BLAUPUNKT

[de]	Montage- und Gebrauchsanweisung	2
[en]	Instructions on mounting an use	21
[fr]	Prescriptions de montage et mode d’emploi	39
[nl]	Montagevoorschriften en Gebruiksaanwiizing	58
[it]	Istruzioni di montaggio e d’uso	77
[s]	Monterings- och bruksanvisningar	96
[e]	Montaje y modo de empleo	115
[hr]	Uputstva za montažu i uporabu	134
[si]	Navodila za montažo in uporabo	153

Einbau Backofen	**5B36P0250GB**
Integrated oven	5B36P0250GB
Four encastrable	5B36P0250GB
Inbouwbakoven	5B36P0250GB
Forno da incasso	5B36P0250GB
Inbyggnadsugn	5B36P0250GB
Horno integrado	5B36P0250GB
Ugradnja pećnice	5B36P0250GB
Vgradnja pečice	5B36P0250GB

VORWORT

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit seinen zahlreichen Funktionen und Vorteilen. Bitte lesen Sie sich vor Verwendung des Produkts diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Anleitung zur späteren Verwendung an einem sicheren Ort auf. Achten Sie darauf, dass auch andere Personen, die das Produkt verwenden, mit den hier enthaltenen Anweisungen vertraut sind.

ACHTUNG:

- Bei erstmaliger Inbetriebnahme des Geräts können unangenehme Gerüche entstehen. Diese sind auf das Bindemittel zurückzuführen, das für die im Gerät integrierten Isolierplatten verwendet wurde. Schalten Sie das neue Gerät mit leerem Garraum bei Ober-/Unterhitze auf 250 °C ein. Heizen Sie den Ofen mindestens 90 Minuten auf, sodass eventuelle Rückstände aus dem Garraum entweichen können.
- Beim erstmaligen Aufheizen ist es völlig normal, dass es zu leichter Rauchbildung und zur Entstehung von Gerüchen kommt. Warten Sie in diesem Fall bis der Geruch verflogen ist und geben Sie erst dann das Gargut in den Ofen.
- Benutzen Sie das Produkt in einem offenen Umfeld.
- Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden im Betrieb sehr heiß. Achten Sie daher darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Lassen Sie Kinder unter acht Jahren nur unter ständiger Aufsicht an das Gerät.
- Falls die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen eventuellen Stromschlag zu vermeiden.

- Das Gerät kann von Kindern ab acht Jahren sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder auch Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese dabei beaufsichtigt werden oder in der sicheren Verwendung des Geräts angeleitet worden sind und die mit der Verwendung einhergehenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug. Reinigung und Pflege dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Das Gerät wird im Betrieb sehr heiß. Achten Sie daher darauf, die Heizelemente im Ofeninnenraum nicht zu berühren.
- Halten Sie Kinder während des Betriebs vom Ofen fern, insbesondere bei eingeschaltetem Grill.
- Vor einem Austausch der Backofenlampe das Gerät ausschalten, um einem möglichen Stromschlag vorzubeugen.
- Die Trennvorrichtungen müssen nach den Verdrahtungsregeln in die festverlegte elektrische Installation integriert werden.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Daher sind Kinder fernzuhalten.
- Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder auch Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese von einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person dabei beaufsichtigt werden oder in der sicheren Verwendung

des Geräts angeleitet worden sind.

- Die zugänglichen Teile des Geräts können im Betrieb heiß werden. Kleinkinder sind daher vom Gerät fernzuhalten.
- Eine allpolige Trennvorrichtung muss nach den Verdrahtungsregeln in die festverlegte elektrische Installation integriert werden.
- Ein beschädigtes Anschlusskabel ist zur Verhütung von Gefahren vom Hersteller, dessen Kundendienstmitarbeiter oder einer Person von vergleichbarer Qualifikation umgehend zu ersetzen.
- Zum Reinigen der Glastür des Backofens keine scharfen bzw. scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was wiederum zum Zerbersten des Glases führen kann.
- Die Verwendung von Dampfreinigern ist nicht zulässig.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein gesondertes Fernsteuerungssystem vorgesehen.
- Bei den Ofenmodellen mit verschiedenen Einschubebenen sind in der Bedienungsanleitung auch Anweisungen zum richtigen Einbau dieses Zubehörs enthalten.

SICHERHEITSHINWEISE

- Achten Sie bei Benutzung des Geräts darauf, dass Sie zum Schutz der Füße Schuhe tragen. Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Beim Ofen: Die Gerätetür sollte während des Garvorgangs nicht allzu oft geöffnet werden.
- Das Gerät muss von einer zugelassenen Fachkraft installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die infolge falscher Aufstellung und fehlerhaftem Einbau durch nicht zugelassenes Personal entstanden sind.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die geöffnete Tür oder Schublade, da sich dadurch der Gewichtsschwerpunkt verlagern oder die Tür beschädigt werden kann.
- Einige Gerätekomponenten sind unmittelbarer Hitze ausgesetzt und speichern diese über einen längeren Zeitraum. Warten Sie daher, bis sie abgekühlt sind.
- Wenn Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht benutzen, sollten Sie es von der Stromversorgung trennen.

EINBAU DES OFENS IN DEN KÜCHENSCHRANK

Bauen Sie das Gerät in die dafür vorgesehene Gerätenische ein; z. B. unterhalb einer Arbeitsplatte oder in einen Hochschrank. Fixieren Sie das Gerät mit den beiden Schrauben in den dafür vorgesehenen Montagebohrungen im Rahmen. Die Montagebohrungen befinden sich im Garraum. Achten Sie beim Festschrauben des Ofens darauf, dass die vorgegebenen Maße und Abstände eingehalten werden, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

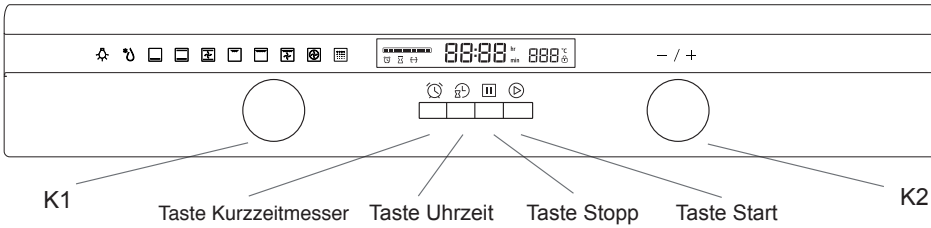
WICHTIG

Ein ordnungsgemäßer Betrieb des Geräts kann nur bei geeigneter Umgebung (z. B. einer geeigneten Schranknische) gewährleistet werden. Die an den Ofen angrenzenden Schrankflächen müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein. Achten Sie darauf, dass die bei Furnierholz verwendeten Klebstoffe Temperaturen von mindestens 120 °C standhalten können. Kunst- bzw. Klebstoffe, die nicht für solche Temperaturen ausgelegt sind, schmelzen und führen so zur Verformung des Schranks. Nach dem Einbau des Ofens in die Nische sind alle elektrischen Teile vollständig zu isolieren. Dies ist gesetzlich vorgeschrieben. Alle Schutzvorrichtungen müssen fest installiert werden, so dass sie sich nicht ohne Spezialwerkzeug abnehmen lassen. Entfernen Sie die Rückwand der Schranknische, um eine angemessene Belüftung des Geräts sicher zu stellen. Zwischen Gerät und Wand muss ein Mindestabstand von 35 mm eingehalten werden.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Überprüfen Sie den Ofen nach der Entnahme aus der Verpackung auf eventuelle Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an qualifiziertes Fachpersonal. Halten Sie Verpackungsmaterialien wie z. B. Plastiktüten, Styropor oder Nägel von Kindern fern, da diese eine Gefahr für Kinder darstellen.

PRODUKTBESCHREIBUNG



Symbol	Funktionsbeschreibung
	Backofenlampe: Dank der Ofenlampe kann der Benutzer den Garvorgang beobachten, ohne dazu die Gerätetür öffnen zu müssen. Die Ofenlampe leuchtet bei allen Backfunktionen ausgenommen Pyrolyse- und ECO-Funktion.
	Auftauen: Durch die Luftzirkulation bei Zimmertemperatur lässt sich Tiefkühlkost schneller auftauen (ohne Zuschaltung der Heizelemente). So lassen sich Tiefkühlgerichte, mit Sahne gefüllte Speisen usw. schonend und schnell auftauen.
	Unterhitze: Das unsichtbare untere Heizelement gibt intensive Hitze an die Unterseite des Garguts ab, ohne dass dieses gebräunt wird. Diese Betriebsart eignet sich vor allem für langsam garende Gerichte wie etwa Aufläufe, Schmorgerichte, Gebäck und Pizzen, wo ein knusprige Boden erwünscht ist. Der zur Auswahl stehende Temperaturbereich umfasst 60–120 °C. Der voreingestellte Wert beträgt 60 °C.
	Ober-/Unterhitze: Das obere und untere Heizelement sind bei Ober-/Unterhitze gleichzeitig im Betrieb. Der zur Auswahl stehende Temperaturbereich umfasst 50 – 250 °C. Der voreingestellte Wert beträgt 220 °C.
	Umluft: Die Kombination aus Ventilator und beiden Heizelementen sorgt für eine gleichmäßigere Wärme und spart bis zu 30 – 40 % Energie. Das Gargut wird außen leicht gebräunt und bleibt innen saftig und feucht. Hinweis: Diese Funktion eignet sich zum Grillen und Braten großer Fleischstücke bei höheren Temperaturen. Der zur Auswahl stehende Temperaturbereich umfasst 50 – 250 °C. Der voreingestellte Wert beträgt 220 °C.
	Grill: Der obere Grillheizkörper schaltet sich nach Bedarf ein und aus, um die gewünschte Temperatur beizubehalten. Innerhalb des Temperaturbereichs von 180 – 240 °C kann jede beliebige Temperatur gewählt werden. Der voreingestellte Wert beträgt 210 °C.
	Großflächengrill: Die beiden oberen Heizelemente sind bei dieser Funktion eingeschaltet. Innerhalb des Temperaturbereichs von 180 – 240 °C kann jede beliebige Temperatur gewählt werden. Der voreingestellte Wert beträgt 210 °C.
	Grill-Bratsystem: Die beiden oberen Heizelemente inklusive Ventilator sind eingeschaltet. Der zur Auswahl stehende Temperaturbereich umfasst 180 – 240 °C. Der voreingestellte Wert beträgt 210 °C.
	Heißluft: Der Umluftventilator ist von einem Ringheizkörper umgeben, der als zusätzliche Wärmequelle für das Heißluftgaren dient. Im Heißluftbetrieb schaltet sich der Ventilator automatisch zu. Die dadurch optimierte Luftzirkulation sorgt für eine gleichmäßige Temperatur im Garraum. Der zur Auswahl stehende Temperaturbereich umfasst 50 – 240 °C. Der voreingestellte Wert beträgt 180 °C.
	Pyrolyse-Funktion: Wenn die Pyrolyse-Funktion eingestellt ist, zeigt die LED „PYR“ an. Die voreingestellte Temperatur beträgt 450 °C. Der Timer kann auf 1:30 oder 2:00 Stunden eingestellt werden.
	Eine energiesparende Heizart zur schonenden Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gebäck. Das Gerät regelt optimal die Energiezufuhr in den Garraum. Je nach Zubereitung und Lebensmittel kann Energie gespart werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Einstellung der Uhr

Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde,
erscheint auf dem Display die Anzeige „0:00“.

1> Drücken Sie die Taste „ ⏲ “. Daraufhin blinken die Ziffern für die Stunden.
2> Stellen Sie durch Betätigen des Drehreglers „K2“ die gewünschten Stunde
(zwischen 0 und 23) ein.
3> Drücken Sie die Taste „ ⏲ “. Daraufhin blinken die Ziffern für die Minuten.
4> Stellen Sie durch Betätigen des Drehreglers „K2“ die gewünschten Minuten
(zwischen 0 und 59) ein.
5> Drücken Sie die Taste „ ⏲ “, um die Eingabe zu bestätigen und den
Einstellungsmodus zu verlassen. „:“
blinkt nun und eingestellte Zeit wird angezeigt.
Hinweis: Die Uhrzeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt. Wird die Uhrzeit nach dem Einschalten des Gerätes nicht eingestellt, zeigt sie weiterhin „0:00“ an.

2. Einstellung der Heizart

1> Wählen Sie durch Betätigen des Drehreglers „ K1“ die gewünschte Garfunktion.
Das entsprechende Symbol leuchtet daraufhin in der Anzeige.
2> Stellen Sie durch Betätigen des Drehreglers „K2“ die Temperatur ein.
3> Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste „⏵“.
4> Wenn Schritt 2 übersprungen wird, starten Sie den Garvorgang mit der Taste „⏵“. Standardmäßig ist eine Garzeit von 9 Stunden eingestellt. Die voreingestellte Temperatur erscheint auf dem LED-Display.
HINWEIS:
1> Die Garzeit wird mit Hilfe der Drehregler in folgenden Intervallen eingestellt:
0 bis 30 Minuten: in 1-Minuten-Schritten. 30 Minuten bis 9 Stunden: in 5-Minuten-Schritten.
2> Die Temperatureinstellung erfolgt in Schritten von 5 °C, bei der Grillfunktion
in Schritten von 30 °C.
3> Durch Betätigen des Drehreglers „K1“ können Sie zu Beginn des Garvorgangs
die gewünschte Garzeit
einstellen. Bestätigen Sie Ihre Eingabe anschließend mit der Taste „⏵“.
Wenn die Taste „⏵“ nicht binnen 3 Sekunden gedrückt wird, wird die Garzeit auf den vorherigen Wert zurückgesetzt und der Garvorgang mit dieser Einstellung fortgesetzt.
4> Stellen Sie durch Betätigen des Drehreglers „K2“ zu Beginn des Garvorgangs die gewünschte Temperatur ein. Die entsprechende Anzeige leuchtet daraufhin auf.

Starten Sie den Garvorgang mit der Taste „⏵“. Wenn die Taste „⏵“ nicht binnen 3 Sekunden gedrückt wird, wird die Temperatur auf den vorherigen Wert zurückgesetzt und der Garvorgang mit dieser Einstellung fortgesetzt.

3. Einschalten der Lampe

1> Wählen Sie die gewünschte Funktion durch Betätigen des Drehreglers „K1“. Daraufhin leuchtet das zugehörige Symbol.
2> Starten Sie den Vorgang mit der Taste „⏵“. Die Anzeige „0:00“ sowie das Lampensymbol „💡“ leuchten auf und der Doppelpunkt „:“ blinkt.

4. Abfrage von Einstellungen

In folgenden Modi können Sie die aktuellen Einstellungen abfragen. Nach 3 Sekunden kehrt die Anzeige jeweils wieder in den aktuellen Status zurück.
1> Während des Betriebs können Sie durch Drücken der Taste „ 🕒 “ die aktuelle Zeit abrufen (sofern die Uhr eingestellt wurde). Falls der Kurzzeitmesser programmiert wurde, können Sie sich die eingestellte Zeit durch Drücken der Taste „⏲“ anzeigen lassen.
2> Beim aktivierten Kurzzeitmesser können Sie sich durch Drücken der Taste „ 🕒 “ die aktuelle Uhrzeit anzeigen lassen (sofern die Uhr eingestellt wurde).
3> Während die Uhrzeit angezeigt wird, können Sie sich durch Drücken der Taste „ 🕒 “ die Startzeitvorwahl anzeigen lassen.

5. Kindersicherung

Aktivieren der Kindersicherung: Drücken Sie gleichzeitig 3 Sekunden lang die Tasten „⏵“ und „⏸“. Es ertönt ein langer Signalton und das Symbol „🔒“ leuchtet auf.
Deaktivieren der Kindersicherung: Drücken Sie gleichzeitig 3 Sekunden lang die Tasten „⏵“ und „⏸“. Es ertönt ein langer Signalton, der anzeigt, dass die Kindersicherung nun deaktiviert ist.
Hinweis: Wenn Sie den Garvorgang während des Betriebs abbrechen möchten, drücken Sie kurz die Stopp-Taste. Ein zu langes Drücken der Stopp-Taste wird vom Gerät als ungültig interpretiert.

6. Kurzzeitmesser:

Das Gerät verfügt über einen Kurzzeitmesser, dessen Zeit auf einen Wert zwischen 0:01 und 9:59 Stunden programmiert werden kann. Diese Funktion kann nur eingestellt werden, während sich das Gerät im Stand-by-Modus befindet. Um den Kurzzeitmesser einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

1> Drücken Sie die Taste für den Kurzzeitmesser „⏲“;
2> Stellen Sie durch Betätigen des Drehreglers „K2“ die Stunden für den Kurzzeitmesser ein (zwischen 0 und 9).

3> Drücken Sie erneut die Taste für den Kurzzeitmesser „⏲“;
4> Stellen Sie durch Betätigen des Drehreglers „K2“ die Minuten für den Kurzzeitmesser ein (zwischen 0 und 59).
5> Bestätigen Sie die eingestellte Zeit mit der Taste „⏯“. Die Zeit wird nun heruntergezählt.

Hinweis: Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 10 mal hintereinander ein Signalton.
Sie können den Kurzzeitmesser während der Einstellung durch Drücken der Taste „⏸“ abbrechen. Nach bereits erfolgter Aktivierung können Sie den Kurzzeitmesser durch zweimaliges Betätigen der Stopp-Taste abbrechen.

7. Start / Pause / Abbrechen

1> Um den Garvorgang nach eingestellter Garzeit zu starten, drücken Sie die Taste „⏯“. Um den Garvorgang bei unterbrochenem Betrieb wieder fortzusetzen, drücken Sie „⏯“.
2> Um den Garvorgang zu unterbrechen, drücken Sie einmal die Taste „⏸“. Drücken Sie zweimal die Taste „⏸“, um den Garvorgang abzubrechen.

8. Energiesparfunktion

1> Während sich das Gerät im Bereitschafts- bzw. Kurzzeitmessermodus befindet, können Sie durch 3-sekündiges Betätigen der Taste „⏯“ in den Energiesparmodus wechseln. Auch das LED-Display schaltet sich dann aus und wechselt in den Energiesparmodus.
2> Wenn im Bereitschaftsmodus 10 Minuten lang keine Aktion erfolgt, schaltet sich das LED-Display aus und der Energiesparmodus wird aktiviert.
3> Das Betätigen einer beliebigen Taste bzw. eines Drehreglers führt zum Abbruch des Energiesparmodus.

9. Startzeitvorwahl

1> Die Startzeitvorwahl funktioniert nur, wenn zuvor die Uhrzeit eingestellt wurde. Die Startzeit, zu der das Gerät eingeschaltet werden soll, muss in gleicher Weise wie die übliche Uhrzeit eingestellt werden (a> Taste für die Startzeitvorwahl „ ⏱ “ drücken. b> Mit Drehregler „K2“ die Stunden der Startuhrzeit einstellen. Die Stundeneingabe sollte bei einer Zahl zwischen 0 und 23 liegen. c> Drücken Sie die Taste für die Startzeitvorwahl „ ⏱ “ erneut. d> Mit Drehregler „K2“ die Minuten der Startuhrzeit einstellen Die Minuteneingabe sollte bei einer Zahl zwischen 0 und 59 liegen. Drücken Sie diesmal jedoch keinesfalls das Uhrensymbol. Wählen Sie als Nächstes mit dem Drehregler „K1“ die Funktion aus.
2> Drücken Sie die Taste „⏯“, um Garzeit und Temperatur einzustellen. Stellen Sie die Uhrzeit mit dem Drehregler „K1“ und die Temperatur mit dem Drehregler „K2“ ein.
3> Beenden Sie die Einstellung mit der Taste „⏯“. Auf der Anzeige leuchten sowohl die Uhr als auch das Symbol für die Startzeitvorwahl „⏱“. Keine anderen Funktionssymbole werden dargestellt. Sie können Sich durch Betätigung der Taste „ ⏱ “ die Startzeit anzeigen lassen.
Nach 3 Sekunden kehrt die Anzeige wieder zur Uhr zurück.

4> Sobald die Startuhrzeit erreicht wird, ertönt ein Signalton und der Garvorgang wird automatisch gestartet. Das Symbol für die Startzeitvorwahl „⏳“ erlischt und das Display zeigt wieder die üblichen Symbole an.

Hinweis:

1. Bei folgenden Funktionen ist die Startzeitvorwahl nicht möglich: Lampe, Auftauen und Kerntemperatursensor.
2. Wenn Sie während der Startzeitvorwahl die Stopp-Taste einmalig betätigen, werden Uhrzeit und Temperatur der Startzeitvorwahl angezeigt, während das Menüsymbol kontinuierlich leuchtet. Wenn Sie die Stopp-Taste erneut drücken, kehrt die Anzeige zur Uhr zurück. Drücken Sie die Start-Taste, kehren Sie zur Startzeitvorwahl zurück.
3. Der Kurzzeitmesser funktioniert nicht in Verbindung mit der Startzeitvorwahl.

10. Pyrolyse-Funktion

Mit dieser Funktion kann der Innenraum des Backofens gründlich gereinigt werden.

1> „K1“ drehen, um die Pyrolyse-Funktion auszuwählen. Die LED zeigt „PYR“ an.

2 > „⏯“ drücken, um den Vorgang zu bestätigen. Die voreingestellte Zeit beträgt 2 Stunden, die LED zeigt „PYR“ an.

3> „K1“ drehen, um die Pyrolysezeit zu ändern. Der Timer kann auf 1:30 oder 2:00 Stunden eingestellt werden.

Hinweis:

A) Wenn die Ofentür nicht geschlossen ist, erfolgt beim Drücken der Starttaste keine Aktion, die LED zeigt „DOOR “, „ PYR “ an.

B) Wenn die Temperatur in der Mitte des Ofens über 320 °C liegt, erfolgt beim Drücken der Starttaste keine Aktion. Die LED zeigt „COOL“ und „PYR“ an. Wenn die Temperatur in der Mitte des Ofens unter 200 °C liegt, durch einmaliges Drücken der Abbruchtaste den Vorgang anhalten, bei erneutem Drücken kehrt der Ofen in den Wartezustand zurück. Wenn die Temperatur höher als 200 °C ist, die Abbruchtaste einmal betätigen, um direkt in den Wartezustand zurückzukehren.

C) Wird die Tür geöffnet, wenn der Ofen in Betrieb ist, erscheint „DOOR“ (TÜR) in der LED-Anzeige und der Summer ertönt kontinuierlich, bis die Tür geschlossen oder die Taste „Cancel“ (Abbrechen) betätigt wird.

D) Vor der Aktivierung der pyrolytischen Reinigungsfunktion, Verschüttetes entfernen und sicherstellen, dass der Ofen leer ist. Keine Gegenstände darin lassen (z.B. Pfannen, Backblech, Fettpfanne, Roste usw.), da sie stark beschädigt werden können.

