



DE *DEUTSCH*

| | |
|------------------------|----|
| Sicherheitshinweise | 2 |
| Kurzanleitung | 4 |
| Installationsanleitung | 53 |

HR *HRVATSKI*

| | |
|-------------------------------|----|
| Vodič za zdravlje i sigurnost | 28 |
| Kratki vodič | 30 |
| Vodič za postavljanje | 53 |

IT *ITALIANO*

| | |
|--------------------------------|----|
| Istruzioni per la sicurezza | 15 |
| Guida rapida | 17 |
| Istruzioni per l'installazione | 53 |

EL *ΕΛΛΗΝΙΚΑ*

| | |
|-----------------------------|----|
| Οδηγός Υγείας και Ασφάλειας | 41 |
| Σύντομος οδηγός | 43 |
| Οδηγός εγκατάστασης | 53 |

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren der Heizelemente ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ **WARNUNG:** Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.

⚠ **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

⚠ **VORSICHT:** Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.

⚠ **WARNUNG:** Das Kochfeld beim Garen mit Fett oder Öl unbeaufsichtigt zu lassen kann gefährlich sein - Brandgefahr. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer speziellen Brandschutzdecke ab.

⚠ Benutzen Sie die Kochmulden nicht als Arbeitsfläche oder Ablage.

Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.

⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren der Heizelemente ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt. Eignet sich das Gerät für die Verwendung von Sonden, ausschließlich für diesen Ofen empfohlene Temperatursonden verwenden – Brandgefahr.

⚠ Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind – Brandgefahr. Beim Garen von fett- oder ölhaltigen Speisen oder bei Zugabe von alkoholischen Getränken besonders wachsam sein – Brandgefahr. Zum Entnehmen von Töpfen und Zubehöerteilen immer Schutzhandschuhe verwenden. Nach Ende des Garens die Tür vorsichtig öffnen, damit heißer Dampf langsam entweichen kann, bevor in den Backofen gelangt wird – Verbrennungsgefahr. Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken – Brandgefahr.

⚠ Vorsichtig vorgehen, wenn die Ofentür geöffnet oder heruntergeklappt ist, um zu vermeiden, dass sie daran stoßen.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gutshäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien

⚠ Keine explosiven oder entzündbaren Stoffe (z.B. Benzin oder Sprühdosen) in dem oder in der Nähe des Gerätes lagern - Brandgefahr.

INSTALLATION

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.

⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Das Gerät nicht selbst reparieren und keine Teile austauschen, wenn dies von der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fernhalten. Prüfen Sie das Gerät nach

dem Auspacken auf Transportschäden. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an den nächsten Kundendienst. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporsteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr.

Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

⚠ Das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür installieren – Brandgefahr.



Wenn der Herd auf einen Sockel gestellt wird, muss er nivelliert und mit der mitgelieferten Haltekette an der Wand befestigt werden, um ein Herunterrutschen des Geräts vom Sockel zu vermeiden.



⚠ **WARNUNG:** Um das Gerät vor dem Kippen zu schützen, ist die mitgelieferte Haltekette zu installieren. Siehe Installationsanweisungen.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht bedienen, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.



⚠ Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

⚠ **WARNUNG:** Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.

REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ **WARNUNG:** Vor dem Durchführen von Wartungsarbeiten ist sicherzustellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger - Stromschlaggefahr.

⚠ Keine Scheuermittel oder Metallschaber verwenden, um die Glasoberfläche in der Tür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.

⚠ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.

⚠ Vor dem Reinigen oder dem Ausführen von Wartungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist. - Verbrennungsgefahr.


⚠ **WARNUNG:** Das Gerät vor dem Austausch der Lampe ausschalten – Stromschlaggefahr.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol ♻. Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) und den Verordnungen zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten 2013 (in der jeweils gültigen Fassung) gekennzeichnet. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer entsprechenden Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

ENERGIESPARTIPPS

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist. Verwenden Sie dunkel lackierte oder emaillierte Backbleche, da diese die Hitze besser aufnehmen.

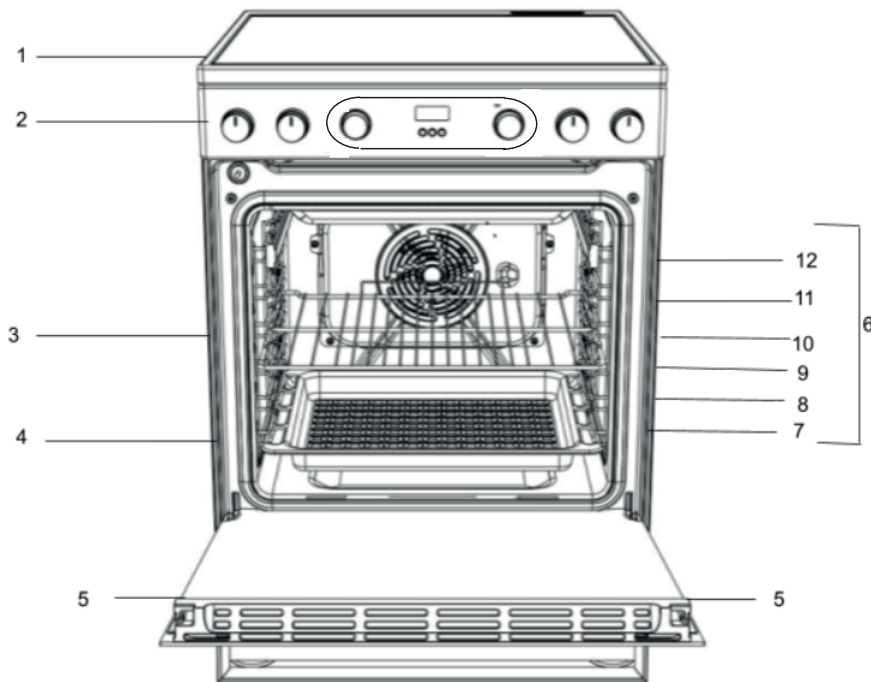
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht: Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014; Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014 zur Energieverbrauchskennzeichnung;

Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-1.

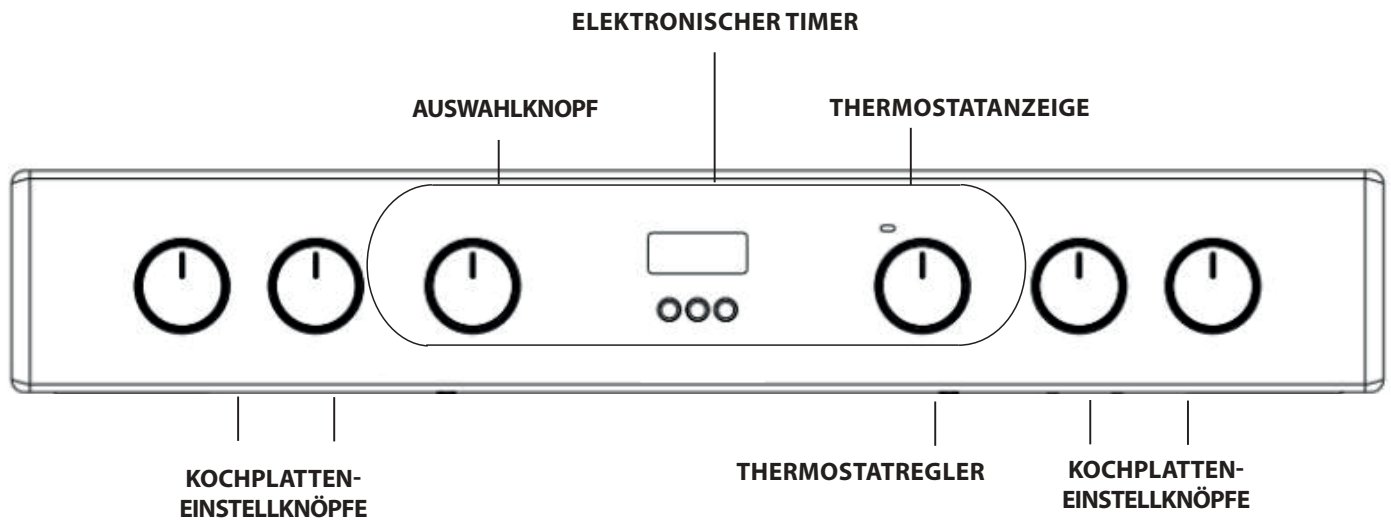
Dieses Gerät entspricht den Ökodesign-Anforderungen von Verordnung (EU) Nr. 66/2014 und den Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-2.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Glaskeramik-Kochfeld
2. Bedienfeld
3. Rost
4. Backblech
5. Tür
6. Führungsschienen für die Schiebegestelle
7. Position 1
8. Position 2
9. Position 3
10. Position 4
11. Position 5
12. Position 6

BEDIENFELD



DE INSTALLATION

Bevor Sie Ihr neues Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie dieses Anleitungsheft bitte aufmerksam durch. Es enthält wichtige Informationen zur sicheren Installation und zum sicheren Betrieb des Geräts.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig auf. Stellen Sie sicher, dass die Anleitung beim Gerät bleibt, falls dieses verkauft, weggegeben oder an einem anderen Ort aufgestellt wird.

Das Gerät muss von einem qualifizierten Fachmann gemäß den bereitgestellten Anweisungen installiert werden.

Jede notwendige Anpassung oder Wartung muss durchgeführt werden, nachdem das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde.

Aufstellen und Nivellieren

Es ist möglich, das Gerät neben Küchenschränken aufzustellen, deren Höhe jene der Kochfeldoberfläche nicht überschreitet.

Dieser Herd sollte direkt am Fußboden aufgestellt werden. Installieren Sie diesen Herd nicht auf einem künstlichen Sockel welcher Art auch immer.

Stellen Sie sicher, dass die Wand, die mit der Geräterückwand in Kontakt ist, aus einem nicht entflammbaren, hitzebeständigen Material (T 90 °C) besteht.

Wichtig: Installieren Sie dieses Gerät nicht neben Türen oder sonstigen Zugängen, um die Wahrscheinlichkeit zu minimieren, dass Personen, die die Tür benutzen, mit Pfannen auf der Herdoberfläche in Kontakt kommen.

Das Gerät darf nicht hinter Dekortüren installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden

Das Gerät darf nicht auf einer Plattform eingebaut werden.

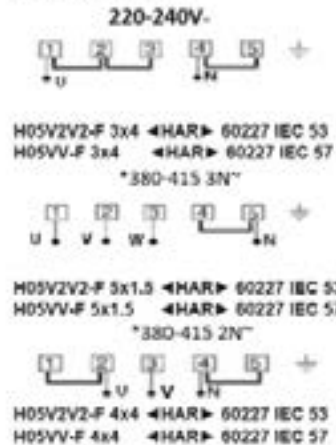
Der Herd ist für den Einbau zwischen Küchenschränken mit 600 mm Abstand konzipiert. Der Platz auf beiden Seiten muss nur ausreichen, um ein Herausziehen des Herds für die Wartung zu ermöglichen. Er kann sowohl mit Schränken auf einer Seite oder beiden Seiten als auch in einer Ecklösung verwendet werden. Er kann auch freistehend benutzt werden.

- Benachbarte Seitenwände, die über das Kochfeldniveau hinausragen, dürfen nicht näher als 150 mm am Herd liegen und sollten durch hitzebeständiges Material geschützt werden. Überhängende Oberflächen oder eine Dunstabzugshaube sollten nicht näher als 650 mm sein.
- Der Herd kann in einer Küche, einer Wohnküche oder in einem Schlaf-/Wohnzimmer befinden, jedoch nicht in einem Badezimmer oder Duschbad.
 - Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anforderungen im Handbuch der Dunstabzugshaube installiert werden.
 - Die Wand, die mit der Rückseite des Herds in Kontakt ist, muss aus feuerfestem Material bestehen.
 - Der Herd ist mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die an einen Haken angeschlossen werden muss, der an der Wand hinter dem Gerät gesichert ist.

Anschluss an das Stromnetz

Backöfen mit einem dreipoligen Stromkabel sind für den Betrieb mit Wechselstrom mit der auf dem Typenschild (am unteren Rand des Backofenbedienfelds) angegebenen Frequenz und Spannung ausgelegt. Der Erdungsleiter des Kabels ist der gelb-grüne Leiter.

Grundlegender Stromanschluss



*alternative Stromanschlussoptionen

Anschluss des Stromkabels an das Stromnetz

⚠️ **WARNUNG:** Dieser Arbeitsvorgang muss von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden

Prüfen Sie vor dem Bewegen Ihres Herds, dass er kalt und am Herdbedienfeld ausgeschaltet ist. Das Bewegen Ihres Herdes ist am einfachsten, wenn Sie die Vorderseite wie folgt anheben:

Bewegen des Herds

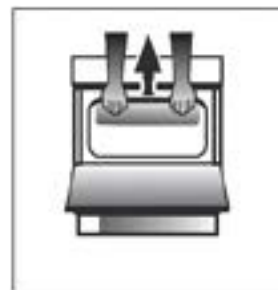


Abb. A

Öffnen Sie die Backofentür so weit, dass Sie bequem auf die Unterseite der Vorderkante der oberen Fläche des Backofeninnenraums greifen können. Vermeiden Sie das Berühren der Grillelemente. (ABB.A)

Seien Sie beim Bewegen des Herds vorsichtig, da er schwer ist. Geben Sie acht, dass der Fußbodenbelag nicht beschädigt wird.

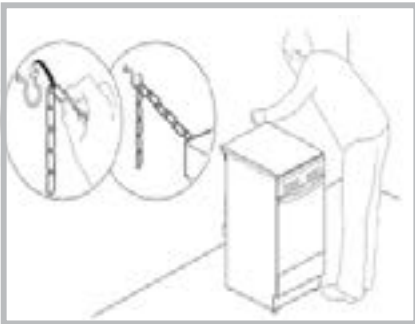
Folgende Anweisungen sollten durch einen qualifizierten Fachmann gelesen werden, um sicherzustellen, dass das Gerät entsprechend den geltenden Bestimmungen ordnungsgemäß installiert, eingestellt und technisch gewartet wird.

WARNHINWEISE: DIE ERDUNG DIESES GERÄTS IST GESETZLICH VORGESCHRIEBEN.

Der Herd muss über eine geschaltete (zweipolige) Herdsteckdose an das Stromnetz angeschlossen sein, die mit einer passenden Kapazität, wie am Typenschild des Herds angegeben, ordnungsgemäß abgesichert ist. Die gesamte elektrische Verkabelung von der Verbrauchereinheit zum Herd über die geschaltete zweipolige Herdsteckdose muss oben angegebenem Typ und Nennstrom entsprechen.

Das Stromkabel muss so angeordnet werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50 °C über der Raumtemperatur liegt. Das Kabel muss von den rückseitigen Schlitzen weg verlegt werden.

Sicherheitskette



Um das unbeabsichtigte Kippen des Geräts zu verhindern (z. B. durch ein Kind, das auf die Backofentür klettert), MUSS die mitgelieferte Sicherheitskette installiert werden!

Der Herd ist mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die mit einer Schraube (nicht mit dem Herd mitgeliefert) an der Wand hinter dem Gerät befestigt werden muss, und zwar auf derselben Höhe wie die Kette am Gerät befestigt ist.

Wählen Sie Schraube und Dübel entsprechend der Art des Materials, aus dem die Wand hinter dem Gerät besteht. Wenn der Kopf der Schraube einen Durchmesser von weniger als 9 mm aufweist, sollte eine Unterlegscheibe verwendet werden. Betonwände erfordern eine Schraube mit mindestens 8 mm Durchmesser und 60 mm Länge.

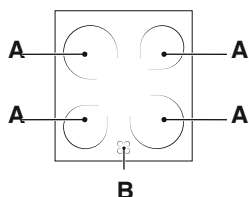
Stellen Sie sicher, dass die Kette an der Herdrückwand und an der Wand wie in der Abbildung befestigt ist, sodass sie nach der Installation gespannt und parallel zum Boden ist.

BENUTZUNG DES GLASKERAMIK-KOCHFELDS

Der an den Dichtungen aufgetragene Kleber hinterlässt Fettspuren auf dem Glas. Wir empfehlen, dass Sie, bevor Sie das Gerät verwenden, diese mit einem speziellen, nicht scheuernden Reinigungsprodukt entfernen. Während der ersten paar Stunden kann ein Gummigeruch auftreten, der sehr rasch verschwindet.

KOCHZONEN

Das Kochfeld ist mit elektrischen Strahlungselementen ausgestattet. Wenn sie in Gebrauch sind, werden die folgenden Elemente auf dem Kochfeld rot.



A. Die Kochzone.

B. Das Restwärmeanzeigelicht: Dieses zeigt an, dass die Temperatur der zugehörigen Kochzone höher als 60 °C ist, selbst, wenn das Heizelement ausgeschaltet wurde, jedoch noch immer heiß ist.

Kochzonen mit Strahlungselementen

Diese geben über die Strahlung der Highlight-Lampen, die sie enthalten, Hitze ab. Sie haben ähnliche Merkmale wie Gasbrenner: Sie sind einfach zu steuern und erreichen schnell die eingestellten Temperaturen. So können Sie tatsächlich die Energie sehen, die sie liefern.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER KOCHZONEN

Zum Einschalten einer Kochzone drehen Sie den entsprechenden Knopf im Uhrzeigersinn auf eine Position zwischen 0 und 6 oder 0 und 12 (duales Highlight und ovales Highlight).

Um sie wieder auszuschalten, drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich in "0" Position befindet.

Das Aufheizen erfolgt nur innerhalb der markierten kreisförmigen Kochzonen. Die Zonen heizen sich schneller auf und kühlen schneller ab, was eine bessere Kontrollierbarkeit für empfindliche Lebensmittel bietet. Jede Kochzone ist mit einem Temperaturbegrenzer ausgestattet, der eine Sicherheitsabschaltung darstellt und eine Überhitzung des Keramikglases verhindert. Nach einigen Minuten bei voller Leistung ohne Pfanne auf der Kochzone schaltet der Temperaturbegrenzer die Heizelemente automatisch aus und ein, um eine Beschädigung am Keramikglas zu verhindern.

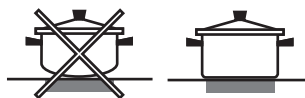
Nennleistung der Kochzonen

| Vorne links | Vorne rechts | Hinten links | Hinten rechts (Duales Highlight) |
|--|--|--|--|
| Keramik 1800W 180mm Durchmesser (Pos. 0-6) | Keramik 1200 W 140 mm Durchmesser (Pos. 0-6) | Keramik 1200 W 140 mm Durchmesser (Pos. 0-6) | Keramik 1800/750 W 180 mm Durchmesser (Pos. 0-12) |

| Pos. | Strahlungs-Keramikochstelle Normal- oder Schnellkochstelle | Keramik-Halogen- Kochstelle Automatische Kochstelle |
|------|--|---|
| 0 | Aus | Aus |
| 1 | Zum Garen von Fisch | Zum Schmelzen von Butter oder Schokolade |
| 2 | Zum Garen von Kartoffeln (Dämpfen), Suppe, Kichererbsen, Bohnen | Zum Aufwärmen von Flüssigkeiten |
| 3 | Zum Weitergaren großer Mengen an Lebensmitteln, Gemüse, Suppe | |
| 4 | Zum Braten (halb durch) | Für Soßen (einschließlich Sahnesoßen) |
| 5 | Zum Braten (ganz durch) | |
| 6 | Zum Bräunen oder schnellen An- kochen | Zum Kochen am Siede- punkt |
| 7 | | |
| 8 | | Zum Braten |
| 9 | | |
| 10 | | Zum Schmoren |
| 11 | | |
| 12 | | Zum Backen in Fett |

PRAKTISCHE HINWEISE ZUR BENUTZUNG DES KOCHFELDS

- Verwenden Sie Pfannen mit einem dicken, flachen Boden, um sicherzustellen, dass sie perfekt auf der Kochzone aufliegen.



- Verwenden Sie stets Pfannen mit einem Durchmesser, der groß genug ist, um die Kochplatte vollständig abzudecken, um die gesamte erzeugte Hitze zu nutzen.



- Stellen Sie stets sicher, dass der Pfannenboden vollkommen sauber und trocken ist: Dies stellt sicher, dass die Pfannen perfekt auf den Kochzonen aufliegen und sowohl Pfannen als auch Kochfeld länger halten.
- Vermeiden Sie es, Kochgeschirr zu verwenden, das auch auf Gasbrennern verwendet wird: Die Hitzekonzentration auf Gasbrennern kann den Boden der Pfanne verzogen haben, wodurch sie nicht richtig auf der Oberfläche aufliegt.
- Lassen Sie eine Kochzone niemals eingeschaltet, ohne dass eine Pfanne darauf steht, da dies dazu führen kann, dass die Zone beschädigt wird.

FUNKTIONEN

Wenn Sie Ihr Gerät zum ersten Mal verwenden, heizen Sie den leeren Backofen bei geschlossener Backofentür mindestens eine halbe Stunde lang auf seine Höchsttemperatur auf. Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist, bevor Sie den Backofen ausschalten und die Ofentür öffnen. Das Gerät kann einen etwas unangenehmen Geruch abgeben, der durch während des Herstellungsverfahrens eingesetzte Schutzstoffe verursacht wird, die abbrennen.

1. Wählen Sie den gewünschten Garmodus durch Drehen des AUSWAHLKNOPFES aus.
2. Wählen Sie die für den Garmodus empfohlene Temperatur oder die gewünschte Temperatur durch Drehen des THERMOSTATREGLERS.

Eine Liste der Garmodi und der empfohlenen Kochtemperaturen finden Sie in der entsprechenden Tabelle (*siehe Backofengartabelle*).

Während des Garens ist es immer möglich:

- den gewünschten Garmodus durch Drehen des AUSWAHLKNOPFES zu wechseln.
- die Temperatur durch Drehen des THERMOSTATREGLERS zu wechseln.
- die Gesamtgarzeit und das Garzeitende einzustellen (*siehe unten*).
- das Garen durch Drehen des AUSWAHLKNOPFES in die "0" Position zu stoppen.

! Stellen Sie nie Gegenstände direkt auf den Boden des Backofens; diese verhindert, dass die Emailbeschichtung beschädigt wird.
! Stellen Sie Kochgeschirr stets auf den(die) mitgelieferten Rost(e).

THERMOSTAT- ANZEIGELEUCHT

Wenn sie beleuchtet ist, erzeugt der Backofen Hitze. Sie schaltet sich aus, wenn das Innere des Backofens die gewählte Temperatur erreicht. An dieser Stelle schaltet sich das Licht abwechselnd ein und aus, was darauf hinweist, dass der Thermostat arbeitet und die Temperatur auf einem konstanten Niveau hält.

INNENBELEUCHTUNG

Diese wird eingeschaltet, sobald der AUSWAHLKNOPF auf eine andere Position als "0" gedreht wird. Sie bleibt eingeschaltet, solange der Backofen in Betrieb ist. Durch Wählen mit dem Drehknopf wird das Licht eingeschaltet, ohne dass eines der Heizelemente aktiviert wird.

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Mit der „Umluft“-Funktion können verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig gegart werden. Einschubebenen bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wechseln. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen.

| | |
|---|---|
|  | LICHT/SCHNELLES VORHEIZEN Zum Einschalten der Ofenbeleuchtung. Zum schnellen Vorheizen des Ofens. |
|  | OBER- & UNTERHITZE Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. |
|  | HEISSLUFT Um verschiedene Lebensmittel auf mehreren Einschubebenen (maximal drei) gleichzeitig zu garen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. |
|  | GRILL Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen. |
|  | TURBOGRILL Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen. |
|  | UNTERHITZE + GEBLÄSE Für das Ende der Backzeit bei sehr flüssigen Speisen sowie für knusprige und schön gebräunte Böden. Sehr gut auch zum Eindicken von Soßen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 2. Ebene zu geben. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. |
|  | BACKEN MIT UMLUFT Um auf maximal zwei Einschubebenen gleichzeitig zu garen. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln. |
|  | UNTEN Diese Funktion kann am Ende der Backzeit von gefüllten Kuchen oder zum Eindicken von Suppen verwendet werden. Wählen Sie diese Funktion während der letzten 10/15 Minuten der Garzeit. |
|  | AUFTAUEN Zum Beschleunigen des Auftauens von Lebensmitteln. |
|  | DAMPF Die Funktionen liefern hervorragende Ergebnisse dank der Zugabe von Dampf zu Garzyklen. Nur wenn der Ofen kalt ist, gießen Sie Trinkwasser auf den Ofenboden und wählen Sie die Funktion, die Ihrer Zubereitungsmethode entspricht. Die optimalen Wassermengen und Temperaturen für jede Lebensmittelkategorie sind in der jeweiligen Gartabelle aufgeführt. Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen. |

ZUBEHÖR

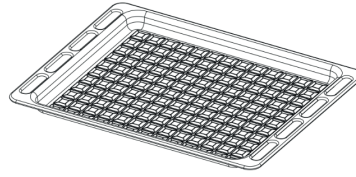
ROST



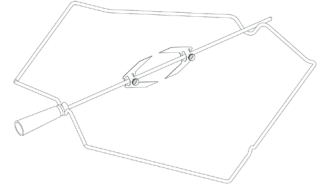
TIEFES BACKBLECH



BACKBLECH



DREHSPIESS-KIT



Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDERER ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

1. Schieben Sie den Rost mit dem erhöhten Teil "A" nach oben zeigend waagrecht ein (Abb. 1A, Abb. 1B).

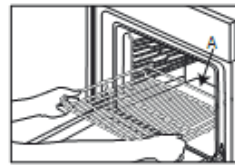


Abb. 1A

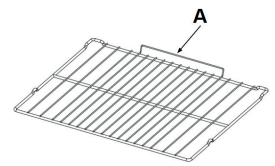


Abb. 1B

2. Für die anderen Zubehörteile wie Fettpfanne und Backblech erfolgt das Einschieben auf dieselbe Weise wie für den Rost (Abb. 2).