E) Nach dem Ende der pyrolytischen Reinigung den Strom noch für eine weitere Stunde nicht abschalten.

11. Hinweis

1> Die Ofenlampe brennt bei allen Funktionen.

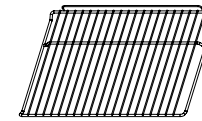
2> Wenn nach Einstellung des Garprogramms die Taste „⏯“ nicht innerhalb von 5 Minuten gedrückt wird, wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt oder der Bereitschaftsmodus aktiviert. Das eingestellte Programm wird dann wieder verworfen.

3> Bei kräftigem Drücken der Taste für den Signalton ertönt der Signalton. Achtung: Wenn die Taste nicht richtig gedrückt wird, wird kein Signalton ausgegeben.

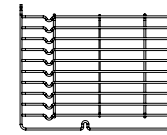
4> Sobald der Garvorgang beendet ist, ertönt fünf Mal hintereinander ein Signalton.

ZUBEHÖR

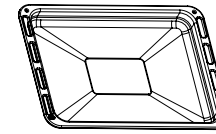
Gitterrost: für Grillgut, Kuchenformen, zum Braten und Grillen.



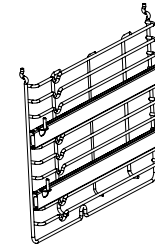
Backblecheinschübe: Die Backblecheinschübe an der rechten und linken Seite des Geräts können zur Reinigung der Innenwände herausgenommen werden (modellabhängig).



Universalbackblech: Zur Zubereitung größerer Mengen wie z. B. von saftigem Kuchen, Gebäck, Tiefkühlkost usw. oder zum Auffangen von Fett/Flüssigkeiten und Fleischsaft.

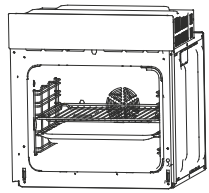


Teleskopauszüge: Manche Modelle sind für eine einfachere Bedienung des Geräts mit Teleskopauszügen ausgestattet. Die Teleskopauszüge lassen sich durch Lösen der Schrauben zur Reinigung auseinandernehmen (modellabhängig).

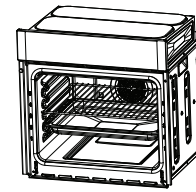


ACHTUNG BEIM EINSCHIEBEN VON ROST ODER BLECH:

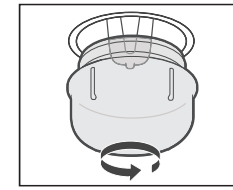
Um einen sicheren Betrieb des Geräts zu gewährleisten, ist unbedingt darauf zu achten, dass Rost oder Blech ordnungsgemäß zwischen den seitlich angebrachten Einschubschienen eingeführt werden. So kann heißes Gargut beim Entnehmen des Rosts oder Blechs nicht so leicht verrutschen.



oder

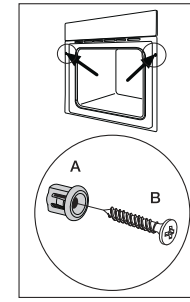


AUSWECHSELN DER OFENLAMPE



Gehen Sie zum Auswechseln der Ofenlampe wie folgt vor:
1> Trennen Sie das Gerät vom Netz oder schalten Sie den Schutzschalter der Steckdose aus.
2> Schrauben Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn ab (eventuell ist sie eher schwergängig). Tauschen Sie die Lampe gegen eine neue gleichen Typs aus.
3> Schrauben Sie die Glasabdeckung der Lampe wieder an.
HINWEIS: Es dürfen nur Halogenlampen verwendet werden, die für 25 – 40 W/220 V-240 V und eine Temperatur von 300 °C ausgelegt sind.

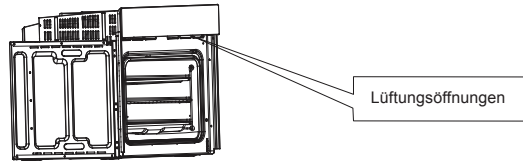
FESTSCHRAUBEN DES GERÄTS AM SCHRANK



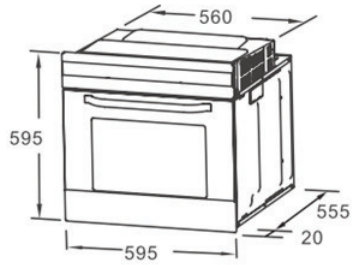
1. Setzen Sie den Backofen in die Gerätenische des Schranks ein.
2. Öffnen Sie die Gerätetür.
3. Stecken Sie die beiden Distanzstücke „A“ in die Montagebohrungen am Geräterahmen und schrauben Sie das Gerät anschließend mit den beiden Schrauben „B“ am Schrank fest.

LÜFTUNGSÖFFNUNGEN

Wenn die Temperatur nach Beendigung des Garvorgangs, bei einer Garpause oder im Bereitschaftsmodus in der Mitte des Garraums bei 75 °C oder darüber liegt, läuft das Kühlgebläse noch 15 Minuten lang nach. Sinkt die Temperatur in der Mitte des Garraums vorher unter 75 °C, schaltet sich das Kühlgebläse schon früher aus.



EINBAU



HINWEIS: Die Zahl mitgelieferter Zubehörteile richtet sich nach dem jeweils gekauften Gerät.

REINIGUNG UND PFLEGE

Für ein ansprechendes Erscheinungsbild und eine zuverlässige Funktion sollten Sie das Gerät stets sauber halten. Das moderne Design des Gerätes reduziert Reinigung und Pflege auf ein Minimum. Die Komponenten des Gerätes, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen regelmäßig gereinigt werden.

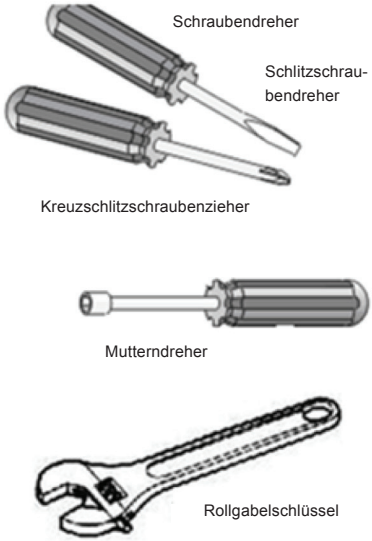
- Trennen Sie das Gerät stets vom Netz, bevor Sie Reinigungs- bzw. Wartungsarbeiten durchführen.
- Schalten Sie alle Funktionen AUS.
- Das Gerät ist leichter zu reinigen, wenn es noch handwarm ist.
- Reinigen Sie die Flächen des Gerätes mit einem angefeuchteten Tuch, einer weichen Bürste oder einem weichen Schwamm und trocknen Sie anschließend nach. Verwenden Sie zum Entfernen starker Verschmutzungen heißes Wasser und ein nicht-scheuerndes Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glasscheibe in der Gerätetür keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen oder das Glas beschädigen können.
- Entfernen Sie säurehaltige Substanzen (Zitronensaft, Essig) immer sofort von Komponenten aus Edelstahl.
- Keine Hochdruckreiniger verwenden. Reinigen Sie die Backbleche mit einem handelsüblichen Geschirrspülmittel.

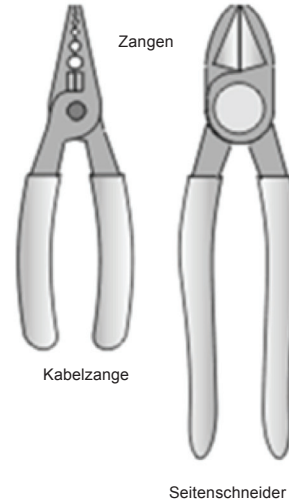
Dieses Gerät ist mit Kennzeichnungen nach der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) versehen.
Indem Sie eine sachgemäße Entsorgung sicherstellen, tragen Sie dazu bei, andernfalls drohenden Schaden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit abzuwenden. Das auf dem Produkt angebrachte Symbol weist darauf hin, dass dieses nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen ist es auf dem jeweils zuständigen Wertstoffhof für Elektro- und Elektronikgeräte gemäß den vor Ort geltenden Umweltschutzvorschriften und Entsorgungsvorgaben zu entsorgen. Für nähere Informationen zu Verwertung, Rückgewinnung und Recycling des Produkts wenden Sie sich an Ihre Stadtverwaltung, Ihr Hausmüllentsorgungsunternehmen oder den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Austausch der Türabdeckleiste und Drehhalterungen

Vorbereitung

Der Großteil der eventuell benötigten Werkzeuge ist nachfolgend abgebildet. Einige der Werkzeuge sind optional.



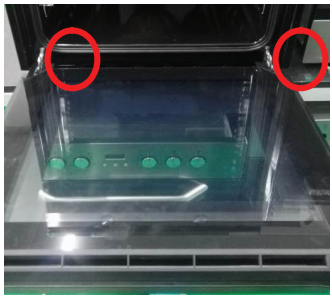


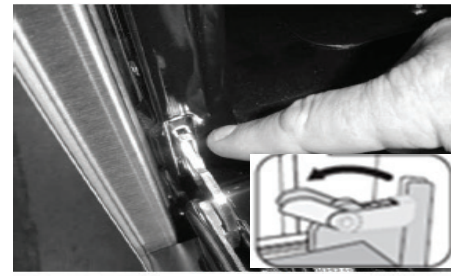
Demontage der Komponenten

Ausbau der Gerätetür

Schritt 1: Öffnen Sie die Gerätetür vollständig.

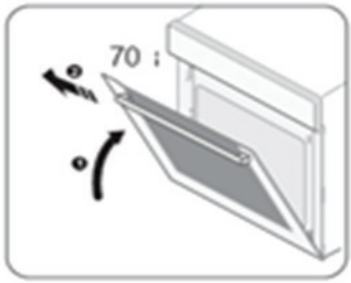
Schritt 2: Ziehen Sie die Bügel auf den beiden Scharnieren bis zum Anschlag heraus.





Scharnier mit Bügel

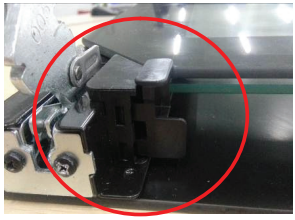
Schritt 3: Schließen Sie die Gerätetür bis zu einem Winkel von ca. 30°.
Heben Sie die Tür beidseitig mit je einer Hand an und ziehen Sie sie vorsichtig heraus.



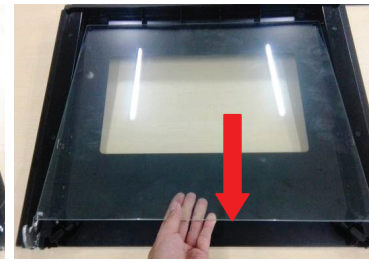
Warnung: Wenden Sie keine Gewalt an. Sonst könnte die Glasscheibe zerbrechen.
Warnung: Die Scharnierfedern können nachgeben, wodurch es zu Verletzungen kommen könnte.
Warnung: Der Türgriff ist keinesfalls ein Halte- oder Transportgriff. Zerlegen der Gerätetür.

Schritt 1: Entfernen Sie die Gerätetür und legen Sie sie flach mit einer weichen Unterlage auf die Arbeitsplatte (siehe dazu Abbildung 2.1).

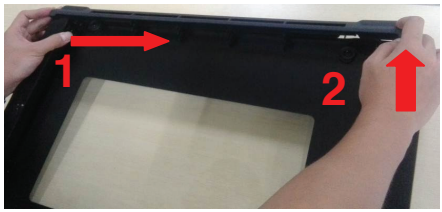
Schritt 2: Öffnen Sie die Drehhalterung wie in folgender Abbildung zu sehen.



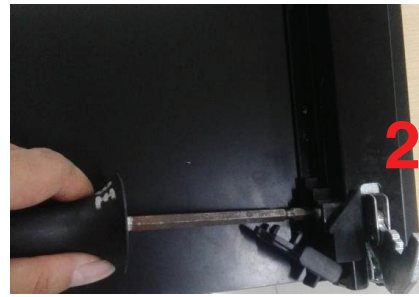
Schritt 3: Heben Sie die äußere Glasscheibe der Gerätetür an und ziehen Sie sie heraus. Gehen Sie mit der mittleren Glasscheibe ebenso vor.



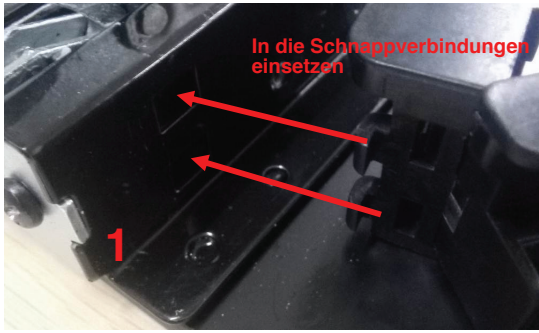
Schritt 4: Schieben Sie die Türabdeckleiste mit der linken Hand hin zur Mitte (1) und ziehen Sie die Leiste dann mit der rechten Hand nach rechts oben (2).

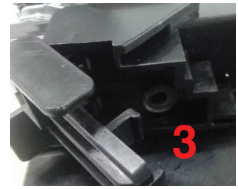


Schritt 5: Lösen Sie die Drehhalterung mit Hilfe des Schraubendrehers und entfernen Sie sie anschließend vom Türrahmen.



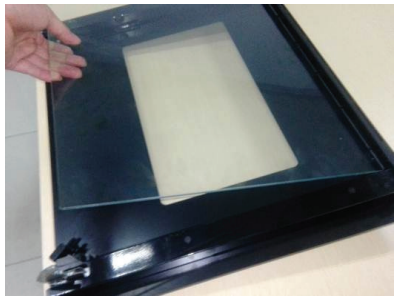
Schritt 6: Tauschen Sie die Drehhalterung aus und setzen Sie die neuen in die Schnappverbindungen ein. Befestigen Sie sie mit den Schrauben.

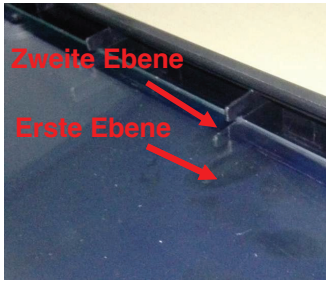


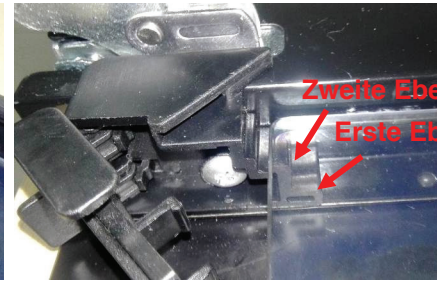


Schritt 7: Befestigen Sie die neue Türabdeckleiste und achten Sie auf einen festen Sitz.

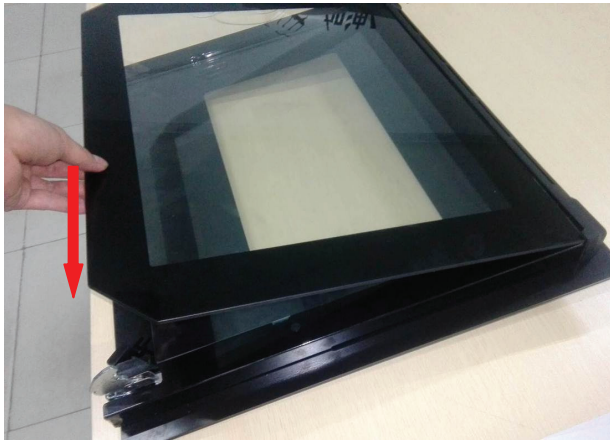
Schritt 8: Setzen Sie die mittlere Glasscheibe wieder in die Tür ein und achten Sie darauf, dass sie bei 3-Scheiben-Türen in der zweiten Ebene der oberen Abdeckung eingesetzt werden muss. Bei 4-Scheiben-Türen muss in der ersten Ebene eine weitere mittlere Glasscheibe eingesetzt werden.







Schritt 9: Setzen Sie die äußere Glasscheibe ein und schließen Sie die Austauscharbeiten ab.



ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

WARNING

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250 ℃, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Please use the product under the open environment.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given

supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

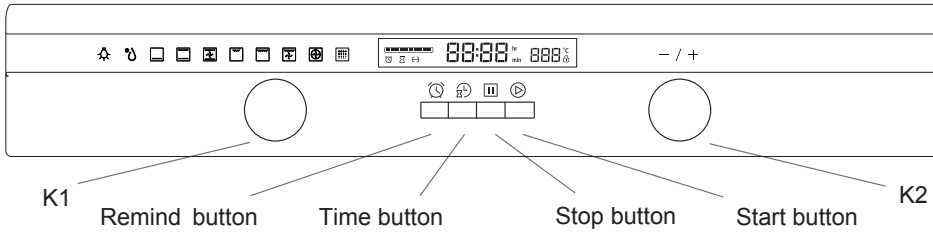
IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can with stand temperatures of at least 120 ºC. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 35 mm.

DECLARATION OF COMPLIANCE

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.

PRODUCT DESCRIPTION



Symbol	Function description
	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions except pyrolytic and ECO function.
	Deforst: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heater: A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without browning. This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews, pastries and pizzas where a crispy base is desired. The temperature can be set within the range of 60-120 °C. The default temperature is 60 °C.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250 °C. The default temperature is 220 °C.
	Convention with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration,saving up to30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note:This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temper ature can be set within the range of 50-250 °C. The default temperature is 220 °C.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and offto maintain temperature. The temperature can be set within the range of 180-240 °C.The default temperature is 210 °C.
	Double grill: The radiant heating element and the top heating element are working. The temperature can be set within the range of 180-240 °C.The default temperature is 210 °C.
	Double grill with fan: The radiant heating element and top heating element are working with fan. The temperature can be set within the range of 180-240 °C. The default temperature is 210 °C.
	Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convenction mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50-240 °C. The default temperature is 180 °C.
	Pyrolytic function: When the function set to prolytic mode, LED display „ PYR „. The default temperature is 450°C . The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.
	This is an energy-saving heating function that allows you to gently cook meat, fish andbaked items. The appliance optimally controls the supply of energy to the cooking compartment. Depending on the method of preparation and the type of food, it is possible to save energy.

OPERATION INSTRUCTIONS

1. Clock Setting

After connectiong the unit to the power, the symbols "0:00" will be visible on the display.
1> Press " ", the hour figures will flash.
2> Rotate " K2" to adjust the hour figures, (time should be within 0--23).
3> Press " ", the minutes will flash.
4> Rotate "K2 " to adjust the minutes setting, (time should be within 0--59).
5> Press " " to finish the clock settings. ":" will flash, and the time will be illuminated.
Note: The clock is 24 hours. After power on, if not set, the clock will show "0:00".

2. Function Setting

1> Rotate " K1 " to choose the cooking function you require. The related symbol will illuminated .
2> Rotate " K2 " to adjust the temperature.
3> Press " " to confirm the start of cooking.
4> If step 2 is ignored, Press " " to confirm the start of cooking and the default time is 9 hours, the default temperature will display on the LED.
NOTE:
1>The step quantities for the adjustment time of the knobs are as follow:
0--0:30min: step 1 minute 0:30--9:00hour :step 5 minutes
2>The step quantities for the adjustment of temperature is 5°C, and the grill function is 30°C.
3>Rotate " K1" to adjust the cooking time when cooking begins. Then press " " to confirm.
If " " not pressed within 3 seconds,the oven will revert back to the previous time to continue cooking.
4>Rotate"K2 " to adjust the temperature when cooking begins.The related indicator will be illuminated. Then press" " to start cooking. If " " not pressed in 3seconds, the oven will revert back to the previous temperatrue to continue cooking.

3.Lamp Setting

1> Rotate"K1" to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.
2> Press " " button to start, "0:00" and lamp icon" " will light up, " : " will flash.

4.Inquiring function

In the following states, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current state.
1> During working state, if the clock was set, press " " button to see the current time; if the reminder function was set, press " " button to see the time of reminder.
2> In reminding state, if the clock was set, press " " button to see the current time.
3> In clock display state, if the reservation function was set, press " " button to see the time of reservation.

5. Child lock function

To Lock : press " " and " " simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound and the " " will be illuminated.
Lock quitting : press " " and " " simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound indicating the child-lock is released.
Note: During working mode, if you want to stop cooking,press stop button quickly. Do not need to long pressing on stop button,it is invalid.

6. Reminder Function:

This function will help to remind you to start cooking in a certain time from 0:01 to 9:59.
Only when oven in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

1> Press reminder setting button " ";
2> Rotate " K2 " to set the hour time of reminder. (Time should be within 0--9).
3> Press reminder setting button " " again;
4> Rotate "K2 " to set minute time of reminder. (Time should be within 0--59).
5> Press " " to confirm setting. The time will count down.

Note: The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour.
You can cancel the reminder during setting by pressing the " " button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.

7. Start/Pause/Cancel Function

1> If the cooking time has been set, press " " to start cooking. If the cooking is paused, press " " to resume cooking.
2> During cooking process, press " " once to pause the cooking. Press " " twice to cancel the cooking.

8. Energy-Saving Function

1> In waiting state and reminding state , press " " for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.
2> If no operation in10 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.
3> Under the energy-saving mode, press any key or rotate any knob can quit the energy-saving mode.

9. Reservation function

1> To use reservation function, clock must be set in advance. Then, in the way of setting the clock, reserved time that oven starts to cook must be set (a> Press reservation setting button" ";
b> Rotate "K2" to set the hour time of reservation. Time should be within 0--23. c> Press reservation setting button " " again; d> Rotate "K2" to set minute time of reservation. Time should be within 0--59.), but don't press clock this time. Next, turn knob "K1" to chosse function.

2> Press " " button to set cooking time and temperature. Then turn knob "K1" to adjust time, and " K2 " to adjust temperature.

3> Press the " " button to finish cooking setting, and the clock will be on the screen with reservation sign " " always lighting. But no other function signals are presented. Reservation time can be checked by pressing " ", 3 seconds later the screen will show clock again.

4> At the time of reservation, cooking will start automatically after a buzzing sound. The reservation symbol " "will put out, and other indicating signs will work normally.

Note:

1. Lamp, defrost, probe can't be reserved.
2. During the status of reservation, press cancel button once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press again, screen returns to clock, or press start button to return to reservation status.
3. Reminder function is invalid during reservation status.

10. Pyrolytic Function

This function allows you to clean thoroughly the oven cavity.

1> Rotate „ K1 „ to select the pyrolytic function. LED will display „ PYR „.

2> Press „⏵“ to confirm the cooking. And the default time is 2 hours, „ PYR „ will display on the LED. 3> Rotate „ K1 „ to change the pyrolytic time. The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.

Note:

A) When the oven door is not closed, pressing start button will be invalid, LED display „ DOOR „, „ PYR „.