Abb. 2





























































Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind.
































Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.





























Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig.






Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden.

Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

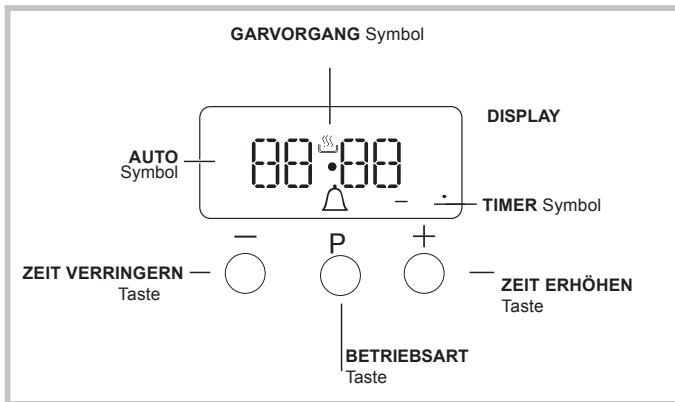
| REZEPT | FUNKTION | VORHEIZEN | TEMPERATUR. (°C) | DAUER (Min.) | EBENE (L-Nummer) UND ZUBEHÖR |
|--|-----------------|-----------|------------------|--------------|--|
| Hefekuchen/Rührteig | OBER/UNTERHITZE | JA | 170 | 30 - 50 | L-2   |
| Hefekuchen/Rührteig | HEIßLUFT | JA | 150 - 160 | 40-60 | L-3   |
| Hefekuchen/Rührteig | HEIßLUFT | JA | 160 | 40 - 70 | L-5 L-2   |
| Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen) | OBER/UNTERHITZE | JA | 160-180 | 40-60 | L-2   |
| Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen) | HEIßLUFT | JA | 150 - 170 | 40-70 | L-4 L-2   |
| Plätzchen / Buttergebäck | OBER/UNTERHITZE | JA | 140 | 30 - 60 | L-3   |
| Plätzchen / Buttergebäck | HEIßLUFT | JA | 140 | 30 - 60 | L-5 L-3   |
| Plätzchen / Buttergebäck | HEIßLUFT | JA | 140 - 150 | 40 - 50 | L-6 L-4 L-2   |
| Plätzchen / Buttergebäck | HEIßLUFT | JA | 140 | 50-60 | L-6 L-5 L-4 L-3   |
| Kleingebäck/Muffins | OBER/UNTERHITZE | JA | 160 - 180 | 20 - 50 | L-4   |
| Kleingebäck/Muffins | HEIßLUFT | JA | 150 - 160 | 30-40 | L-5 L-2   |
| Kleingebäck/Muffins | HEIßLUFT | JA | 150 - 160 | 30 - 50 | L-6 L-4 L-2   |
| Beignets | OBER/UNTERHITZE | JA | 170 - 200 | 20 - 50 | L-3   |
| Beignets | HEIßLUFT | JA | 170 - 180 | 20 - 50 | L-4   |
| Beignets | HEIßLUFT | JA | 170 - 180 | 20 - 50 | L-2   |
| Beignets | HEIßLUFT | JA | 170 - 180 | 20 - 50 | L-6 L-4 L-2   |
| Schaumgebäck | OBER/UNTERHITZE | JA | 80 - 100 | 120 - 200 | L-3   |
| Schaumgebäck | HEIßLUFT | JA | 80 - 100 | 120 - 200 | L-4 L-2   |
| Schaumgebäck | HEIßLUFT | JA | 80 - 100 | 120 - 200 | L-5 L-3 L-1   |
| Pizza / Brot / Fladenbrot | OBER/UNTERHITZE | JA | 190 - 250 | 15 - 50 | L-2   |
| Pizza / Brot / Fladenbrot | UMLUFT | JA | 190 - 230 | 20 - 50 | L-4   |
| Pizza / Brot / Fladenbrot | UMLUFT | JA | 190 - 230 | 20 - 50 | L-1   |
| Pizza / Brot / Fladenbrot | HEIßLUFT | JA | 190 - 230 | 20 - 50 | L-6 L-4 L-2   |
| Pizza / Brot / Fladenbrot | HEIßLUFT | JA | 190 - 230 | 20 - 50 | L-5 L-4 L-3 L-2   |
| Herzhaftes Gebäck (Gemüsekuchen, Quiche) | UMLUFT | JA | 170-180 | 30 - 60 | L-3   |
| Herzhaftes Gebäck (Gemüsekuchen, Quiche) | HEIßLUFT | JA | 170-180 | 50-60 | L-5 L-2   |
| Blätterteigtörtchen/herzhaftes Blätterteiggebäck | OBER/UNTERHITZE | JA | 170 - 190 | 15 - 40 | L-3   |
| Blätterteigtörtchen/herzhaftes Blätterteiggebäck | HEIßLUFT | JA | 180 - 210 | 15 - 40 | L-4   |
| Blätterteigtörtchen/herzhaftes Blätterteiggebäck | HEIßLUFT | JA | 180 - 210 | 15 - 40 | L-2   |
| Lasagne / Fian / überbackene Nudeln / Cannelloni | OBER/UNTERHITZE | JA | 180-200 | 30 - 65 | L-3   |

| REZEPT | FUNKTION | VORHEIZEN | TEMPERATUR. (°C) | DAUER (Min.) | EBENE (L-Nummer) UND ZUBEHÖR |
|--|-------------|-----------|------------------|--------------|---|
| Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg | TURBO GRILL | - | 190 - MAX | 40 - 90 | L-3   |
| Geflügel, Kaninchen, Ente 1 kg | TURBO GRILL | - | 230 - MAX | 50 - 100 | L-3   |
| Truthahn / Gans 3 kg | TURBO GRILL | - | 160 - MAX | 130 - 170 | L-3   |
| Fischfilets/Steaks | GRILL | - | 230 - MAX | 10 - 30 | L-4   |
| Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen) | TURBO GRILL | - | 230 - MAX | 30 - 60 | L-3   |
| Gemüsegratin | GRILL | - | 230 - MAX | 10 - 30 | L-4   |
| Toast | GRILL | 5' | MAX | 1 - 2 | L-5  |
| Bratwürste/Grillspieße/Rippchen/Hamburger | GRILL | - | 230 - MAX | 15 - 30 | L-5   |
| Bratkartoffeln | TURBO GRILL | - | 230 - MAX | 30 - 60 | L-3   |
| Lammkeule/Schweinshaxe | TURBO GRILL | - | 200 - MAX | 50 - 100 | L-3   |
| Komplette Mahlzeit (Garen 3): Obstkuchen Lasagne Braten | HEIßLUFT | - | 180-190 | 40 - 100 | L-6   |
| | | | | | L-4   |
| Komplette Mahlzeit (Garen 4): Obstkuchen Lasagne Fleischstücke Gebratenes Gemüse | HEIßLUFT | - | 180-190 | 40 - 100 | L-2   |
| | | | | | L-6   |
| | | | | | L-4   |
| | | | | | L-3   |

| REZEPT | FUNKTION | WASSER (g) | TEMPERATUR (°C) | DAUER (Min) | EBENE (L-Nummer) UND ZUBEHÖR |
|--|----------|------------|-----------------|-------------|---|
| Hefekuchen / Rührteig | Steam | 100 | 170-180 | 30-60 | L-2   |
| Kleingebäck/Muffins | Steam | 100 | 160-170 | 30-55 | L-3   |
| Fladenbrot | Steam | 150 | 200-220 | 20-40 | L-3   |
| Brötchen | Steam | 100 | 210 | 25-40 | L-3   |
| Brotlaib | Steam | 150 | 170-180 | 70-100 | L-3   |
| Roastbeef | Steam | 200 | 200 | 35-60 | L-3   |
| Roastbeef 2 kg | Steam | 250 | 200 | 40-70 | L-3   |
| Lammkeule | Steam | 200 | 180-200 | 65-75 | L-3   |
| Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg | Steam | 200 | 200 | 60-90 | L-3   |
| Geflügel, Kaninchen, Ente 1 kg | Steam | 200 | 200-220 | 50-70 | L-3   |
| Fischfilets/Steaks | Steam | 150 | 180 | 15-35 | L-3   |
| Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen) | Steam | 150 | 180-200 | 25-40 | L-3   |
| Bratkartoffeln | Steam | 200 | 200-220 | 50-70 | L-3   |
| Brathähnchen 1-1,3 kg | Steam | 250 | 200 | 50-80 | L-3   |

| ZUBEHÖR |  |  |  |  |  |
|---------|---|---|---|---|---|
| | Rost | Backform oder Kuchenform auf Rost | Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost | Fettpfanne / Backblech | Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser |

UHR / KURZZEITWECKER-BETRIEB



UHR EINSTELLEN

Die Uhr kann eingestellt werden, wenn der Ofen ein- oder ausgeschaltet ist, vorausgesetzt, dass nicht zuvor das Ende eines Garzyklus programmiert wurde.

Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall beginnen die 00:00 Ziffern auf dem DISPLAY zu blinken.

1. Drücken Sie die Tasten "+" und "-" gleichzeitig. Dann blinkt die Spalte zwischen Stunden und Minuten.
2. Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um die Uhrzeit anzupassen; wenn Sie beide Tasten drücken und halten, durchläuft das Display die Werte schneller. Damit kann der gewünschte Wert schneller und einfacher eingestellt werden.

ÄNDERN DER SUMMERFREQUENZ

Die Summersignalfrequenz kann durch wiederholtes Drücken von "-" geändert werden.

EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

Diese Funktion unterbricht das Garen nicht und beeinflusst auch nicht den Backofen; sie wird einfach verwendet, um den Summer zu aktivieren, wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist.

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis das Symbol und die drei Ziffern auf dem Display zu blinken beginnen.
2. Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um die gewünschte Zeit einzustellen; wenn Sie beide Tasten drücken und halten, durchläuft das Display die Werte schneller. Damit kann der Wert schneller und einfacher eingestellt werden.
3. Warten Sie 5 Sekunden lang. Wenn Sie die Taste noch einmal drücken, dann zeigt das Display die Zeit, wie sie zurückzählt. Wenn dieser Zeitraum abgelaufen ist, wird der Summer aktiviert.

PROGRAMMIERTES GAREN

Es muss ein Garmodus ausgewählt werden, bevor die Programmierung vorgenommen werden kann.

PROGRAMMIEREN DER GARDAUER

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis das Symbol **A** und die DUR Zeichen auf dem Display zu blinken beginnen.
2. Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um die gewünschte Dauer einzustellen; wenn Sie beide Tasten drücken und halten, durchläuft das Display die Werte schneller. Damit kann der Wert schneller und einfacher eingestellt werden.
3. Warten Sie 5 Sekunden lang, danach ist das Symbol **A** auf dem Display sichtbar.
4. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, stoppt der Backofen das Garen und Sie hören einen Summer. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer auszuschalten.

- Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und es wird eine Zeit von 1 Stunde und 15 Minuten programmiert. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

EINSTELLEN DER ENDZEIT FÜR EINEN GARMODUS

1. Befolgen Sie die Schritte 1 bis 3, um die Dauer wie oben beschrieben einzustellen.
 2. Als nächstes drücken Sie die Taste, bis der Text END auf dem Display zu blinken beginnt.
 3. Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um das Garzeitende einzustellen; wenn Sie beide Tasten drücken und halten, durchläuft das Display die Werte schneller. Damit kann der gewünschte Wert schneller und einfacher eingestellt werden.
 4. Warten Sie 5 Sekunden lang oder drücken Sie erneut die Taste. Wenn der Garvorgang startet, ist das Symbol auf dem Display sichtbar.
 5. Wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist, stoppt der Backofen den Garvorgang und ein Summer ertönt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um ihn auszuschalten.
Die Programmierung wurde eingestellt, wenn das Symbol **A** leuchtet.
- Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und es wurde eine Dauer von 1 Stunde programmiert. 12:30 Uhr ist als Endzeit geplant. Das Programm startet automatisch um 11:30 Uhr.

LÖSCHEN EINES PROGRAMMS

Zum Löschen eines Programms:

- Drücken Sie die Taste, bis das entsprechende Symbol der Einstellung, die Sie löschen möchten, und die Ziffern auf dem Display blinken. Drücken Sie die "-" Taste, bis die Ziffern 00:00 am Display erscheinen.
- Drücken und halten Sie die "+" und "-" Tasten; dies löscht alle zuvor ausgewählten Einstellungen, einschließlich der Timer-Einstellungen.

REINIGUNG UND PFLEGE

SCHALTEN SIE DEN HAUPTSCHALTER AUS UND STELLEN SIE SICHER, DASS DAS KOCHFELD VOR DEM REINIGEN KALT IST. STELLEN SIE VOR DEM ERNEUTEN EINSCHALTEN SICHER, DASS SICH ALLE BEDIENELEMENTE IN DER OFF-POSITION (AUS) BEFINDEN.

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.

Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

REINIGUNG DES KERAMIKKOCHFELDS

- Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
- Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.
- Eine Oberfläche, die nicht entsprechend sauber gehalten wird, kann die Empfindlichkeit der Tasten des Bedienfelds verringern.
- Verwenden Sie nur einen Schaber, wenn Rückstände am Kochfeld kleben. Befolgen Sie die Herstelleranweisungen für den Schaber, um ein Zerkratzen des Glases zu vermeiden.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
- Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
- Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

AUßENFLÄCHEN

- Die Flächen mit einem feuchten Mikrofaser Tuch reinigen. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofaser Tuch reinigen.

Verwenden Sie keine Produkte auf Alkoholbasis wie denaturierter Alkohol.

ABSENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTS

1. Nehmen Sie die seitlichen Einhängegitter ab.
2. Ziehen Sie das Heizelement etwas nach vorn (Abb. 1) und senken Sie es anschließend ab (Abb. 2).
3. Um das Heizelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in der seitlichen Aussparung sitzt.

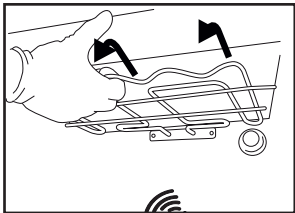


Abb. 1

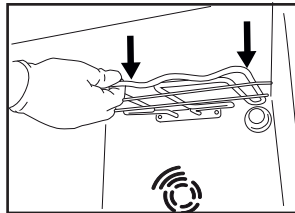


Abb. 2

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreinerer reinigen.

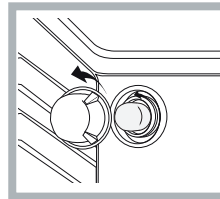
ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellaugung einweichen und Backofenhandschuhe

verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.



1. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.
Hinweis: Verwenden Sie 40W/230 V Typ G9

Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).
- Glühlampen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie @ @ Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten.
Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

DAMPFUNTERSTÜTZTE BACKOFENREINIGUNG

Diese Reinigungsmethode wird speziell nach dem Garen von sehr fettigem (gebratenem) Fleisch empfohlen. Dieser Reinigungsvorgang ermöglicht die einfachere Entfernung von Schmutz an den Backofenwänden durch die Erzeugung von Dampf, der zum einfacheren Reinigen im Backofenraum erzeugt wird. !

Wichtig! Bevor Sie mit der Dampfreinigung beginnen:

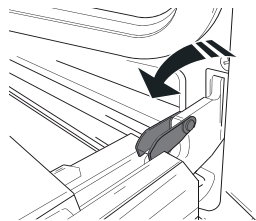
- Entfernen Sie sämtliche Lebensmittelrückstände und Fett vom Boden des Backofens.
- Entfernen Sie sämtliches Backofenzubehör (Roste und Fettpfannen). Führen Sie obige Arbeiten entsprechend dem folgenden Verfahren aus:

1. Gießen Sie 250ml Trinkwasser in das Backblech im Backofen und platzieren Sie es in der untersten Ebene. Bei Modellen, bei denen keine Fettpfanne vorhanden ist, verwenden Sie ein Backblech und platzieren es am Gitter in der untersten Ebene;
2. Wählen Sie die Funktion des OBER- & UNTERHITZE \ominus stellen Sie die Temperatur auf 90 °C;
3. Lassen Sie es 35 min lang im Backofen;
4. Schalten Sie den Ofen aus;
5. nachdem der Backofen abgekühlt ist, können Sie die Tür öffnen, um die Reinigung mit Wasser und einem feuchten Tuch abzuschließen;
6. beseitigen Sie nach Beenden der Reinigung etwaiges Restwasser aus dem Backofenraum.

Wenn die Dampfreinigung fertig ist, müssen Sie insbesondere nach dem Garen besonders fetthaltiger Lebensmittel, oder wenn das Fett schwierig zu entfernen ist möglicherweise die Reinigung mit der herkömmlichen Methode ergänzen, die im vorhergehenden Absatz beschrieben wurde. Führen Sie die Reinigung nur am kalten Backofen aus!

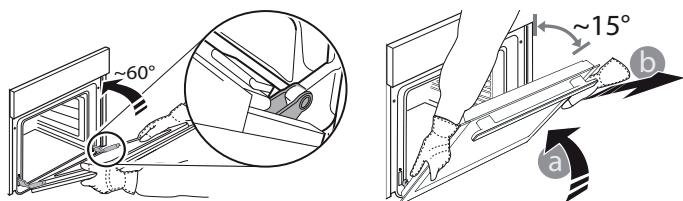
AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER BACKOFENTÜR AUS GLAS

1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.
2. Die Tür so weit wie möglich schließen.



Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

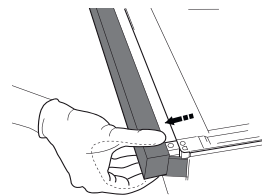
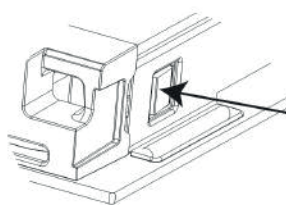
4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.

5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

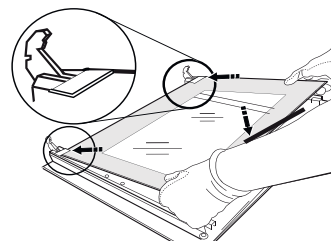
CLICK & CLEAN – GLASREINIGUNG

1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten abgelegt, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.

3. Setzen Sie beim erneuten Zusammenbauen des inneren Türglases die Glasscheibe richtig ein, sodass der auf der Platte geschriebene Text nicht verkehrt und leicht lesbar ist.



4. Die obere Kante wieder anbringen: Ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

LÖSEN VON PROBLEMEN

| Was tun, wenn... | Mögliche Ursachen |
|------------------------------|---|
| Der Ofen funktioniert nicht. | Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung |

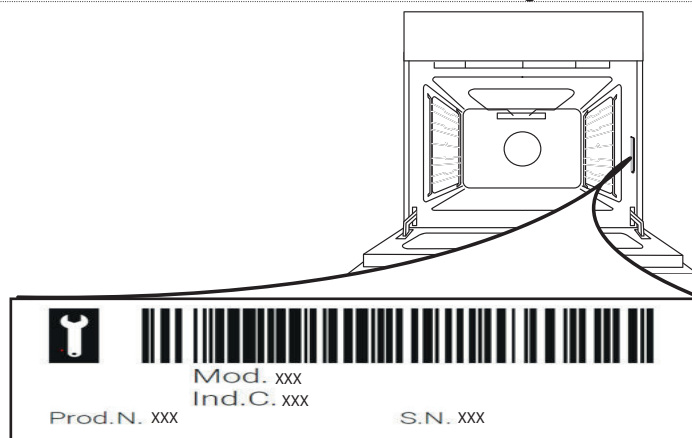
| Abhilfe |
|--|
| Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. |

KUNDENDIENST

Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft des Produktes an oder folgen Sie den Anweisungen auf unserer Internetseite.

Halten Sie bereit:

- Eine kurze Beschreibung des Problems;
- den genauen Gerätetyp Ihres Produktes
- den Kundendienstcode (die Nummer, die auf das Wort SERVICE auf dem Kennschild am Produkt folgt, welches auf der Innenkante zu finden ist, wenn die Ofentür geöffnet ist)
- Ihre vollständige Anschrift,
- Eine Kontaktnummer.



Bitte beachten: Im Reparaturfall bitte einen autorisierten Kundendienst kontaktieren, der Original-Ersatzteile verwendet und die Reparaturarbeiten korrekt durchführt.

Bitte lesen Sie das mitgelieferte Garantieheft für weitere Informationen der Garantie.

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e rispettare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ AVVERTENZA: L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

⚠ AVVERTENZA: Se la superficie del piano di cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

⚠ AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

⚠ ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.

⚠ AVVERTENZA: La mancata sorveglianza del piano di cottura durante preparazioni con l'uso di grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con l'acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta ignifuga.

⚠ Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o appoggio.

Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati per evitare il rischio di incendi.

⚠ Tenere i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a debita distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

⚠ AVVERTENZA: L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati

⚠ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso o olio o le cotture con aggiunta di alcolici, perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio. Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Alla fine della cottura, aprire la porta con cautela, lasciando defluire gradualmente l'aria o il vapore prima di accedere al vano del forno per evitare possibili rischi di ustioni. Non ostruire le aperture di sfogo dell'aria calda sul lato anteriore del forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Fare attenzione quando la porta del forno è in posizione aperta o abbassata, per evitare di urtarla.

USO CONSENTITO

⚠ ATTENZIONE: l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: zone cucina di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto

⚠ Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio per evitare pericoli d'incendio.

INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per evitare rischi di taglio, utilizzare guanti protettivi per le operazioni di disimballaggio e installazione.

⚠ L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo di installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia

stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicino. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

Non rimuovere l'apparecchio dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.

 Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo - possibile rischio di incendio.





Se l'apparecchio è in appoggio su una base, deve essere livellato e fissato alla parete per mezzo della catena di tenuta in dotazione, per impedire che possa scivolare dalla base.





AVVERTENZA: Per impedire il ribaltamento dell'apparecchio è necessario installare la catena di tenuta. Fare riferimento alle istruzioni di installazione.


AVVERTENZE ELETTRICHE


 La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile a porta aperta).

 Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.


 Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.


 Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.


 Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.


 **AVVERTENZA:** Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.


PULIZIA E MANUTENZIONE

 **AVVERTENZA:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.


 Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire la porta del forno in vetro, in quanto potrebbero rigarne la superficie e causarne la frantumazione.

 Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.

 Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato. - Rischio di ustioni.


 **AVVERTENZA:** Spegnerne l'apparecchio prima di sostituire la lampadina, per evitare il rischio di scosse elettriche.

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio . Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo apparecchio è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), e ai regolamenti sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche del 2013 (e successive modifiche). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta. Usare teglie laccate o smaltate in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo più efficiente.

DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

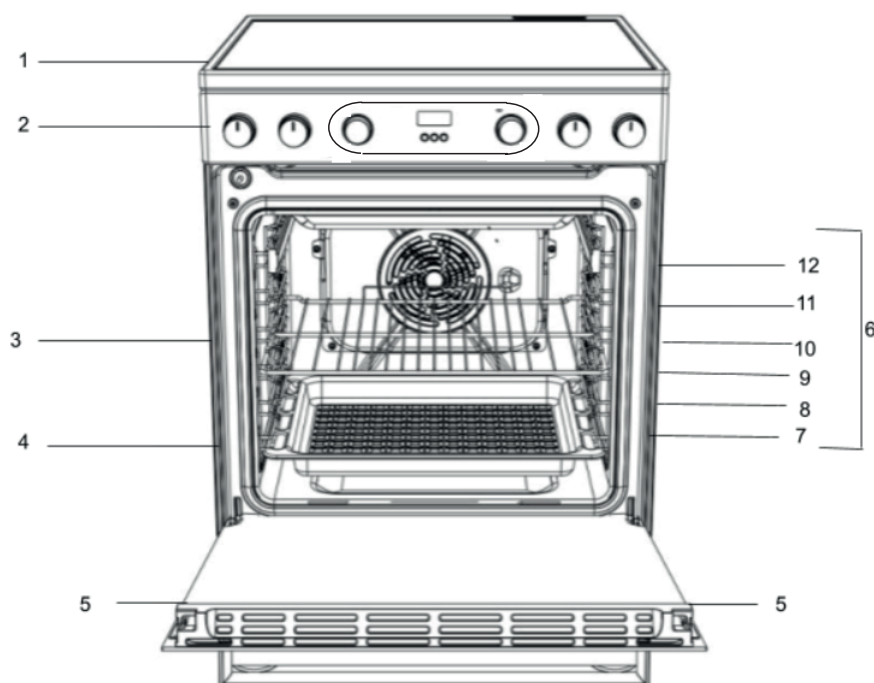
Questo apparecchio soddisfa quanto segue: Requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014; Regolamento 65/2014 sull'etichettatura energetica;

Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019, in conformità con la norma europea EN 60350-1.