B) When the oven‘s center temperature is highter than 320°C, pressing start button will be invalid. The LED will display „ COOL „ and „ PYR „. When the oven‘s center temperature is lower than 200°C, press cancel button once , it will pause; press again, it will return to waiting state. If highter than 200°C, press cancel button once, it will return to waiting state directly.

C) Open the door when the oven is working, the LED will display „ DOOR „ and the buzzer will sound continuously until the door was closed or press cancel button.

D) Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it (e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as this could heavily damage them.

E) When finished pyrolytic cleaning, don‘t interrupt the power in an hour.

11. Note

1> The oven lamp will be on for all functions.

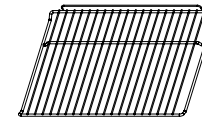
2> Once the cooking programme has been set and the" ⏵ " button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waitting state. The setting program will be invalid.

3> The buzzer will sound once when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.

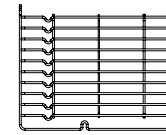
4> The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

ACCESSORIES

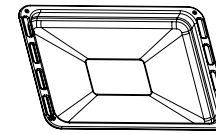
Wire shelf : For grill .dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



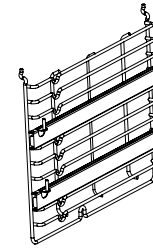
Slider bracket : These shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed for cleaning oven walls. (only for specific modles)



Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc,or for collecting fat/ spillage and meat juices.

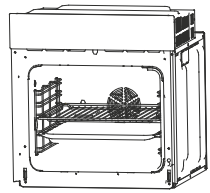


Telescopic runner: Some of models might with telescopic runners to facilitate the use of oven.
These telescopic runners could be disassembled for cleaning by unscrew the screws use to fix it.
(only for specific modles)

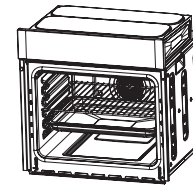


SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. This will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



or



BULB REPLACEMENT

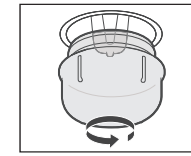
For replacement, process as follows:

1>.Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.

2>.Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.

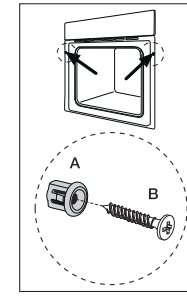
3>.Screw the glass lamp cover back in place.

NOTE: Only use 25-40W/220V-240V , T300°C halogen lamps.



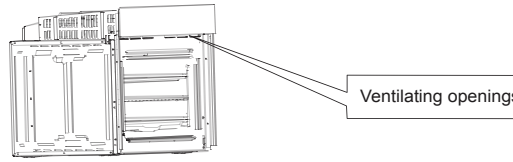
SECURING THE OVEN TO THE CABINET

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabint with two distance holders "A" which fit the holes in the oven frame and fit the two screws "B".

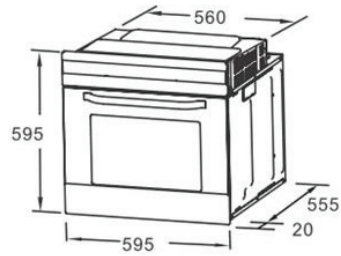


VENTILATING OPENINGS

When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.



INSTALLATION



NOTE: The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm- cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry. In case of heavy soiling, use hot water with non- abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door,do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

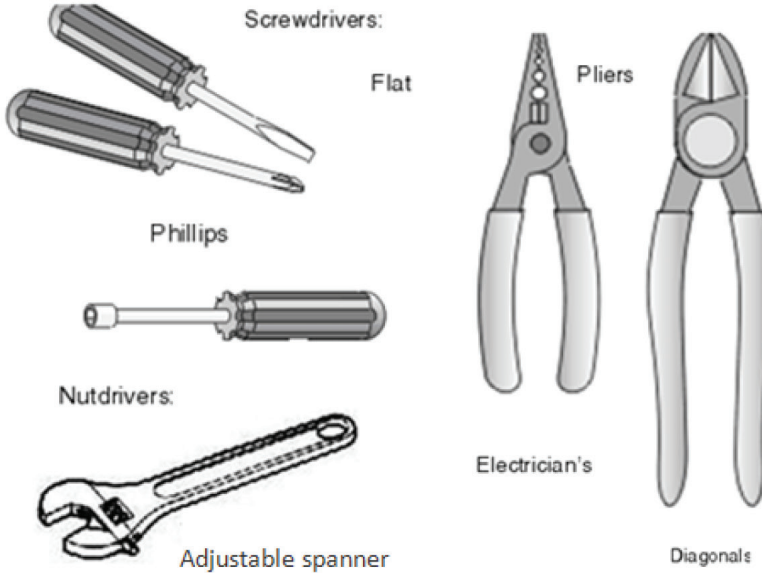
This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment(WEEE).

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health,which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste dispoasl.For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Installation instruction of the door frame up cover and rotation bracket assembly

Preparation before disassembly

Most of the tools that you might need are shown below. Some tools are optional.

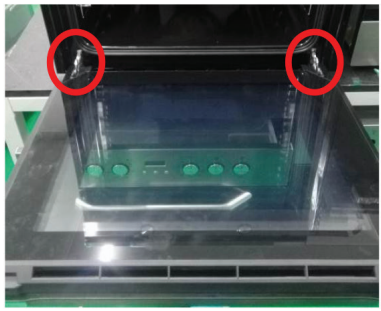


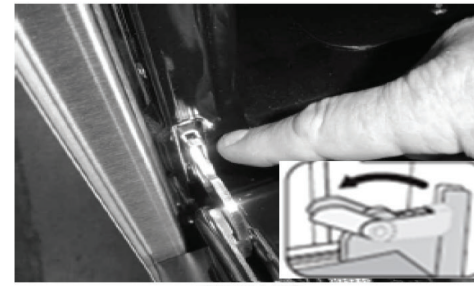
Parts disassembly

The oven door's disass embly

Step 1: Open the oven door completely.

Step 2: Pull the hinge locks forward on both hinges, until they stop.

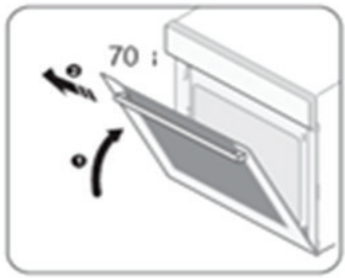




Hinge Lock

Step 3: Raise the door so that it is at a 30° angle from the front of the oven.

Hold the door with one hand on each side. Lift the door up and out.



Warning: Don't forcibly pulled out the door and prevent the glass breakage during the dismantling process .

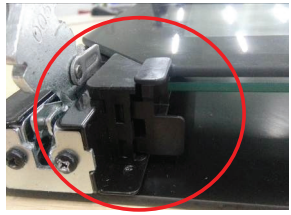
Warning: The hinge springs could release, causing personal injury.

Warning: Do not lift or carry the oven door by the door handle.

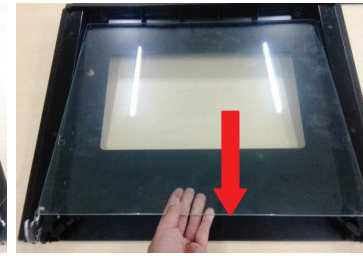
The oven door components' disassembly.

Step 1: Disassemble the door from the oven, then put it on the bench horizontally, see 2.1.

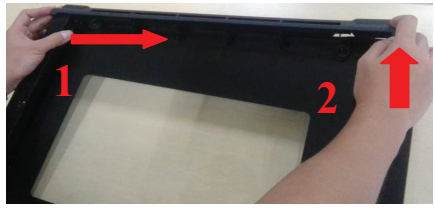
Step 2: Open the door rotation bracket assembly, refer the action in the following picture.



Step 3: Lift up the door outer glass and pullit out, then take the door middle glass out as the same way ;

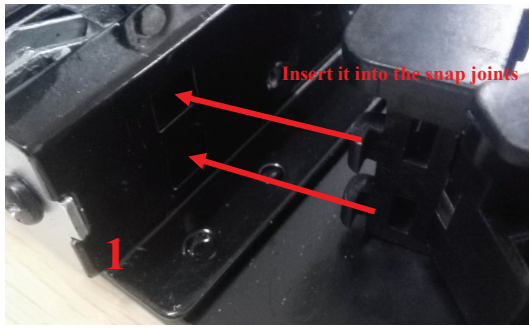


Step 4: Use one hand to push the door frame up cover toward middle part (1), then lift up the cover with the another hand (2);



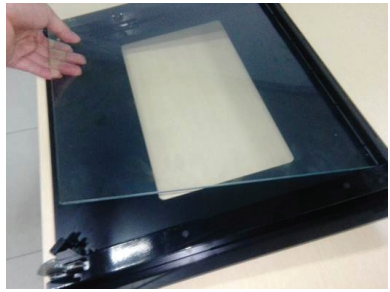
Step 5: See the screwdriver to disassemble the rotation bracket assemblies , then take out it from the door bracket;

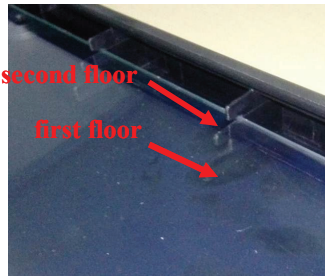
Step 6: Change the new rotation bracket assemblies and insert it into the snap joints, then fix it with screw.

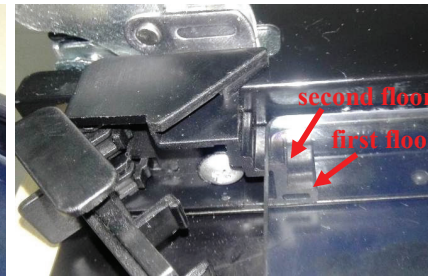


Step 7: Assemble the new door frame up cover on the bracket and make sure it be stable;

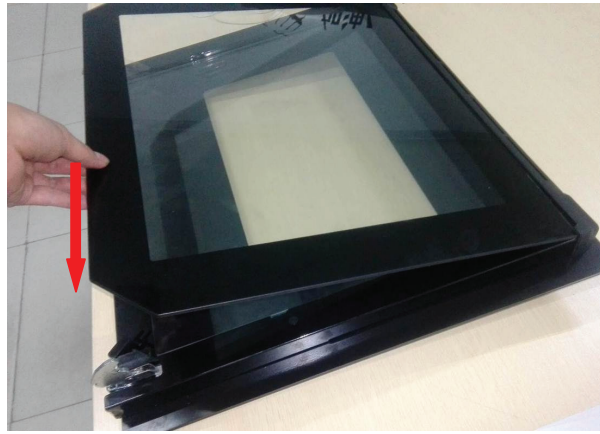
Step 8: Assemble the door middle glass and pay attention that it should be put at the second floo r of door frame up cov er for 3-layer glass door, and for 4-layer glass door, another middle glass should be place at the first floor;







Step 9: Assemble the outer glass and accomplish the replacement work.



REMERCIEMENTS

Merci d'avoir acheté notre produit. Nous espérons que vous apprécierez l'utilisation des nombreuses fonctionnalités et avantages qu'il propose. Avant d'utiliser ce produit, veuillez étudier attentivement l'ensemble de ce manuel d'instructions. Conservez-le dans un endroit sûr pour une consultation ultérieure. Assurez-vous que les autres personnes qui utilisent le produit connaissent également bien ces instructions.

ATTENTION

- Lorsque le four est allumé pour la première fois, il peut dégager une odeur désagréable. l'agent de liaison utilisé pour les panneaux isolants au sein du four. Veuillez faire fonctionner le nouveau produit vide avec la fonction de cuisson conventionnelle, 250 °C, 90 minutes pour nettoyer les impuretés à l'intérieur du compartiment de cuisson.
- Pendant la première utilisation, il est tout à fait normal qu'il y ait une légère fumée et des odeurs. Si cela se produit, il vous suffit d'attendre que l'odeur disparaisse avant de mettre des aliments dans le four.
- Veuillez utiliser le produit dans un environnement non confiné.
- L’appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l’utilisation. Prenez soin d’éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés à moins qu’ils ne soient surveillés en permanence.
- Si la surface est fissurée, éteignez l’appareil afin d’éviter tout risque de choc électrique.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de

8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si ceux-ci sont sous surveillance ou ont reçu les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- L'appareil devient très chaud au cours de l'utilisation. Prenez soin d'éviter de toucher les éléments chauffants.
- Ne laissez pas les enfants se rapprocher du four lorsqu'il est en fonctionnement, surtout lorsque le gril est allumé.
- Assurez-vous que l'appareil soit éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Les moyens de déconnexion doivent être intégrés dans le câblage fixe conformément aux spécifications de câblage.
- Les enfants doivent être surveillés de manière à s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'être sous surveillance ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Un moyen de déconnexion omnipolaire doit être intégré dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Si le cordon d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes possédant les mêmes qualifications afin d’éviter tout risque.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer le verre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.
- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- L’appareil n’est pas destiné à fonctionner au moyen d’une minuterie externe ou d’un système de télécommande séparé.
- Les instructions pour les fours avec rails de support latéraux contiennent des détails indiquant l'installation correcte de ces rails.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Évitez d'utiliser l'appareil pieds nus. Ne touchez pas l'appareil avec des mains humides.
- Concernant le four : il est conseillé d'ouvrir le moins possible la porte de l'appareil pendant la cuisson.
- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un emplacement défectueux et une installation par un technicien non qualifié.
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne placez rien dessus. Vous pouvez déséquilibrer votre appareil ou endommager la porte.
- Certaines parties de l'appareil peuvent garder la chaleur pendant une longue période ; il est nécessaire d'attendre qu'elles refroidissent avant de toucher les points directement exposés à la chaleur.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, il est conseillé de le débrancher.

INSTALLATION DU FOUR DANS L'UNITÉ DE CUISINE

Installez le four dans l'espace prévu dans l'unité de cuisine ; il peut être installé sous un plan de travail ou dans une armoire haute. Fixez le four en position en le vissant en place. Utilisez les deux trous de fixation dans le cadre de l'appareil. Les trous de fixation sont situés dans le compartiment de cuisson. Afin de permettre une ventilation adéquate, les dimensions et les distances indiquées doivent être respectées lors de la fixation du four.

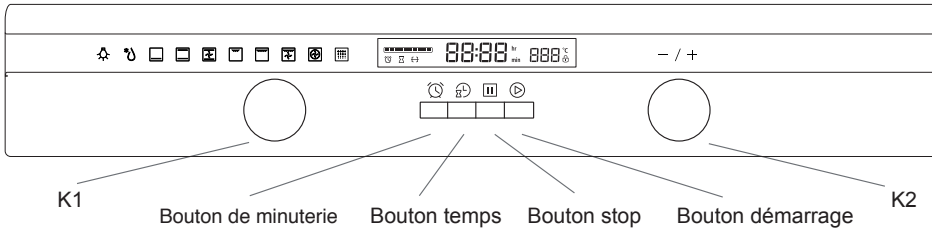
IMPORTANT

Le meuble pour four encastrable doit avoir les caractéristiques appropriées pour que le four fonctionne correctement. Les panneaux de l'unité de cuisine qui se trouvent à côté du four doivent être constitués d'un matériau résistant à la chaleur. Veillez à ce que les colles des unités en bois plaqué puissent résister à des températures d'au moins 120 °C. Les matières plastiques ou les colles qui ne peuvent pas résister à de telles températures vont fondre et déformer l'unité. Une fois que le four a été logé à l'intérieur de l'unité, les pièces électriques doivent être complètement isolées. C'est une exigence de sécurité légale. Tous les dispositifs de protection doivent être solidement fixés de manière à ce qu'il soit impossible de les enlever sans utiliser d'outils spéciaux. Retirez le panneau arrière de l'unité de cuisine afin d'assurer une circulation d'air suffisante tout autour du four. Il doit y avoir un espace vide d'au moins 35 mm à l'arrière de l'appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Lorsque vous avez déballé le four, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé de quelque façon que ce soit. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas : contactez des professionnels qualifiés. Gardez les matériaux d'emballage tels que les sacs en plastique, le polystyrène ou les clous hors de la portée des enfants car ils sont dangereux pour eux.

DESCRIPTION DU PRODUIT



Symbole	
	Lampe du four : permet à l'utilisateur d'observer la progression de la cuisson sans ouvrir la porte. La lampe du four s'allumera pour toutes les fonctions de cuisson sauf pyrolytique et fonction ECO.
	Décongélation : la circulation de l'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments congelés (sans chauffer). C'est un moyen doux mais rapide d'accélérer la décongélation des plats préparés, des produits remplis de crème etc.
	Chaleur de sole : l'élément de chauffe intégré dans le fond du four fournit une chaleur plus concentrée à la base des aliments sans les brunir. Cela est idéal pour les plats à cuisson lente tels que les aliments cuits en cocotte, les ragoûts, les pâtisseries et les pizzas où une base croustillante est souhaitée. La température peut être réglée entre 60 et 120 °C. La température par défaut est de 60 °C.
	Chaleur de voûte et de sole : les résistances de sole et de voûte fonctionnent ensemble afin de fournir une cuisson à convection. La température peut être réglée entre 50 et 250 °C. La température par défaut est de 220 °C.
	Chaleur de voûte et de sole avec ventilateur : la combinaison du ventilateur et des deux éléments chauffants offre une pénétration plus uniforme de la chaleur, ce qui permet d'économiser 30 à 40 % d'énergie. Les plats sont légèrement dorés à l'extérieur et encore humides à l'intérieur. Remarque : cette fonction convient pour griller ou rôtir de grands morceaux de viande à une température plus élevée. La température peut être réglée entre 50 et 250 °C. La température par défaut est de 220 °C.
	Gril : la résistance intérieure du gril s'allume et s'éteint pour maintenir la température. La température peut être réglée entre 180 et 240 °C. La température par défaut est de 210 °C.
	Gril double : fonctionnement combiné de l'élément radiant et de la chaleur de voûte. La température peut être réglée entre 180 et 240 °C. La température par défaut est de 210 °C.
	Gril double avec ventilateur : fonctionnement combiné de l'élément radiant et de la chaleur de voûte avec ventilateur. La température peut être réglée entre 180 et 240 °C. La température par défaut est de 210 °C.
	Convection : une résistance ronde autour du ventilateur à convection fournit une source de chaleur supplémentaire pour la cuisson à convection. En mode convection, le ventilateur s'allume automatiquement pour améliorer la circulation de l'air dans le four et crée ainsi une chaleur uniforme. La température peut être réglée entre 50 et 240 °C. La température par défaut est de 180 °C.
	Fonction pyrolytique : Lorsque la fonction est en mode pyrolytique, l'affichage LED « PYR » s'affiche. La température par défaut est de 450 °C. La minuterie peut être réglée sur 1:30 ou 2:00 heures.
	Un mode de cuisson économe en énergie pour la préparation en douceur de viandes, de poissons et de pâtisseries. L'appareil règle de manière optimale la fourniture d'énergie dans le compartiment de cuisson. Il est possible d'économiser l'énergie selon la préparation et le plat cuisiné.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

1. Réglage de l'horloge

Après avoir connecté l'unité à l'alimentation, le symbole « 0:00 » sera visible sur l'affichage.
1> Appuyez sur « ⏱ », les chiffres de l'heure clignotent.
2> Tournez « K2 » pour régler les chiffres de l'heure (entre 0 et 23).
3> Appuyez sur « ⏱ », les chiffres des minutes clignotent.
4> Tournez « K2 » pour régler les chiffres des minutes (entre 0 et 59).
5> Appuyez sur « ⏱ » pour terminer le réglage de l'horloge. « : » clignote et l'heure est affiché.
Remarque : l'horloge affiche l'heure dans le format 24 heures. Après la mise sous tension, si elle n'est pas réglée, l'horloge affichera « 0:00 ».

2. Sélection de la fonction

1> Tournez « K1 » pour choisir la fonction de cuisson souhaitée.
Le symbole correspondant s'allume.
2> Tournez « K2 » pour régler la température.
3> Appuyez sur « ⏯ » pour confirmer le démarrage de la cuisson.
4> Si l'étape 2 est ignorée, appuyez sur « ⏯ » pour confirmer le démarrage de la cuisson.
Le temps par défaut est de 9 heures et la température par défaut s'affiche sur l'écran LED.
REMARQUE :
1> Le réglage de l'heure par le bouton s'effectue dans les intervalles suivants :
0-0:30 min : intervalle de 1 minute
0:30-9:00 heures : intervalle de 5 minutes
2> L'intervalle pour le réglage de la température est de 5 °C. Pour la fonction gril, il est de 30 °C.
3> Tournez « K1 » pour régler le temps de cuisson lorsque la cuisson commence.
Puis appuyez sur « ⏯ » pour confirmer.
Si « ⏯ » n'est pas appuyé dans les 3 secondes, le four revient au temps de cuisson précédent et poursuit la cuisson.
4> Tournez « K2 » pour régler la température lorsque la cuisson commence. L'indicateur correspondant s'allume.
Puis appuyez sur « ⏯ » pour commencer la cuisson. Si « ⏯ » n'est pas appuyé dans les 3 secondes, le four revient à la température précédente et poursuit la cuisson.

3. Réglage de la lampe

1> Tournez « K1 » pour sélectionner la fonction correspondante,
puis le symbole correspondant est activé.
2> Appuyez sur le bouton « ⏯ » pour démarrer, « 0:00 » et le symbole de la lampe « 💡 » s'allument. « : » clignotera.

4. Fonction d’informations

Dans les modes suivants, vous pouvez utiliser la fonction d’informations. Après 3 secondes l'appareil retourne dans le mode actuel.

1> Pendant le mode de fonctionnement, si l'horloge a été réglée, appuyez sur « ⏱ » pour voir l'heure actuelle ; si la fonction de minuterie a été réglée, appuyez sur « ⏲ » pour voir la durée de la minuterie.

2> Dans le mode de minuterie, si l'horloge a été réglée, appuyez sur « ⏱ » pour voir l'heure actuelle.

3> Dans le mode d'affichage de l'horloge, si la fonction de départ différé a été réglée, appuyez sur « ⏱ » pour voir l'heure du départ différé.

5. Fonction de sécurité enfants

Activer : appuyez simultanément sur « ⏵ » et « ⏸ » pendant 3 secondes, un bip long retentit et « 🔒 » s’affiche.

Désactiver : appuyez simultanément sur « ⏵ » et « ⏸ » pendant 3 secondes, un bip long retentit indiquant que la sécurité enfant est désactivée.

Remarque : pendant le mode de fonctionnement, si vous souhaitez arrêter la cuisson, appuyez rapidement sur le bouton stop. Il n'est pas nécessaire d'appuyer longuement sur le bouton stop, c’est une action invalide.

6. Fonction de minuterie :

l'appareil est doté d'une minuterie (temps de réglage : de 0:01 à 9:59).