Questo apparecchio soddisfa i requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014 e l'Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e le informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019 in conformità con la norma europea EN 60350-2.

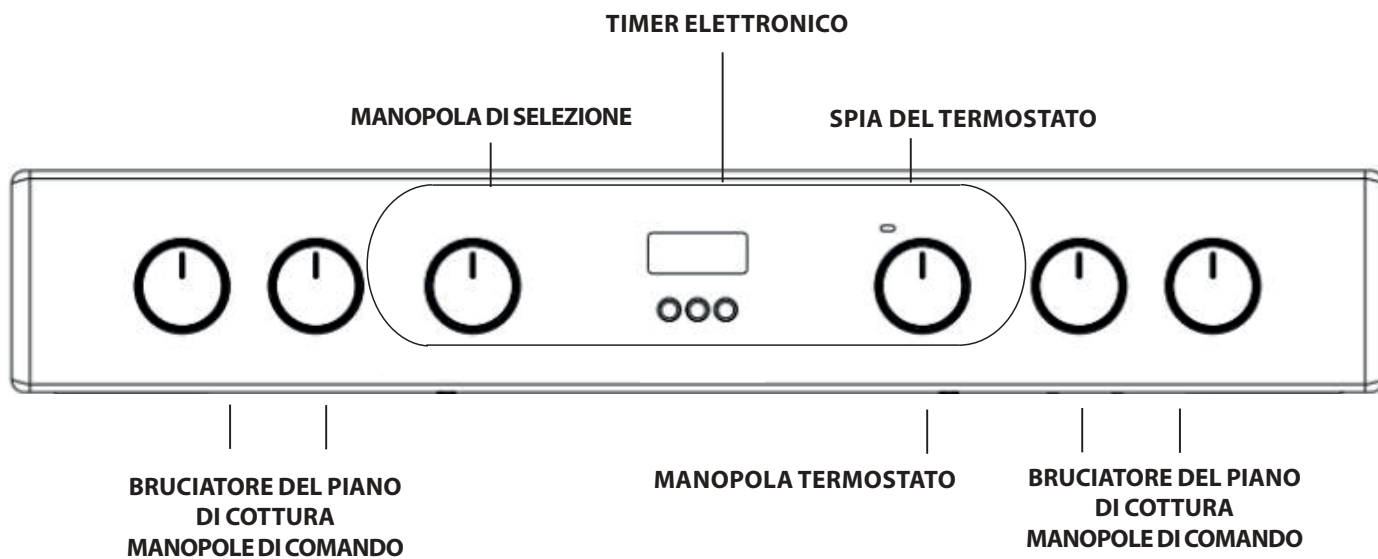


DESCRIZIONE PRODOTTO



1. piano di cottura vetroceramico
2. Pannello dei comandi
3. Griglia metallica
4. Leccarda
5. Porta
6. Binari di guida per rack scorrevoli
7. posizione 1
8. posizione 2
9. posizione 3
10. posizione 4
11. posizione 5
12. posizione 6

PANNELLO DEI COMANDI



AVVERTENZA: questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato

IT INSTALLAZIONE

Prima di azionare il nuovo apparecchio, si prega di leggere attentamente il libretto d'istruzioni. Contiene informazioni importanti riguardanti installazione e funzionamento sicuri dell'apparecchio.

Si prega di conservare le presenti istruzioni operative per poterle consultare in un secondo momento. Assicurarsi che le istruzioni vengano conservate con l'apparecchio nel caso in cui venga venduto, ceduto o spostato. L'apparecchio deve essere installato da un professionista qualificato secondo le istruzioni fornite.

Prima di eseguire qualunque intervento di regolazione o manutenzione necessario, occorre scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Posizionamento e livellamento

È possibile installare l'apparecchio a fianco di armadi la cui altezza non superi quella della superficie del piano di cottura.

Questo fornello deve essere installato direttamente sul pavimento. Non installarlo su basi artificiali di nessun genere.

Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia costituita da materiale non infiammabile, termoresistente (T 90°C).

Importante: Non installare l'apparecchio accanto a porte o ad altri mezzi di accesso per ridurre al minimo la probabilità che le persone che li utilizzano possano farli venire a contatto con le pentole posizionate sulla superficie del piano di cottura.

L'apparecchio non deve essere installato dietro pannelli decorativi al fine di evitarne il surriscaldamento

Questo apparecchio non deve essere montato su una piattaforma.

Il fornello è progettato per essere inserito tra i mobiletti della cucina mantenendo una distanza di 600 mm. Lo spazio su entrambi i lati deve essere sufficiente per consentirne l'estrazione a scopo di manutenzione. Può essere installato prevedendo armadietti su un lato o su entrambi, ma anche in una nicchia ad angolo. Può anche essere utilizzato in modo indipendente.

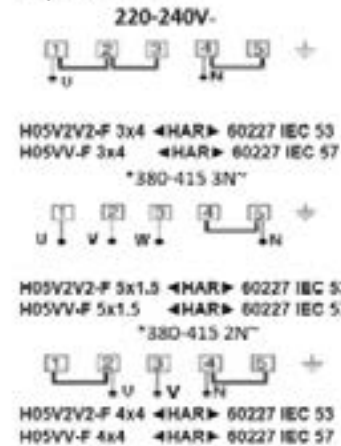
Le pareti laterali adiacenti che sporgono al di sopra del livello del piano di cottura devono avere una distanza non inferiore a 150 mm dal fornello ed essere protette con materiale termoresistente. Inoltre, la distanza da qualsiasi superficie sporgente o cappa non dovrebbe essere inferiore a 650 mm.

- Il fornello può essere installato in un locale cucina, una cucina/sala da pranzo o soggiorno, ma non in toilette o stanze da bagno.
- Installare le cappe conformemente ai requisiti di cui nel relativo manuale d'uso.
- La parete a contatto con il retro del fornello deve essere realizzata in un materiale ignifugo.
- Il fornello è dotato di una catena di sicurezza che deve essere attaccata a un gancio, fissata alla parete dietro l'apparecchio.

Collegamento alla rete elettrica

I forni con cavo di alimentazione elettrica tripolare sono progettati per funzionare a corrente alternata alla frequenza e tensione di alimentazione indicate sull'etichetta identificativa (sul fondo del pannello del forno). Il conduttore di terra del cavo è quello giallo-verde.

Collegamento di base dell'alimentazione



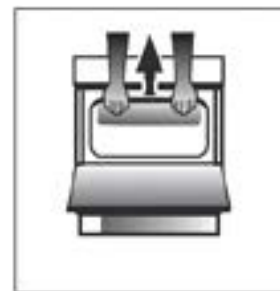
*opzioni di alimentazione alternativa

Collegamento del cavo di alimentazione alla rete elettrica

AVVERTENZA: questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato

Prima di spostare il fornello, assicurarsi che sia freddo e spegnerne l'unità di comando. Per spostare il fornello, si consiglia di sollevarlo dalla parte anteriore come segue:

Spostamento del fornello



Aprire la porta della griglia quanto basta per consentire di afferrare comodamente il bordo frontale sulla parte bassa del tetto del forno, evitando qualsiasi elemento della griglia. (FIG.A)

Prestare massima attenzione durante lo spostamento del forno, perché è pesante. Fare in modo di non danneggiare il rivestimento del pavimento.

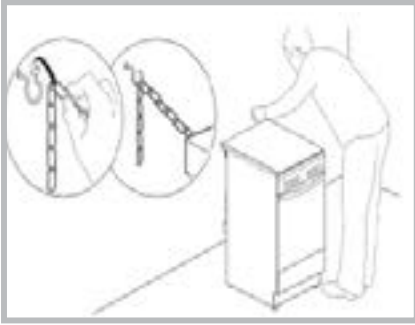
Il tecnico qualificato che eseguirà l'operazione dovrà aver letto le istruzioni seguenti per fare in modo che l'apparecchio venga installato, regolato e sottoposto a manutenzione tecnicamente corretta in conformità alle norme vigenti.

AVVERTENZE: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

Il fornello deve essere collegato alla rete di alimentazione tramite una presa (a doppio polo) commutata inserita correttamente con capacità appropriata a quella riportata sulla targhetta identificativa. Tutti i cavi elettrici che passano dall'unità del consumatore attraverso la presa a doppio polo commutata al fornello, devono essere di tipo e con la corrente nominale menzionati sopra.

il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non raggiungere mai una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. Il cavo deve essere instradato lontano dalle bocchette posteriori.

Catena di sicurezza



Al fine di evitare che l'apparecchio si ribalti accidentalmente, ad esempio nel caso in cui un bambino si arrampichi sulla porta del forno, È **INDISPENSABILE** INSTALLARE la catena di sicurezza fornita in dotazione!

Il fornello dispone di una catena di sicurezza da fissare tramite una vite (non fornita con il fornello) alla parete dietro all'apparecchio alla stessa altezza alla quale la catena viene fissata all'apparecchio.

Scegliere la vite e il tassello in base al tipo di materiale della parete dietro l'apparecchio.

Se la testa della vite ha un diametro inferiore a 9 mm, utilizzare una rondella. Per le pareti di cemento occorre una vite con diametro di almeno 8 mm e lunghezza di 60 mm.

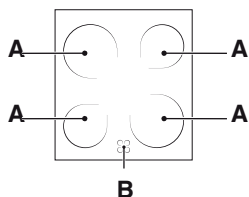
Assicurarsi che la catena sia fissata al retro del fornello e alla parete, come mostrato in figura, in modo che dopo l'installazione venga messa in tensione e sia parallela al suolo.

UTILIZZARE IL PIANO DI COTTURA VETROCERAMICO

La colla applicata sulle guarnizioni lascia tracce di grasso sul vetro. Prima di utilizzare l'apparecchio, si consiglia di rimuoverle con uno speciale prodotto di pulizia non abrasivo. Durante le prime ore di utilizzo è possibile che si senta un odore di gomma che scomparirà molto rapidamente.

ZONE DI COTTURA

Il piano di cottura è dotato di resistenze elettriche radianti. Quando sono in uso, i seguenti elementi del piano di cottura diventano rossi.



A. La zona di cottura.
B. La spia di calore residuo: questo indica che la temperatura della zona di cottura corrispondente è superiore a 60°C, anche quando la resistenza è stata spenta ma è ancora calda.

Zone di cottura con elementi riscaldanti evidenziati

Questi emettono calore attraverso la radiazione delle lampade spia in essi contenute. Hanno proprietà simili ai bruciatori a gas: sono facili da controllare e raggiungono rapidamente le temperature impostate, consentendo di vedere effettivamente la potenza fornita.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DELLE ZONE DI COTTURA

Per accendere una zona di cottura, ruotare la manopola corrispondente in senso orario, in una posizione compresa tra 0 e 6 o tra 0 e 12 (Illuminazione doppia e Illuminazione ovale).

Per spegnerla di nuovo, ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione "0".

Il riscaldamento avviene esclusivamente all'interno delle zone di cottura circolari contrassegnate. Le zone si riscaldano e si raffreddano velocemente, consentendo così di gestire meglio gli alimenti delicati. Ogni zona è equipaggiata con un limitatore termico ovvero un interruttore di sicurezza che impedisce il surriscaldamento della vetroceramica. Dopo alcuni minuti alla massima potenza senza pentole sulla zona di riscaldamento, il limitatore termico spegne e accende automaticamente gli elementi riscaldanti per evitare eventuali danni alla vetroceramica

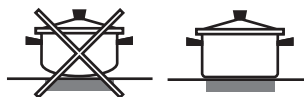
Valutazioni delle zone di cottura

| Anteriore sinistra | Anteriore destra | Posteriore sinistra | Posteriore destra (Illuminazione doppia) |
|--|---|---|--|
| Ceramica 1800W 180 mm di diametro (pos. 0-6) | Ceramica 1200 W 140 mm di diametro (pos. 0-6) | Ceramica 1200 W 140 mm di diametro (pos. 0-6) | Ceramica 1800/750 W 180 mm di diametro (pos. 0-12) |

| Pos. | Piastra riscaldante radiante in ceramica Piastra riscaldante normale o rapida | Piastra riscaldante alogena in ceramica Piastra RISCALDANTE automatica |
|------|--|---|
| 0 | Off | Off |
| 1 | Per cucinare il pesce | Per fondere burro o cioccolato |
| 2 | Per cuocere patate (al vapore), minestre, ceci, fagioli | Per riscaldare liquidi |
| 3 | Per cottura lenta di grandi quantità di cibo, verdure, minestre | |
| 4 | Per arrostitire (media cottura) | Per sughi (includere salse a base di panna) |
| 5 | Per arrostitire (ben cotto) | |
| 6 | Per dorare o portare rapidamente a cottura | Per cuocere a temperatura di ebollizione |
| 7 | | |
| 8 | | Per arrostiti |
| 9 | | |
| 10 | | Per stufati |
| 11 | | |
| 12 | | Per friggere |

CONSIGLI PRATICI SULL'USO DEL PIANO DI COTTURA

- Utilizzare padelle con un fondo spesso e piatto per garantire una perfetta aderenza alla zona di cottura.



- Utilizzare sempre pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la piastra, in modo da utilizzare tutto il calore prodotto.



- Assicurarsi sempre che il fondo della pentola sia completamente pulito e asciutto: questo assicura che le pentole aderiscano perfettamente alle zone di cottura e che sia le pentole sia il piano di cottura durino più a lungo.
- Evitare di utilizzare le stesse pentole che si usano sui bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas può aver deformato il fondo della pentola, causandone la non corretta aderenza alla superficie.
- Non lasciare mai una zona di cottura accesa senza una pentola sopra, perché così facendo la zona potrebbe danneggiarsi.

La prima volta che si utilizza l'apparecchio, riscaldare il forno vuoto con la porta chiusa alla temperatura massima per almeno mezz'ora. Assicurarsi che il locale sia ben ventilato prima di spegnere il forno e aprirne la porta. L'apparecchio può emettere un odore leggermente sgradevole causato dalla combustione delle sostanze protettive utilizzate durante il processo di fabbricazione.

1. Selezioni la modalità di cottura desiderata ruotando la manopola di SELEZIONE.
2. Selezionare la temperatura consigliata per la modalità di cottura o la temperatura desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO.

Un elenco dettagliato delle modalità e delle temperature di cottura suggerite si trova nella tabella corrispondente (*vedere Tabella dei consigli di cottura in forno*).

Durante la cottura è sempre possibile:

- Modificare la modalità di cottura ruotando la manopola di SELEZIONE.
- Modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
- Impostare il tempo di cottura totale e il tempo di fine cottura (*vedere sotto*).
- Interrompere la cottura ruotando la manopola di SELEZIONE sulla posizione "0".

! Non mettere mai oggetti direttamente sul fondo del forno; ciò eviterà il danneggiamento del rivestimento dello smalto.

! Posizionare sempre le pentole sulla/e griglia/e prevista/e.

SPIA DEL TERMOSTATO

Quando si accende, il forno sta generando calore.

Si spegne quando l'interno del forno raggiunge la temperatura selezionata. A questo punto la spia si accende e si spegne alternativamente, indicando che il termostato sta funzionando e sta mantenendo la temperatura ad un livello costante.

LAMPADA FORNO

Si accende ruotando la manopola di SELEZIONE in qualsiasi posizione diversa da "0". Resta accesa per tutto il tempo in cui il forno è in funzione. Selezionando con la manopola, la lampada si accende senza che nessuno degli elementi riscaldanti sia attivato.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Ventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Invertire i livelli a due terzi della cottura se necessario. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.

| | |
|---|---|
|  | PRERISCALDAMENTO LEGGERO/RAPIDO Per accendere la lampada del forno. Per preriscaldare rapidamente il forno. |
|  | STATICO Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. |
|  | TERMOVENTILATO Per cucinare alimenti diversi su diversi ripiani (massimo tre) contemporaneamente. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. |
|  | GRILL Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile. |
|  | TURBO GRILL Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli), si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile. |
|  | RESISTENZA INFERIORE + VENTOLA Per terminare la cottura di pietanze a consistenza molto liquida e ottenere basi croccanti e dorate. Utile anche per concentrare salse e sughi. Si consiglia di riporre il cibo sul 2° livello di cottura. Non occorre preriscaldare il forno. |
|  | COTTURA VENTILATA Per cuocere fino ad un massimo di due ripiani contemporaneamente. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura. |
|  | INFERIORE La funzione può essere utilizzata per terminare la cottura di torte ripiene o per rendere più dense le zuppe. Utilizzare questa funzione per gli ultimi 10/15 minuti di cottura. |
|  | SCONGELAMENTO Per accelerare lo scongelamento degli alimenti. |
|  | VAPORE Le funzioni permettono di ottenere risultati eccellenti grazie all'impiego del vapore nei cicli di cottura. A forno freddo, versare acqua potabile sul fondo del forno e selezionare la funzione di cottura adatta per il tipo di preparazione. La quantità d'acqua e la temperatura ottimali variano in base alla categoria di alimenti e sono riportate nella tabella di cottura. Il forno non deve essere preriscaldato prima di introdurre gli alimenti. |

ACCESSORI

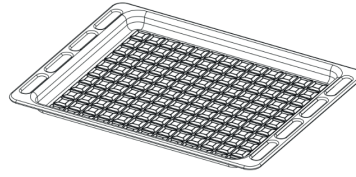
GRIGLIA



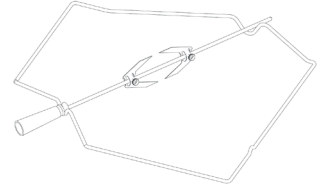
VASSOIO PROFONDO



TEGLIA



KIT TORNELLO



Il numero e il tipo di accessori può variare a seconda del modello acquistato. Gli altri accessori non in dotazione possono essere acquistati separatamente presso il Servizio Assistenza Tecnica.

INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI NEL FORNO

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1A, Fig. 1B)

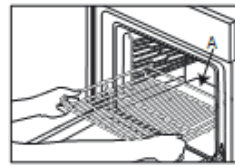


Fig. 1A

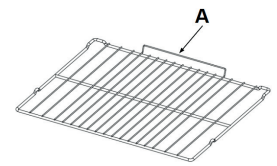


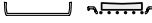
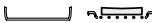

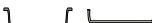


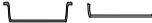
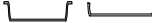
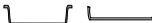




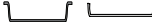

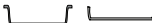
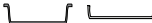
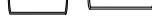
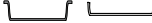



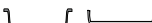

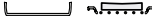
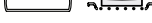
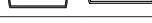



Fig. 1B

















2. Altri accessori, come la leccarda e la piastra dolci, si inseriscono come la griglia (Fig. 2).


















Fig. 2

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

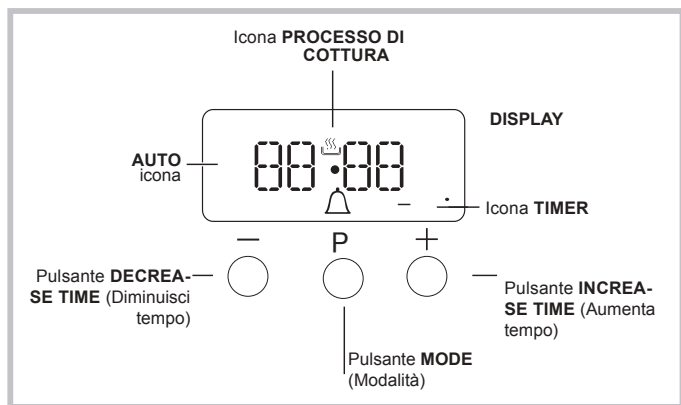
| RICETTA | FUNZIONE | PRERISCAL-DAMENTO. | TEMPERATURA. (°C) | DURATA (Min) | LIVELLO (numero L) E ACCESSORI |
|--|----------------|--------------------|-------------------|--------------|--|
| Torte lievitate / Pan di Spagna | STATICO | SI | 170 | 30 - 50 | L-2  |
| Torte lievitate / Pan di Spagna | TERMOVENTILATO | SI | 150 - 160 | 40 - 60 | L-3  |
| Torte lievitate / Pan di Spagna | TERMOVENTILATO | SI | 160 | 40 - 70 | L-5 L-2  |
| Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di frutta) | STATICO | SI | 160-180 | 40-60 | L-2  |
| Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di frutta) | TERMOVENTILATO | SI | 150 - 170 | 40-70 | L-4 L-2  |
| Biscotti / Pasta frolla | STATICO | SI | 140 | 30 - 60 | L-3  |
| Biscotti / Pasta frolla | TERMOVENTILATO | SI | 140 | 30 - 60 | L-5 L-3  |
| Biscotti / Pasta frolla | TERMOVENTILATO | SI | 140 - 150 | 40 - 50 | L-6 L-4 L-2  |
| Biscotti / Pasta frolla | TERMOVENTILATO | SI | 140 | 50 - 60 | L-6 L-5 L-4 L-3  |
| Tortine / Muffin | STATICO | SI | 160 - 180 | 20 - 50 | L-4  |
| Tortine / Muffin | TERMOVENTILATO | SI | 150 - 160 | 30 - 40 | L-5 L-2  |
| Tortine / Muffin | TERMOVENTILATO | SI | 150 - 160 | 30 - 50 | L-6 L-4 L-2  |
| Bigné | STATICO | SI | 170 - 200 | 20 - 50 | L-3  |
| Bigné | TERMOVENTILATO | SI | 170 - 180 | 20 - 50 | L-4  |
| Bigné | TERMOVENTILATO | SI | 170 - 180 | 20 - 50 | L-2  |
| Bigné | TERMOVENTILATO | SI | 170 - 180 | 20 - 50 | L-6 L-4 L-2  |
| Meringhe | STATICO | SI | 80 - 100 | 120 - 200 | L-3  |
| Meringhe | TERMOVENTILATO | SI | 80 - 100 | 120 - 200 | L-4 L-2  |
| Meringhe | TERMOVENTILATO | SI | 80 - 100 | 120 - 200 | L-5 L-3 L-1  |
| Pane / Pizza / Focaccia | STATICO | SI | 190 - 250 | 15 - 50 | L-2  |
| Pane / Pizza / Focaccia | VENTILATO | SI | 190 - 230 | 20 - 50 | L-4  |
| Pane / Pizza / Focaccia | VENTILATO | SI | 190 - 230 | 20 - 50 | L-1  |
| Pane / Pizza / Focaccia | TERMOVENTILATO | SI | 190 - 230 | 20 - 50 | L-6 L-4 L-2  |
| Pane / Pizza / Focaccia | TERMOVENTILATO | SI | 190 - 230 | 20 - 50 | L-5 L-4 L-3 L-2  |
| Torte salate (torta di verdure, quiche) | VENTILATO | SI | 170-180 | 30 - 60 | L-3  |
| Torte salate (torta di verdure, quiche) | TERMOVENTILATO | SI | 170-180 | 50 - 60 | L-5 L-2  |
| Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia | STATICO | SI | 170 - 190 | 15 - 40 | L-3  |
| Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia | TERMOVENTILATO | SI | 180 - 210 | 15 - 40 | L-4  |
| Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia | TERMOVENTILATO | SI | 180 - 210 | 15 - 40 | L-2  |
| Lasagne / Flan / Cannelloni / Sfornati | STATICO | SI | 180 - 200 | 30 - 65 | L-3  |

| RICETTA | FUNZIONE | PRERISCAL-DAMENTO. | TEMPERATURA. (°C) | DURATA (Min) | LIVELLO (numero L) E ACCESSORI |
|--|----------------|--------------------|-------------------|--------------|---|
| Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg) | TURBO GRILL | - | 190 - MAX | 40 - 90 | L-3  |
| Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg | TURBO GRILL | - | 230 - MAX | 50 - 100 | L-3  |
| Tacchino / Oca 3 kg | TURBO GRILL | - | 160 - MAX | 130 - 170 | L-3  |
| Filetti / Tranci di pesce | GRILL | - | 230 - MAX | 10 - 30 | L-4  |
| Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane) | TURBO GRILL | - | 230 - MAX | 30 - 60 | L-3  |
| Verdure gratin | GRILL | - | 230 - MAX | 10 - 30 | L-4  |
| Pane tostato | GRILL | 5' | MAX | 1 - 2 | L-5  |
| Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger | GRILL | - | 230 - MAX | 15 - 30 | L-5  |
| Patate arrostiti | TURBO GRILL | - | 230 - MAX | 30 - 60 | L-3  |
| Coscio d'agnello / Stinco | TURBO GRILL | - | 200 - MAX | 50 - 100 | L-3  |
| Pasto completo (Cook3): Torte di frutta Lasagne Arrosto | TERMOVENTILATO | - | 180 - 190 | 40 - 100 | L-6  |
| | | | | | L-4  |
| Pasto completo (Cook4): Torte di frutta Lasagne Tagli di carne Verdure arrostiti | TERMOVENTILATO | - | 180 - 190 | 40 - 100 | L-2  |
| | | | | | L-6  |
| | | | | | L-4  |
| | | | | | L-3  |

| RICETTA | FUNZIONE | ACQUA (g) | TEMPERATURA (°C) | DURATA (Min) | LIVELLO (numero L) E ACCESSORI |
|---|----------|-----------|------------------|--------------|---|
| Torte lievitate / Pan di Spagna | Vapore | 100 | 170-180 | 30-60 | L-2  |
| Tortine / Muffin | Vapore | 100 | 160-170 | 30-55 | L-3  |
| Focaccia | Vapore | 150 | 200-220 | 20-40 | L-3  |
| Surgelati | Vapore | 100 | 210 | 25-40 | L-3  |
| Pagnotta | Vapore | 150 | 170-180 | 70-100 | L-3  |
| Roast beef | Vapore | 200 | 200 | 35-60 | L-3  |
| Roast Beef 2 Kg | Vapore | 250 | 200 | 40-70 | L-3  |
| Coscia d'agnello | Vapore | 200 | 180 - 200 | 65-75 | L-3  |
| Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg) | Vapore | 200 | 200 | 60-90 | L-3  |
| Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg | Vapore | 200 | 200-220 | 50-70 | L-3  |
| Filetti / Tranci di pesce | Vapore | 150 | 180 | 15-35 | L-3  |
| Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane) | Vapore | 150 | 180 - 200 | 25-40 | L-3  |
| Patate arrostiti | Vapore | 200 | 200-220 | 50-70 | L-3  |
| Pollo arrosto (1-1,3 kg) | Vapore | 250 | 200 | 50-80 | L-3  |

| ACCESSORI |  |  |  |  |  |
|-----------|---|---|---|---|---|
| | Griglia | Teglia o tortiera su griglia | Teglia / Leccarda o teglia su griglia | Leccarda / teglia | Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua |

FUNZIONAMENTO DELL'OROLOGIO / CONTAMINUTI



IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

L'orologio può essere impostato quando il forno è spento o quando è acceso, a condizione che l'ora finale di un ciclo di cottura non sia stata programmata in precedenza.

Dopo che l'apparecchio è stato collegato alla rete, o dopo un blackout, le cifre 00:00 sul DISPLAY inizieranno a lampeggiare.



1. Premere il pulsante "+" e "-" simultaneamente. A questo punto i due punti tra le ore e i minuti lampeggiano.
2. Utilizzare i pulsanti "+" e "-" per regolare il tempo; se si tiene premuto uno dei due pulsanti, il display scorrerà i valori più rapidamente, rendendo più facile e veloce l'impostazione del valore desiderato.

CAMBIAMENTO DELLA FREQUENZA DEL CICALINO

La frequenza del segnale del cicalino può essere modificata toccando ripetutamente il tasto "-".

IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI


Questa funzione non interrompe la cottura e non influisce sul forno; è semplicemente utilizzato per attivare il cicalino quando il tempo impostato è trascorso.

1. Premere il pulsante  più volte fino a quando l'icona  e le tre cifre sul display iniziano a lampeggiare.
2. Utilizzare i pulsanti "+" e "-" per impostare il tempo desiderato; se si tiene premuto uno dei due pulsanti, il display scorrerà i valori più rapidamente, rendendo più facile e veloce l'impostazione del valore.
3. Attendere 5 secondi, se si preme il pulsante un'altra volta, il display mostrerà l'ora con un conto alla rovescia. Quando questo periodo di tempo è trascorso, il cicalino sarà attivato.




PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

Prima della programmazione è necessario selezionare una modalità di cottura.

PROGRAMMAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA

1. Premere più volte il pulsante  finché l'icona **A** e le cifre DUR sul DISPLAY cominciano a lampeggiare.
2. Utilizzare i pulsanti "+" e "-" per impostare la durata desiderata; se si tiene premuto uno dei due pulsanti, il display scorrerà i valori più rapidamente, rendendo più facile e veloce l'impostazione del valore.
3. Attendere 5 secondi, dopodiché l'icona **A** sarà visibile sul display.
4. Quando il tempo impostato è trascorso e il forno smette di cuocere, si sente un segnale acustico. Premere un pulsante qualsiasi per interrompere il cicalino.
 - Ad esempio: sono le 9:00 ed è programmato un tempo di 1 ora e 15 minuti. Il programma si concluderà automaticamente alle 10:15.

IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI FINE DI UNA MODALITÀ DI COTTURA


1. Seguire i passi da 1 a 3 per impostare la durata come descritto sopra.
2. Quindi premere il pulsante  fino a quando il testo END sul display comincia a lampeggiare.
3. utilizzare i pulsanti "+" e "-" per regolare il tempo di fine cottura; se si tiene premuto uno dei due pulsanti, il display scorrerà i valori più rapidamente, rendendo più facile e veloce l'impostazione del valore desiderato.
4. Attendere 5 secondi o premere nuovamente il pulsante . Quando il processo di cottura inizia, l'icona  è visibile sul display.
5. Quando il tempo impostato è trascorso, il forno interrompe la cottura e un cicalino suona.

La programmazione è stata impostata quando l'icona **A** è accesa.

 - Ad esempio: Sono le 9:00 del mattino ed è stata programmata una durata di 1 ora. Le 12:30 sono previste come orario di fine. Il programma inizierà automaticamente alle 11:30.

CANCELLAZIONE DI UN PROGRAMMA

Per cancellare un programma:

- premere il pulsante  fino a quando l'icona corrispondente all'impostazione che si desidera annullare e le cifre sul display lampeggiano. Premere il pulsante "-" fino a quando le cifre 00:00 appaiono sul display.
- Tenere premuti i pulsanti "+" e "-"; questo annullerà tutte le impostazioni selezionate in precedenza, comprese quelle del timer.

PULIZIA E MANUTENZIONE

SPEGNERE L'INTERRUTTORE PRINCIPALE E ASSICURARSI CHE LA PENTOLA SIA FREDDA PRIMA DELLA PULIZIA. PRIMA DI RIACCENDERE, ASSICURARSI CHE TUTTI I COMANDI SIANO IN POSIZIONE DI SPEGNIMENTO.

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eeguire le operazioni indicate a forno freddo.

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici dell'apparecchio.

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

PULIZIA DEL PIANO DI COTTURA IN CERAMICA

- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (una volta raffreddato) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
- Una superficie non adeguatamente pulita può ridurre la sensibilità dei pulsanti del pannello di controllo.
- Utilizzare un raschietto solo nei casi in cui i residui persistono sul piano di cottura. Rispettare le istruzioni del produttore del raschietto per evitare di graffiare il vetro.
- Lo zucchero e gli alimenti ad elevato contenuto di zuccheri danneggiano il piano di cottura e devono essere immediatamente rimossi.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o uno specifico detersivo per piani di cottura (seguire le istruzioni del produttore).
- Le fuoriuscite di liquidi sulle zone di cottura possono causare spostamenti o vibrazioni delle pentole.
- Dopo aver pulito il piano cottura, asciugarlo accuratamente.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo con pH neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detersivi corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

Non usare prodotti a base di alcol come l'alcol denaturato.

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

1. Rimuovere le griglie portaccessori laterali.
2. Estrarre leggermente l'elemento riscaldante (Fig. 1) e abbassarlo (Fig. 2).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla e tirarla leggermente verso di sé, assicurandosi che poggia sulle apposite sedi laterali.

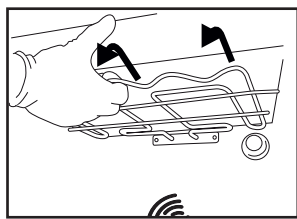


Fig. 1

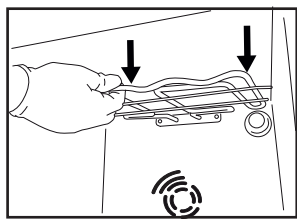


Fig. 2

SUPERFICI INTERNE

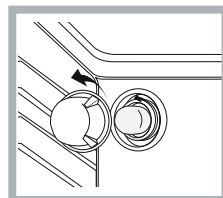
- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Pulire il vetro della porta con detersivi liquidi specifici.

ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.



1. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: Utilizzare il tipo 40 W/230 V G9

La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).

- Non maneggiare le lampadine a mani nude in quanto le stesse sono disponibili presso il nostro Servizio Assistenza Tecnica. che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

PULIZIA DEL FORNO A VAPORE

Questo metodo di pulizia è raccomandato soprattutto dopo aver cucinato carni molto grasse (arrosto).

Questo processo di pulizia permette di facilitare la rimozione dello sporco delle pareti del forno mediante generazione di vapore che si crea all'interno della cavità del forno per una pulizia più facile. !

Importante! Prima di iniziare la pulizia a vapore:

- Rimuovere eventuali residui di alimenti e grasso dal fondo del forno.

- Rimuovere tutti gli accessori del forno (griglie e leccarde).

Eeguire le operazioni di cui sopra secondo la seguente procedura:

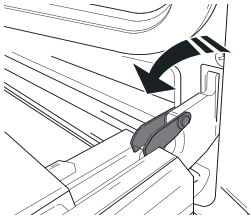
1. versare 250 ml di acqua potabile nella piastra dolci, posizionandola nel ripiano inferiore del forno. Nei modelli in cui la leccarda non è presente, utilizzare una teglia da forno e posizionarla sulla griglia nel ripiano inferiore;
2. selezionare la funzione del forno e STATICO (☺), quindi impostare la temperatura a 90°C;
3. tenere in forno per 35 minuti;
4. spegnere il forno;

5. Una volta che il forno si è raffreddato, è possibile aprire la porta per completare la pulizia con acqua e un panno umido;
6. Eliminare qualsiasi residuo di acqua dalla cavità dopo aver terminato la pulizia

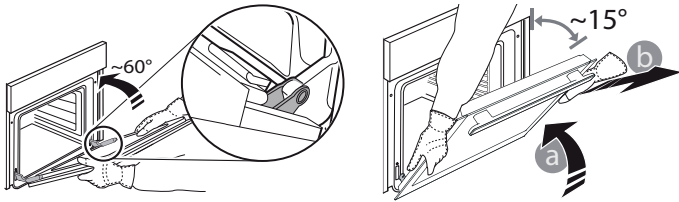
Quando la pulizia a vapore è conclusa, dopo aver cucinato alimenti particolarmente grassi, o quando il grasso è difficile da rimuovere, potrebbe essere necessario ultimare la pulizia con il metodo tradizionale, descritto nel paragrafo precedente. Eeguire la pulizia solo nel forno freddo!

RIMOZIONE E RIMONTAGGIO DEL VETRO DELLA PORTA DEL FORNO

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

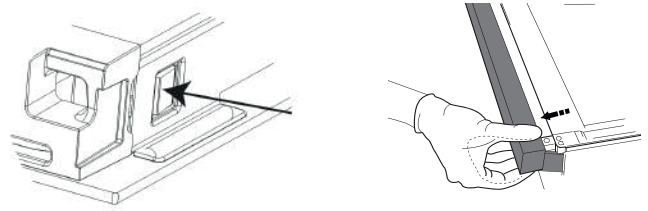
4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente.

Abbassare i fermi nella posizione originale: Fare attenzione che siano completamente abbassati.

5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

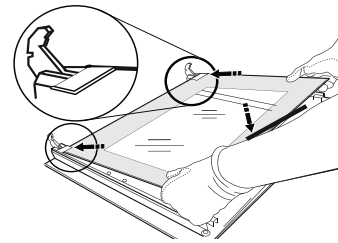
PULIZIA DEL VETRO

1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

3. Quando si rimonta il vetro della porta interna, inserire il pannello di vetro correttamente in modo che il testo scritto sul pannello non sia invertito e possa essere facilmente leggibile.



4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

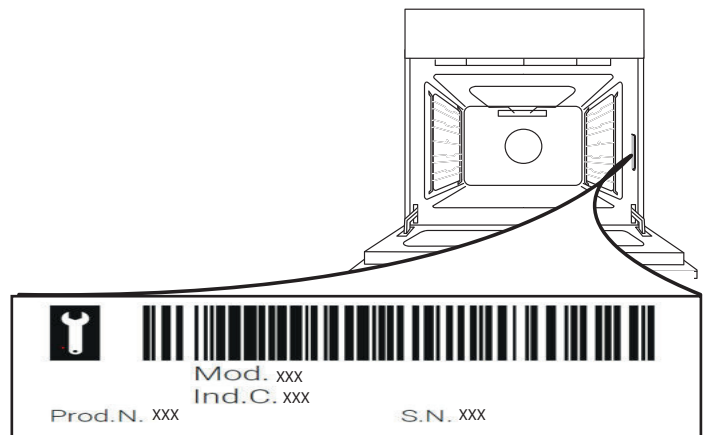
| Cosa fare se... | Possibili cause | Soluzioni |
|------------------------|---|---|
| Il forno non funziona. | Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale | Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se il problema persiste. |

SERVIZIO ASSISTENZA

Per ricevere assistenza, telefonare al numero indicato sul libretto di garanzia allegato al prodotto o seguire le istruzioni presenti sul sito.

Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del problema;
- il modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola applicata al prodotto, visibile sul bordo interno con la porta del forno aperta);
- il proprio indirizzo completo;
- un contatto telefonico.



Nota: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione. Per ulteriori informazioni sulla garanzia fare riferimento al libretto delle garanzie allegato.

Prije upotrebe uređaja pročitajte ove sigurnosne upute. Sačuvajte ih za buduću referencu.

Ovaj priručnik i sam uređaj sadrže važna sigurnosna upozorenja kojih se morate stalno pridržavati. Proizvođač otklanja svaku odgovornost u slučaju nepoštivanja sigurnosnih uputa, za neprikladno korištenje ili za pogrešno podešavanje komandi.

⚠ **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dijelovi do kojih postoji pristup zagrijavaju se prilikom uporabe. Pazite da ne biste dodirnuli grijače. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod nadzorom.

⚠ **UPOZORENJE:** Ako je površina ploče za kuhanje napukla, nemojte upotrebljavati uređaj - opasnost od strujnog udara.

⚠ **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Nemojte čuvati predmete na površinama za kuhanje.

⚠ **PAŽNJA:** Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratki postupak kuhanja mora se neprestano nadzirati.

⚠ **UPOZORENJE:** Pripremanje hrane na masnoći ili ulju bez nadzora ugradbene ploče može biti opasno: opasnost od požara. NIKADA nemojte gasiti požar vodom, već isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. poklopcem ili vatrootpornom dekom.

⚠ Ne upotrebljavajte ploču za kuhanje kao radnu površinu ili oslonac.

Odjeću ili druge zapaljive materijale ne približavajte uređaju dok se sastavni dijelovi potpuno ne ohlade – opasnost od požara.

⚠ Vrlo maloj djeci (0 – 3 godina) ne dopuštajte pristup uređaju. Maloj djeci (3 – 8 godina) ne dopuštajte pristup uređaju ako nisu pod nadzorom. Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti ili osobe bez dovoljnog iskustva i znanja mogu koristiti uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnom rukovanju uređajem te ako razumiju potencijalne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

⚠ **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dijelovi do kojih postoji pristup zagrijavaju se prilikom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su neprestano pod nadzorom

⚠ Uređaj nikad nemojte ostavljati bez nadzora prilikom sušenja namirnica. Ako je uređaj prikladan za upotrebu sonde, upotrebljavajte samo sondu temperature preporučenu za ovu pećnicu: opasnost od požara.

⚠ Odjeću ili druge zapaljive materijale ne približavajte uređaju dok se sastavni dijelovi potpuno ne ohlade: opasnost od požara. Uvijek pazite prilikom

kuhanja namirnica bogatih masnoćom ili uljem ili prilikom dodavanja alkoholnih pića: opasnost od požara. Za uklanjanje posuda i dodatnog pribora upotrijebite rukavice za pećnicu. Po završetku kuhanja pažljivo otvorite vrata i pustite da vrući zrak ili para postupno izađu prije pristupanja unutrašnjosti: opasnost od opekotina. Nemojte prekrivati izlaze za vrući zrak na prednjem dijelu pećnice: opasnost od požara

⚠ Pazite kada su vrata pećnice otvorena ili spuštena kako biste izbjegli udaranje u vrata.

DOZVOLJENI RASPON UPOTREBE

⚠ **PAŽNJA:** Uređaj nije namijenjen za rad pomoću vanjskog uređaja za uključivanje kao što je mjerač vremena ili odvojeni sustav daljinskog upravljanja.

⚠ Ovaj uređaj namijenjen je upotrebi u kućanstvima i na sličnim mjestima, kao što su: kuhinje za osoblje u trgovinama, uredi i druge objekti u kojima se radi; seoske kuće; za goste u hotelima, motelima ili sličnim smještajnim jedinicama.

⚠ Ne dopušta se nikakva druga uporaba (npr. grijanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu upotrebu. Nemojte koristiti ovaj uređaj na otvorenom prostoru.

⚠ Ne odlažite eksplozivne ili zapaljive predmete (npr. benzin ili spremnike raspršivača) u uređaj ili u njegovu blizinu: opasnost od požara.

POSTAVLJANJE

⚠ Pri postavljanju, uređajem moraju rukovati dvije ili više osoba: opasnost od ozljeda. Za raspakiranje i postavljanje uređaja upotrijebite zaštitne rukavice: opasnost od porezotina.

⚠ Postavljanje, uključujući dovod vode (ako je uređaj opremljen) i električne priključke te popravke smije obavljati samo kvalificirani tehničar. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio uređaja, osim ako to nije izričito navedeno u priručniku za upotrebu. Djeci ne dozvoljavajte približavanje mjestu postavljanja. Nakon uklanjanja ambalaže s proizvoda, provjerite da tijekom transporta nije došlo do oštećenja. U slučaju problema obratite se distributeru ili najbližem postprodajnom servisu. Nakon postavljanja otpadni materijal pakiranja (plastiku, dijelove od stiropora itd.) odložite van dohvata djece: opasnost od gušenja. Uređaj se prije postavljanja mora isključiti iz napajanja: opasnost od električnog udara.

Pazite da za vrijeme postavljanja uređaj ne oštetiti električni kabel: opasnost od požara ili električnog udara. Uređaj uključite tek kada završi postupak postavljanja.

Uređaj skinite s podnožja od pjenastog polistirena tek u trenutku postavljanja

⚠ Uređaj ne postavljajte iza ukrasnih vrata: opasnost od požara.



Ako je uređaj postavljen na postolju, mora se poravnati i pričvrstiti na zid pomoću isporučenog lanca da bi se spriječilo da uređaj sklizne s postolja.



UPOZORENJE : Da bi se spriječilo prevrtanje uređaja, mora se ugraditi pričvrсни lanac. Pogledajte upute za postavljanje.

ELEKTRIČNA UPOZORENJA

⚠ Nazivna pločica se nalazi na prednjem rubu pećnice (vidi se kad su vrata otvorena).

⚠ Mora postojati mogućnost isključivanja uređaja iz struje uklanjanjem priključka ako je on dostupan ili to učiniti pomoću dostupne sklopke s više polova instalirane uz utičnicu u skladu s pravilima ožičenja i uređaj mora biti uzemljen u skladu s nacionalnim sigurnosnim standardima za električnu struju.

⚠ Nemojte koristiti produžne kabele, višestruke utičnice ili adaptere. Nakon postavljanja električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku. Uređaj ne upotrebljavajte kada ste mokri ili bos. Uređaj ne upotrebljavate ako su njegov dovodni kabel ili utikač oštećeni, ako ne radi ispravno ili ako je oštećen ili je pao na tlo.

⚠ Ako je kabel za napajanje oštećen, istim ga mora zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servisera ili osobe slične kvalifikacije kako biste izbjegli opasne situacije: opasnost od strujnog udara.

⚠ Ako je potrebno zamijeniti kabel za napajanje, obratite se ovlaštenom servisom centru.

⚠ **UPOZORENJE**: Prije zamjene žarulje svakako isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

⚠ **UPOZORENJE**: Provjerite je li uređaj isključen ili odspojen iz napajanja prije obavljanja bilo kojeg zahvata održavanja; nikada ne upotrebljavajte uređaje za čišćenje parom: opasnost od električnog udara.


⚠ Ne upotrebljavajte gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može uzrokovati rasprsku stakla.

⚠ Ne koristite abrazivne ili korozivne proizvode, sredstva za čišćenje na bazi klora ili strugače za tave.

⚠ Provjerite da se uređaj ohladio prije čišćenja ili obavljanja održavanja. – opasnost od opekotina.


⚠ **UPOZORENJE**: Uređaj isključite prije zamjene žarulja – opasnost od strujnog udara.

ODLAGANJE AMBALAŽNOG MATERIJALA

Ambalažni materijal može se u potpunosti reciklirati i označen je simbolom recikliranja . Različiti dijelovi ambalaže moraju se zbrinuti na odgovarajući način i u skladu s lokalnim zakonskim propisima za odlaganje otpada.

ODLAGANJE KUĆANSKIH UREĐAJA

Ovaj uređaj roizveden e d materijala koji se može eciklirati li onovno iskoristiti. Zbrinite ga sukladno lokalnim pravilnicima o zbrinjavanju otpada. Radi detaljnijih informacija o postupanju, uporabi i recikliranju električnih kućanskih aparata, obratite se nadležnom mjesnom uredu, službi za skupljanje komunalnog otpada ili trgovini u ojoj ste uređaj kupili. Ovaj uređaj je označen sukladno europskoj direktivi 2012/19/EU o električnom i elektroničkom otpadu (OEEO). i u skladu s uredbama o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi iz 2013. (sukladno izmjenama i dopunama). Osigurajte li ispravno odlaganje tog proizvoda, pomoći ćete u sprječavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje ljudi.

Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji označava da se s njim ne smije postupati kao s kućnim otpadom, nego ga treba odnijeti odgovarajućem sakupljalištu za recikliranje električnog i elektroničkog otpada.

SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Prethodno zagrijte pećnicu samo ako se tako navodi u tablici pečenja ili u vašem receptu. Koristite tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje jer oni bolje upijaju toplinu.

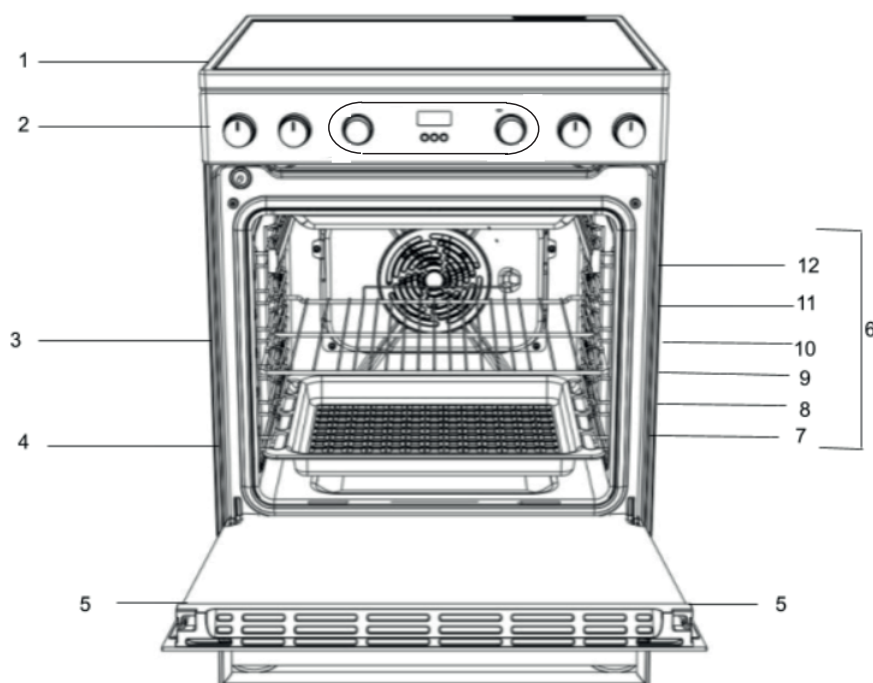
IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj ispunjava: zahtjeve o eko-dizajnu europske uredbe 66/2014; propise o označavanju energetske učinkovitosti 65/2014; o eko-dizajnu za proizvode povezane s energijom i informacije o energiji (Dopuna) (izlaz iz EU) iz 2019., u skladu s europskom normom EN 60350-1.

Ovaj uređaj ispunjava zahtjeve o eko-dizajnu europske Uredbe 66/2014 i propise o eko-dizajnu za proizvode povezane s energijom i informacije o energiji (Dopuna) (izlaz iz EU) iz 2019., u skladu s europskom normom EN 60350-2.