Ce n'est que lorsque le four est en mode veille que la minuterie peut être réglée. Procédez comme suit pour régler la minuterie :

1> Appuyez sur le bouton de la minuterie « ⏲ » ;

2> Tournez « K2 » pour régler les heures de la minuterie (entre 0 et 9).

3> Appuyez encore un fois sur le bouton de la minuterie « ⏲ » ;

4> Tournez « K2 » pour régler les minutes de la minuterie (entre 0 et 59).

5> Appuyez sur « ⏵ » pour confirmer le réglage. Le décompte du temps programmé commence.

Remarque : l‘avertisseur du four retentit 10 fois lorsque le temps programmé est écoulé. Vous pouvez annuler la minuterie lors du réglage en appuyant sur le bouton « ⏸ ». Après avoir réglé la minuterie, vous pouvez l‘annuler en appuyant deux fois sur le bouton stop.

7. Fonction de démarrage/pause/annulation

1> Si le temps de cuisson a été réglé, appuyez sur « ⏵ » pour démarrer la cuisson.

Si la cuisson est en pause, appuyez sur « ⏵ » pour reprendre la cuisson.

2> Pendant le processus de cuisson, appuyez une fois sur « ⏸ » pour interrompre la cuisson. Appuyez deux fois sur « ⏸ » pour annuler la cuisson.

8. Fonction d‘économie d‘énergie

1> Dans le mode attente et le mode minuterie, appuyez sur « ⏵ » pendant trois secondes, l‘écran LED s‘éteint et l‘appareil entre dans le mode économie d‘énergie.
2> Si aucune opération n‘est effectuée dans les 10 minutes du mode attente, l‘écran LED s‘éteint et l‘appareil passe en mode économie d‘énergie.
3> Dans le mode économie d‘énergie, vous pouvez appuyer sur n‘importe quelle touche ou tourner n’importe quel bouton pour quitter ce mode.

9. Fonction de départ différé

1> Pour utiliser la fonction de départ différé, l’horloge doit avoir été préalablement réglée.
Le temps de départ différé est programmé de la même manière que le réglage de l'horloge (a> Appuyez sur le bouton de départ différé « ⏳ ». b> Tournez « K2 » pour régler les heures du départ différé. La valeur doit être comprise entre 0 et 23. c> Appuyez à nouveau sur le bouton de départ différé « ⏳ ». d> Tournez « K2 » pour régler les minutes du départ différé. La valeur doit être comprise entre 0 et 59), mais cette fois-ci n'appuyez pas sur l'horloge. Ensuite, tournez le bouton « K1 » pour sélectionner la fonction.
2> Appuyez sur « ⏵ » pour régler le temps de cuisson et la température. Ensuite, tournez le bouton « K1 » pour régler la durée et « K2 » pour régler la température.
3> Appuyez sur le bouton « ⏵ » pour terminer le réglage de la cuisson. L'écran affiche l'horloge et le symbole du départ différé « ⧖ ». Aucun autre symbole de fonction n'est affiché. Le temps du départ différé peut être vérifié en appuyant sur « ⏳ ». Après 3 secondes, l'écran retourne à l’affichage de l’horloge.
4> Une fois le temps du départ différé écoulé, la cuisson démarrera automatiquement après un bip sonore. Le symbole de départ différé « ⧖ » s'éteint et les autres indicateurs fonctionnent normalement.
Remarque :
1. Le départ différé est incompatible avec les fonctions suivantes : lampe, décongélation et sonde.
2. Quand vous appuyez une fois sur le bouton d'annulation pendant que la fonction départ différé est activée, le temps et la température du départ différé sont affichés avec le symbole de menu allumé en continu. Appuyez à nouveau pour que l'écran retourne à l'horloge, ou appuyez sur le bouton de démarrage pour revenir au mode de départ différé.
3. Le mode de départ différé est incompatible avec la fonction de minuterie.

10. Fonction pyrolytique

Cette fonction vous permet de nettoyer la cavité du four en profondeur.
1> Tournez « K1 » pour sélectionner la fonction pyrolytique. La LED affichera « PYR ».
2> Appuyez sur « ⏵ » pour confirmer la cuisson. Et le temps par défaut est de 2 heures, « PYR » s’affichera sur la LED.
3> Tournez « K1 » pour changer la durée de la fonction pyrolytique. La minuterie peut être réglée sur 1:30 ou 2:00 heures.

Remarque :

A) Lorsque la porte du four n'est pas fermée, le bouton de démarrage ne pourra pas être actionné, l'affichage LED indiquera « DOOR », « PYR ».

B) Lorsque la température centrale du four est supérieure à 320 °C, le bouton de démarrage ne pourra pas être actionné. The LED will display « COOL » et « PYR ». Lorsque la température centrale du four est inférieure à 200 °C, appuyez une fois sur le bouton d'annulation pour mettre en pause ; appuyez à nouveau pour remettre à l'état d'attente. Si elle est supérieure à 200 °C, appuyez une fois sur le bouton d'annulation pour revenir directement à l'état d'attente.

C) Ouvrez la porte quand le four est en marche, la LED affichera « DOOR » et l'avertisseur sonore retentira continuellement jusqu'à ce que la porte soit fermée ou que le bouton d'annulation ait été actionné.

D) Avant d'activer la fonction de nettoyage pyrolytique, enlevez tout déversement excessif et assurez-vous que le four est vide. Ne laissez rien à l'intérieur (comme des casseroles, une plaque de cuisson, une lèchefrite, le support de glissière, etc.) car cela pourrait endommager gravement le matériel.

E) Une fois le nettoyage pyrolytique terminé, ne coupez pas l'alimentation pendant une heure.

11. Remarque

1> La lampe du four est allumée dans tous les modes.

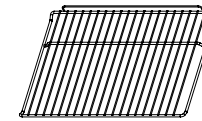
2> Une fois que le programme de cuisson a été réglé et que le bouton « ⏵ » n'est pas appuyé dans les 5 minutes, l'heure actuelle s'affiche ou l'appareil retourne dans le mode attente. Le programme sélectionné est annulé.

3> L'avertisseur retentira une fois lorsqu'il est efficacement appuyé. S'il n'est pas efficacement appuyé, il n'y aura pas de réponse.

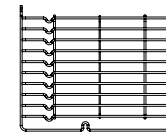
4> L'avertisseur retentit cinq fois pour vous rappeler que la cuisson est terminée.

ACCESSOIRES

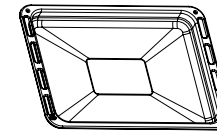
Grille : permet de poser des plats/moules pour griller et rôtir les aliments.



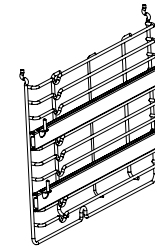
Rails de support : ces rails de support de grilles/plaques sur les côtés droit et gauche du four peuvent être enlevés pour nettoyer les parois du four. (uniquement pour des modèles spécifiques)



Lèchefrite : pour cuire de grandes quantités de nourriture, comme des gâteaux tendres, des pâtisseries, des aliments congelés, etc., ou pour récupérer les graisses, les jus de viande, les éclaboussures.

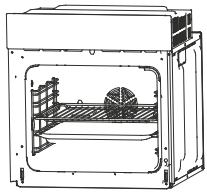


Rail télescopique : certains modèles peuvent être équipés de rails télescopiques afin de faciliter l'utilisation du four.
Ces rails télescopiques peuvent être démontés pour un nettoyage facile en dévissant les vis utilisées pour les fixer.
(uniquement pour des modèles spécifiques)

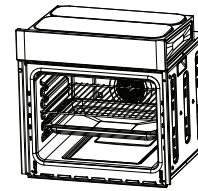


AVERTISSEMENT DE POSITIONNEMENT DES GRILLES/PLAQUES :

pour s'assurer que les grilles/plaques du four fonctionnent en toute sécurité, il est impératif de les placer correctement entre les rails latéraux. Cela permet de garantir que, pendant le retrait prudent de la grille ou de la plaque, les aliments chauds ne glissent pas du four.



ou



REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

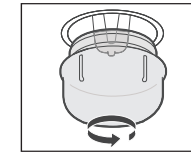
Pour le remplacement, procédez comme suit :

1> Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique ou actionnez le disjoncteur de la prise secteur de l'unité.

2> Dévissez le couvercle en verre de la lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (notez qu'il peut avoir un peu de résistance) et remplacez l'ampoule par une nouvelle du même type.

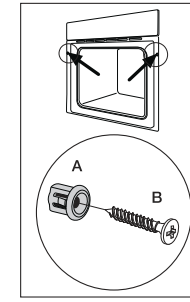
3> Revissez le couvercle en verre de la lampe.

REMARQUE : utilisez uniquement des lampes halogènes 25 - 40 W/220 V - 240 V, T 300 °C.



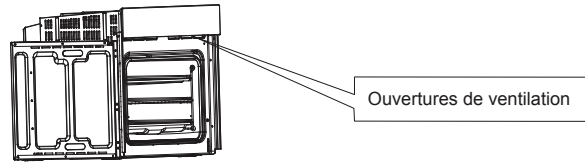
SÉCURISATION DU FOUR DANS LE MEUBLE

1. Placez le four dans le renfoncement du meuble.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Sécurisez le four dans le meuble de cuisine avec deux écarteurs « A » (qui correspondent aux trous dans le cadre du four) et deux vis « B ».

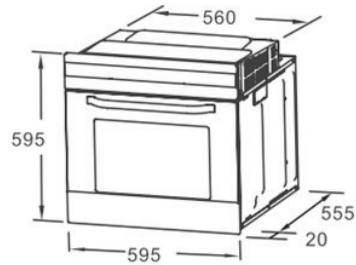


OUVERTURES DE VENTILATION

En mode de pause ou d'attente ou lorsque la cuisson est terminée, si la température au centre du four est supérieure à 75 degrés, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant 15 minutes. Si la température au centre du four est inférieure à 75 degrés, le ventilateur de refroidissement s'arrête à l'avance.



INSTALLATION



REMARQUE : le nombre d'accessoires inclus dépend de l'appareil spécifique acheté.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Gardez l'unité propre pour garantir un fonctionnement fiable et une apparence agréable.
La conception moderne de l'unité facilite l'entretien en le réduisant au minimum. Les parties de l'unité qui entrent en contact avec des aliments doivent être régulièrement nettoyées.

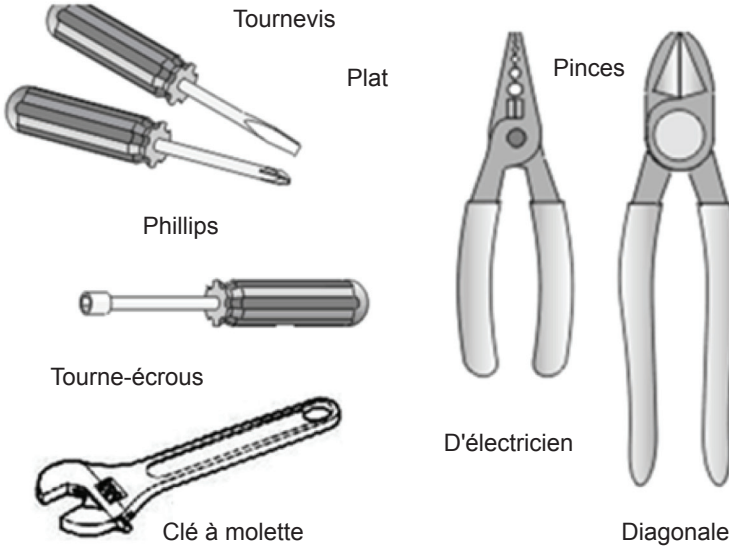
- Mettez le four hors tension avant toute opération d'entretien ou de nettoyage.
- Réglez toutes les commandes en position OFF.
- Attendez que le compartiment de cuisson ne soit plus brûlant mais seulement légèrement chaud : le nettoyage sera beaucoup plus facile si le four n'est pas complètement froid.
- Nettoyez les surfaces de l'unité avec un chiffon humide, une brosse souple ou une éponge douce, puis séchez-les avec un chiffon. En cas de fortes salissures, utilisez de l'eau chaude avec un produit de nettoyage non abrasif.
- Pour nettoyer le verre de la porte du four, n'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants, ceux-ci peuvent rayer la surface ou entraîner un endommagement du verre.
- Ne laissez jamais de substances acides (jus de citron, vinaigre) sur des pièces en acier inoxydable.
- N'utilisez pas de nettoyeur haute pression pour nettoyer l'unité. Les grilles et plaques de cuisson peuvent être lavées avec un détergent doux.

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine qui pourraient par ailleurs être causés par une mauvaise manipulation des déchets de ce produit. Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage des biens électriques et électroniques.L'élimination doit être effectuée conformément aux réglementations environnementales locales relatives à l'élimination des déchets. Pour obtenir des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie de la ville dans laquelle vous résidez, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin dans lequel vous avez acheté le produit.

Instructions d'installation de la bande de recouvrement de la porte et de l'ensemble du support rotatif

Préparation avant le démontage

La plupart des outils dont vous pourriez avoir besoin sont présentés ci-dessous. Certains outils sont facultatifs.

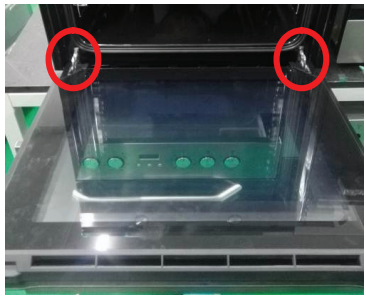


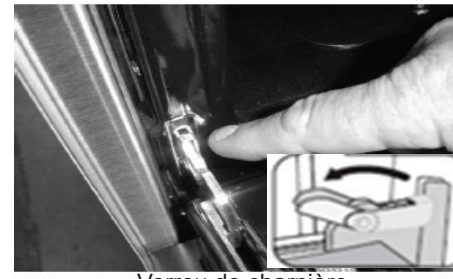
Démontage des pièces

Le démontage de la porte du four

Étape 1 : ouvrez complètement la porte du four.

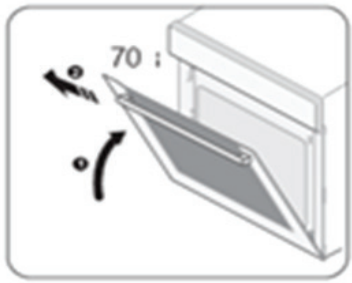
Étape 2 : tirez les verrous de charnière sur les deux charnières jusqu'à ce qu'ils s'arrêtent.



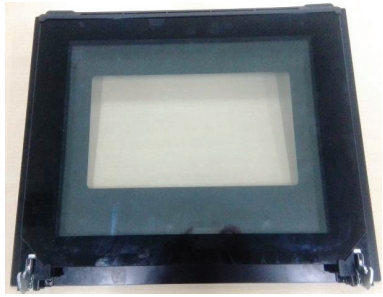


Verrou de charnière

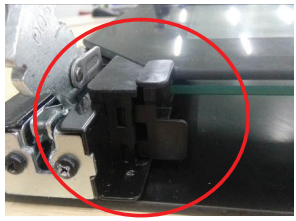
Étape 3 : soulevez la porte de sorte qu'elle soit à un angle de 30° par rapport à l'avant du four. Tenez la porte avec une main de chaque côté. Soulevez la porte et sortez-la.



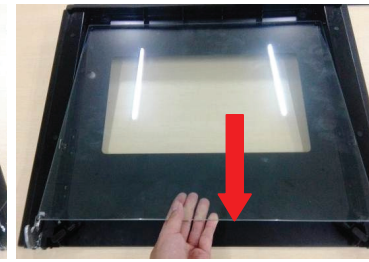
Avertissement : ne tirez pas la porte de force et empêchez le bris du verre pendant le processus de démantèlement.
Avertissement : les ressorts de charnière peuvent se relâcher, causant des blessures corporelles.
Avertissement : ne soulevez et ne transportez pas la porte du four par la poignée de porte.
Le démontage des composants de la porte du four.
Étape 1 : démontez la porte du four puis posez-la sur le plan de travail avec un support souple, voir 2.1.



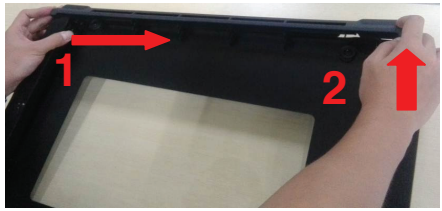
Étape 2 : ouvrez l'ensemble du support rotatif de la porte. Pour ce faire, référez-vous à l'image suivante.



Étape 3 : soulevez la vitre extérieure de la porte et retirez-la, puis ôtez la vitre centrale de la porte de la même manière.

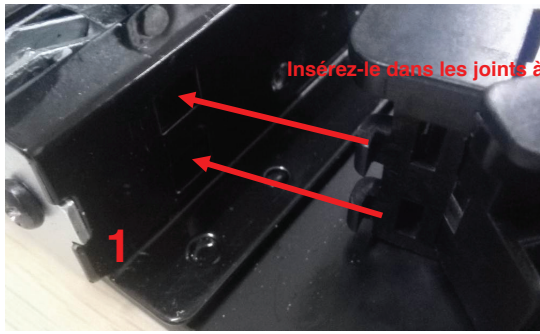


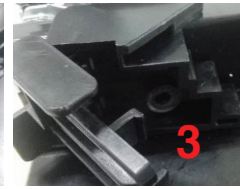
Étape 4 : utilisez une main pour pousser la bande de recouvrement de la porte en direction de la partie centrale (1), puis soulevez la bande avec l'autre main (2).



Étape 5 : utilisez le tournevis pour démonter l'ensemble de support rotatif, puis retirez-le du support de la porte.

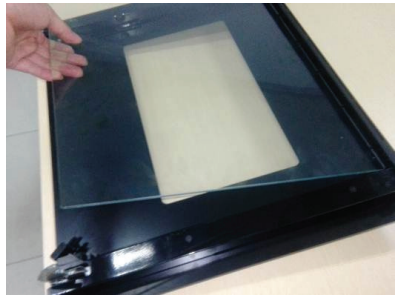
Étape 6 : remplacez l'ancien ensemble de support rotatif par le nouvel et insérez-le dans les joints à encliquetage puis fixez-le avec la vis.



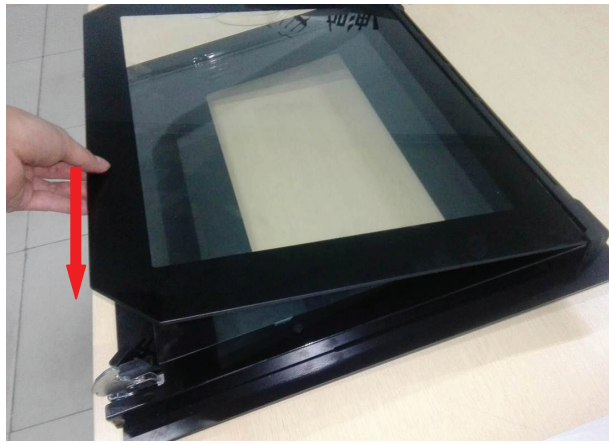


Étape 7 : assemblez la nouvelle bande de recouvrement de la porte sur le support et assurez-vous qu'elle soit stable.

Étape 8 : assemblez la vitre centrale de la porte et faites attention à ce qu'elle soit placée au deuxième niveau de la bande de recouvrement de la porte pour une porte à 3 vitres.
Pour une porte à 4 vitres, une autre vitre centrale doit être placée au premier niveau.



Étape 9 : assemblez la vitre extérieure et finissez le travail de remplacement.



GEACHTE KLANT

Hartelijk dank voor de aankoop van ons product. Wij hopen dat u de vele functies en voordelen die het biedt met plezier gaat gebruiken. Voordat u met dit product aan de slag gaat, dient u eerst de complete gebruikshandleiding zorgvuldig door te nemen. Berg deze handleiding op een veilige plek op voor latere naslag. Zorg ervoor dat andere mensen die het product gebruiken ook vertrouwd zijn met deze instructies.

WAARSCHUWING

- Wanneer de oven voor de eerste keer wordt ingeschakeld, kan die een onaangename geur afgeven. Dat wordt veroorzaakt door het bindmiddel dat gebruikt is voor de isolatiepanelen in de oven. Verwarm het nieuwe, lege product met een conventionele verwarmingsmethode tot 250°C gedurende 90 minuten om verontreinigingen in de binnenruimte te verwijderen.
- Tijdens het eerste gebruik is het volledig normaal dat een lichte rookontwikkeling en geuren waarneembaar zijn. Wanneer dat gebeurt, hoeft u enkel te wachten tot de geur verdwenen is, voordat u voedsel in de oven kunt plaatsen.
- Gebruik het product in een open omgeving.
- Het apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig om aanraking van de verwarmingselementen te vermijden. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Wanneer het oppervlak gebarsten is, schakelt u het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te

voorkomen.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis wanneer ze onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren die hieraan verbonden zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Zonder toezicht mogen kinderen het apparaat niet reinigen of normaal onderhoud uitvoeren.
- Tijdens het gebruik kan het apparaat zeer heet worden. Wees voorzichtig om aanraking van de verwarmingselementen in de oven te vermijden.
- Laat kinderen nooit in de buurt van de oven, wanneer die in gebruik is, met name wanneer de grill wordt gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de ovenlamp vervangt om de kans op een elektrische schok te vermijden.
- De onderbreking moet in de vaste stroomkring worden ingebouwd conform de aansluitspecificaties.
- Kinderen moeten onder toezicht staan, zodat ze niet met het apparaat gaan spelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, sensorische of mentale vaardigheden, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat

door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Een alpolige schakelaar moet in de vaste stroomkring worden ingebouwd conform de installatievoorschriften.
- Wanneer het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, zijn onderhoudscentrum of personen met overeenkomstige kwalificaties worden vervangen, om gevaren te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe, schurende reinigers of scherpe metalen schrapers om de deurruit van de oven te reinigen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen waardoor het glas kan breken.
- Het gebruik van een stoomreiniger is niet toegestaan.
- Het apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- De instructies voor ovens met roosterzijrails bevatten details over de juiste inbouw van de roosters.

VEILIGHEIDSTIPS

- Gebruik de oven uitsluitend als u schoeisel draagt. Raak de oven niet met natte of vochtige handen.
- Voor de oven: Ovendeur mag niet te vaak worden geopend tijdens de bereidingstijd.
- Het apparaat moet worden geïnstalleerd en in gebruik genomen door een gekwalificeerde monteur. De producent is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die ontstaat door verkeerde opstelling en installatie door ongekwalificeerd personeel.
- Er mag niets op een geopende deur of klep van de oven worden geplaatst. Hierdoor kan het apparaat instabiel worden of de deur defect raken.
- Enkele onderdelen van het apparaat kunnen lange tijd warm blijven; wacht daarom tot het apparaat is afgekoeld voordat u plaatsen aanraakt die rechtstreeks waren blootgesteld aan de hitte.
- Wanneer u het apparaat een lange tijd niet gebruikt, adviseren wij u de stekker uit het stopcontact te trekken.

DE OVEN IN DE KEUKENKAST INBOUWEN

Plaats de oven in de daarvoor bestemde ruimte in de keukenkast; hij kan onder een werkblad of in een hoge kast worden geplaatst. Schroef de oven op zijn plek vast via de twee bevestigingsgaten in het frame. De bevestigingsgaten bevinden zich in de binnenruimte. Houdt u aan de maten en afstanden tijdens inbouw van de oven zodat voldoende ventilatie gewaarborgd is.

BELANGRIJK

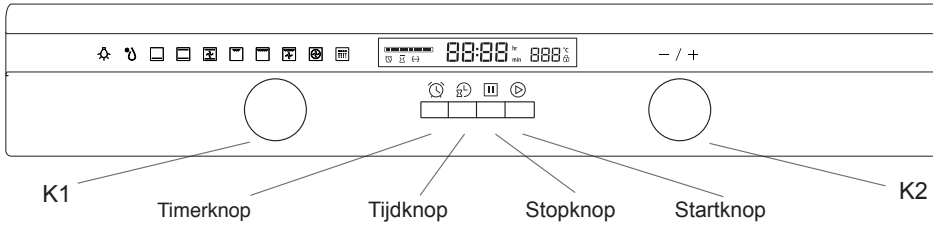
De keukenkast moet geschikt zijn voor een correcte werking van de oven. De panelen van de keukenkast die zich om de oven bevinden, moeten gemaakt zijn van warmtebestendig materiaal. Let erop dat de lijm die gebruikt is voor gefineerde keukenkasten ten minste bestand is tegen temperaturen van 120 ºC. Kunststoffen of lijmen die niet bestand zijn tegen dergelijke temperaturen smelten, waardoor de kast kan vervormen. Nadat de oven in de kast is geplaatst, moeten de elektrische onderdelen volledig geïsoleerd worden. Dat is een wettelijke veiligheidsvoorschrift. Alle veiligheidsvoorzieningen moeten stevig op hun plek zijn vastgezet, zodat ze onmogelijk kunnen worden verwijderd zonder speciaal gereedschap. Verwijder de achterwand van de keukenkast zodat voldoende luchtstroming rond de oven gegarandeerd is. De oven moet aan de achterzijde een ruimte van minimaal 35 mm hebben.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

Wanneer u de oven uitgepakt hebt, controleert u of deze absoluut onbeschadigd is. Wanneer u twijfelt, het apparaat niet gebruiken: neem contact op een gekwalificeerde vakman.
Houd verpakkingsmaterialen, zoals plastic zakken, polystyreen of spijkers uit de buurt van kinderen, omdat die een gevaar vormen voor kinderen.

CE

PRODUCTBESCHRIJVING



Symbool	
	Ovenverlichting: Hiermee kan de gebruiker het bereidingsproces bekijken zonder de deur te openen. De ovenverlichting brandt bij alle bereidingsfuncties behalve pyrolytische en ECO-functie.
	Ontdooien: Door het circuleren van lucht op kamertemperatuur kan bevroren voedsel sneller ontdooien, (zonder warmte te gebruiken). Het is een voorzichtige maar snelle manier om de ontdooitijd te verkorten en het ontdooien van kant-en-klaar-maaltijden en producten gevuld met crème enz. te versnellen.
	Onderverwarming: Een verborgen verwarmingselement in de bodem van de oven biedt een meer geconcentreerde hitte bij de basis van het voedsel zonder het te bruinen. Dit is bij uitstek geschikt voor het bereiden van gerechten met een lange bereidingstijd, zoals ovenschotels, stoofschotels, gebakjes en pizza's waar een knapperige bodem gewenst is. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 60-120°C. De standaardtemperatuur is 60°C.
	Boven- en onderwarmte: Het bovenste en onderste verwarmingselement werken samen voor conventioneel koken. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50-250°C. De standaardtemperatuur is 220°C.
	Boven- en onderwarmte met ventilator: Combinatie van ventilator en beide verwarmingselementen zorgt voor een nog hogere warmtedoordringing, waarmee 30 - 40% energie wordt bespaard. Gerechten worden licht gebruind aan de buitenzijde, terwijl ze van binnen nog sappig zijn. Let op: deze functie is geschikt voor het grillen of braden van een groot stuk vlees bij een hogere temperatuur. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50-250°C. De standaardtemperatuur is 220°C.
	Grill: Het binnenste grillelement schakelt in en uit om de temperatuur te handhaven. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 180-240°C.De standaardtemperatuur is 210°C.
	Dubbele grill: Het grillelement en het bovenste verwarmingselement zijn actief. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 180-240°C.De standaardtemperatuur is 210°C.
	Dubbele grill met ventilator: Het grillelement en het bovenste verwarmingselement werken samen met de ventilator. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 180-240°C. De standaardtemperatuur is 210°C.
	Convectie: Rondom de convectieventilator is een ringverwarmingselement aangebracht die een extra hittebron vormt voor convectiekoken. In de convectiestand schakelt de ventilator automatisch in om de luchtcirculatie binnen de oven te verbeteren en zorgt voor een gelijkmatige hitte voor de bereiding. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50-240°C. De standaardtemperatuur is 180°C.
	Pyrolytische functie: Wanneer de functie is ingesteld op pyrolytische modus, geeft de LED „ PYR „ weer. De standaard temperatuur is 450°C . De timer kan ingesteld worden op 1:30 of 2:00 uur.
	Een energiebesparende verwarmingsmethode voor het gezond bereiden van vlees, vis en gebak. Het apparaat regelt de energietoevoer in de binnenruimte optimaal. Afhankelijk van de bereiding en het gerecht kan energie worden bespaard.

BEDIENINGSINSTRUCTIES

1. Tijd instellen

Nadat het apparaat op het lichtnet is aangesloten, wordt “0:00” weergegeven in het display.

1> Druk op “⏲”, de uren gaan knipperen.

2> Draai “K2” om de uren in te stellen, (tijd moet binnen 0-23 liggen).

3> Druk op “⏲”, de minuten gaan knipperen.

4> Draai “K2” om de minuten in te stellen, (tijd moet binnen 0-59 liggen).

5> Druk op “⏲” om het instellen van de tijd te voltooien. “:“ knippert en de tijd wordt verlicht.
Opmerking: De tijdweergave is 24-uurs. Wanneer na het inschakelen de tijd niet is ingesteld, geeft de klok “0:00” weer.

2. Functie selecteren

1> Draai “K1” om de gewenste bereidingsfunctie te selecteren. Het bijbehorende symbool licht op.

2> Draai “K2” om de temperatuur in te stellen.

3> Druk op “⏵” om de start van bereiding te bevestigen.

4> Wanneer stap 2 is overgeslagen, drukt u op “⏵” om de start van de bereiding te bevestigen, de standaardtijd is 9 uur, de standaardtemperatuur wordt op het LED-display weergegeven.
OPMERKING:

1> De tijdinstelling per knopdruk vindt plaats in de volgende stappen:

0-0:30 min: stap = 1 minuut
0:30-9:00 uur: stap = 5 minuten

2> De waarden van de instelstappen voor het wijzigen van de temperatuur is 5°C en van de grillfunctie 30°C.

3> Door “K1” te draaien, kunt u voor aanvang van de bereiding de bereidingstijd instellen. Druk vervolgens op “⏵” om te bevestigen.

Wanneer “⏵” niet binnen 3 seconden wordt ingedrukt, keert de oven terug naar de vorige tijdsinstelling om de bereiding voort te zetten.

4> Door “K2” te draaien, kunt u voorafgaand aan de bereiding de temperatuur instellen. Het bijbehorende symbool gaat branden.

Druk vervolgens op “⏵” om de bereiding te starten. Wanneer “⏵” niet binnen 3 seconden wordt ingedrukt, keert de oven terug naar de vorige temperatuurinstelling om de bereiding voort te zetten.

3. Verlichtingsinstelling

1> Draai “K1” om de relevante functie te selecteren, het bijbehorende symbool brandt.

2> Druk op de knop “” om te beginnen, “0:00” en het lampsymbool “” lichten op, “:“ begint te knipperen.

4. Informatiefunctie

In de volgende standen kunt u de actuele instellingen opvragen, na 3 seconden wordt de actuele status opnieuw weergegeven.

1> Tijdens het gebruik van de oven, wanneer de klok is ingesteld, drukt u op de knop “ ” om de huidige tijd te zien; is de timer ingesteld, dan drukt u op de knop “” om de tijd van de timer weer te geven.

2> Als de klok is ingesteld voor de timer, drukt u op de knop “” om de huidige tijd te zien.

3> Wanneer de kloktijd wordt weergegeven, terwijl de functie uitgestelde start is ingesteld, drukt u op de knop “” om het tijdstip van de uitgestelde start te zien.

5. Kinderslotfunctie

Inschakelen: druk tegelijkertijd gedurende 3 seconden op “” en “”, er klinkt een lang geluidssignaal en de “” is verlicht.

Uitschakelen: druk tegelijkertijd gedurende 3 seconden op “” en “”, er klinkt een lang geluidssignaal en het kinderslot is uitgeschakeld.

Opmerking: Wanneer u tijdens een bereiding wilt stoppen, drukt u snel op de stopknop. Druk niet te lang op de stopknop, dat wordt beschouwd als een ongeldige handeling.

6. Timerfunctie:

Het apparaat beschikt over een timer waarmee u de tijd kunt instellen tussen 0:01 en 9:59.

Alleen wanneer de oven in de stand-bystand staat, kan de timer worden ingesteld. Volg de onderstaande stappen om de timer in te stellen:

1> Druk op de instelknop voor de timer “”;

2> Draai “K2” om de uurtijd van de timer in te stellen. (Tijd moet tussen 0-9 liggen).

3> Druk opnieuw op de instelknop voor de timer “”;

4> Draai “K2” om de minutentijd van de timer in te stellen. (Tijd moet tussen 0-59 liggen).

5> Druk op “” om de instelling te bevestigen. De tijd telt af.

Opmerking: Het geluidssignaal van de oven klinkt 10 maal nadat de tijd is afgelopen.

U kunt de timer tijdens het instellen annuleren door op de knop “” te drukken; nadat de timer is ingesteld, kunt u hem annuleren door twee keer op de stopknop te drukken.

7. Bereiding starten/onderbreken/annuleren

1> Wanneer de bereidingstijd is ingesteld, drukt u op “⏵” om de bereiding te starten. Wanneer de bereiding is onderbroken, drukt u op “⏵” om de bereiding te hervatten.

2> Tijdens de bereiding drukt u eenmaal op “⏸” om de bereiding te onderbreken. Druk tweemaal op “⏸” om de bereiding te annuleren.

8. Energiebesparingsfunctie

1> In de stand-by- en in de timerstand drukt u drie seconden op “⏵”, het LED-display dooft en de energiebesparingsstand is geactiveerd.

2> Wanneer in de stand-bystand binnen 10 minuten geen handeling wordt uitgevoerd, dooft het LED-display en schakelt het over naar de energiebesparingsstand.

3> In de energiebesparingsstand drukt u op een willekeurige toets of draait u aan een willekeurige knop om deze stand te annuleren.

9. Functie uitgestelde start

1> Om de functie uitgestelde start te kunnen gebruiken, moet vooraf de tijd worden ingesteld. Voor het instellen van de uitgestelde starttijd gebruikt u dezelfde procedure als voor het instellen van de normale tijd, (a> Druk op de instelknop “⏲” voor de uitgestelde start: b> Stel met “K2” de uren in voor de uitgestelde starttijd. De uurtijd moet tussen 0-23 liggen. c> Druk opnieuw op de instelknop “⏲” voor de uitgestelde start; d> Draai “K2” om de minutentijd van de uitgestelde start in te stellen. Tijd moet tussen 0-59 liggen), maar druk dit keer niet op de tijdknop. Draai vervolgens knop “K1” om de functie te selecteren.

2> Druk op de knop “⏵” om de bereidingstijd en de temperatuur in te stellen. Draai vervolgens knop “K1” om de tijd in te stellen en knop “K2” om de temperatuur in te stellen.

3> Bevestig de instelling met de knop “⏵”. Op het scherm branden zowel de tijd als ook het symbool van de uitgestelde start “⏳”. Er worden geen andere functiesymbolen getoond. De tijd van de uitgestelde start kan worden gecontroleerd door op “⏲” te drukken, na 3 seconden wordt de kloktijd weer getoond.

4> Op het tijdstip van de uitgestelde start begint de bereiding automatisch na een geluidssignaal. Het symbool van de uitgestelde start “⏳” dooft en het scherm toont weer de normale symbolen.

Opmerking:

1. De functie uitgestelde start kan niet worden ingesteld voor verlichting, ontdooien en vleesthermometer.

2. Tijdens de uitgestelde start drukt u eenmaal op de annuleringsknop om tijd en temperatuur van de functie uitgestelde start weer te geven, terwijl het menusymbool permanent brandt. Door opnieuw de annuleringsknop in te drukken, wordt de kloktijd weer getoond, of druk op de startknop om terug te gaan naar de uitgestelde start.

3. De timerfunctie werkt niet tijdens de uitgestelde start.

10. Pyrolytische functie

Met deze functie kunt u de ovenruimte grondig schoonmaken.

1> Draai „ K1 „ om de pyrolytische functie te selecteren. LED zal „ PYR „ weergeven.

2> Druk op "⏵" om het koken te bevestigen. En de standaard tijd is 2 uur, „ PYR „ zal op de LED weergegeven worden.

3> Draai „ K1 „ om de pyrolytische tijd te veranderen. De timer kan ingesteld worden op 1:30 of 2:00 uur.

Opmerking:

A) Wanneer de ovendeur niet is gesloten, is het indrukken van de startknop ongeldig, LED zal „ DOOR „, „ PYR „ weergeven.

B) Wanneer de temperatuur in het midden van de oven hoger is dan 320°C, is het indrukken van de startkop ongeldig. De LED zal „ COOL „ en „ PYR „ weergeven. Wanneer de temperatuur in het midden van de oven lager is dan 200°C, druk dan één keer op de annuleerknop, de oven zal pauzeren; druk nogmaals, en de oven zal terug naar wachttoestand. Als de temperatuur hoger is dan 200 ° C, druk dan één keer op de annuleerknop om direct naar de wachttoestand terug te keren.

C) Open de deur wanneer de oven werkt, de LED zal „ DOOR „ weergeven en de zoemer zal continu afgaan totdat de deur gesloten wordt of op de annuleerknop gedrukt wordt.

D) Voordat u de pyrolytische reinigingsfunctie activeert, verwijdert u eventueel gemorst materiaal en controleert u of de oven leeg is. Laat er niets in zitten (bijvoorbeeld pannen, bakplaat, lekbak, schuifbeugel enz.) omdat dit ze zwaar kan beschadiging.

E) Wanneer pyrolytische reiniging afgerond is, onderbreek de stroomvoorziening dan niet binnen een uur.

11. Opmerking

1> De ovenverlichting brandt bij alle functies.

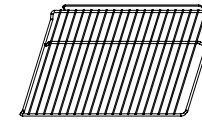
2> Nadat het bereidingsprogramma is ingesteld en de knop "⏵" niet binnen 5 minuten worden ingedrukt, wordt de huidige tijd weergegeven of wordt de stand-bystand weer actief. De instelling wordt ongedaan gemaakt.

3> Het geluidssignaal klinkt eenmaal wanneer de knop correct wordt ingedrukt, anders klinkt er geen geluidssignaal.

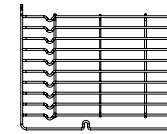
4> Het geluidssignaal klinkt vijf maal om u erop te attenderen dat de bereiding voltooid is.

ACCESSOIRES

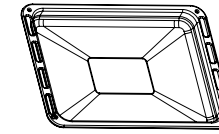
Rooster: voor grillgerechten, bakvormen met gerechten om te braden en te grillen.



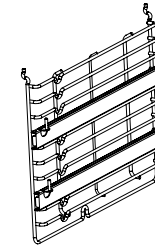
Zijrails: deze roostersteunrails aan de rechter- en de linkerkant van de oven kunnen worden verwijderd om de ovenwanden te reinigen. (alleen voor specifieke modellen)



Bakplaat: voor het bereiden van grote hoeveelheden voedsel, zoals vochtige taarten, gebakjes, bevroren voedsel enz. of voor het opvangen van vet/restjes en vleessappen.

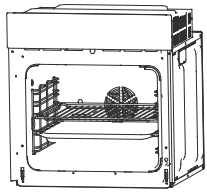


Telescopische uitschuifrails: sommige modellen kunnen voorzien zijn van telescopische uitschuifrails om het gebruik van de oven te vergemakkelijken. Deze telescopische uitschuifrails kunnen voor reiniging worden gedemonteerd door de bevestigingsschroeven los te draaien. (alleen voor specifieke modellen)

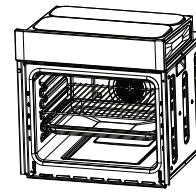


WAARSCHUWING ROOSTERPLAATSING:

Om er zeker van te zijn dat de ovenroosters veilig gebruikt worden, is de juiste plaatsing van de roosters tussen de zijrails van het hoogste belang. Dat zorgt ervoor dat tijdens het voorzichtig verwijderen van het rooster of de bakplaat de hete gerechten er niet afglijden.



of

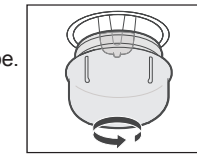


GLOEILAMP VERVANGEN

Voor het vervangen gaat u als volgt te werk:

1> Verbreek de stroomtoevoer van het lichtnet of schakel de zekeringautomaat uit van het elektrische circuit waarop het apparaat aangesloten is.

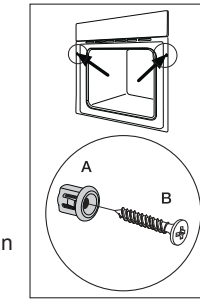
2> Schroef de glazen lampafdekking los door die linksom te draaien (let op, dat kan stroef gaan) en vervang de gloeilamp door een nieuwe van hetzelfde type.



3> Schroef de glazen lampafdekking weer op zijn plek.

OPMERKING: Gebruik uitsluitend halogeenlampen met de waarden 25-40 W/220 - 240 V, T 300°C.

DE OVEN AAN DE KAST BEVESTIGEN



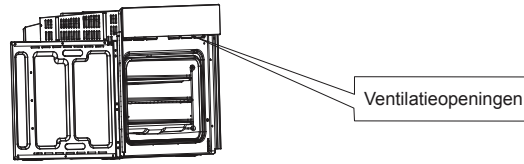
1. Plaats de oven in de kastuitsparing.

2. Open de ovendeur.

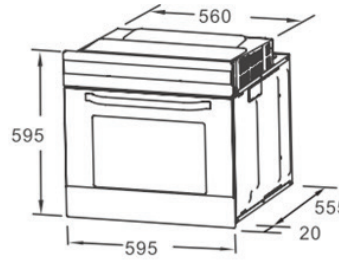
3. Zet de oven vast in de keukenkast met de twee afstandshouders “A” die in het frame van de oven passen en breng de twee schroeven “B” aan.

VENTILATIEOPENINGEN

Wanneer de bereiding voltooid, onderbroken of in de stand-bystand is, en de temperatuur in het midden van de oven is hoger dan 75 graden, schakelt de koelventilator in gedurende ca. 15 minuten. Of wanneer de temperatuur in het midden van de oven onder 75 graden daalt, stopt de koelventilator al eerder.



INSTALLATIE



OPMERKING: Het aantal meegeleverde accessoires is afhankelijk van het desbetreffende apparaat dat is aangeschaft.

REINIGING EN ONDERHOUD

Ten behoeve van een fraaie uitstraling en een betrouwbare werking, moet u het apparaat schoonhouden. Dankzij het moderne ontwerp van het apparaat wordt onderhoud tot een minimum beperkt. De onderdelen van het apparaat die in contact komen met voedsel moeten regelmatig worden gereinigd.

- Voorafgaand aan onderhoud en reiniging, moet de spanning worden verbroken.
- Zet alle bedieningselementen in de UIT-stand.
- Wacht tot de binnenruimte van het apparaat niet meer heet maar nog lauwwarm is – een warm apparaat is gemakkelijker te reinigen.
- Reinig het oppervlak van het apparaat met een vochtige doek, zachte borstel of een fijne spons en veeg het apparaat vervolgens droog.
  In geval van zware verontreiniging gebruikt u heet water met een niet-schurend reinigingsmiddel.
- Gebruik voor het reinigen van het glas in de ovendeur geen schurende reinigers of scherpe metalen schrapers, deze kunnen krassen in het oppervlak of schade aan het glas veroorzaken.
- Laat nooit zure substanties (citroensap, azijn) achter op de roestvrijstalen onderdelen.
- Gebruik geen hogedrukreiniger voor het reinigen van het apparaat. De bakplaten kunnen worden schoongemaakt met een mild afwassopje.

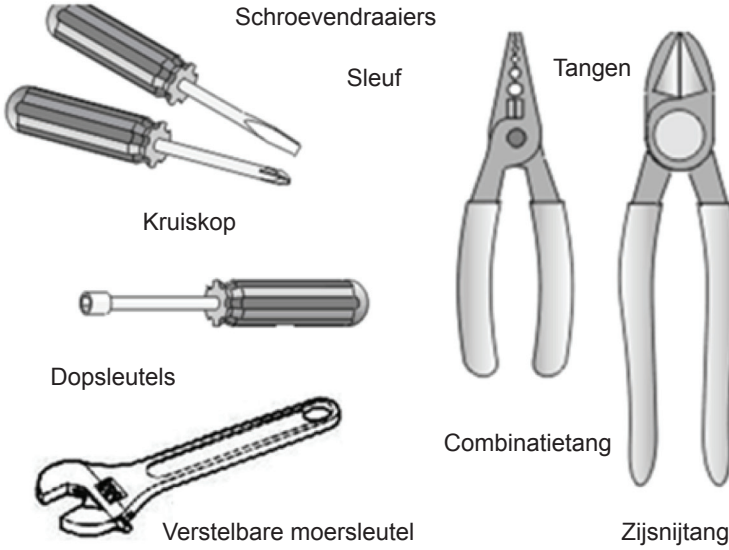
Dit apparaat is gelabeld in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgevoerd, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen ontstaan door de verkeerde afvalverwerking van dit product. Het symbool op dit product geeft aan dat het niet als huisvuil mag worden verwerkt. In plaats daarvan moet het bij een geschikt inzamelpunt worden ingeleverd voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Het afvoeren moet worden gedaan volgens de lokale milieuvoorschriften voor de verwerking van afval. Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product neemt u contact op met uw plaatselijke gemeentekantoor, het inzamelpunt voor huishoudelijk afval of de winkel waar u het gekocht hebt.