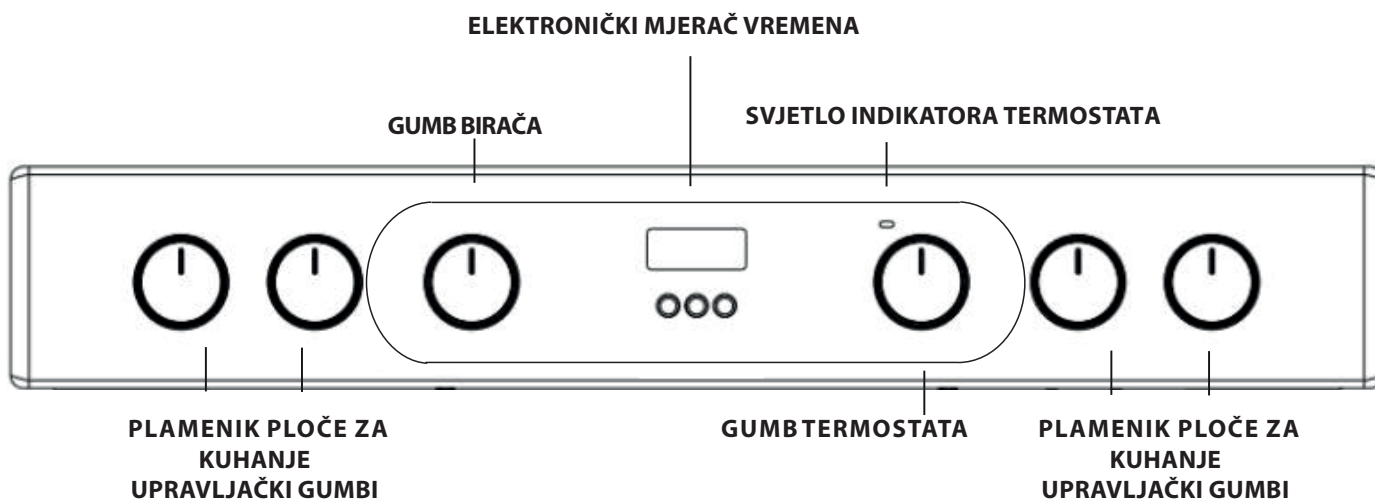


OPIS PROIZVODA



- 1. Staklo keramička ploča
- 2. Upravljačka ploča
- 3. Žičana rešetka
- 4. Polica
- 5. Vrata
- 6. Šine vodilice za klizne police
- 7. položaj 1
- 8. položaj 2
- 9. položaj 3
- 10. položaj 4
- 11. položaj 5
- 12. položaj 6

UPRAVLJAČKA PLOČA



HR

POSTAVLJANJE

Pažljivo pročitajte ovu knjižicu s uputama prije upotrebe novog uređaja. Sadrži važne informacije o sigurnosnom postavljanju i radu uređaja.

Ove upute za rad zadržite radi budućih referenci. Upute se moraju sačuvati uz uređaj ako se on proda, pokloni ili preseli. Uređaj mora postaviti kvalificirani stručnjak u skladu s dobivenim uputama.

Sve potrebne prilagodbe ili zahvati održavanja moraju se obaviti nakon što se uređaj odspoji od električnog napajanja.

Postavljanje i poravnavanje

Uređaj se može postaviti uz ormariće čija visina ne prelazi površinu ploče za kuhanje.

Ovaj se štednjak mora postaviti izravno na pod. Štednjak nemojte postavljati ni na koju vrstu umjetnog postolja.

Provjerite je li zid koji je u doticaju sa stražnjim dijelom uređaja napravljen od nezapaljivog materijala otpornog na toplinu (T 90°C).

Važno: uređaj nemojte postavljati uz vrata ili druge načine pristupa da biste umanjili vjerojatnost da osobe koje upotrebljavaju vrata ne dolaze u doticaj s posudama na površini ploče za kuhanje

Uređaj se ne smije postaviti iza ukrasnih vrata da bi se izbjeglo pregrijavanje

Ovaj se uređaj ne smije postaviti na platformu.

Štednjak je oblikovan tako da pristaje između kuhinjskih ormarića s razmakom od 600 mm. Razmak sa svake strane mora biti dovoljan da se omogući izvlačenje štednjaka radi servisa. Može se upotrebljavati s ormarićima s jedne ili obje strane kao i kod kutne primjene. Može se upotrebljavati i kao samostojeći uređaj.

Obližnje stjenke koje se nalaze iznad razine ploče za kuhanje ne smiju biti od štednjaka udaljene manje od 150 mm i moraju se zaštititi materijalom otpornim na toplinu. Sve površine koje se nalaze iznad štednjaka ili napa ne smiju biti udaljene manje od 650 mm.

- Štednjak se može nalaziti u kuhinji, blagovaonici ili dnevnom boravku, ali ne u kupaonici ili prostoriji s tuševima.
- Ploča za kuhanje mora se postaviti u skladu sa zahtjevima iz priručnika za ploču za kuhanje.
- Zid koji je u doticaju sa stražnjim dijelom štednjaka mora biti od nezapaljivog materijala.
- Štednjak je opremljen sigurnosnim lancem koji se mora pričvrstiti na kuku učvršćenu na zid iza uređaja.

Priključivanje na električnu mrežu

Pećnice s trolpolnim kabelom za napajanje napravljene su rad s izmjeničnom strujom na frekvenciji i naponu dovoda koji su navedeni na podatkovnoj pločici (na dnu upravljačke ploče pećnice). Vodič uzemljenja kabela je žuto-zeleni vodič.

Priključivanje osnovnog napajanja



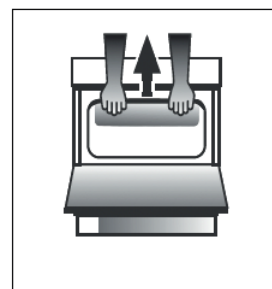
*alternativne mogućnosti napajanja

Spajanje kabela napajanja na električnu mrežu

⚠ UPOZORENJE: Taj postupak mora izvršiti kvalificirani tehničar

Prije pomicanja štednjaka provjerite da je hladan i isključite ga na upravljačkoj jedinici štednjaka. Pomicanje štednjaka lako se obavlja ako se prednji dio podigne na sljedeći način:

Pomicanje štednjaka



Sl. A

vrata pećnice otvorite toliko da omogućite dobar zahvat na donjem dijelu prednjeg ruba vrha pećnice uz izbjegavanje elementa roštilja. (Sl.A)

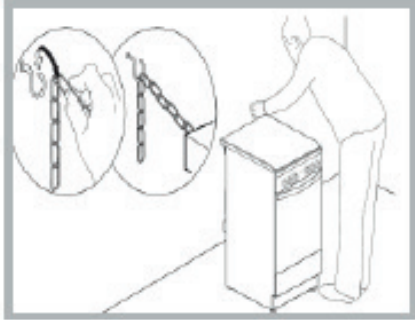
Pazite prilikom pomicanja štednjaka jer je težak. Pazite da se ne ošteti podna obloga.

Sljedeće upute treba pročitati kvalificirani tehničar da bi osigurao da je uređaj postavljen, prilagođen i pravilno tehnički servisiran u skladu s važećim propisima.

UPOZORENJA: OVAJ SE UREĐAJ MORA UZEMLJITI.

Štednjak se mora na električnu mrežu spojiti s pomoću preklopljenog (dvopolnog) izlaza štednjaka s kapacitetom koji odgovara onom navedenom na nazivnoj pločici štednjaka. Sva električna ožičenja od jedinice potrošača do štednjaka, preko preklopljenog dvopolnog izlaza štednjaka, moraju biti odgovarajuće vrste i s nazivnom strujom koja je gore navedena. kabel za napajanje mora se postaviti tako da nikada i ni u kojoj točki ne postiže temperaturu koja je za 50 °C viša od temperature prostorije. Kabel se mora provesti kroz stražnje otvore za zrak.

Sigurnosni lanac



Da bi se spriječilo slučajno prevrtanje uređaja, primjerice u slučaju kad se dijete penje na vrata pećnice, sigurnosni se lanac **MORA** postaviti!

Štednjak je opremljen sigurnosnim lancem koji je potrebno učvrstiti vijkom (ne isporučuje se sa štednjakom) na zid iza uređaja, na istoj visini na kojoj je lanac pričvršćen na uređaj.

Odaberite vijak i sidrište vijka ovisno o vrsti materijala zida iza uređaja. Ako je promjer glave vijka manji od 9 mm, potrebno je upotrijebiti podlošku. Za betonske je zidove potreban vijak s promjerom od najmanje 8 mm i duljine 60 mm.

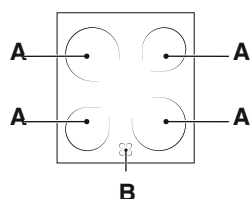
Provjerite da je lanac pričvršćen na stražnju stjenku štednjaka i na zid, kako je prikazano na slici, tako da je nakon postavljanja napet i poravnat s razinom tla.

UPOTREBA STAKLO KERAMIČKE PLOČE ZA KUHANJE

Ljepilo nanoseno na brtve ostavlja masne tragove na staklu. Preporučujemo, prije upotrebe uređaja, da ih uklonite posebnim neabrazivnim proizvodom za čišćenje. Tijekom nekoliko prvih sati upotrebe može se pojaviti miris gume koji će vrlo brzo nestati.

ZONE ZA KUHANJE

Ploča za kuhanje opremljena je električnim isijavajućim grijačima. Kad se upotrebljavaju sljedeće su stavke na ploči za kuhanje crvene boje.



A. Zona za kuhanje.
B. Svjetlo indikatora preostale topli-
ne: ono označava da je temperatura
odgovarajuće zone za kuhanje viša od
60 °C, čak i kad je grijač isključen, ali i
dalje vruć.

Zone za kuhanje s isijavajućim grijačima

One toplinu emitiraju zračenjem isijavajućim svjetla koje sadrže. Imaju slična svojstva kao i plinski plamenici: njima se jednostavno upravlja i brzo se postiže postavljena temperatura što vam omogućava da zapravo i vidite snagu koju pružaju.

UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJA ZONA ZA KUHANJE

Da biste uključili zonu za kuhanje, okrenite pripadajući gumb u smjeru kazaljke na satu, u položaj između 0 i 6 ili 0 i 12 (dvostruko isijavne ili okruglo isijavanje).

Da biste je isključili, okrenite gumb u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu sve dok ne dođe u položaj „0“.

Grijanje se odvija isključivo u označenim okruglim zonama za kuhanje. Zone se brže zagrijavaju i hlade, omogućujući bolju kontrolu osjetljivih namirnica. Svaka je zona grijanja opremljena toplinskim limitatorom koji je sigurnosni prekidač koji sprečava pregrijavanje staklo keramike. Nakon nekoliko minuta rada punom snagom, a da se na zoni grijanja ne nalazi lonac, toplinski će limitator isključiti grijače da bi se spriječilo oštećenje staklo keramike

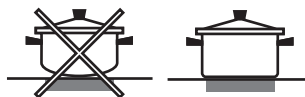
Prepoznavanje zona za kuhanje

| Prednja lijeva | Prednja desna | Stražnja lijeva | Stražnja desna (Dvostruko isijavanje) |
|--|---|---|--|
| Keramički od 1800 W s promjerom od 180 mm (pol. 0-6) | Keramički 1200 W Promjer od 140 mm (pol. 0-6) | Keramički 1200 W Promjer od 140 mm (pol. 0-6) | Keramički 1800/750 W Promjer od 180 mm (pol. 0-12) |

| Pol. | Isijavajuća keramička ploča Normalna ili brza ploča | Keramička halogena ploča Automatska ploča |
|------|--|---|
| 0 | Gašenje | Gašenje |
| 1 | Za kuhanje ribe | Za otapanje maslaca ili čokolade |
| 2 | Za kuhanje krumpira (na pari), juhe, slanotka, grahorica | Za ponovno zagrijavanje tekućina |
| 3 | Za nastavak kuhanja velikih količina namirnica, povrća, juha | |
| 4 | Za pečenje (srednje) | Za umake (uključujući umake s vrhnjem) |
| 5 | Za pečenje (dobro pečeno) | |
| 6 | Za stvaranje korica ili brzo ključanje | Za kuhanja na vrelištu |
| 7 | | |
| 8 | | Za pečenja |
| 9 | | |
| 10 | | Za gulaše |
| 11 | | |
| 12 | | Za prženje |

PRAKTIČNI SAVJETI ZA UPOTREBU PLOČE ZA KUHANJE

- Upotrebljavajte posude s debelim i ravnim dnom koje savršeno prijanjaju uz zonu za kuhanje.



- Uvijek upotrebljavajte posude dovoljno velikog promjera koje u potpunosti prekrivaju ploču kako bi se iskoristila sva stvorena toplina.



- Uvijek provjeravajte da je dno posude potpuno čisto i suho: time se osigurava savršeno prijanjanje posuda na zone za kuhanje pa posude i ploča za kuhanje dulje traju.
- Izbjegavajte upotrebu posuda koje se upotrebljavaju za plinske plamenike: koncentracija topli-
ne na plinskim plamenicima može prouzročiti iskrivljenje dna posude i tako uzrokovati da savršeno ne prijanjaju na površinu.
- Nikada nemojte ostavljati uključenu zonu za kuhanje bez posude jer bi ti moglo prouzročiti oštećenje zone.

PRVA UPOTREBA SVAKODNEVNA UPOTREBA

Kod prve upotrebe uređaja zagrijte praznu pećnicu sa zatvorenim vratima na najvišu temperaturu u trajanju od najmanje pola sata. Provjerite, prije isključivanja pećnice i otvaranja vrata pećnice, ima li prostorija dobru ventilaciju. Uređaj može stvarati pomalo neugodan miris prouzročen izgaranjem zaštitnih tvari upotrijebljenih tijekom postupka proizvodnje

1. Odaberite željeni način kuhanje okretanjem gumba BIRAČA.
2. Odaberite preporučenu temperaturu za način kuhanja ili željenu temperaturu okretanjem gumba TERMOSTATA.

Detaljan popis način kuhanja i preporučene temperature kuhanja nalaze se u odgovarajućoj tablici (*pogledajte Tablica savjeta za kuhanje u pećnici*).

Tijekom kuhanja uvijek je moguće:

- Promijeniti način kuhanja okretanjem gumba BIRAČA.
- Promijeniti temperaturu okretanjem gumba TERMOSTATA.
- Postavite ukupno trajanje kuhanje i vrijeme završetka kuhanja (*pogledajte u nastavku*).
- Završite kuhanje okretanjem gumba BIRAČA u položaj „0“.

! Predmete nikada nemojte stavljati izravno na dno pećnice; ovime ćete izbjeći oštećenje emajliranog premaza.

! Posuđe uvijek stavljajte na jednu ili više isporučених polica.

SVJETLO INDIKATORA TERMOSTATA

Kada je uključeno, pećnica se zagrijava.

Isključuje se kada se u unutrašnjosti pećnice postigne odabrana temperatura. U tom se trenutku svjetlo naizmjenično uključuje i isključuje označavajući tako da termostat radi i održava temperaturu na stalnoj razini.

SVJETLO PEĆNICE

Ono se uključuje tako da gumb BIRAČA okrene u bilo koji položaj koji nije „0“. Ostaje uključeno sve dok pećnica radi. Odabirom gumba, svjetlo se uključuje, a da se ne uključuje nijedan grijač.

ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH JELA

Funkcija „Convection Bake“ (Konvekcijsko pečenje) omogućuje vam istovremenu pripremu različitih jela (primjerice ribe i povrća) na različitim razinama. Razinu promijenite na dvije trećine pečenja, prema potrebi. Izvadite jelo koje zahtijeva kraće vrijeme pripreme i ostavite u pećnici ono koje zahtijeva dulje vrijeme pripreme.

Turn&GO Steam

1. ODABERITE FUNKCIJU

Funkciju odaberite tako da okrenete *gumb za odabir* prema simbolu funkcije koju trebate.

| | |
|---|---|
|  | SVJETLO/BRZO ZAGRIJAV Za uključivanje svjetla pećnice. Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice. |
|  | KONVENCIONALNO Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini. |
|  | TERMOVENTILACIJA Za istovremeno kuhanje različitih namirnica na više razina (najviše tri). Ova se funkcija može upotrebljavati za pripremu različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu. |
|  | ROŠTILJ Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode. |
|  | TURBO ROŠTILJ Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode. |
|  | DONJI GRIJAČ+VENTILATOR Za dovršavanje pečenja prilično tekuće hrane i postizanje hrskavih, zlatnih podloga. Korisno i za zgušnjavanje umaka. Stavite jelo na 2. razinu. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati. |
|  | KONVEKCIJSKO PEČENJE Za istovremeno pečenje na najviše dvije razine. Bilo bi dobro da zamijenite položaj plitice za pečenje na polovici pečenja. |
|  | DNO Ova se funkcija može upotrijebiti za završavanje pečenja pita s nadjevom ili zgušnjavne juha. Upotrebljavajte ovi funkciju zadnjih 10/15 minuta pečenja. |
|  | ODMRZAVANJE Ubrzavanje odmrzavanja jela. |
|  | STEAM (KUHANJE NA PARI) Funkcije pružaju izvrsne rezultate zahvaljujući dodavanju pare u cikluse kuhanja. Isključivo kada je pećnica hladna dodajte pitku vodu na dno pećnice i odaberite funkciju koja odgovara vašem načinu pripreme. Optimalna količina vode i temperature za svaku od kategorija namirnica navedeni su u odgovarajućoj tablici kuhanja. Nemojte zagrijati pećnicu prije stavljanja jela. |

DODATNI PRIBOR

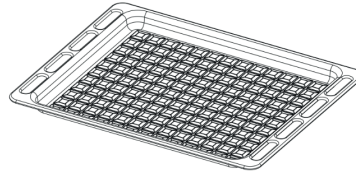
REŠETKA



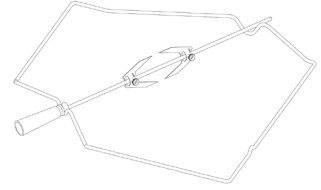
DUBOKA POLICA



PLITICA ZA PEČENJE



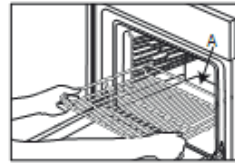
KOMPLET RAŽNJA



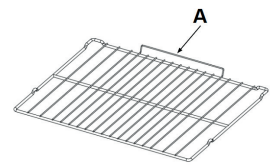
Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu. Dodatni pribor koji se ne isporučuje kupuje se odvojeno u postprodajnom servisu.

UMETANJE REŠETKI I OSTALOG DODATNOG PRIBORA U PEĆNICU

1. Rešetku umetnite vodoravno, tako da je izdignuti dio „A” okrenut prema gore (sl. 1A, 1B)



Sl. 1A



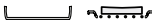
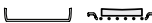
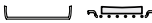
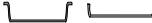
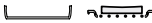
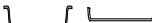
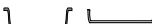





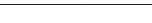







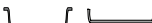

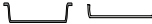
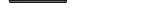
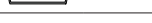




Sl. 1B
































2. Ostala dodatna oprema, poput posude za prikupljanje sokova i lima za pečenje kolača, postavlja se na isti način kao i rešetkasta polica (sl. 2).




































Sl. 2

Tablica prikazuje najbolje funkcije, pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme pečenja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme pripreme biti nešto dulje.

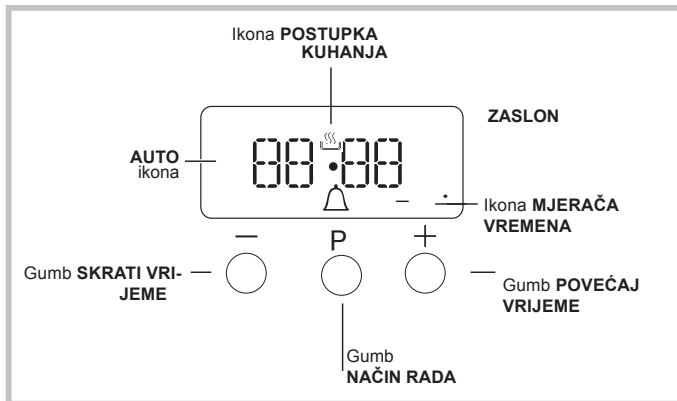
| RECEPT | FUNKCIJA | PRETH. ZAGRIJAV. | TEMPERATURA. (°C) | TRAJANJE (Min) | RAZINA (broj L) I DODATNI PRIBOR |
|---|--|------------------|-------------------|----------------|--|
| Kolači od dizanog tijesta/Biskviti | CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO) | DA | 170 | 30 – 50 | L-2  |
| Kolači od dizanog tijesta/Biskviti | FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA) | DA | 150 – 160 | 40 – 60 | L-3  |
| Kolači od dizanog tijesta/Biskviti | FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA) | DA | 160 | 40 – 70 | L-5 L-2  |
| Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač) | CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO) | DA | 160 – 180 | 40 – 60 | L-2  |
| Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač) | FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA) | DA | 150 – 170 | 40-70 | L-4 L-2  |
| Kolačići/keksi | CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO) | DA | 140 | 30 – 60 | L-3  |
| Kolačići/keksi | FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA) | DA | 140 | 30 – 60 | L-5 L-3  |
| Kolačići/keksi | FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA) | DA | 140 – 150 | 40 – 50 | L-6 L-4 L-2  |
| Kolačići/keksi | FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA) | DA | 140 | 50 – 60 | L-6 L-5 L-4 L-3  |
| Mali kolači/mufini | CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO) | DA | 160 – 180 | 20 – 50 | L-4  |
| Mali kolači/mufini | FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA) | DA | 150 – 160 | 30 – 40 | L-5 L-2  |
| Mali kolači/mufini | FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA) | DA | 150 – 160 | 30 – 50 | L-6 L-4 L-2  |
| Peciva za princes krafne | CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO) | DA | 170 – 200 | 20 – 50 | L-3  |
| Peciva za princes krafne | FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA) | DA | 170 – 180 | 20 – 50 | L-4  |
| Peciva za princes krafne | FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA) | DA | 170 – 180 | 20 – 50 | L-6 L-4 L-2  |
| Poljupci | CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO) | DA | 80 – 100 | 120 – 200 | L-3  |
| Poljupci | FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA) | DA | 80 – 100 | 120 – 200 | L-4 L-2  |
| Poljupci | FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA) | DA | 80 – 100 | 120 – 200 | L-5 L-3 L-1  |
| Kruh/pizza/pogača | CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO) | DA | 190 – 250 | 15 – 50 | L-2  |
| Kruh/pizza/pogača | CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEČENJE) | DA | 190 – 230 | 20 – 50 | L-4  |
| Kruh/pizza/pogača | CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEČENJE) | DA | 190 – 230 | 20 – 50 | L-1  |
| Kruh/pizza/pogača | FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA) | DA | 190 – 230 | 20 – 50 | L-6 L-4 L-2  |
| Kruh/pizza/pogača | FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA) | DA | 190 – 230 | 20 – 50 | L-5 L-4 L-3 L-2  |
| Pikantne pite (pita s povrćem, quiche) | CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEČENJE) | DA | 170 – 180 | 30 – 60 | L-3  |
| Pikantne pite (pita s povrćem, quiche) | FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA) | DA | 170 – 180 | 50 – 60 | L-5 L-2  |
| Košarice/hrskavci od lisnatog tijesta | CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO) | DA | 170 – 190 | 15 – 40 | L-3  |
| Košarice/hrskavci od lisnatog tijesta | FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA) | DA | 180 – 210 | 15 – 40 | L-4  |
| Košarice/hrskavci od lisnatog tijesta | FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA) | DA | 180 – 210 | 15 – 40 | L-2  |
| Lazanje /kolači s voćem /zapečena tjestenina/kaneloni | CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO) | DA | 180 – 200 | 30 – 65 | L-3  |

| RECEPT | FUNKCIJA | PRETH. ZAGRIJAV. | TEMPERATURA. (°C) | TRAJANJE (Min) | RAZINA (broj L) I DODATNI PRIBOR |
|---|----------------------------------|------------------|-------------------|----------------|---|
| Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg | TURBO GRILL | — | 190 – MAKS | 40 – 90 | L-3   |
| Piletina / zečatina / pačatina 1 kg | TURBO GRILL | — | 230 – MAKS | 50 – 100 | L-3   |
| Puretina / guska 3 kg | TURBO GRILL | — | 160 – MAKS | 130 – 170 | L-3   |
| File ribe/odresci | GRILL (ROŠTILJ) | — | 230 – MAKS | 10 – 30 | L-4   |
| Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani) | TURBO GRILL | — | 230 – MAKS | 30 – 60 | L-3   |
| Zapečeno povrće | GRILL (ROŠTILJ) | — | 230 – MAKS | 10 – 30 | L-4   |
| Tost | GRILL (ROŠTILJ) | 5' | MAKS | 1 – 2 | L-5  |
| Kobasice/ražnjići/rebarca/pljeskavice | GRILL (ROŠTILJ) | — | 230 – MAKS | 15 – 30 | L-5   |
| Pečeni krumpir | TURBO GRILL | — | 230 – MAKS | 30 – 60 | L-3   |
| Janjeći but / koljenica | TURBO GRILL | — | 200 – MAKS | 50 – 100 | L-3   |
| Kompletan obrok (Cook3): Voćna pita Lazanje Pečenje | FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA) | — | 180 – 190 | 40 – 100 | L-6   |
| | | | | | L-4   |
| Kompletan obrok (Cook4): Voćna pita Lazanje Mesni odresci Pečeno povrće | FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA) | — | 180 – 190 | 40 – 100 | L-2   |
| | | | | | L-6   |
| | | | | | L-4   |
| | | | | | L-3   |

| RECEPT | FUNKCIJA | VODA (g) | TEMPERATURA (°C) | TRAJANJE (min) | RAZINA (broj L) I DODATNI PRIBOR |
|---|-------------------------|----------|------------------|----------------|---|
| Kolači od dizanog tijesta/Biskviti | Steam (kuhanje na pari) | 100 | 170 – 180 | 30 – 60 | L-2   |
| Mali kolači/mufini | Steam (kuhanje na pari) | 100 | 160 – 170 | 30-55 | L-3   |
| Focaccia | Steam (kuhanje na pari) | 150 | 200-220 | 20 – 40 | L-3   |
| Peciva | Steam (kuhanje na pari) | 100 | 210 | 25-40 | L-3   |
| Štruca kruha | Steam (kuhanje na pari) | 150 | 170 – 180 | 70-100 | L-3   |
| Roast beef (Pečena govedina) | Steam (kuhanje na pari) | 200 | 200 | 35-60 | L-3   |
| Goveđe pečenje 2 kg | Steam (kuhanje na pari) | 250 | 200 | 40-70 | L-3   |
| Janjeći but | Steam (kuhanje na pari) | 200 | 180 – 200 | 65-75 | L-3   |
| Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg | Steam (kuhanje na pari) | 200 | 200 | 60 – 90 | L-3   |
| Piletina / zečatina / pačatina 1 kg | Steam (kuhanje na pari) | 200 | 200-220 | 50-70 | L-3   |
| File ribe/odresci | Steam (kuhanje na pari) | 150 | 180 | 15-35 | L-3   |
| Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani) | Steam (kuhanje na pari) | 150 | 180 – 200 | 25-40 | L-3   |
| Pečeni krumpir | Steam (kuhanje na pari) | 200 | 200-220 | 50-70 | L-3   |
| Pile za pečenje 1 – 1,3 kg | Steam (kuhanje na pari) | 250 | 200 | 50-80 | L-3   |

| DODATNI PRIBOR |  |  |  |  |  |
|----------------|---|---|--|---|---|
| | Žičana rešetka | Posuda za pečenje ili kalup za torte na rešetki | Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suviše tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki | plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje | Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode |

RAD SATA/MJERAČA VREMENA



POSTAVKE SATA

Sat se može postaviti dok je pećnica isključena ili kada se uključi ako vrijeme završetka ciklusa kuhanja prethodno nije postavljeno. Nakon što se uređaj spoji na električnu mrežu ili nakon nestanka struje, brojke 00:00 na ZASLONU početak će treperiti.