Installatie-instructies voor de afdeklijst van het deurframe en draaiklemmen

Voorbereiding voorafgaand aan demontage

De meeste gereedschappen die u nodig hebt, staan hieronder afgebeeld. Sommige gereedschappen zijn optioneel.

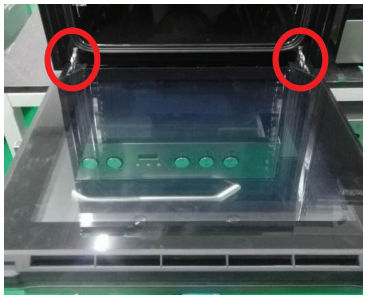


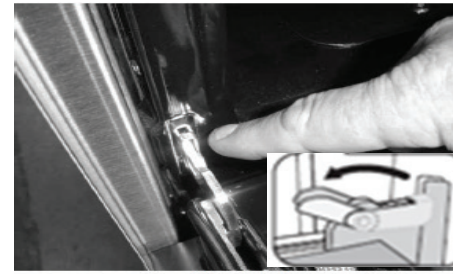
Onderdelen uitbouwen

De ovendeur uitbouwen

Stap 1: Open de ovendeur volledig.

Stap 2: Trek de scharniervergrendelingen bij beide scharnieren naar voren tot ze stoppen.

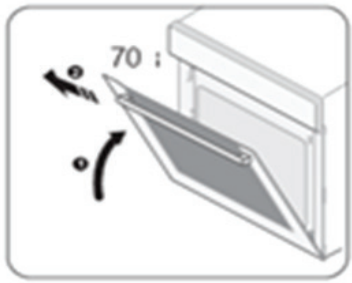




Scharnierslot

Stap 3: Breng de deur omhoog, zodat deze onder een hoek van 30° staat ten opzichte van de voorzijde van de oven.

Houd de deur aan elke zijde vast met een hand. Til de deur op en eruit.



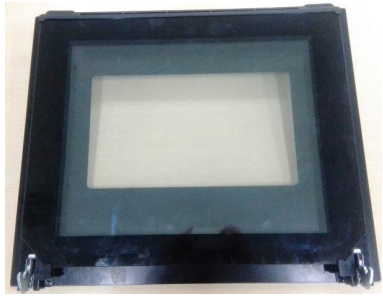
Waarschuwing: Trek de deur er niet met kracht uit en voorkom glasbreuk tijdens het demontageproces.

Waarschuwing: De scharnierveren kunnen losschieten, wat letsel kan veroorzaken.

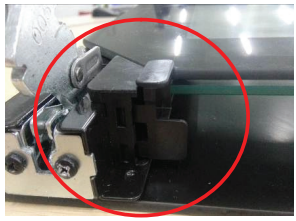
Waarschuwing: Til of draag de ovendeur niet aan de deurgreep.

Demonteren van de ovendeurcomponenten.

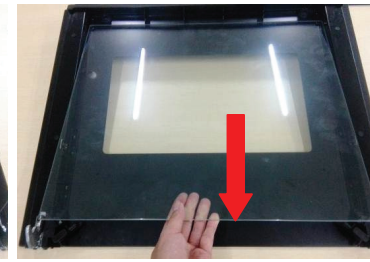
Stap 1: Neem de deur uit de oven, plaats hem vervolgens op een zachte ondergrond op het werkblad, zie afbeelding 2.1.



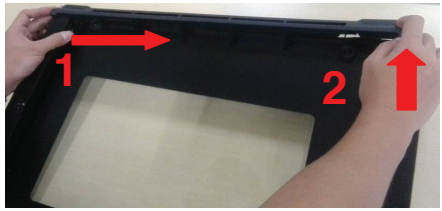
Stap 2: Open de draaiklemmen van de deur, raadpleeg de handeling in de volgende afbeelding.



Stap 3: Til de buitenste glasplaat van de deur op en trek hem eruit, verwijder vervolgens de middelste glasplaat op dezelfde manier.

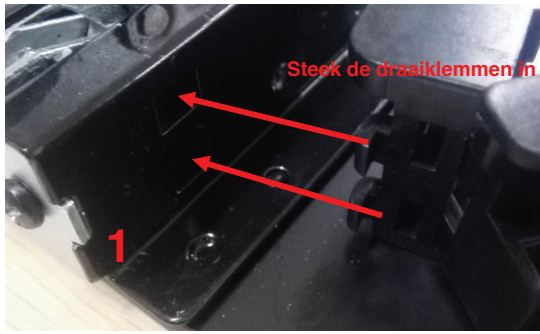


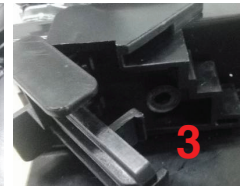
Stap 4: Duw met een hand de afdeklijst van het deurframe naar het midden (1) en til vervolgens de afdeklijst op met de andere hand (2).



Stap 5: Gebruik de schroevendraaier om de draaiklemmen uit te bouwen en neem ze vervolgens uit het deurframe.

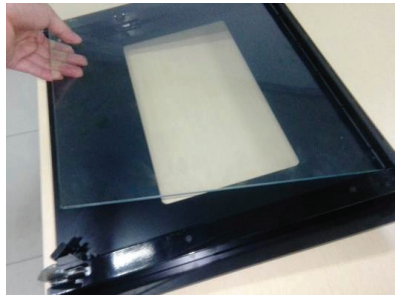
Stap 6: Neem de nieuwe draaiklemmen en steek ze in de klikkoppelingen en zet ze ten slotte vast met schroef.



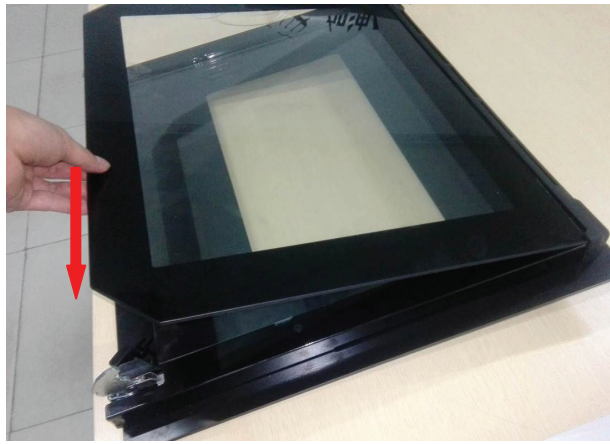


Stap 7: Monteer de nieuwe afdeklijst van het deurframe op het frame en zorg dat die stevig vast zit.

Stap 8: Bouw de middelste glasplaat van de deur in en let er daarbij op dat die op het tweede niveau van de afdeklijst ligt bij deuren met 3 glasplaten en bij deuren met 4 glasplaten moet nog een middelste glasplaat op het eerste niveau worden geplaatst.



Stap 9: Bouw de buitenste glasplaat in en voltooi de vervangende werkzaamheden.



RINGRAZIAMENTO

Vi ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. Ci auguriamo che possiate apprezzarne le numerose caratteristiche e i vantaggi che apporta. Prima di utilizzare il prodotto vi preghiamo di leggere attentamente il presente manuale di istruzioni. Conservare il presente manuale in un luogo sicuro per futura consultazione. Sincerarsi che anche le altre persone che utilizzano il prodotto abbiano dimestichezza con le presenti istruzioni.

AVVERTENZA

- La prima volta che si accende il forno possono svilupparsi odori sgradevoli. Ciò è dovuto all'agente legante utilizzato per i pannelli isolanti all'interno del forno. Si prega di avviare il prodotto nuovo a vuoto con la funzione di cottura convenzionale a 250 °C per 90 minuti, in modo da rimuovere le impurità all'interno del vano.
- Durante il primo utilizzo, un leggero sviluppo di fumo o di odori è completamente normale. Se ciò avviene, occorre semplicemente attendere che gli odori svaniscano prima di introdurre i cibi nel forno.
- Si prega di utilizzare il prodotto in un ambiente aperto.
- Durante l'uso, l'elettrodomestico e le relative parti accessibili diventano molto caldi. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Se la superficie è fessurata, spegnere l'elettrodomestico onde evitare la possibilità di scosse elettriche.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato dai bambini di

età superiore agli 8 anni e dalle persone con capacità fisiche, sensoriali o psichiche limitate oppure prive di esperienza e/o conoscenze, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o istruite su come utilizzare l'apparecchio in sicurezza e comprendano i relativi rischi. Non far giocare i bambini con l'apparecchio. Non far effettuare la pulizia e la manutenzione a cura dell'utente dai bambini senza che siano sorvegliati.

- Durante l'uso, l'elettrodomestico diventa molto caldo. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Non consentire ai bambini di avvicinarsi al forno quando è in funzione, specialmente quando il grill è acceso.
- Sincerarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di effettuare la sostituzione della lampadina per evitare la possibilità di una scossa elettrica.
- Incorporare il dispositivo di scollegamento nel cablaggio fisso in conformità alle specifiche di cablaggio.
- Sorvegliare i bambini in modo da sincerarsi che non giochino con l'elettrodomestico.
- L'elettrodomestico non è inteso per essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o psichiche limitate oppure prive di esperienza e/o conoscenze, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Durante l'uso, le parti accessibili possono diventare bollenti. Tenere lontano i bambini dall'elettrodomestico.

- Incorporare Il dispositivo di scollegamento da tutti i poli nel cablaggio fisso in conformità alle regole di cablaggio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, da un incaricato dell'assistenza o da persone dalla qualifica simile in modo da evitare rischi.
- Non utilizzare detergenti abrasivi e aggressivi o raschietti affilati in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno a microonde, in quanto questi possono graffiare la superficie, con la conseguente rottura.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- Gli elettrodomestici non sono intesi per funzionare mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Le istruzioni per l'uso dei modelli del forno con diverse guide per griglie e leccarde contengono anche le istruzioni per il corretto montaggio di questo accessorio.

CONSIGLI DI SICUREZZA

- Non utilizzare il forno a piedi scalzi. Non toccare il forno a mani umidi o bagnati.
- Per quanto riguarda il forno: non aprire spesso lo sportello del forno durante il tempo di cottura.
- Far installare e mettere in funzione l'elettrodomestico da un tecnico qualificato. Il produttore non è responsabile dei danni eventualmente causati da una collocazione errata dell'elettrodomestico e da un'installazione effettuata da personale non qualificato.
- Se lo sportello o il cassetto del forno sono aperti, non lasciare alcun oggetto su di essi, in caso contrario l'elettrodomestico può sbilanciarsi, oppure lo sportello può rompersi.
- Alcuni componenti dell'elettrodomestico possono conservare a lungo il calore; è necessario quindi attendere che si raffreddino prima di toccarli nei punti esposti direttamente al calore.
- Se non si intende utilizzare l'elettrodomestico per un tempo prolungato, si consiglia di scollegarlo dall'alimentazione elettrica.

INSTALLAZIONE DEL FORNO NELL'UNITÀ DELLA CUCINA

Installare il forno all'interno dello spazio fornito dall'unità della cucina; esso può essere installato al di sotto di un piano di lavoro o in una colonna. Fissare in posizione il forno avvitandolo utilizzando i due fori di fissaggio presenti nel telaio. I fori di fissaggio si trovano nel vano del forno. Per garantire un'adeguata ventilazione, osservare le dimensioni e le distanze necessarie al momento di fissare il forno.

IMPORTANTE

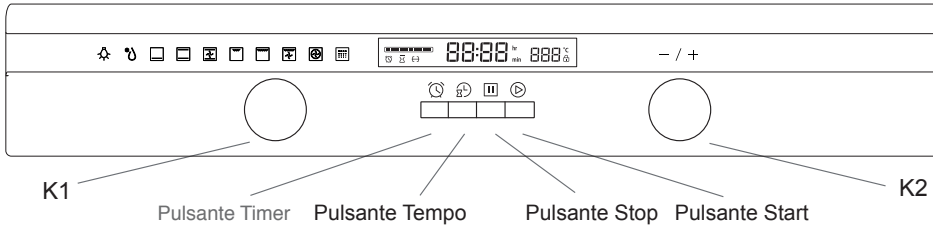
L'alloggiamento della cucina in cui inserire il forno deve essere adatto a consentire il funzionamento adeguato dell'elettrodomestico. I pannelli dell'unità della cucina accanto al forno devono essere realizzati in materiale resistente al calore. Sincerarsi che le colle delle unità realizzate in legno impiallacciato siano in grado di resistere ad una temperatura minima di 120 ºC. Le plastiche o le colle non in grado di resistere a tali temperature si sciolgono deformando l'unità, una volta alloggiato il forno all'interno dello stesso; i componenti elettrici devono inoltre essere completamente isolati. Questo è un requisito di sicurezza prescritto per legge. Tutte le protezioni devono essere fissate saldamente in posizione in modo che sia impossibile rimuoverle senza utilizzare utensili speciali. Rimuovere il lato posteriore dell'unità della cucina per garantire l'adeguata circolazione dell'aria. Sul lato posteriore del forno ci deve essere uno spazio minimo di 35 mm.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Una volta sballato il forno, sincerarsi che non sia stato danneggiato in alcun modo. In caso di dubbi, non utilizzarlo: contattare un professionista qualificato. Tenere lontano dalla portata dei bambini i materiali di imballaggio quali sacchetti di plastica, polistirolo o chiodi; questi infatti rappresentano una fonte di pericolo per i bambini.

CE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Simbolo	
	Lampadina del forno: consente all'utente di osservare il progredire della cottura senza aprire lo sportello. La lampadina del forno si accende per tutte le funzioni di cottura tranne la funzione pirolitica e ECO.
	Scongelamento: la circolazione dell'aria a temperatura ambiente consente uno scongelamento più rapido del cibo congelato (senza dover utilizzare il calore). È un modo delicato ma rapido di accelerare lo scongelamento dei piatti pronti, dei prodotti con ripieno di crema, ecc.
	Riscaldamento inferiore: un elemento riscaldante nascosto nella parte inferiore del forno fornisce un calore più concentrato nella parte inferiore dei cibi senza dorarli. È ideale per cuocere lentamente piatti quali sformati, stufati, pasticcini e pizze di cui si desidera una base croccante. La temperatura può essere impostata all'interno dell'intervallo di 60-120 °C. La temperatura predefinita è di 60 °C.
	Cottura con riscaldamento superiore e inferiore: il riscaldamento superiore e inferiore lavorano insieme per garantire la cottura a convezione dei cibi. La temperatura può essere impostata all'interno dell'intervallo di 50-250 °C. La temperatura predefinita è di 220 °C.
	Cottura con riscaldamento superiore e inferiore e ventola: la combinazione data da entrambi gli elementi riscaldanti e la ventola fornisce un calore più uniforme ed efficace, riducendo il consumo di energia fino al 30-40%. I piatti vengono dorati leggermente all'esterno rimanendo succosi e morbidi all'interno. Nota: questa funzione è adatta per la grigliatura e per la cottura di arrosti ad alta temperatura. La temperatura può essere impostata all'interno dell'intervallo di 50-250 °C. La temperatura predefinita è di 220 °C.
	Grill: il grill interno si accende e si spegne per mantenere la temperatura impostata. La temperatura può essere impostata all'interno di un intervallo di 180-240 °C. La temperatura predefinita è di 210 °C.
	Doppio grill: in questo caso l'elemento riscaldante radiante e l'elemento riscaldante superiore lavorano insieme. La temperatura può essere impostata all'interno di un intervallo di 180-240 °C. La temperatura predefinita è di 210 °C.
	Doppio grill con ventola: in questo caso l'elemento riscaldante radiante e l'elemento riscaldante superiore lavorano insieme alla ventola. La temperatura può essere impostata all'interno dell'intervallo di 180-240 °C. La temperatura predefinita è di 210 °C.
	Riscaldamento a convezione: la ventola per il ricircolo d'aria è circondato da un elemento riscaldante ad anello che funge da fonte di calore supplementare per la cottura a convezione. In modalità a convezione la ventola si attiva automaticamente per migliorare la circolazione dell'aria all'interno del forno, creando un calore uniforme per la cottura. La temperatura può essere impostata all'interno dell'intervallo di 50-240 °C. La temperatura predefinita è di 180 °C.
	Funzione pirolitica: quando viene impostata la modalità pirolitica, appare la scritta LED “PYR” sul display. La temperatura di default è 450 °C. Il timer può essere impostato a 1:30 o 2:00 ore.
	Un tipo di riscaldamento a risparmio energetico per la preparazione delicata di carne, pesce e dolci. L'apparecchio regola in modo ottimale l'apporto di energia nel vano di cottura. A seconda della preparazione e dell'alimento è possibile risparmiare energia.

ISTRUZIONI D'USO

1. Impostazione dell'orologio

Dopo aver collegato l'unità all'alimentazione elettrica, i simboli “0:00” saranno visibili sul display.
1> Premere “⏲”. Le cifre riferite all'ora lampeggiano.
2> Ruotare “K2” per regolare l'impostazione riferita all'ora (valore compreso tra 0 e 23).
3> Premere “⏲”. Le cifre riferite ai minuti lampeggiano.
4> Ruotare “K2” per regolare l'impostazione riferita ai minuti (valore compreso tra 0 e 59).
5> Premere “⏲” per terminare l'impostazione dell'orologio. “:” lampeggia, e l'ora si accende. Nota: l'orologio è impostato sulla visualizzazione delle 24 ore. Dopo aver acceso il forno, l'orologio, se non è stato ancora impostato, indica “0:00”.

2. Impostazione della funzione

1> Ruotare “K1” per scegliere la funzione di cottura desiderata. Il simbolo corrispondente si accende.
2> Ruotare “K2” per regolare la temperatura.
3> Premere “⏵” per confermare l'inizio della cottura.
4> Se si ignora la fase 2, premere “⏵” per confermare l'inizio della cottura;
il tempo predefinito è di 9 ore, la temperatura predefinita comparirà sul display a LED.
NOTA:
1> Gli step di impostazione del tempo delle manopole sono i seguenti:
0-0:30 min: step di 1 minuto
0:30-9:00 ore: step di 5 minuti
2> Gli step di impostazione della temperatura sono di 5° C, e 30° C per la funzione grill.
3> Ruotando “K1” è possibile impostare all'inizio della cottura il tempo di cottura.
Dopodiché premere “⏵” per confermare.
Se “⏵” non viene premuto entro 3 secondi, il forno tornerà al tempo impostato in precedenza per continuare la cottura.
4> Ruotando “K2” è possibile impostare all'inizio della cottura la temperatura. Il relativo display si accende.
Dopodiché premere “⏵” per iniziare la cottura. Se “⏵” non viene premuto entro 3 secondi, il forno tornerà alla temperatura impostata in precedenza per continuare la cottura.

3. Impostazione dell'accensione della lampadina del forno

1> Ruotare “K1” per selezionare la relativa funzione. L'icona corrispondente si accende.
2> Premere il pulsante “⏵” per iniziare. “0:00” e l'icona della lampadina “💡” si accendono, “:” lampeggia.

4. Funzione di interrogazione

Negli stati che seguono, è possibile utilizzare la funzione di interrogazione; dopo 3 secondi l'elettrodomestico ritorna nello stato corrente.

1> Durante il funzionamento, se l'orologio è stato impostato, premere il pulsante "" per visualizzare il tempo corrente; se è stata impostata la funzione timer, premere il pulsante "" per visualizzare il tempo del timer.

2> Nello stato Timer, se l'orologio è stato impostato, premere il pulsante "" per visualizzare il tempo corrente.

3> Nello stato di visualizzazione dell'orologio, se è stata impostata la funzione del tempo di ritardo, premere il pulsante "" per visualizzare il tempo di ritardo.

5. Funzione di blocco per bambini

Per attivare la funzione di blocco: premere "" e "" simultaneamente per tre secondi. Risuona un lungo segnale acustico, e "" si accende.

Per disattivare la funzione di blocco: premere "" e "" simultaneamente per 3 secondi. Risuona un lungo segnale acustico, indicando la disattivazione del blocco per bambini.

Nota: a forno in funzione, se si vuole interrompere la cottura, premere rapidamente il pulsante Stop. Non è necessario premere a lungo il pulsante Stop; questa azione non è valida.

6. Funzione timer:

l'elettrodomestico dispone della funzione timer, il cui tempo può essere programmato tra 0:01 e 9:59 ore.

Il timer può essere impostato solamente a forno in modalità standby.

Per impostare il timer seguire le istruzioni qui sotto:

1> Premere il pulsante di impostazione del timer "";

2> Ruotare "K2" per impostare l'ora del timer (deve essere compresa tra 0 e 9).

3> Premere nuovamente il pulsante di impostazione del timer "";

4> Ruotare "K2" per impostare i minuti del timer (devono essere compresi tra 0 e 59).

5> Premere "" per confermare l'impostazione. Il conto alla rovescia del tempo ha inizio.

Nota: al termine del tempo impostato il cicalino del forno risuona per 10 volte.

È possibile annullare la funzione timer durante l'impostazione premendo il pulsante "";

una volta impostato il timer, è possibile annullarlo premendo due volte il pulsante Stop.

7. Funzione Start/Pausa/Annulla

1> Se è stato impostato il tempo di cottura, premere "" per iniziare la cottura. Se la cottura è in pausa, premere "" per proseguire la cottura.

2> Durante il processo di cottura, premere una volta "" per mettere in pausa la cottura. Premere due volte "" per annullare la cottura.

8. Funzione di risparmio energetico

1> In standby e con il timer impostato, premere “⏵” per tre secondi. Il display a LED si spegne portandosi in modalità di risparmio energetico.
2> Se non vengono effettuate operazioni sul forno nel giro di 10 minuti in standby, il display a LED si spegne portandosi in modalità di risparmio energetico.
3> In modalità di risparmio energetico, premere un pulsante qualsiasi o ruotare una manopola qualsiasi per uscire dalla modalità di risparmio energetico.

9. Funzione di tempo di ritardo

1> Per utilizzare la funzione tempo di ritardo, occorre impostare preventivamente l'orologio. L'ora in cui deve accendersi l'elettrodomestico deve essere impostata allo stesso modo dell'orologio (a> Premere il pulsante di impostazione del tempo di ritardo “⏳”; b> Ruotare “K2” per impostare l'ora relativa al tempo di ritardo. L'ora deve essere compresa tra 0 e 23. c> Premere nuovamente il pulsante di impostazione del tempo di ritardo “⏳”. d> Ruotare “K2” per impostare i minuti relativi al tempo di ritardo (devono essere compresi tra 0 e 59), senza però premere il pulsante dell'orologio. Dopodiché ruotare la manopola “K1” per selezionare la funzione.
2> Premere il pulsante “⏵” per impostare il tempo e la temperatura di cottura. Dopodiché ruotare la manopola “K1” per regolare il tempo, e “K2” per regolare la temperatura.
3> Premere il pulsante “⏵” per terminare l'impostazione della cottura, e l'orologio comparirà sul display con il simbolo del tempo di ritardo “⏳” sempre acceso. Non compariranno tuttavia altri simboli di funzione. Il tempo di ritardo può essere verificato premendo “⏳”, 3 secondi dopo comparirà nuovamente l'orologio sul display.
4> Giunta l'ora corrispondente al tempo di ritardo, la cottura inizierà automaticamente dopo il segnale acustico emesso dal cicalino. Il simbolo relativo alla preselezione dell'ora “⏳” si spegne, e il display mostra nuovamente i simboli consueti.
Nota:
1. Con le seguenti funzioni non è possibile preselezionare l'ora di avvio: accensione della lampadina, scongelamento e sonda di temperatura interna.
2. Durante lo stato tempo di ritardo, premere una volta il pulsante Annulla. Il tempo e la temperatura del menu relativo al tempo di ritardo compariranno con l'icona del menu accesa in maniera fissa. Premendo nuovamente il pulsante Annulla, il display ritorna a visualizzare l'orologio, oppure premere il pulsante Start per tornare allo stato tempo di ritardo.
3. Durante lo stato tempo di ritardo, la funzione timer non è valida.

10. Funzione pirolitica

Questa funzione consente di pulire a fondo la cavità del forno.

1> Ruotare “K1” per selezionare la funzione pirolitica. Il LED sul display mostra la scritta “PYR”.

2> Premere “⏵” per confermare la cottura. E il tempo di default è 2 ore, il LED sul display mostra la scritta “PYR”.

3> Ruotare “K1” per modificare il tempo di pirolisi. Il timer può essere impostato a 1:30 o 2:00 ore.

Nota:

A) Se lo sportello del forno non è chiuso, il comando è invalido alla pressione del tasto di avvio; il LED sul display visualizza “DOOR”, “PYR”.

B) Se la temperatura al centro del forno è superiore a 320 °C, la pressione del tasto di avvio sarà invalida. Il LED sul display mostra la scritta “COOL” e “PYR”. Se la temperatura al centro del forno è inferiore a 200 °C, premere il tasto di annullamento una volta e il sistema si arresta; premere di nuovo e il sistema ritornerà allo stato di attesa. Se superiore a 200 °C, schiacciare il tasto di annullamento una volta e il sistema ritornerà direttamente allo stato di attesa.

C) Se si apre lo sportello quando il forno è in funzione, il LED sul display mostra la scritta “DOOR” e il cicalino emette un segnale acustico continuo finché la porta non viene chiusa o finché non si preme il tasto di annullamento.

D) Prima di attivare la funzione di pulizia pirolitica, rimuovere qualsiasi fuoriuscita in eccesso e accertarsi che il forno sia vuoto. Non lasciare oggetti all’interno (es. padelle, leccarde, stampi, griglie, ecc.), in quanto questi potrebbero subire dei danni.

E) Una volta terminata la pulizia pirolitica, non interrompere l’alimentazione per 1 ora.

10. Nota

1> La lampadina del forno si accende con tutte le funzioni.

2> Una volta impostato il programma di cottura, se il pulsante “⏵” non è stato premuto nel giro di cinque minuti, sarà visualizzato il tempo corrente, oppure il forno tornerà nello standby.

Il programma impostato non sarà valido.

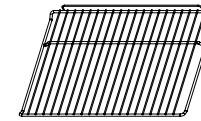
3> Se il cicalino viene effettivamente premuto, questo risuona una volta,

se invece non viene premuto, questo non reagisce.

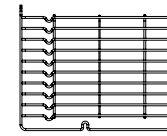
4> Al termine della cottura il cicalino risuona cinque volte in modo da avvisare opportunamente l‘utente.

ACCESSORI

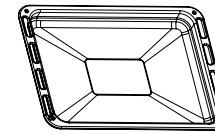
Griglia: per la grigliatura di piatti e per disporre teglie per la cottura di arrosti e la grigliatura.



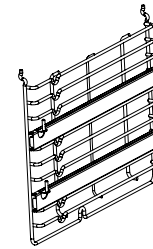
Guide di supporto: queste guide di supporto, disposte sul lato destro e sinistro del forno, possono essere rimosse per pulire le pareti del forno (solo per modelli specifici).



Leccarda universale: per cuocere grandi quantità di cibo, quali torte, paste e pasticcini, cibo surgelato, ecc., oppure per raccogliere il grasso fuoriuscito dai cibi o i succhi della carne.

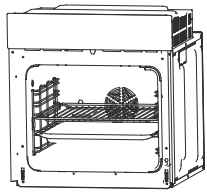


Guide telescopiche: alcuni modelli possono essere dotati di guide telescopiche per facilitare l'utilizzo del forno.
Queste guide telescopiche possono essere smontate per la pulizia svitando le relative viti di fissaggio (solo per modelli specifici).

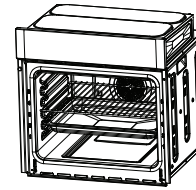


ATTENZIONE DURANTE L'INSERIMENTO DELLE GRIGLIE O DELLE LECCARDE:

per garantire l'esercizio sicuro dell'elettrodomestico, prestare assolutamente attenzione a che le griglie o le leccarde vengano inserite correttamente tra le guide laterali. Ciò garantirà che i cibi bollenti non scivolino durante l'estrazione della griglia o della leccarda.



o



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

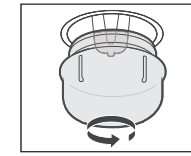
Per sostituire la lampadina procedere come segue:

1> Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica, oppure spegnere l'interruttore automatico della presa di corrente dell'unità.

2> Svitare la copertura della lampadina in vetro ruotandola in senso antiorario (nota: può essere necessario esercitare della forza), e sostituire la lampadina con una nuova dello stesso tipo.

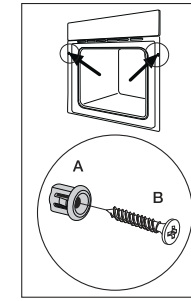
3> Avvitare nuovamente in posizione la copertura della lampadina in vetro.

NOTA: utilizzare solamente lampadine allogene da 25-40 W/220 V-240 V, T 300 °C.



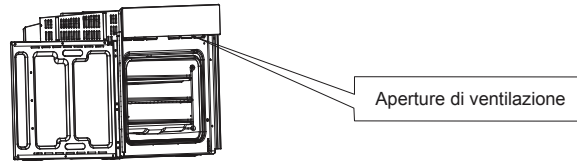
FISSAGGIO DEL FORNO AL MOBILE

1. Inserire il forno nella rientranza del mobile.
2. Aprire lo sportello del forno.
3. Fissare il forno al mobile della cucina con due distanziatori “A” adatti ai fori presenti nel telaio del forno, e inserire le due viti “B”.

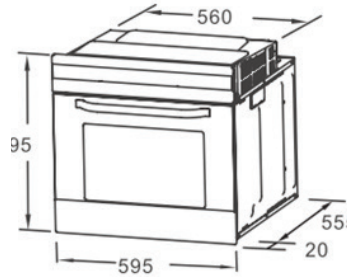


APERTURE DI VENTILAZIONE

Al termine della cottura, oppure in stato di pausa o di standby, se la temperatura presente al centro del forno supera i 75° C, la ventola di raffreddamento continuerà a funzionare per 15 minuti. In caso contrario, se la temperatura presente al centro del forno è inferiore ai 75° C, la ventola di raffreddamento si arresterà preventivamente.



INSTALLAZIONE



NOTA: il numero di accessori inclusi dipende dal tipo di elettrodomestico acquistato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Perché l'elettrodomestico continui ad essere affidabile ed avere un aspetto gradevole nel corso del tempo, si consiglia di mantenerlo pulito. Il design moderno dell'unità facilita la manutenzione, che è ridotta al minimo. Le parti dell'unità che vengono a contatto con il cibo devono essere pulite regolarmente.

- Scollegare l'elettrodomestico dalla corrente prima di effettuare qualsiasi lavoro di manutenzione e pulizia.
- Portare tutti i comandi in posizione OFF.
- Attendere finché l'interno dell'unità non è più bollente ma ancora leggermente caldo: ciò faciliterà le operazioni di pulizia.
- Pulire la superficie dell'unità con uno strofinaccio umido, un spazzolino morbido o una spugna molle, dopodiché asciugare. In caso di forte sporcizia, utilizzare acqua calda con un prodotto detergente non abrasivo.
- Per pulire il vetro dello sportello del forno, non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti affilati in metallo, che possono graffiare la superficie o provocare il danneggiamento del vetro.
- Non lasciare mai sostanze acide (succo di limone, aceto) sulle parti in acciaio inox.
- Non utilizzare un pulitore ad alta pressione per pulire l'unità. Le leccarde possono essere lavate con un detersivo delicato.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

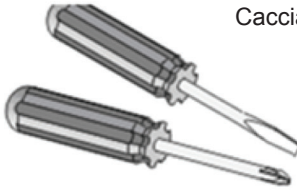
Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, altrimenti causati da una gestione inappropriata dello smaltimento del prodotto. Il simbolo sul prodotto indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti devono essere smaltiti in conformità alle normative locali in materia di controllo ambientale. Per informazioni più dettagliate 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.

Istruzioni di installazione del listello di copertura dello sportello e del gruppo staffa di rotazione

Preparazione prima dello smontaggio

La maggior parte degli utensili necessari è illustrata di seguito. Alcuni utensili sono opzionali.

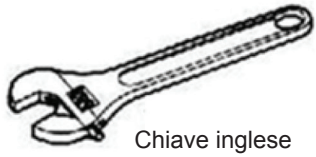
Cacciaviti



A testa piatta

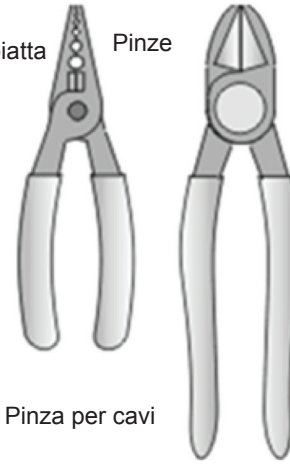
Phillips

Chiavi per dadi



Chiave inglese

Pinze



Pinza per cavi

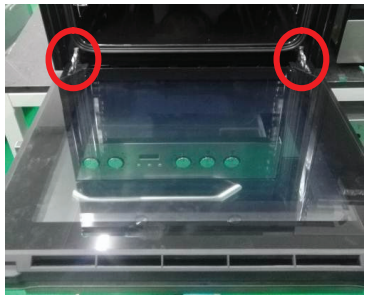
Tronchesi a taglienti diagonali

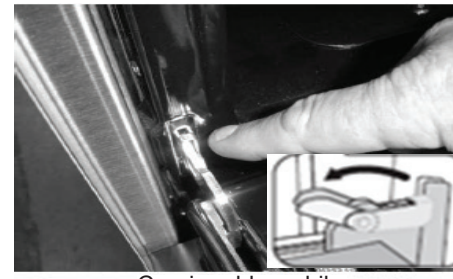
Smontaggio dei componenti

Smontaggio dello sportello del forno

Fase 1: aprire completamente lo sportello del forno.

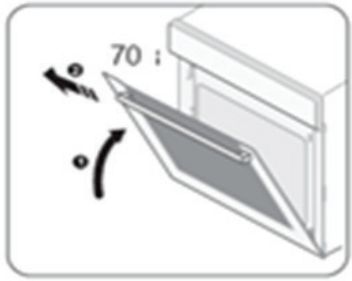
Fase 2: inserire i blocchi su entrambe le cerniere fino all'arresto.



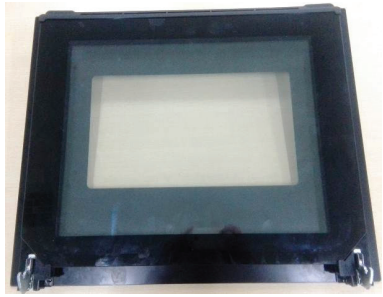


Cerniera bloccabile

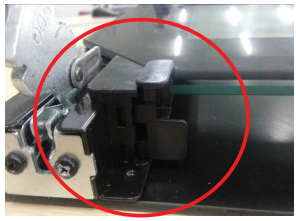
Fase 3: sollevare lo sportello finché non forma un angolo di 30°
con la parte frontale del forno.
Tenere lo sportello su entrambi i lati con due mani. Sollevare lo sportello ed estrarlo.



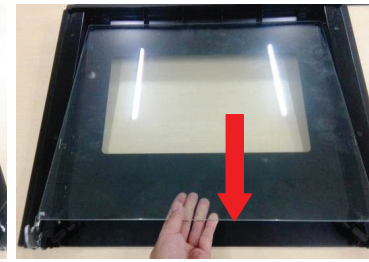
Avvertenza: non estrarre lo sportello esercitando forza ed evitare che il vetro si rompa durante la procedura di smontaggio.
Avvertenza: le molle della cerniera potrebbero sganciarsi provocando lesioni personali.
Avvertenza: non sollevare né trasportare lo sportello del forno tenendolo dall'impugnatura.
Smontaggio dei componenti dello sportello del forno.
Fase 1: rimuovere lo sportello del forno, e disporlo in piano sul piano di lavoro su di un supporto morbido, vedi 2.1.



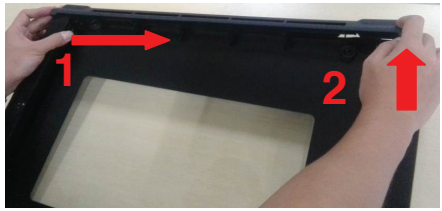
Fase 2: aprire il gruppo staffa di rotazione dello sportello, a questo proposito fare riferimento all'azione illustrata nella figura che segue.



Fase 3: sollevare ed estrarre il vetro esterno dello sportello, dopodiché estrarre nello stesso modo il vetro centrale dello sportello;

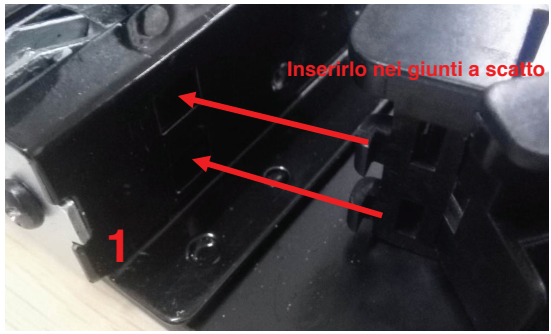


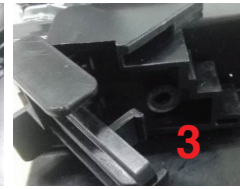
Fase 4: utilizzare una mano per spingere il listello di copertura dello sportello verso la parte centrale (1), dopodiché sollevare la copertura con l'altra mano (2);



Fase 5: allentare il gruppo staffa di rotazione con l'ausilio del cacciavite, dopodiché rimuovere il gruppo dal telaio dello sportello;

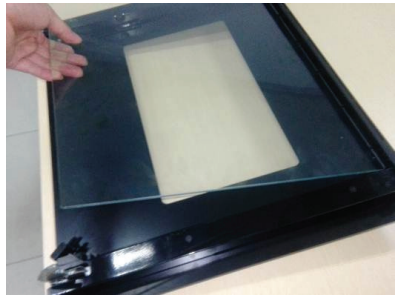
Fase 6: sostituire i gruppi staffa di rotazione e inserirli nei giunti a scatto, infine fissarli con la vite;

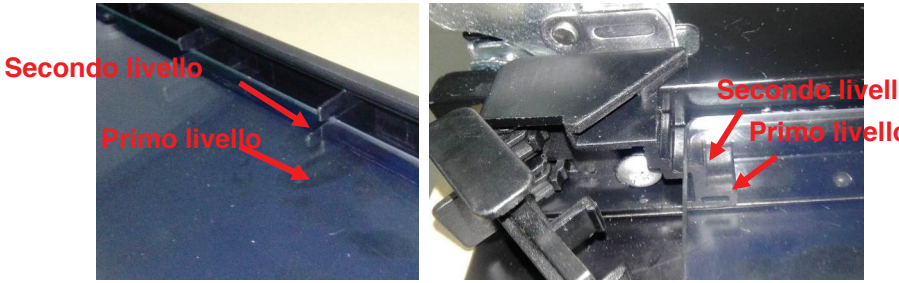




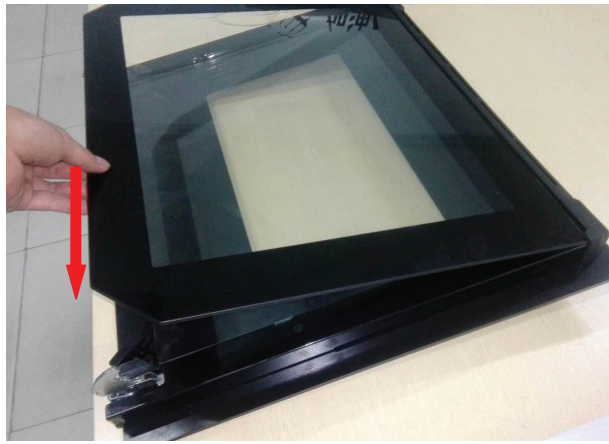
Fase 7: montare il nuovo listello di copertura dello sportello sulla staffa sincerandosi che sia saldamente montato;

Fase 8: montare il vetro centrale dello sportello prestando attenzione a inserirlo nel secondo livello del listello di copertura dello sportello, se questo è composta da 3 lastre in vetro.
Se il sportello è composto da 4 lastre, sarà necessario collocare un altro vetro centrale nel primo livello.





Fase 9: montare il vetro esterno e terminare il lavoro di sostituzione.



FÖRORD

Tack för att du har köpt vår produkt! Vi hoppas att du kommer att ha nytta av dess många funktioner och fördelar. Innan du använder produkten ber vi dig att läsa igenom hela denna bruksanvisning noggrant. Spara den på ett säkert ställe för framtida bruk. Försäkra dig om att andra personer som använder produkten också har läst dessa instruktioner.

VARNING

- När du sätter på ugnen för första gången kan den avge en obehaglig lukt. Denna lukt orsakas av det bindemedel som används för de isolerande panelerna i ugnen. Bränn av den nya tomma ugnen genom att värma upp den till 250 °C med över- och undervärme och låta den stå på under 90 minuter för att avlägsna eventuella rester i ugnsutrymmet.
- Första gången du använder ugnen kan den avge lite rök och lukter. Detta är helt normalt. Om det sker väntar du bara tills lukten försvunnit innan du sätter in mat i ugnen.
- Använd produkten i en öppen miljö.
- Produkten och dess åtkomliga delar blir heta när de används. Var försiktig och undvik att vidröra värmeelementen. Låt inte barn under 8 år vara nära produkten såvida de inte är under kontinuerlig uppsikt.
- Om ytan har spruckit stänger du av produkten för att undvika risk för elektriska stötar.
- Denna produkt kan användas av barn från 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristande erfarenhet och kunskap,

under förutsättning att de får tillsyn eller handleds så att de kan använda produkten på ett säkert sätt och förstår vilka faror som är förknippade med användningen. Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan uppsikt.

- Produkten blir mycket het när den används. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen inuti ugnen.
- Låt inte barn vara i närheten av ugnen när den är i drift, speciellt om grillfunktionen används.

- Försäkra dig om att apparaten är avstängd innan du byter ugnslampan så att du undviker risken för elstötar.
- Brytarenheten måste integreras i den fasta ledningsdragningen i enlighet med specifikationerna för ledningsdragning.
- Håll uppsikt över barn så att de inte leker med diskmaskinen.
- Denna produkt är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte får tillsyn eller handleds av en person som ansvarar för deras säkerhet med avseende på produktens användning.
- Åtkomliga delar kan bli heta under användningen. Håll små barn borta från produkten.
- En allpolig brytarenhet måste integreras i den fasta ledningsdragningen i enlighet med reglerna för

ledningsdragning.

- Om elkabeln skadas måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceombud eller andra kvalificerade personer för att undvika olycksrisker.
- Använd inte skarpa, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glaslucka eftersom de kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Använd inte ångtvättsutrustning på hällen.
- Denna produkt ska inte manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollssystem.
- Instruktioner för ugnar med ugnsstegar måste innefatta uppgifter om hur dessa hyllor installeras korrekt.

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Använd inte ugnen om du är barfota. Rör inte vid ugnen om dina händer är blöta eller fuktiga.
- För ugnen: Öppna inte ugnsluckan mer än någon enstaka gång under tillagningen.
- Produkten måste installeras och tas i bruk av en behörig tekniker. Tillverkaren har inget ansvar för skador som kan vara orsakade av felaktig placering eller installation av obehöriga personer.
- Placera inte några föremål på den öppna ugnsluckan eller ugnslådan. Det kan orsaka obalans, och luckan kan gå sönder.
- Vissa delar av produkten kan förbli heta under en längre stund. Vänta tills de har svalnat innan du rör vid de delar som är direkt exponerade för värmen.
- Om du inte kommer att använda produkten under en längre period rekommenderar vi att du kopplar ur den.

MONTERING AV UGNEN I KÖKSSKÅPET

För in ugnen i ett tomt utrymme i ett köksskåp, till exempel under en arbetsbänk eller i ett högskåp. Montera ugnen genom att skruva den på plats. Använd de två monteringshålen i ugnsramen. Öppna ugnsluckan och titta in i utrymmet så ser du var hålen sitter. För att ugnen ska vara tillräckligt ventilerad måste du följa angivna mått och avstånd när du monterar den.

VIKTIGT

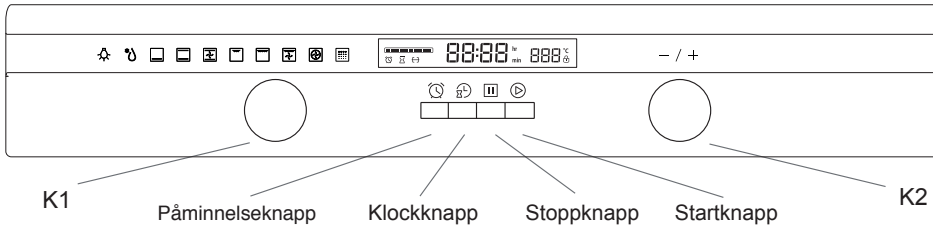
För att ugnen ska fungera korrekt måste köksinredningen vara lämplig. Panelerna på köksskåpen närmast ugnen måste vara tillverkade av värmetåligt material. Säkerställ att lim som används med inredning av fanerträ tål temperaturer på minst 120 °C. Plastmaterial och lim som inte tål dessa temperaturer kommer att smälta och deformera enheten. När ugnen har installerats på sin plats måste elektriska delar vara komplett isolerade. Detta är ett lagstadgat säkerhetskrav. Alla skydd måste vara ordentligt fastgjorda så att de inte kan avlägsnas utan specialverktyg. Avlägsna baksidan på köksskåpet för att säkerställa att tillräckligt med luft kan cirkulera runt ugnen. Enheten ska placeras med ett fritt utrymme på minst 35 mm mellan dess baksida och väggen.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

När du har packat upp ugnen ska du försäkra dig om att den inte är skadad. Om du är det minsta tveksam ska du inte använda den. Kontakta en person med professionella kvalifikationer. Håll förpackningsmaterial som plastpåsar, polystyren och spik utom räckhåll för barn eftersom de är farliga för dem.