1. Istovremeno pritisnite gumb "+" i "-" tada treperi dvotočka između sati i minuta.
2. Upotrijebite gumb "+" i "-" da biste namjestili vrijeme; ako pritisnete i zadržite bilo koji od ta dva gumba, vrijednosti na zaslonu brže će se mijenjati olakšavajući postavljanje željene vrijednosti.

MIJENJANJE FREKVENCIJE ZVUČNOG SIGNALA

Frekvencija zvučnog signala može se promijeniti tako da se uzastopce pritišće "-".

POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA


Ova funkcija ne prekida kuhanje i ne utječe na pećnicu; ona se upotrebljava samo za uključivanje zvučnog signala po isteku postavljenog vremena.

1. Nekoliko puta pritisnite gumb  sve dok ikona  i tri brojke na zaslonu ne počnu treperiti.
2. Upotrijebite gumb "+" i "-" da biste postavili željeno vrijeme; ako pritisnete i zadržite bilo koji od ta dva gumba, vrijednosti na zaslonu brže će se mijenjati olakšavajući postavljanje željene vrijednosti.
3. Pričekajte 5 sekundi. Ako još jednom pritisnete gumb, vrijeme na zaslonu prikazivat će odbrojanje. Kad to vrijeme istekne, zvučni će se signal uključiti.




PROGRAMIRANJE KUHANJA

Način kuhanja mora se odabrati prije programiranja.

PROGRAMIRANJE TRAJANJA KUHANJA


1. Nekoliko puta pritisnite gumb  sve dok ikona **A** i brojke DUR na zaslonu ne počnu treperiti.
2. Pomoću gumba "+" i "-" i postavite željeno trajanje; ako pritisnete i zadržite bilo koji od ta dva gumba, vrijednosti na zaslonu brže će se mijenjati olakšavajući postavljanje željene vrijednosti.
3. Pričekajte 5 sekundi nakon što se ikona **A** prikaže na zaslonu.
4. Kad istekne postavljeno vrijeme i pećnica zaustavi kuhanje, oglasit će se zvučni signal. Pritisnite bilo koji gumb da biste zaustavili zvučni signal.
 - Na primjer: sada je 9:00 h i programirano je vrijeme od 1 sata i 15 minuta. Program će se automatski zaustaviti u 10:15 h.

POSTAVLJANJE KRAJA ZA NAČIN KUHANJA

1. Pratite korake od 1 do 3 da biste trajanje postavili kako je gore opisano.
2. Zatim pritisnite gumb  sve dok END na zaslonu ne započne treperiti.
3. upotrijebite gumb "+" i "-" da biste namjestili vrijeme završetka kuhanja; ako pritisnete i zadržite bilo koji od ta dva gumba, vrijednosti na zaslonu brže će se mijenjati olakšavajući postavljanje željene vrijednosti.
4. Pričekajte 5 sekundi i ponovno pritisnite gumb  Kad kuhanje započne, signal  prikazuje se na zaslonu.
5. Kad istekne postavljeno vrijeme, pećnica će prekinuti kuhanje i oglasit će se zvučni signal. Pritisnite bilo koji gumb da biste ga isključili. Programiranje je postavljeno kad je uključena ikona **A**.
 - Na primjer: sada je 9:00 h i programirano je vrijeme od 1 sata. Planirano vrijeme završetka je 12:30. Program će automatski započeti u 11:30 h.

OTKAZIVANJE PROGRAMA

Način otkazivanja programa:

- pritišćite gumb  sve dok ikona koja odgovara postavci koju želite poništiti i brojke na zaslonu ne zatrepere. Pritišćite gumb "-" sve dok se na zaslonu ne prikažu brojke 00:00.
- Pritisnite i zadržite gumb "+" i "-"; to će poništiti sve ranije odabrane postavke uključujući i postavke mjerača vremena.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

ISKLUJUČITE GLAVNI PREKIDAČ I PRIJE ČIŠĆENJA PROVJERITE DA JE ŠTEDNJAK HLADAN.

PRIJE PONOVOG UKLJUČIVANJA PROVJERITE JESU LI SVE KOMANDE U POLOŽAJU ISKLJUČIVANJA OFF.

Ne upotrebljavajte pribor za parno čišćenje.

Upotrebljavajte zaštitne rukavice tijekom svih radnji.

Potrebne zahvate obavljajte kada je pećnica hladna.

Iskopčajte uređaj iz struje.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

Odspojite uređaj od napajanja.

ČIŠĆENJE KERAMIČKE PLOČE ZA KUHANJE

- Nemojte upotrebljavati abrazivne spužve ili spužve za ribanje jer one mogu oštetiti staklo.
- Nakon svake upotrebe očistite ploču (kad se ohladi) kako biste uklonili ostatke i mrlje od ostataka hrane.
- Neodgovarajuće očišćena površina može smanjiti osjetljivost gumba upravljačke ploče.
- Upotrijebite strugač samo ako ima ostataka zalijepljenih na ploču za kuhanje. Pratite upute proizvođača strugača da biste izbjegli grebanje stakla.
- Šećer ili hrana koja sadrži puno šećera mogu oštetiti ploču i moraju se odmah ukloniti.
- Sol, šećer i pijesak mogli bi prouzročiti ogrebotine na staklenoj površini.
- Upotrijebite meku krpu, kuhinjske ručnike koji upijaju tekućinu ili posebna sredstva za čišćenje ploča (u skladu s uputama proizvođača).
- Posude bi se mogle micati ili vibrirati zbog prolivene tekućine u zonama kuhanja.
- Dobro osušite ploču nakon čišćenja.

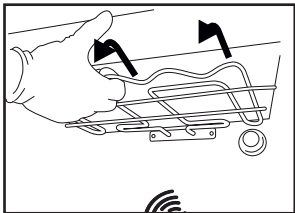
VANJSKE POVRŠINE

- Površine čistite vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Osušite ih suhom krpom.
- Nemojte upotrebljavati korozivna ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

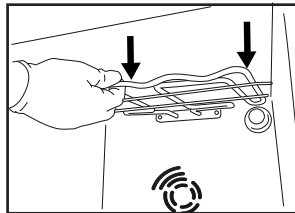
Nemojte upotrebljavati proizvode na alkoholnoj bazi kao što je denaturirani alkohol.

SKIDANJE GORNJEG GRIJAČA

1. Skinite bočne rešetke držača dodatne opreme.
2. Malo izvucite grijač (sl. 1) i spustite ga (sl. 2).
3. Za ponovno namještanje grijača, podignite ga lagano povlačeći prema sebi i provjerite je li sjeo na bočni nosač.



Sl. 1



Sl. 2

UNUTARNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

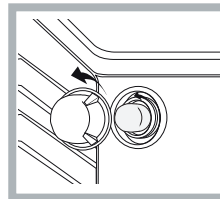
DODATNI PRIBOR

Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah

nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

ZAMJENA ŽARULJE

1. Iskopčajte pećnicu iz struje
2. Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.



1. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

Napomena: Upotrijebite tip G9 od 40 W/230 V

Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009).

– Žaruljama nemojte rukovati golim rukama. Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu. jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

KATALITIČKO ČIŠĆENJE PEĆNICE POTPOMOĞNUTO PAROM

Ovaj način čišćenja preporučuje se posebice nakon kuhanja vrlo masnog (pečenog) mesa.

Ovaj postupak čišćenja olakšava uklanjanje prljavštine sa stjenki pećnice parom koja se stvara unutar unutrašnjosti pećnice radi lakšeg čišćenja. !

Važno! Prije no što započnete čišćenje parom:

– Uklonite sve ostatke hrane i masnoće s dna pećnice.

– Izvadite sav pribor iz pećnice (rešetke i posude za prikupljanje sokova). Gore opisane zahvate obavite prema postupku:

1. ulijte 250 ml pitke vode u lim za pečenje u pećnici i postavite ga na donju policu. Na modelima na kojima nema posude za prikupljanje sokova, upotrijebite papir za pečenje i postavite ga na rešetku donje police;
2. odaberite funkciju pećnice KONVENCIONALNO \ominus i postavite temperaturu od 90 °C
3. držite je u pećnici 35 min
4. isključite pećnicu;

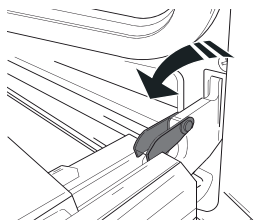
5. Kad se pećnica ohladi, možete otvoriti vrata da biste čišćenje dovršili vodom i vlažnom krpom;

6. Po završetku čišćenja svu preostalu vodu uklonite iz unutrašnjosti

Kad obavite čišćenje parom, nakon kuhanja posebno masnih jela ili kad je masnoću teško ukloniti, možda ćete morati obaviti i čišćenje na uobičajeni način, opisano u prethodnom odlomku. Čišćenje obavljajte isključivo na hladnoj pećnici!

SKIDANJE I POSTAVLJANJE STAKLENIH VRATA PEĆNICE

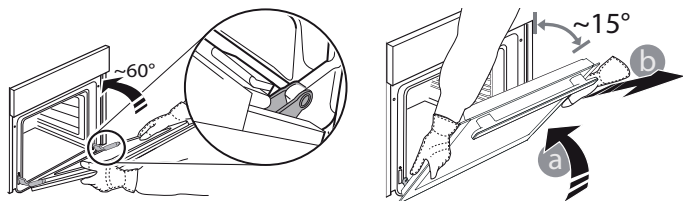
1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljanje.



2. Zatvorite vrata koliko god to možete.

Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku.

Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore (a) dok se ne otpuste iz svog ležišta (b).



Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

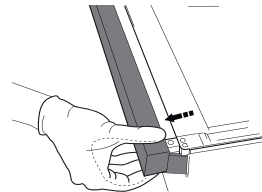
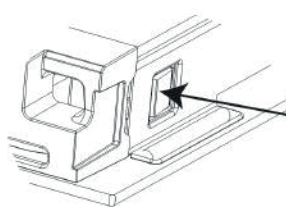
4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja.

Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.

5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake.

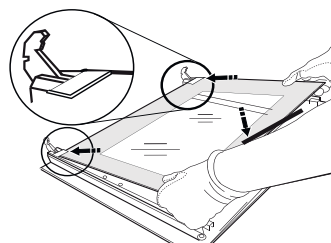
KLIKNITE ZA ČIŠĆENJE – ČIŠĆENJE STAKLA

1. Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvrstne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.



2. Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.

3. Prilikom ponovnog sastavljanja unutarnjeg stakla vrata, pravilno umetnite staklenu ploču tako da tekst napisan na njoj nije naopako postavljen i da je lako čitljiv.



4. Namjestite gornji rub: Klik će označiti točno postavljanje. Provjerite je li brtva pričvršćena prije ponovnog postavljanja vrata.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Što učiniti ako...

Mogući razlozi

Rješenja

Pećnica ne radi.

Nestalo je struje.
Došlo je do isključenja iz mreže

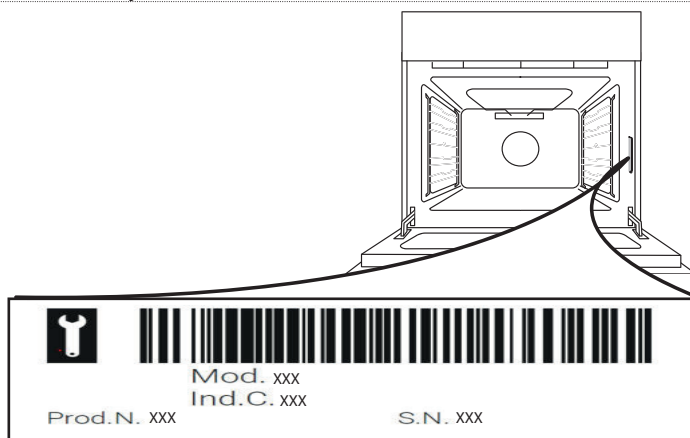
Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.

POSTPRODAJNI SERVIS

Za pomoć nazovite broj u knjižici jamstva ili slijedite upute na našem web-mjestu.

Pripremite se kako biste mogli dati:

- kratki opis problema
- točnu vrstu modela proizvoda
- kod za pomoć (broj koji se nalazi iza riječi SERVICE na identifikacijskoj pločici pričvršćenoj na proizvod koji se može vidjeti s lijeve strane unutar ruba kada su otvorena vrata pećnice)
- svoju punu adresu;
- broj telefona za kontakt.



Napomena: Ako je potreban popravak, obratite se ovlaštenom servisnom centru za koji je zajamčena upotreba originalnih rezervnih dijelova i ispravno obavljanje popravka.

Više informacija o jamstvu potražite na priloženom jamstvenom obrascu.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες για την ασφάλεια. Φυλάξτε τις οδηγίες σε κοντινό σημείο για μελλοντική αναφορά.

Αυτές οι οδηγίες και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να τηρείτε σε κάθε περίπτωση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή λανθασμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τις αντιστάσεις. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η επιφάνεια της εστίας είναι ραγισμένη, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε στοιχεία στις επιφάνειες μαγειρέματος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να μαγειρεύετε με λίπη ή λάδι σε εστία χωρίς επιτήρηση - κίνδυνος πυρκαγιάς. Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και μετά καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε τη μονάδα εστιών ως επιφάνεια εργασίας.

Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Κρατήστε τα μικρά παιδιά (0-3 ετών) μακριά από η συσκευή. Κρατήστε τα μικρά παιδιά (3-8 ετών) μακριά από η συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, μόνο εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

⚠ Μην αφήνετε ποτέ αφύλακτη τη συσκευή κατά την

αποξήρανση τροφίμων. Αν η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση του αισθητήρα, χρησιμοποιείτε μόνο έναν αισθητήρα θερμοκρασίας που συστήνεται για το συγκεκριμένο φούρνο - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς. Να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν ψήνετε τρόφιμα πλούσια σε λίπος, λάδι ή όταν προσθέτετε αλκοολούχα ποτά - κίνδυνος πυρκαγιάς. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρείτε τα ταψιά και τα άλλα εξαρτήματα. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε την πόρτα προσεκτικά, αφήνοντας το θερμό αέρα ή τον ατμό να βγει σταδιακά πριν να έχετε πρόσβαση στο φούρνο - κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην φράζετε τους αεραγωγούς στη μπροστινή πλευρά του φούρνου - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Να είστε προσεκτικοί όταν η πόρτα του φούρνου βρίσκεται σε ανοιχτή θέση ή κατεβασμένη, για να αποφύγετε τη θέρμανση της πόρτας.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.

⚠ Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση καθώς και για παρόμοιες χρήσεις όπως: κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας, αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, bed & breakfast και άλλους χώρους κατοικίας.

⚠ Απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων).

⚠ Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.

⚠ Μην αποθηκεύετε εκρηκτικές ή εύφλεκτες ουσίες (π.χ. δοχεία βενζίνης ή αερολυμάτων) μέσα ή κοντά στη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

⚠ Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνονται από δύο ή περισσότερα άτομα - κίνδυνος τραυματισμού. Χρησιμοποιείτε γάντια προστασίας για να αφαιρέσετε τη συσκευασία και να κάνετε την εγκατάσταση - κίνδυνος κοψίματος.

Η εγκατάσταση, συμπεριλαμβανομένης της παροχής νερού (εάν υπάρχει), οι ηλεκτρικές συνδέσεις και οι επισκευές πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το χώρο εγκατάστασης. Μετά από την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά σε αυτήν κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση προβλημάτων, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης πελατών. Μετά την εγκατάσταση,

τα υλικά συσκευασίας (πλαστικά, φελιζόλ, κ.λπ.) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την ηλεκτρική τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας από τη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο εφόσον ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

Μην αφαιρείτε τη συσκευή από τη βάση αφρού πολυστυρενίου μέχρι τη στιγμή της εγκατάστασης.

⚠ Μην τοποθετείτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα - Κίνδυνος πυρκαγιάς.



Εάν η σειρά είναι τοποθετημένη σε βάση, πρέπει καταστεί επίπεδη και να στερεωθεί στον τοίχο με την παρεχόμενη αλυσίδα συγκράτησης, για να αποτραπεί η ολίσθηση της συσκευής από τη βάση.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για να αποφευχθεί η ανατροπή της συσκευής, πρέπει να τοποθετηθεί η παρεχόμενη αλυσίδα συγκράτησης. Ανατρέξτε στις οδηγίες εγκατάστασης.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

⚠ Η πινακίδα τεχνικών στοιχείων βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου (είναι ορατή με την πόρτα ανοιχτή).

⚠ Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την ηλεκτρική τροφοδοσία με αφαίρεση του φις εάν η πρίζα είναι προσβάσιμη ή με χρήση του πολυπολικού διακόπτη που έχει εγκατασταθεί πριν από την πρίζα σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας και η συσκευή πρέπει να διαθέτει γείωση με βάση τα εθνικά πρότυπα ασφαλείας.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης (μπαλαντέζες), πολύπριζα ή προσαρμογείς. Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένος ή με γυμνά πόδια.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή εάν έχει φθαρμένο καλώδιο τροφοδοσίας ή βύσμα, εάν δεν λειτουργεί σωστά ή εάν έχει υποστεί ζημιά ή έχει πέσει.

⚠ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης ή άλλα καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Αν πρέπει να αντικαταστήσετε το καλώδιο ρεύματος, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε το φως, προκειμένου να αποφευχθεί πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο τροφοδοσίας. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε σκληρά, αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το κρύσταλλο στην πόρτα του φούρνου. Κάτι τέτοιο μπορεί να χαράξει την επιφάνεια και πιθανώς να προκαλέσει θραύση του κρυστάλλου.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά ή διαβρωτικά προϊόντα, καθαριστικά με βάση τη χλωρίνη ή συρμάτινα σφουγγαράκια.

⚠ Πριν καθαρίσετε ή κάνετε συντήρηση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει. - κίνδυνος εγκαυμάτων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν αντικαταστήσετε το λαμπτήρα, απενεργοποιήστε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης. Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει συνεπώς να απορρίπτονται με υπευθυνότητα και σε πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς της τοπικής δημοτικής αρχής όσον αφορά τη διάθεση αποβλήτων.


ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά.

Απορρίψτε σύμφωνα με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών.

Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν. Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποτροπή των πιθανά βλαβερών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή στα έγγραφα που το συνοδεύουν υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι' αυτό, θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Προθερμάνετε το φούρνο μόνο εάν αυτό αναφέρεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας. Χρησιμοποιήστε φόρμες με σκουρόχρωμο βερνίκι ή εμαγιέ επειδή απορροφούν πολύ καλύτερα τη θερμότητα.

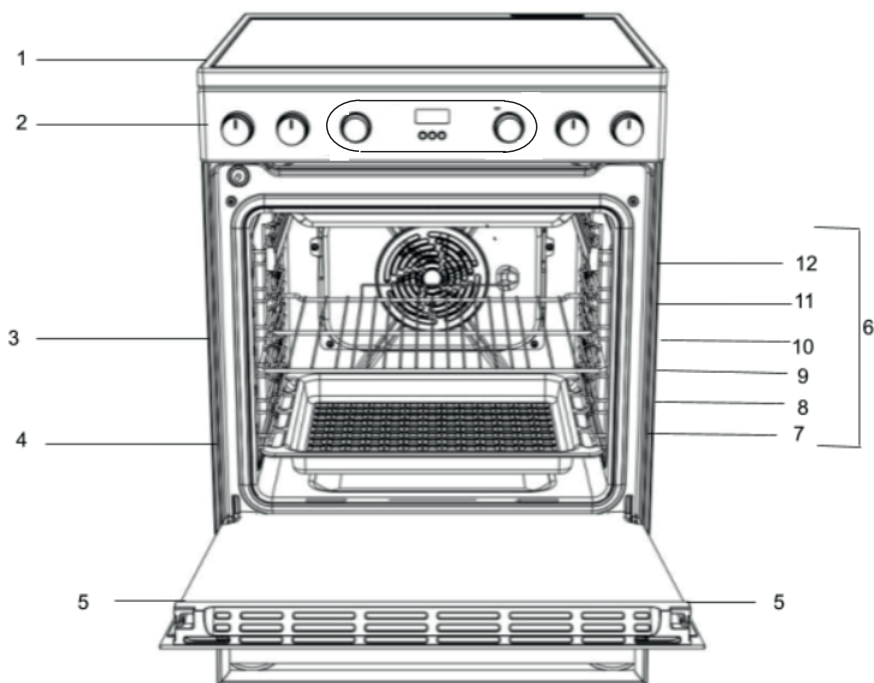
ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Αυτή η συσκευή πληροί: Απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 65/2014 σε συμμόρφωση με το Ευρωπαϊκό Πρότυπο EN 60350-1.

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις οικολογικής σχεδίασης του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 66/2014 σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-2.

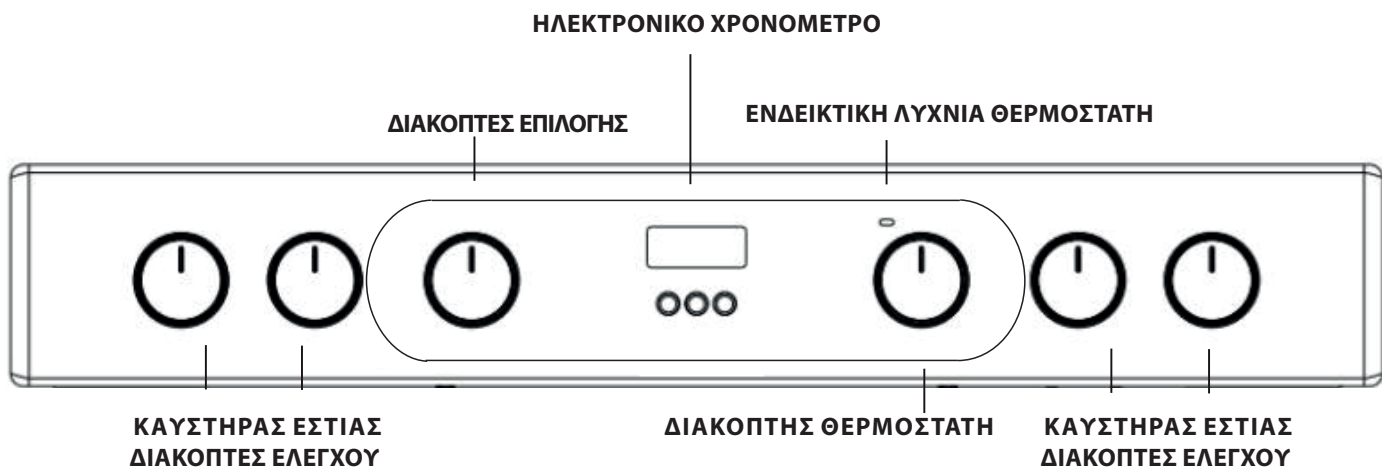


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



- 1. Μονάδα κεραμικών εστιών
- 2. Πίνακας ελέγχου
- 3. Σχάρα
- 4. Δίσκος
- 5. Πόρτα
- 6. Ράγες οδηγί για τις συρόμενες σχάρες
- 7. Θέση 1
- 8. θέση 2
- 9. θέση 3
- 10. θέση 4
- 11. θέση 5
- 12. θέση 6

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



ΕΛ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή, διαβάστε προσεκτικά αυτό το φυλλάδιο οδηγιών. Περιέχει σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφαλή εγκατάσταση και λειτουργία της συσκευής.

Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες λειτουργίας για μελλοντική αναφορά. Βεβαιωθείτε ότι οι οδηγίες φυλάσσονται μαζί με τη συσκευή εάν πωληθεί, χαριστεί ή μεταφερθεί. Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο επαγγελματία σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται.

Οποιαδήποτε απαραίτητη ρύθμιση ή συντήρηση πρέπει να πραγματοποιηθεί μετά την αποσύνδεση της συσκευής από την παροχή ρεύματος.

Τοποθέτηση και αλφάδιασμα

Η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί δίπλα σε ντουλάπια των οποίων το ύψος δεν υπερβαίνει αυτό της επιφάνεια μονάδας εστίων. Αυτή η κουζίνα πρέπει να εγκατασταθεί απευθείας στο πάτωμα. Μην τοποθετείτε αυτήν την κουζίνα σε τεχνητή βάση οποιουδήποτε είδους.

Βεβαιωθείτε ότι ο τοίχος που έρχεται σε επαφή με το πίσω μέρος της συσκευής είναι κατασκευασμένος από μη εύφλεκτο, ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό (T 90 °C).

Σημαντικό: Μην εγκαθιστάτε αυτή τη συσκευή δίπλα στην πόρτα ή σε άλλα μέσα πρόσβασης για να ελαχιστοποιήσετε την πιθανότητα να έρθουν σε επαφή άτομα που χρησιμοποιούν την πόρτα με τηγάνια στην επιφάνεια της εστίας

Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση

Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πάνω σε πλατφόρμα.

Η κουζίνα έχει σχεδιαστεί για να χωράει ανάμεσα σε ντουλάπια κουζίνας σε απόσταση 600 mm. Ο χώρος και από τις δύο πλευρές χρειάζεται μόνο να είναι επαρκής για να επιτρέπει την εξαγωγή της κουζίνας για σέρβις. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ντουλάπια στη μία πλευρά ή και στις δύο, καθώς και σε γωνιακή διαρρύθμιση. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και αυτόνομα.

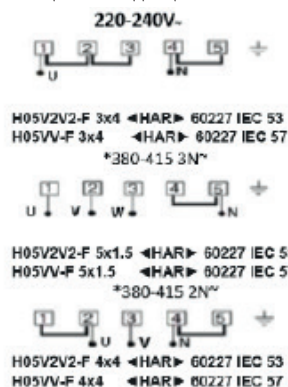
Τα παρακείμενα πλευρικά τοιχώματα που προεξέχουν πάνω από το επίπεδο της εστίας δεν πρέπει να είναι πιο κοντά στην κουζίνα από 150 mm και θα πρέπει να προστατεύονται από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό. Οποιαδήποτε προεξέχουσα επιφάνεια ή απορροφητήρας κουζίνας δεν πρέπει να είναι πιο κοντά από 650 mm.

- Η εστία μπορεί να βρίσκεται σε κουζίνα, σαλοτραπεζαρία ή καθιστικό, αλλά όχι σε μπάνιο ή λουτρό.
- Οι απορροφητήρες πρέπει να τοποθετούνται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εγχειριδίου του απορροφητήρα.
- Ο τοίχος που έρχεται σε επαφή με το πίσω μέρος της κουζίνας πρέπει να είναι από πυρίμαχο υλικό.
- Η κουζίνα είναι εξοπλισμένη με μια αλυσίδα ασφαλείας που πρέπει να στερεωθεί σε ένα άγκιστρο, στερεωμένο στον τοίχο πίσω από
- τη συσκευή.

Ηλεκτρική σύνδεση

Οι φούρνοι με τριπολικό καλώδιο τροφοδοσίας είναι σχεδιασμένοι να λειτουργούν με εναλλασσόμενο ρεύμα στη συχνότητα τροφοδοσίας και την τάση που αναγράφεται στην πινακίδα δεδομένων (στο κάτω μέρος του ταμπλό του φούρνου). Ο αγωγός γείωσης του καλωδίου είναι ο κιτρινοπράσινος αγωγός.

Βασική σύνδεση ρεύματος



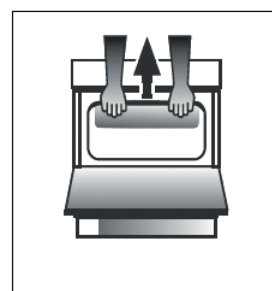
*Εναλλακτικές επιλογές ενέργειας

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο ηλεκτροδότησης

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτή η λειτουργία πρέπει να διεξαχθεί από εξειδικευμένο τεχνικό

Πριν μετακινήσετε την κουζίνα σας βεβαιωθείτε ότι είναι κρύα και απενεργοποιήστε την στη μονάδα ελέγχου της κουζίνας. Η κίνηση της κουζίνας σας επιτυγχάνεται πιο εύκολα σηκώνοντας το μπροστινό μέρος ως εξής:

Μετακίνηση της κουζίνας



Εικ. Α

Ανοίξτε την πόρτα του γκριλ επαρκώς για να επιτρέψετε ένα άνετο κράτημα στην κάτω μπροστινή άκρη της οροφής του φούρνου, αποφεύγοντας τυχόν στοιχεία του γκριλ. (ΕΙΚ. Α)

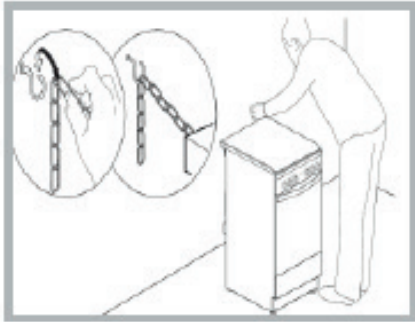
Προσέχετε κατά τη μετακίνηση της κουζίνας καθώς είναι βαριά. Φροντίστε να βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά οποιαδήποτε επιφάνεια δαπέδου.

Οι παρακάτω οδηγίες θα πρέπει να διαβαστούν από εξειδικευμένο τεχνικό για να διασφαλιστεί ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί, ρυθμιστεί και συντηρηθεί σωστά, από τεχνικής πλευράς, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.

Η κουζίνα πρέπει να συνδεθεί στο δίκτυο ηλεκτροδότησης μέσω μιας πρίζας κουζίνας με διακόπτη (διπολικό) με την κατάλληλη ασφάλεια με ισχύ ανάλογη με αυτή που φαίνεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών της κουζίνας. Όλες οι ηλεκτρικές καλωδιώσεις από τη μονάδα καταναλωτή στην κουζίνα, μέσω της διπολικής πρίζας της κουζίνας, πρέπει να είναι αποδεκτού τύπου και ρεύματος όπως παραπάνω. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην φτάνει ποτέ σε κανένα σημείο σε θερμοκρασία 50 °C υψηλότερη από τη θερμοκρασία δωματίου. Το καλώδιο πρέπει να βρίσκεται μακριά από τους πίσω αεραγωγούς.

Αλυσίδα ασφαλείας



Για να αποφευχθεί η τυχαία ανατροπή της συσκευής, για παράδειγμα όταν ένα παιδί σκαρφαλώνει στην πόρτα του φούρνου, ΠΡΕΠΕΙ να εγκατασταθεί η παρεχόμενη αλυσίδα ασφαλείας!

Η κουζίνα είναι εφοδιασμένη με μια αλυσίδα ασφαλείας που πρέπει να στερεωθεί με μια βίδα (δεν παρέχεται με την κουζίνα) στον τοίχο πίσω από τη συσκευή, στο ίδιο ύψος με την αλυσίδα που είναι στερεωμένη στη συσκευή.

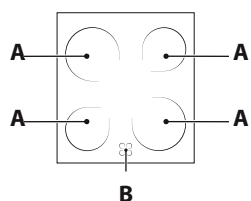
Επιλέξτε τη βίδα και το άγκιστρο της βίδας ανάλογα με τον τύπο του υλικού του τοίχου πίσω από τη συσκευή. Εάν η κεφαλή της βίδας έχει διάμετρο μικρότερη από 9 mm, πρέπει να χρησιμοποιηθεί ροδέλα. Ο τοίχος από σκυρόδεμα απαιτεί τη βίδα διαμέτρου τουλάχιστον 8 mm και μήκους 60 mm.

Βεβαιωθείτε ότι η αλυσίδα είναι στερεωμένη στο πίσω τοίχωμα της κουζίνας και στον τοίχο, όπως φαίνεται στην εικόνα, έτσι ώστε μετά την εγκατάσταση να είναι τεντωμένη και παράλληλη με το επίπεδο το έδαφος.

Η κόλλα που εφαρμόζεται στις φλάντζες αφήνει ίχνη λίπους στο τζάμι. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, σας συστήνουμε να τις αφαιρέσετε με ένα ειδικό μη λειαντικό προϊόν καθαρισμού. Τις πρώτες ώρες χρήσης μπορεί να υπάρχει μια μυρωδιά από καουτσούκ που θα εξαφανιστεί πολύ γρήγορα.

ΖΩΝΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η εστία είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικά θερμαντικές αντιστάσεις ακτινοβολίας. Όταν χρησιμοποιούνται, τα παρακάτω στοιχεία στην εστία γίνονται κόκκινα.



A. Η ζώνη μαγειρέματος.
B. Η ενδεικτική λυχνία υπολειπόμενης θερμότητας: υποδεικνύει ότι η θερμοκρασία της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 60 °C, ακόμη και όταν η αντίσταση είναι απενεργοποιημένη αλλά είναι ακόμα ζεστή.

Ζώνες μαγειρέματος με αντιστάσεις ακτινοβολίας θέρμανσης

Αυτά εκπέμπουν θερμότητα μέσω ακτινοβολίας από τους λαμπτήρες ιλίθη που περιέχουν. Έχουν παρόμοιες ιδιότητες με τους καυστήρες αερίου: ελέγχονται εύκολα και φτάνουν γρήγορα στις καθορισμένες θερμοκρασίες, επιτρέποντάς σας να δείτε πραγματικά την ισχύ που παρέχουν.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΖΩΝΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, γυρίστε το αντίστοιχο κουμπί δεξιόστροφα, στη θέση μεταξύ 0 και 6 ή 0 και 12 (Διπλή επισήμανση και οβάλ επισήμανση).

Για να την απενεργοποιήσετε ξανά, γυρίστε τον διακόπτη αριστερόστροφα μέχρι να βρεθεί στη θέση «0».

Θερμαίνονται μόνο οι σηματοδοτημένες κυκλικές ζώνες μαγειρέματος. Οι ζώνες θερμαίνονται και κρύνουν πιο γρήγορα, παρέχοντας μεγαλύτερη δυνατότητα ελέγχου για ευαίσθητα τρόφιμα. Κάθε ζώνη θέρμανσης είναι εξοπλισμένη με έναν θερμικό περιοριστή, ο οποίος είναι μια διακοπή ασφαλείας που εμποδίζει την υπερθέρμανση του κεραμικού γυαλιού. Μετά από αρκετά λεπτά σε πλήρη ισχύ χωρίς ένα σκεύος στη ζώνη θέρμανσης, ο θερμικός περιοριστής θα απενεργοποιηθεί και θα ενεργοποιηθεί αυτόματα τα στοιχεία θέρμανσης για να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά στο κεραμικό γυαλί

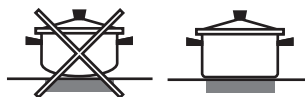
Τιμές ζωνών μαγειρέματος

| Εμπρός αριστερά | Εμπρός δεξιά | Πίσω αριστερά | Πίσω δεξιά (Διπλή επισήμανση) |
|---|---|---|--|
| Κεραμική 1800W 180mm διάμετρος (θέση 0-6) | Κεραμική 1200 W 140 mm διάμετρος (θέση 0-6) | Κεραμική 1200 W 140 mm διάμετρος (θέση 0-6) | Κεραμική 1800/750 W 180 mm διάμετρος (θέση 0-12) |

| Θέση. | Κεραμική πλάκα θέρμανσης ακτινοβολίας Κανονική ή γρήγορη εστία μαγειρέματος | Κεραμική πλάκα θέρμανσης αλογόνου Πλάκα αυτόματης ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ |
|-------|---|---|
| 0 | Απενεργοποίηση | Απενεργοποίηση |
| 1 | Για να ψήσετε ψάρια | Για να λιώσετε βούτυρο ή σοκολάτα |
| 2 | Για να ψήσετε πατάτες (ατμό), σούπα, ρεβίθια, φασόλια | Για να ξαναζεστάνετε υγρά |
| 3 | Για να συνεχίσετε να μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες φαγητού, λαχανικών, σούπας | |
| 4 | Για ψήσιμο (μέτριο) | Για σάλτσες (και σάλτσες κρέμας) |
| 5 | Για ψήσιμο (καλοψημένο) | |
| 6 | Για να ροδίσουν ή να βράσουν γρήγορα | Για ψήσιμο στο σημείο βρασμού |
| 7 | | |
| 8 | | Για ψητά |
| 9 | | |
| 10 | | Για μαγειρευτά |
| 11 | | |
| 12 | | Για τηγάνισμα |

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

- Χρησιμοποιήστε τηγάνια με χοντρή, επίπεδη βάση για να βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζουν τέλεια στη ζώνη μαγειρέματος.



- Χρησιμοποιείτε πάντα τηγάνια με διάμετρο αρκετά μεγάλη για να καλύψετε πλήρως την εστία, έτσι ώστε να χρησιμοποιήσετε όλη τη θερμότητα που παράγεται.



- Να βεβαιώνετε πάντα ότι η βάση του τηγανιού είναι εντελώς καθαρή και στεγνή: αυτό διασφαλίζει ότι τα τηγάνια εφαρμόζουν τέλεια στις ζώνες μαγειρέματος και ότι τόσο τα τηγάνια όσο και οι εστίες διαρκούν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε τα ίδια μαγειρικά σκεύη που χρησιμοποιούνται σε καυστήρες αερίου: η συγκέντρωση θερμότητας στους καυστήρες αερίου μπορεί να παραμορφώσει τη βάση του τηγανιού, εμποδίζοντας τη σωστή εφαρμογή.
- Ποτέ μην αφήνετε μια ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιημένη χωρίς τηγάνι πάνω της, καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη ζώνη.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας, θερμάνετε τον άδειο φούρνο με την πόρτα του κλειστή στη μέγιστη θερμοκρασία του για τουλάχιστον μισή ώρα. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά πριν σβήσετε τον φούρνο και ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Η συσκευή μπορεί να εκπέμψει μια ελαφρώς δυσάρεστη οσμή που προκαλείται από προστατευτικές ουσίες που χρησιμοποιούνται κατά τη διαδικασία κατασκευής, οι οποίες καίγονται.

1. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος γυρίζοντας τον διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΗΣ.
2. Επιλέξτε τη συνιστώμενη θερμοκρασία για τη λειτουργία μαγειρέματος ή την επιθυμητή θερμοκρασία στρέφοντας τον διακόπτη ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.

Μπορείτε να βρείτε μια λίστα με λεπτομέρειες για τους τρόπους μαγειρέματος και τις προτεινόμενες θερμοκρασίες μαγειρέματος στον σχετικό πίνακα (βλ. πίνακα Συμβουλές μαγειρέματος σε φούρνο).

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορείτε πάντα:

- Να αλλάξετε τη λειτουργία μαγειρέματος περιστρέφοντας τον διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΗΣ.
- Να αλλάξετε τη θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ.
- Να ρυθμίσετε τον συνολικό χρόνο μαγειρέματος και τον χρόνο λήξης μαγειρέματος (δείτε παρακάτω).
- Να σταματήσετε το μαγείρεμα στρέφοντας τον διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΗΣ στη θέση "0".

! Ποτέ μην βάζετε αντικείμενα απευθείας στο κάτω μέρος του φούρνου. Αυτό θα αποτρέψει την καταστροφή της επικάλυψης του σμάλτου. Τοποθετείτε πάντα τα μαγειρικά σκεύη στις σχάρες που παρέχονται.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Όταν ανάβει, ο φούρνος παράγει θερμότητα. Σβήνει όταν το εσωτερικό του φούρνου φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία. Σε αυτό το σημείο η ενδεικτική λυχνία ανάβει και σβήνει εναλλάξ, υποδεικνύοντας ότι ο θερμοστάτης λειτουργεί και διατηρεί τη θερμοκρασία σε σταθερό επίπεδο.

ΦΩΣ ΦΟΥΡΝΟΥ












Ανάβει στρέφοντας τον διακόπτη ΕΠΙΛΟΓΗΣ σε οποιαδήποτε θέση εκτός από το "0". Παραμένει αναμμένο όσο λειτουργεί ο φούρνος. Επιλέγοντας με τον διακόπτη, το φως ανάβει χωρίς να έχει ενεργοποιηθεί καμία από τις θερμαντικές αντιστάσεις.

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Η "Συμβατ. λειτουργία" σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρέψετε διαφορετικά φαγητά (όπως ψάρια και λαχανικά) σε διαφορετικά ράφια ταυτόχρονα. Αλλάξτε επίπεδο στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου μαγειρέματος, αν είναι απαραίτητο. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, στρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο με τη λειτουργία του επιθυμείτε.

| | |
|---|--|
|  | ΦΩΣ/ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ Για να ανάψει το φως του φούρνου.  Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου. |
|  | ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι. |
|  | ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ Για μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών σε πολλά επίπεδα (έως τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο. |
|  | ΓΚΡΙΑ Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τον λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό. |
|  | TURBO GRILL Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπίφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό. |
|  | ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗ+ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ Για να τελειώσετε το ψήσιμο φαγητού με πολύ υγρή σύσταση και για να έχετε τραγανές, χρυσαφένιες βάσεις. Επίσης, είναι χρήσιμο για να γίνονται οι σάλτσες πιο πυκνές. Τοποθετήστε το φαγητό στη 2η σχάρα. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. |
|  | ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ Για ψήσιμο σε δύο ράφια το πολύ ταυτόχρονα. Μια καλή ιδέα είναι να αλλάξετε τη θέση των ταψιών ψησίματος στη μέση του ψησίματος. |
|  | ΜΟΝΟ ΚΑΤΩ Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να ολοκληρώσετε το ψήσιμο σε πίτες ή για να δέσουν οι σούπες. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για τα τελευταία 10/15 λεπτά μαγειρέματος. |
|  | ΑΠΟΨΥΞΗ Για να επιταχυνθεί η απόψυξη τροφίμων. |
|  | ΑΤΜΟΣ Οι λειτουργίες δίνουν εξαιρετικά αποτελέσματα χάρη στην προσθήκη ατμού στους κύκλους ψησίματος. Μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος, ρίξτε πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και επιλέξτε τη λειτουργία που αντιστοιχεί στον τρόπο προετοιμασίας. Οι βέλτιστες ποσότητες και θερμοκρασίες νερού για κάθε κατηγορία τροφίμων παρατίθενται στον αντίστοιχο πίνακα μαγειρέματος. Μην προθερμαίνετε το φούρνο πριν προσθέσετε το φαγητό. |

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

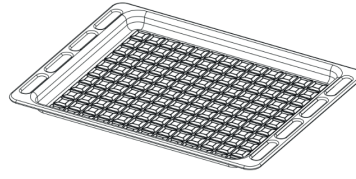
ΣΧΑΡΑ



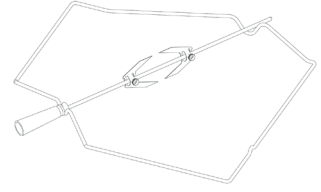
ΒΑΘΥ ΤΑΨΙ



ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



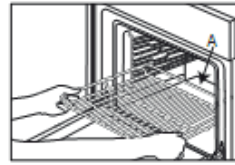
ΚΙΤ ΣΟΥΒΛΑΣ



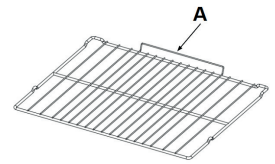
Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Μπορείτε να αγοράσετε ξεχωριστά και άλλα αξεσουάρ από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΧΑΡΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

1. Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια με το ανυψωμένο τμήμα «Α» στραμμένο προς τα πάνω (Εικ. 1Α, Εικ. 1Β)



Εικ. 1Α

































































Εικ. 1Β






2. Άλλα αξεσουάρ, όπως ο λιποσυλλέκτης και η λαμαρίνα, τοποθετούνται με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα (Εικ. 2).



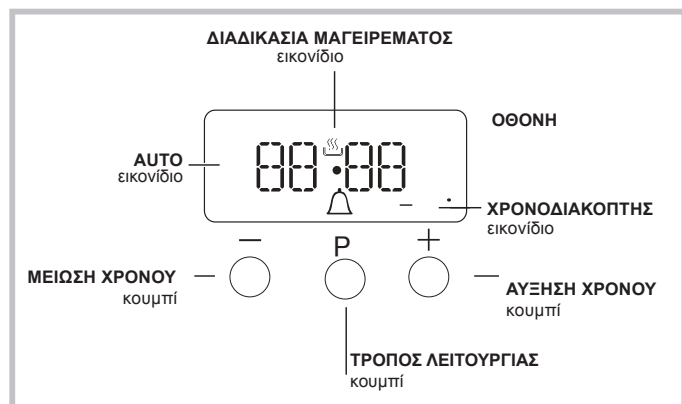
Εικ. 2

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από τιρέξ ή στεαίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

| ΣΥΝΤΑΓΗ | ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ. (°C) | ΔΙΑΡΚΕΙΑ (Λεπτά) | ΕΠΙΠΕΔΟ (αριθμός L) ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ |
|--|---------------|-------------|-------------------|------------------|---|
| Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ | ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ | ΝΑΙ | 170 | 30 - 50 | L-2   |
| Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ | ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ | ΝΑΙ | 160 | 40 - 70 | L-4   |
| Γεμιστό κέικ (τοιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα) | ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ | ΝΑΙ | 160 - 180 | 40 - 60 | L-2   |
| Γεμιστό κέικ (τοιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα) | ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ | ΝΑΙ | 150 - 170 | 40 - 70 | L-4   |
| Μπισκότα / Κουλουράκια | ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ | ΝΑΙ | 140 | 30 - 60 | L-3   |
| Μπισκότα / Κουλουράκια | ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ | ΝΑΙ | 140 | 30 - 60 | L-4   |
| Μικρά κέικ / Μάφιν | ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ | ΝΑΙ | 160 - 180 | 20 - 50 | L-3   |
| Μικρά κέικ / Μάφιν | ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ | ΝΑΙ | 160 | 30 - 50 | L-4   |
| Σουδάκια | ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ | ΝΑΙ | 170 - 200 | 20 - 50 | L-3   |
| Σουδάκια | ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ | ΝΑΙ | 160 - 180 | 20 - 50 | L-4   |
| Μαρέγκα | ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ | ΝΑΙ | 80 - 100 | 120 - 200 | L-3   |
| Μαρέγκα | ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ | ΝΑΙ | 80 - 100 | 120 - 200 | L-4   |
| Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια | ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ | ΝΑΙ | 190 - 250 | 15 - 50 | L-2   |
| Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια | ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ | ΝΑΙ | 190 - 230 | 20 - 50 | L-4   |
| Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ) | ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ | ΝΑΙ | 180 | 30 - 60 | L-3   |
| Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ) | ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ | ΝΑΙ | 170 - 180 | 30 - 70 | L-2   |
| Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ) | ΑΛΜΥΡΟ ΚΕΪΚ | ΝΑΙ | 180 | 30 - 70 | L-3   |
| Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας | ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ | ΝΑΙ | 170 - 190 | 15 - 40 | L-3   |
| Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας | ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ | ΝΑΙ | 160 - 180 | 15 - 40 | L-1   |
| Λαζάνια / Φλαν / Ζυμαρικά στο φούρνο / Κανελόνια | ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ | ΝΑΙ | 180 - 200 | 30 - 65 | L-3   |
| Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg | ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ | — | 190 - ΜΕΓ. | 40 - 90 | L-3   |
| Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg | ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ | ΝΑΙ | 230 - ΜΕΓ. | 50 - 100 | L-3   |
| Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg | ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ | — | 230 - ΜΕΓ. | 50 - 100 | L-3   |
| Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg | ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ | — | 160 - ΜΕΓ. | 130 - 170 | L-3   |
| Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες | ΓΚΡΙΑ | — | 230 - ΜΕΓ. | 10 - 30 | L-4   |
| Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες) | ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ | — | 230 - ΜΕΓ. | 30 - 60 | L-3   |
| Λαχανικά ογκρατέν | ΓΚΡΙΑ | — | 230 - ΜΕΓ. | 10 - 30 | L-4   |
| Φρυγανισμένο ψωμί | ΓΚΡΙΑ | 5' | ΜΕΓ | 1 - 2 | L-4   |
| Λουκάνικα / σουβλάκια / παιδάκια / χάμπουργκερ | ΓΚΡΙΑ | — | 230 - ΜΕΓ. | 15 - 30 | L-4   |
| Ψητές πατάτες | ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ | — | 230 - ΜΕΓ. | 30 - 60 | L-3   |
| Μπούτι αρνίσιο / Κότσι | ΓΚΡΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ | — | 200 - ΜΕΓ. | 50 - 100 | L-3   |

| | | | | | |
|------------|---|---|---|---|---|
| ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ |  |  |  |  |  |
| | Σχάρα | Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα | Ταψί ψησίματος / Λιποσυλλέκτης ή ταψί ψησίματος στη σχάρα | Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος | Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό |

ΡΟΛΟΪ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ



ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

Το ρολοί μπορεί να ρυθμιστεί όταν ο φούρνος είναι σβηστός ή όταν είναι αναμμένος, με την προϋπόθεση ότι ο χρόνος λήξης ενός κύκλου μαγειρέματος δεν έχει προγραμματιστεί προηγουμένως. Μετά τη σύνδεση της συσκευής στο ρεύμα ή μετά από διακοπή ρεύματος, τα ψηφία 00:00 στην ΟΘΟΝΗ θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.

1. Πατήστε τα κουμπιά "+" και "-" ταυτόχρονα. Η άνω και κάτω τελεία μεταξύ ωρών και λεπτών αναβοσβήνει.



2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "-" για να ρυθμίσετε την ώρα. Εάν πατήσετε παρατεταμένα ένα από τα κουμπιά, η οθόνη θα μετακινηθεί στις τιμές πιο γρήγορα, καθιστώντας πιο γρήγορο και ευκολότερο τον ορισμό της επιθυμητής τιμής.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΒΟΜΒΗΤΗ

Η συχνότητα του σήματος του βομβητή μπορεί να αλλάξει αγγίζοντας επανειλημμένα το "-".

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ

Αυτή η λειτουργία δεν διακόπτει το μαγείρεμα και δεν επηρεάζει το φούρνο. Απλώς χρησιμοποιείται για την ενεργοποίηση του βομβητή όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος.

1. Πατήστε το κουμπί  πολλές φορές μέχρι να αρχίσουν να αναβοσβήνουν το εικονίδιο  και τα τρία ψηφία στην οθόνη.


2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "-" για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ώρα. Εάν πατήσετε παρατεταμένα ένα από τα κουμπιά, η οθόνη θα μετακινηθεί στις τιμές πιο γρήγορα, καθιστώντας πιο γρήγορο και ευκολότερο τον ορισμό της τιμής.

3. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα, εάν πατήσετε το κουμπί άλλη μια φορά, η οθόνη θα εμφανίσει την ώρα καθώς μετρά αντίστροφα. Όταν παρέλθει αυτό το χρονικό διάστημα, ο βομβητής θα ενεργοποιηθεί.




ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Πρέπει να επιλεγεί μια λειτουργία μαγειρέματος για να πραγματοποιηθεί ο προγραμματισμός.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

1. Πατήστε το κουμπί  πολλές φορές μέχρι το εικονίδιο **A** και τα ψηφία DUR στην ΟΘΟΝΗ να αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "-" για να ορίσετε την επιθυμητή διάρκεια. Εάν πατήσετε παρατεταμένα ένα από τα κουμπιά, η οθόνη θα μετακινηθεί στις τιμές πιο γρήγορα, καθιστώντας πιο γρήγορο και ευκολότερο τον ορισμό της τιμής.
3. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια το εικονίδιο **A** θα είναι ορατό στην οθόνη.
4. Όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος και ο φούρνος σταματήσει το ψήσιμο, θα ακούσετε έναν βομβητή. Πατήστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το βομβητή.
 - Για παράδειγμα: είναι 9:00 π.μ. και έχει προγραμματιστεί χρόνος 1 ώρας και 15 λεπτών. Το πρόγραμμα θα σταματήσει αυτόματα στις 10:15 π.μ.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ ΛΗΞΗΣ ΓΙΑ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ


1. Ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 3 για να ορίσετε τη διάρκεια όπως περιγράφεται παραπάνω.
2. συνέχεια, πατήστε το κουμπί  μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το κείμενο END στην οθόνη.
3. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "-" για να ρυθμίσετε τον χρόνο λήξης μαγειρέματος. Εάν πατήσετε παρατεταμένα ένα από τα κουμπιά, η οθόνη θα μετακινηθεί στις τιμές πιο γρήγορα, καθιστώντας πιο γρήγορο και ευκολότερο τον ορισμό της επιθυμητής τιμής.
4. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα ή πατήστε ξανά το κουμπί  όταν ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος, το σύμβολο  εμφανίζεται στην οθόνη.
5. Όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος, ο φούρνος θα σταματήσει να ψήνει και θα ακουστεί ένας βομβητής. Πατήστε οποιοδήποτε κουμπί για να τον σταματήσετε.

Ο προγραμματισμός έχει ρυθμιστεί όταν το εικονίδιο **A** είναι φωτισμένο.

 - Για παράδειγμα: Είναι 9:00 π.μ. και έχει προγραμματιστεί διάρκεια 1 ώρας. Ως ώρα λήξης έχει προγραμματιστεί η 12:30. Το πρόγραμμα θα ξεκινήσει αυτόματα στις 11:30 π.μ.

ΑΚΥΡΩΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Για να ακυρώσετε ένα πρόγραμμα:

- πατήστε το κουμπί  έως ότου το εικονίδιο που αντιστοιχεί στη ρύθμιση που θέλετε να ακυρώσετε και τα ψηφία στην οθόνη αναβοσβήνουν. Πατήστε το κουμπί "-" μέχρι να εμφανιστούν τα ψηφία 00:00 στην οθόνη.
- Πατήστε παρατεταμένα τα κουμπιά "+" και "-". Αυτό θα ακυρώσει όλες τις ρυθμίσεις που επιλέχθηκαν προηγουμένως, συμπεριλαμβανομένων των ρυθμίσεων του χρονοδιακόπτη.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΚΛΕΙΣΤΕ ΤΟΝ ΚΥΡΙΟ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΚΑΙ ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΕΙΝΑΙ ΚΡΥΑ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΚΑΘΑΡΙΣΤΕ. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΑΝΑΨΤΕ ΠΑΛΙ, ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΟΛΟΙ ΟΙ ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΘΕΣΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ.

Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.

Χρησιμοποιείτε γάντια κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών.

Κάντε τις απαραίτητες ενέργειες με το φούρνο κρύο.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΚΕΡΑΜΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια ή επιθέματα καθαρισμού γιατί μπορεί να καταστρέψουν το γυαλί.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε την εστία (όταν κρυώσει) για να αφαιρέσετε τυχόν εναποθέσεις και λεκέδες από υπολείμματα φαγητού.
- Μια επιφάνεια που δεν διατηρείται κατάλληλα καθαρή μπορεί να μειώσει την ευαισθησία των κουμπιών του πίνακα ελέγχου.
- Χρησιμοποιήστε ένα ξέστρο μόνο εάν τα υπολείμματα έχουν κολλήσει στην εστία. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή του ξέστρου για να αποφύγετε να χαρακώσετε το γυαλί.
- Η ζάχαρη ή τα φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα προκαλούν φθορά στη μονάδα εστιών και πρέπει να καθαρίζονται αμέσως.
- Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορούν να χαρακώσουν την επιφάνεια του γυαλιού.
- Χρησιμοποιείτε μαλακό πανί, χαρτί κουζίνας ή ειδικά προϊόντα για τον καθαρισμό της μονάδας (ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή).
- Οι διαρροές υγρών στις εστίες μπορεί να προκαλέσει τη μετακίνηση ή τον κραδασμό των σκευών.
- Αφού καθαρίσετε την εστία, στεγνώστε καλά.

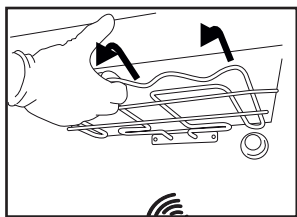
ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί με μικροϊνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Στεγνώστε τα με ένα στεγνό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροϊνες.

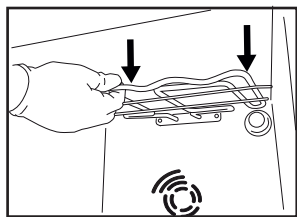
Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα με βάση το οινόπνευμα όπως μετουσιωμένο αλκοόλ.

ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗΣ ΓΚΡΙΛ

- Αφαιρέστε τις πλαϊνές βοηθητικές σχάρες συγκράτησης.
- Τραβήξτε λίγο την αντίσταση προς τα έξω (Εικ. 1 και χαμηλώστε την (Εικ. 2)).
- Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, ανασηκώστε την τραβώντας την ελαφρώς προς τη μεριά σας και βεβαιωθείτε ότι κάθεται πάνω στα πλευρικά στηρίγματα.



Εικ. 1



Εικ. 2

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

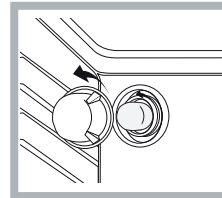
- Μετά τη χρήση, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.
- Καθαρίζετε το γυαλί της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΩΤΟΣ

- Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία
- Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.



- Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία. Σημείωση: Χρησιμοποιήστε 40W/230 V τύπου G9

Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009).

- Μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια τα δακτυλικά αποτυπώματα θα μπορούσαν να τα καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΤΗ ΒΟΗΘΕΙΑ ΑΤΜΟΥ

Αυτή η μέθοδος καθαρισμού συνιστάται ιδιαίτερα μετά το μαγείρεμα πολύ λιπαρών (ψητών) κρεάτων.

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού επιτρέπει τη διευκόλυνση απομάκρυνσης της βρωμιάς από τα τοιχώματα του φούρνου με την παραγωγή ατμού που δημιουργείται στο εσωτερικό του θαλάμου του φούρνου για ευκολότερο καθαρίσμο. !

Σημαντικό! Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό με ατμό:

- Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα φαγητού και λίπος από το κάτω μέρος του φούρνου.

- Αφαιρέστε τυχόν εξαρτήματα του φούρνου (σχάρες και ταψιά). Εκτελέστε τις παραπάνω λειτουργίες σύμφωνα με την ακόλουθη διαδικασία:

- Ρίξτε 250 ml πόσιμο νερό στο ταψί του φούρνου, τοποθετώντας το στο κάτω ράφι. Στα μοντέλα όπου το ταψί δεν υπάρχει, χρησιμοποιήστε ένα ταψί και τοποθετήστε το στο στόμιο στο κάτω ράφι:
- επιλέξτε τη λειτουργία του φούρνου ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ (☺) και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C.
- Διατηρήστε το στον φούρνο για 35 λεπτά.
- σβήστε το φούρνο.

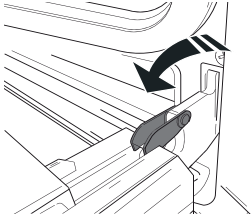
5. Μόλις κρυώσει ο φούρνος, μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα για να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό με νερό και ένα υγρό πανί.

6. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα νερού από τον θάλαμο μετά το τέλος του καθαρισμού

Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός με ατμό, μετά το μαγείρεμα ιδιαίτερα λιπαρών τροφών ή όταν το λίπος είναι δύσκολο να αφαιρεθεί, μπορεί να χρειαστεί να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό με την παραδοσιακή μέθοδο που περιγράφεται στην προηγούμενη παράγραφο. Πραγματοποιήστε τον καθαρισμό μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος!

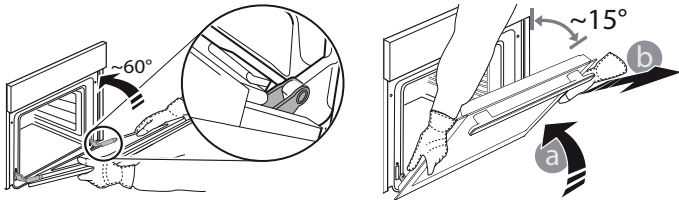
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΖΑΜΙΟΥ ΠΟΡΤΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.
2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε.



Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.

Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω (a) ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της (b).



Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

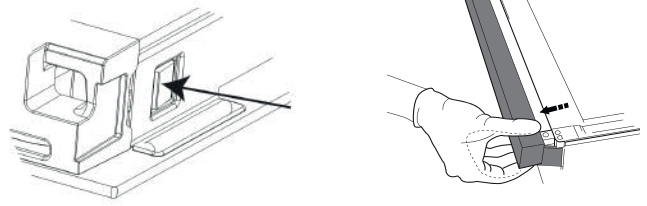
4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς.

Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση. Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.

5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

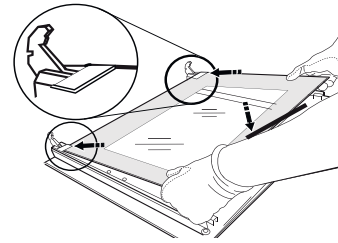
ΚΛΙΚ ΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΖΑΜΙΟΥ

1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλικ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.



2. Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.

3. Κατά την επανασυναρμολόγηση του τζαμιού της εσωτερικής πόρτας, τοποθετήστε σωστά το γυάλινο πλαίσιο, ώστε το κείμενο που είναι γραμμένο στο πάνελ να μην αντιστρέφεται και να είναι ευανάγνωστο.



4. Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Τι να κάνετε εάν.... Πιθανές αιτίες

Ο φούρνος δεν λειτουργεί. Διακοπή ρεύματος.
Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος

Λύσεις

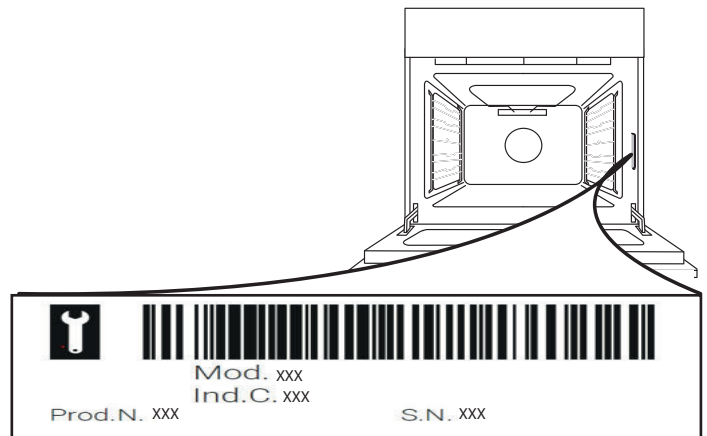
Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Για να έχετε τεχνική υποστήριξη, καλέστε τον αριθμό που παρέχεται στο βιβλιαράκι εγγύησης που παρέχεται μαζί με το προϊόν ακολουθώντας τις οδηγίες στην ιστοσελίδα.

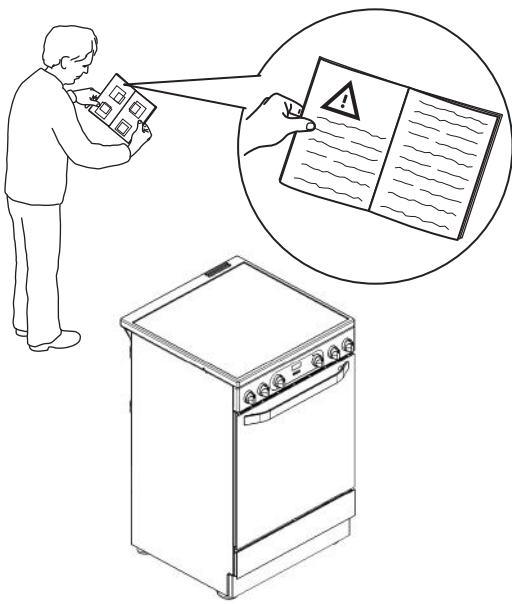
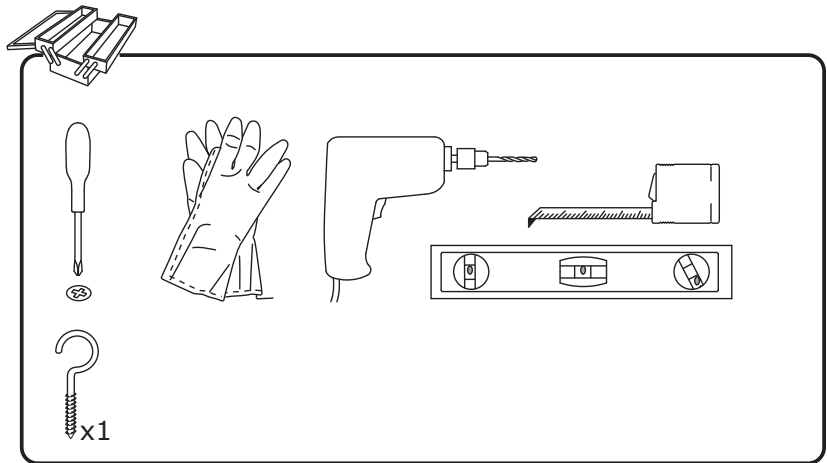
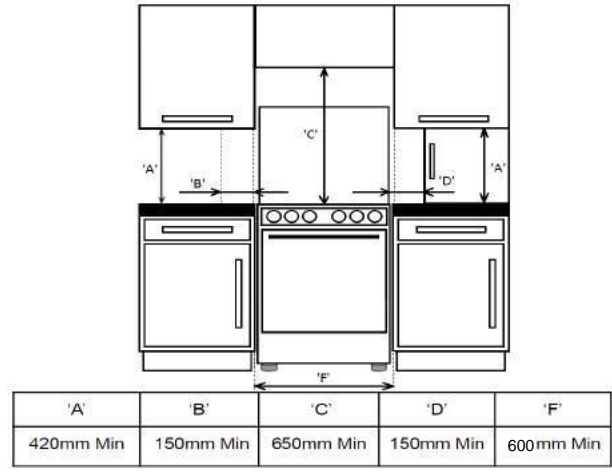
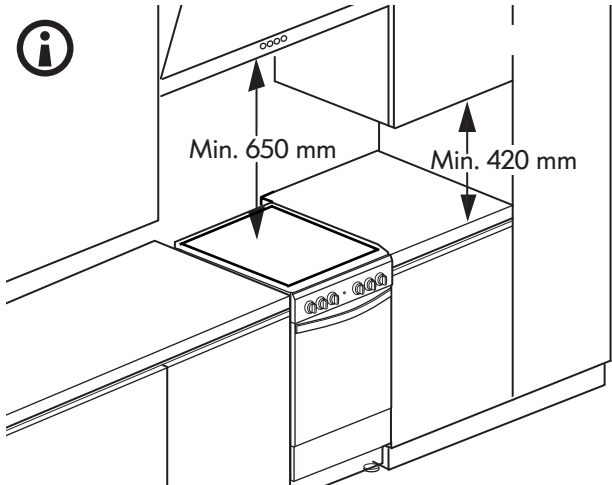
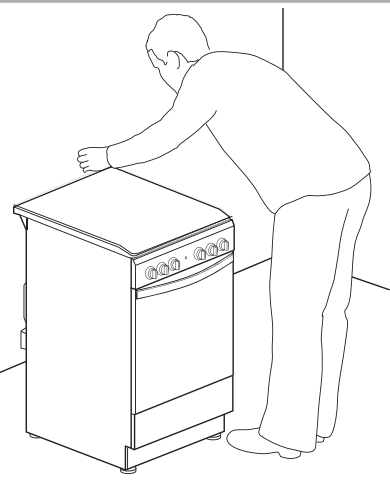
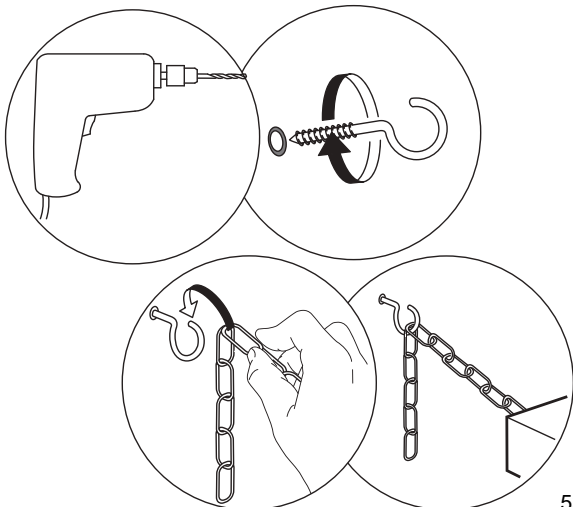
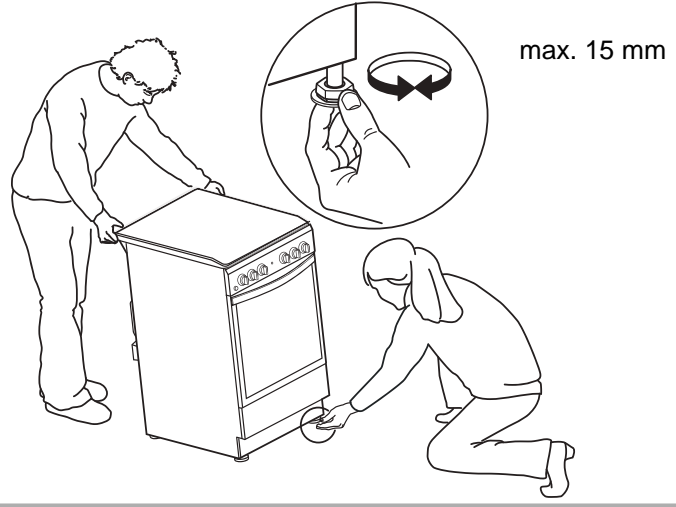
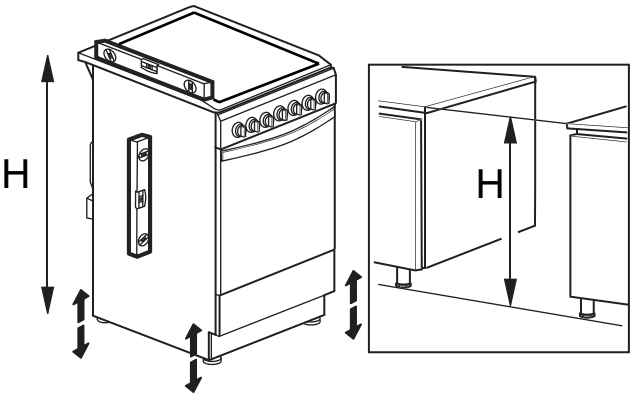
Προετοιμαστείτε ώστε να μπορείτε να παρέχετε:

- Μια σύντομη περιγραφή του προβλήματος
- Τον ακριβή τύπο και μοντέλο του προϊόντος σας
- Τον κωδικό σέρβις (ο αριθμός μετά τη λέξη SERVICE στην πινακίδα αναγνώρισης που υπάρχει στο προϊόν, η οποία είναι ορατή από την εσωτερική γωνία όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή)
- την πλήρη διεύθυνσή σας.
- Ένα νούμερο επικοινωνίας.



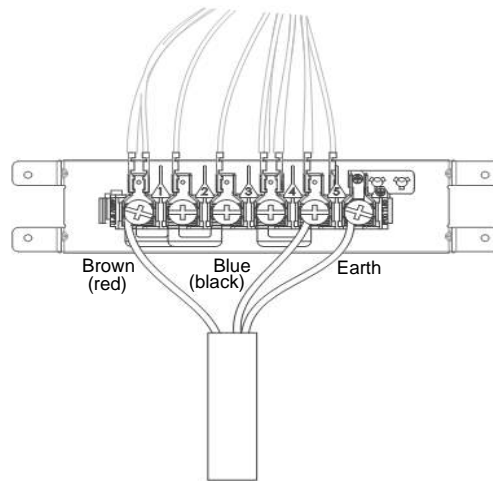
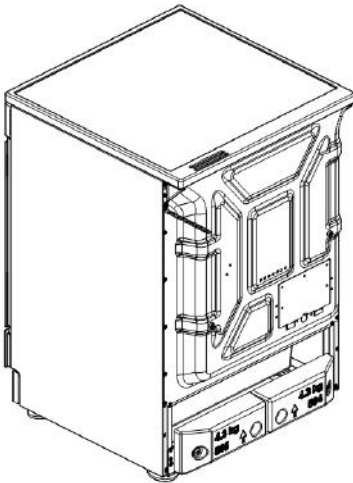
Σημείωση: Αν απαιτούνται επισκευές, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις που εγγυάται τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και τη σωστή διεξαγωγή των επισκευών.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εγγύηση, ανατρέξτε στο εσωκλειστο βιβλιαράκι εγγύησης.

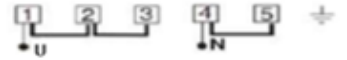
1**2****3****4**



5



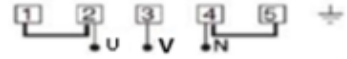
220-240V-



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
 *380-415 3N~



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
 *380-415 2N~



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

6