CE

PRODUKTBESKRIVNING



Symbol	
	Ugnslampa: Lampan gör det möjligt att följa tillagningen utan att behöva öppna ugnsluckan. Ugnslampan aktiveras för samtliga tillagningsfunktioner förutom pyrolytisk och ECO-funktion.
	Upptining: När rumstempererad luft cirkulerar går upptiningen av frysta livsmedel snabbare (utan att ugnen värms upp). Det är en både skonsam och snabb metod för att förkorta upptiningstiden och tina färdigrätter samt produkter som innehåller grädde, etc.
	Undervärme: I botten av ugnen finns ett dolt element som avger mer koncentrerad värme till den understa delen av maten du tillagar utan att bryna den. Denna funktion är idealisk för långsam tillagning av rätter som gratänger och grytor och för bakverk och pizzor som ska få en krispig botten. Temperaturen kan ställas in på 60–120 °C. Förinställd temperatur är 60 °C.
	Över- och undervärme: Det övre och det undre värmeelementet används samtidigt. Temperaturen kan ställas in på 50–250 °C. Förinställd temperatur är 220 °C.
	Fläkt som stöder över- och undervärme: Kombinationen av fläkten och de två värmeelementen ger jämnare värmepenetrering och ger även energibesparingar på upp till 30–40 %. Rätterna bryns lätt på utsidan men innehåller fortfarande vätska på insidan. Observera: denna funktion lämpar sig för grillning och stekning av stora köttbitar vid en högre temperatur. Temperaturen kan ställas in på 50–250 °C. Förinställd temperatur är 220 °C.
	Min grill: Det inre grillelementet sätts på och stängs av för att bibehålla temperaturen. Temperaturen kan ställas in på 180–240 °C. Förinställd temperatur är 210 °C.
	Max grill: En kombination av grill och övervärme. Temperaturen kan ställas in på 180–240 °C. Förinställd temperatur är 210 °C.
	Max grill med fläkt: En kombination av grill, övervärme och fläkt. Temperaturen kan ställas in på 180–240 °C. Förinställd temperatur är 210 °C.
	Varmluft: Varmluftsfläkten omges av ett ringformat element som fungerar som extra värmekälla vid tillagning med varmluftsfunktionen. I varmluftsläget slås fläkten automatiskt på för att öka luftcirkulationen inuti ugnen, vilket producerar en jämn värmetillförsel vid tillagningen. Temperaturen kan ställas in på 50–240 °C. Förinställd temperatur är 180 °C.
	Pyrolysfunktion: När funktionen är inställt till läget pyrolys, visas ”PYR” på LED-skärmen. Standardtemperatur är 450°C . Timern kan ställas in på 1:30 eller 2:00 timmar.
	En effektsnål ugnsfunktion för skonsam tillagning av kött, fisk och bakverk. Enheten reglerar ugnens effektmatning optimalt. Tillagningssätt och livsmedelavgör hur mycket effekt du kan spara.

BRUKSANVISNING

1. Ställa in klockan

När ugnen har anslutits till strömkällan lyser symbolen ”0:00” på displayen.

1> Tryck på ”⏱”. Timsiffrorna blinkar.

2> Vrid på ”K2” för att ställa in antalet timmar (ange ett antal mellan 0–23).

3> Tryck på ”⏱”. Minutsiffrorna blinkar.

4> Vrid på ”K2” för att ställa in antalet minuter (ange ett antal mellan 0–59).

5> Tryck på ”⏱” för att avsluta tidsinställningen. ”:” blinkar och den inställda tiden tänds.
Observera: Klockan anger 24 timmar. När du sätter på ugnen visar klockan ”00:00” om du inte har ställt in tiden.

2. Funktionsinställning

1> Vrid på ”K1” för att välja tillagningsfunktion. Den aktuella funktionssymbolen tänds.

2> Vrid på ”K2” för att justera temperaturen.

3> Tryck på ”⏯” för att bekräfta att tillagningen ska börja.

4> Om du har hoppat över steg 2 trycker du på ”⏯” för att bekräfta att tillagningen ska börja. Den förinställda tiden är 9 timmar. Den förinställda temperaturen visas på LED-displayen.
OBSERVERA:

1> Stegomfången för vredens justeringstider är följande:

0–30 min: steg 1 minut; 30 min–9 tim: steg 5 minuter

2> Stegomfången för temperaturjusteringen är 5 °C. För grillfunktionen är de 30 °C.

3> Vrid på ”K1” för att justera tillagningstiden när tillagningen börjar. Tryck sedan på ”⏯” för att bekräfta.

Om du inte trycker på ”⏯” inom 3 sekunder kommer ugnen att återgå till den tidigare tiden för att fortsätta tillagningen.

4> Vrid på ”K2” för att justera temperaturen när tillagningen börjar. Den aktuella funktionsindikatorn tänds.

Tryck sedan på ”⏯” för att börja tillagningen. Om du inte trycker på ”⏯” inom 3 sekunder kommer ugnen att återgå till den tidigare temperaturen för att fortsätta tillagningen.

3. Inställning av lampan

1> Vrid på ”K1” för att välja aktuell funktion. Funktionsikonen tänds.

2> Tryck på ”⏯”-knappen för att starta. ”0:00” och lampikonen ”💡” tänds, och ”:” blinkar.

4. Informationsfunktion

Du kan använda informationsfunktionen i följande lägen. Efter 3 sekunder återgår systemet till det aktuella läget.

1> När ugnen arbetar trycker du, om du har ställt in klockan, på ”⏲”-knappen för att se den aktuella tiden. Om du har ställt in påminnelsefunktionen trycker du på ”⏰”-knappen för att se påminnelsetiden.

2> När påminnelsefunktionen är aktiverad kan du, om du har ställt in klockan, trycka på ”⏲”-knappen för att se den aktuella tiden.

3> När klockan visas kan du, om du har ställt in en förvald starttid, trycka på ”⏲”-knappen för att se den förvalda starttiden.

5. Barnlåsfunktion

Låsa: tryck på ”⏵” och ”⏸” samtidigt och håll dem nedtryckta under tre sekunder. En lång ljudsignal hörs och ”🔒” tänds.

Avaktivera: tryck på ”⏵” och ”⏸” samtidigt och håll dem nedtryckta under tre sekunder. En lång ljudsignal hörs som indikerar att barnlåsfunktionen är avaktiverad.

Observera: Under tillagningen trycker du snabbt på stoppknappen om du vill avsluta tillagningen. Du behöver inte hålla den nedtryckt länge.

6. Påminnelsefunktion:

Enheten är utrustad med en korttidsmätare vars tid kan ställas in på ett värde mellan 0:01 till 9:59 timmar.

Påminnelsefunktionen kan endast ställas in när ugnen är i standbyläge. Följ anvisningarna nedan för att ställa in påminnelsefunktionen:

1> Tryck på knappen för inställning av påminnelsefunktionen, ”⏰”.

2> Vrid på ”K2” för att ställa in antalet timmar. (Välj ett antal mellan 0–9).

3> Tryck på knappen för inställning av påminnelsefunktionen ”⏰” en gång till.

4> Vrid på ”K2” för att ställa in antalet minuter. (Välj ett antal mellan 0–59).

5> Tryck på ”⏵” för att bekräfta inställningen. Tiden börjar räknas ned.

Observera: Ugnens ljudsignal kommer att höras 10 gånger när nedräkningen är avslutad. Du kan avbryta påminnelsefunktionen under inställningen genom att trycka på ”⏸” -knappen. När påminnelsefunktionen har ställts in kan du avaktivera den genom att trycka på stoppknappen två gånger.

7. Funktion för att starta/pausa/avbryta

1> Om tillagningstiden har ställts in trycker du på ”⏵” för att påbörja tillagningen. Om du har pausat tillagningen trycker du på ”⏵” för att återgå till tillagningen.

2> Under tillagningen trycker du på ”⏸” en gång för att pausa den. Tryck på ”⏸” två gånger för att avbryta tillagningen.

8. Energisparfunktion

1> I vänte- och påminnelseläge trycker du på ”⏵” och håller den nedtryckt i tre sekunder. LED-displayen släcks och ugnen går över i energisparläge.

2> Om ugnen inte har arbetat under 10 minuter i vänteläge kommer LED-displayen att släckas och ugnen går över i energisparläge.

3> I energisparläge trycker du på valfri knapp eller vrider på valfritt vred för avsluta energisparläget.

9. Förvald starttid

1> För att använda funktionen med förvald starttid måste klockan först ställas in. Därefter ställer du in den förvalda starttiden när ugnen ska börja tillaga på samma sätt som du ställer in klockan, genom att (a> trycka på knappen för inställning av förvald starttid, ”⏲” och b> vrida på ”K2” för att ställa in timangivelsen för den förvalda starttiden. Tiden ska vara inom intervallet 0–23. c> Tryck på knappen för inställning av förvald starttid ”⏲” en gång till. d> Vrid på ”K2” för att ställa in minutangivelsen för den förvalda starttiden Tiden ska vara inom intervallet 0–59, men tryck inte på klockknappen denna gång. Vrid nu på ”K1” för att välja funktion.

2> Tryck på ”⏵”-knappen för att ställa in tid och temperatur. Vrid sedan på vredet ”K1” för att justera tiden och på ”K2” för att justera temperaturen.

3> Tryck på ”⏵”-knappen för att avsluta tillagningsinställningen. Klockan visas på skärmen och symbolen för förvald starttid ”⏳” lyser konstant. Inga andra funktionssignaler visas. Du kan kontrollera den förvalda starttiden genom att trycka på ”⏲”. Efter tre sekunder visar displayen klockan igen.

4> När den förvalda starttiden tiden har ställts in börjar tillagningen automatiskt när en ljudsignal hörs. Symbolen för förvald starttid ”⏳” släcks och övriga indikatorer fungerar normalt.

Observera:

1. Förvald starttid kan inte användas med följande funktioner: lampa, upptining och köttermometer.

2. I funktionen förvald starttid trycker du på knappen för att avbryta funktionen en gång. Den förvalda starttidens tid och temperatur visas och menyikonen lyser konstant. När du trycker en gång till återgår displayen till att visa klockan. För att återgå till funktionen förvald starttid trycker du på startknappen.

3. Påminnelsefunktionen fungerar ej med förvald starttid.

10. Pyrolysfunktion

Denna funktion tillåter dig ett genomgående rengöra ugnens insida.

1> Vrid med „ K1 „ för att välja pyrolysfunktionen. ”PYR” visas på LED-skärmen.

2> Tryck på ”⏵” för att bekräfta matlagningen. Standardtiden är 2 timmar. ”PYR” visas på LED-skärmen.

3> Vrid med „ K1 „ för att ändra pyrolystiden. Timern kan ställas in på 1:30 eller 2:00 timmar.

Anmärkning:

A) Om ugnsdörren inte är stängd, aktiveras inte någon funktion vid tryck på startknappen, och LED-skärmen visar ”DOOR”, ”PYR”.

B) När temperaturen i mitten av ugnen är över 320°C utlöser ett tryck på startknappen inte någon funktion. LED-skärmen visar ”COOL” och ”PYR”. Om temperaturen i mitten av ugnen är lägre än 200°C, tryck en gång på knappen Avbryt, ugnen pausar; tryck igen, det återvänder till vänteläge. Om temperaturen är över 200°C, tryck en gång på knappen Avbryt så återvänder den till vänteläge direkt.

C) Om dörren öppnas när ugnen används, visas ”DOOR” på LED-skärmen, och summern ljuder tills dörren stängs eller tills du trycker på knappen Avbryt.

D) Innan den pyrolytiska rengöringsfunktionen startas ska all spilld mat tas bort och kontrolleras att ugnen är tom. Lämna inte kvar något i ugnen (t.ex. pannor, bakplåt, spillbacke, skjutreglage o.s.v.). I annat fall kan ugnen skadas.

E) Låt strömmen vara på en timme till efter att den pyrolistiska rengöringen har avslutats.

10. Observera

1> Ugnslampan är på vid alla funktioner.

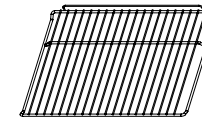
2> När tillagningsprogrammet har ställts in och du inte har tryckt på ”⏵”-knappen inom 5 minuter kommer den aktuella tiden att visas eller återgå till vänteläge. Inställningen raderas.

3> Ljudsignalen hörs en gång när du trycker på den. Om du inte trycker tillräckligt hårt reagerar den inte.

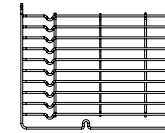
4> Ljudsignalen hörs fem gånger för att påminna dig om att tillagningen är avslutad.

TILLBEHÖR

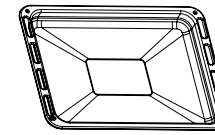
Grillgaller: För grillade rätter samt kakformar och vid stekning samt grillning.



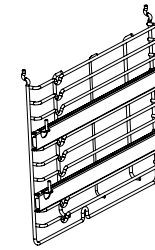
Ugnsstegar: Dessa hyllstöd på höger och vänster sida om ugnen kan avlägsnas när du ska rengöra ugnsväggarna (endast vissa modeller).



Universalbakplåt: För tillagning av stora kvantiteter av mat såsom mjuka kakor, bakverk, fryst mat etc. och för att samla upp fett/spill och köttsaft.

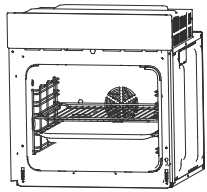


Teleskopskenor: Vissa modeller är utrustade med teleskopskenor vilket förenklar användningen av ugnen.
Dessa teleskopskenor kan monteras isär vid rengöring. Skruva ur monteringsskruvarna (endast vissa modeller).

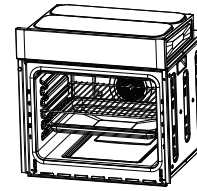


VARNING GÄLLANDE HYLLPLANENS PLACERING:

För att ugnens hyllplan ska fungera säkert är det av största vikt att de placeras korrekt mellan ugnsstegarna. Vid korrekt placering riskerar man inte att heta maträtter glider ut ur ugnen när man försiktigt tar ut plåten eller pannan.

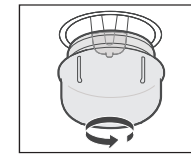


eller



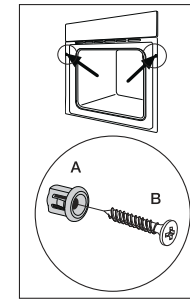
BYTE AV UGNSLAMPA

Gör så här för att byta ugnslampa:
1> Koppla från strömförsörjningen från eluttaget eller stäng av strömbrytaren på enhetens eluttag.
2> Skruva ur lampkåpan av glas genom att skruva den motsols (den kan sitta hårt) och sätt i en ny lampa av samma typ.
3> Skruva tillbaka glaskåpan över lampan.
OBSERVERA: Använd endast halogenlampor med specifikationen 25-40 W/220 V-240 V, T300 °C.



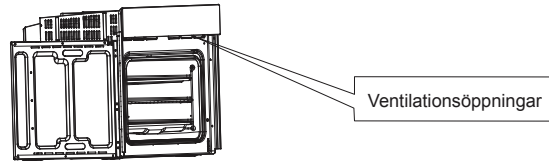
FASTGÖRA UGNEN I SKÅPET

1. Skjut in ugnen i skåpsutrymmet.
2. Öppna ugnsluckan.
3. Montera fast ugnen i köksskåpet med de två distanshållarna ”A” som passar i hålen i ugnsramen, och skruva i de två skruvarna ”B”.

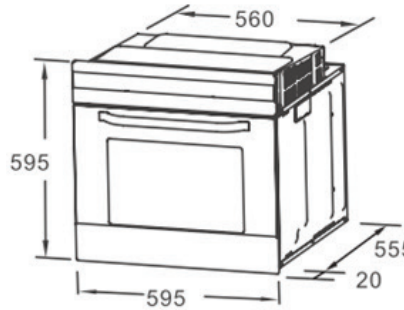


VENTILATIONSÖPPNINGAR

När tillagningen är avslutad, eller om ugnen är i paus- eller vänteläge, och om temperaturen mitt i ugnen är mer än 75 grader kommer kylfläkten att fortsätta arbeta i 15 minuter. Om temperaturen mitt i ugnen blir lägre än 75 grader innan 15 minuter har gått slutar kylfläkten att arbeta i förtid.



INSTALLATION



OBSERVERA: Antalet tillbehör som ingår beror på vilken produkt du har köpt.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

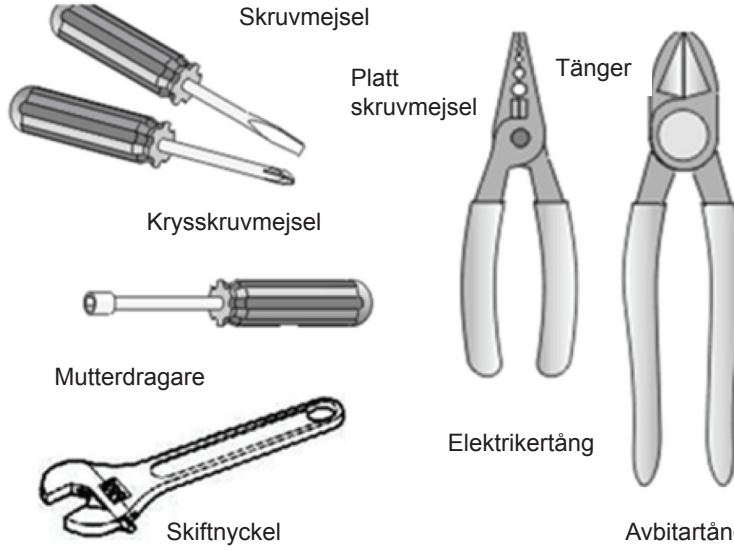
Håll produkten ren, både för utseendets skull och för att den ska fortsätta att arbeta pålitligt. Tack vare den moderna designen krävs minimalt med underhåll. De delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel måste rengöras regelbundet.

- Koppla alltid bort produkten från elnätet innan du utför underhåll eller rengör den.
- Se till att samtliga reglage är i OFF-läge.
- Vänta tills insidan på ugnen inte längre är het utan bara lite varm. Det är enklare att rengöra den när den fortfarande är något varm.
- Rengör enhetens ytor med en mjuk trasa, en mjuk borste eller mjuk svamp och torka sedan torrt. Om produkten är hårt nedsmutsad använder du hett vatten med en rengöringsprodukt utan slipeffekt.
- Använd inte slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor när du rengör ugnsluckans glas. Detta kan repa ytan och skada glaset.
- Torka alltid bort sura ämnen (som citronjuice och vinäger) från rostfria delar.
- Använd aldrig en högtryckstvätt för att rengöra produkten. Bakplåten kan diskas med ett milt diskmedel.

Denna produkt är märkt i enlighet med Europaparlamentets och Rådets direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk eller elektronisk (WEEE).
Genom att säkerställa att denna produkt bortskaffas korrekt bidrar du till att förebygga potentiella negativa effekter på miljö och människors hälsa som kan orsakas av att produkten slängs på ett felaktigt sätt. Symbolen på produkten indikerar att den inte får hanteras som vanligt hushållsavfall. Lämna den i stället på din återvinningsstation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. Avfallshanteringen måste ske i enlighet med lokala miljöregler för avfallshantering. För mer detaljerad information om hur du hanterar och återvinner denna produkt ber vi dig att kontakta din kommun, det företag som sköter sophämtningen eller butiken där du köpte produkten.

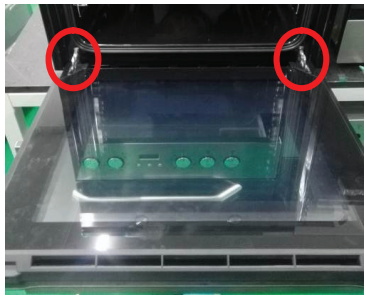
Byte av ugnsluckans list och svängbara fästen

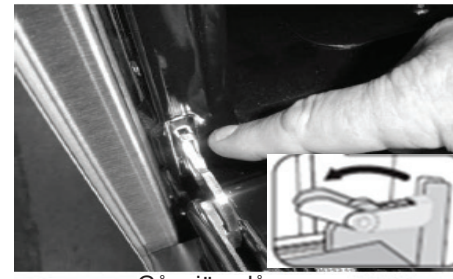
Förberedelser före demonteringen
De flesta verktyg som du kan behöva visas nedan. Vissa är valfria.



Demontering av delar

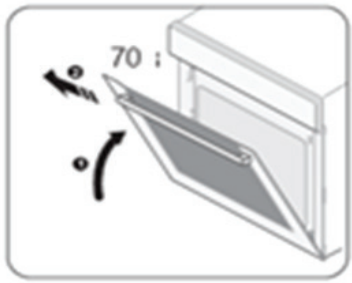
Demontering av ugnsluckan
Steg 1: Öppna ugnsluckan helt.
Steg 2: Dra de båda gångjärnslåsen framåt så långt det går.



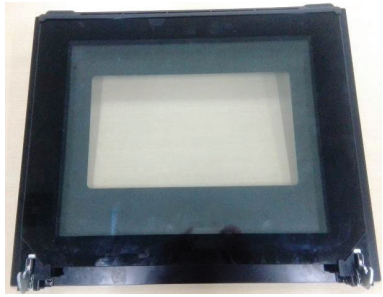


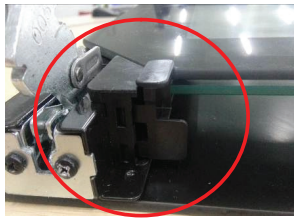
Gångjärnslås

Steg 3: Fäll upp luckan så att den är öppen i en vinkel på 30° ut från ugnens framsida. Håll i luckan med en hand på varje sida. Lyft luckan uppåt och ut.

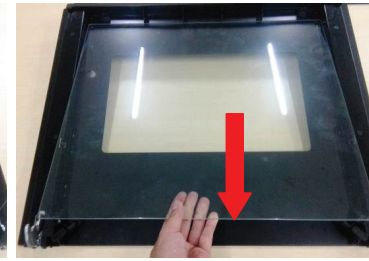


Varning: Dra inte ut luckan med våld, och se till att glasen inte går
sönder när du monterar av den.
Varning: Gångjärnsfjädrarna kan frigöras och du kan skada dig.
Varning: Lyft inte och bär inte ugnen i luckans handtag.
Demontering av ugnsluckans delar.
Steg 1: Montera av luckan från ugnen och lägg ner den plant på ett mjukt underlag på arbetsbänken.
Steg 2: Öppna ugnsluckans svängbara fäste, se följande bild.

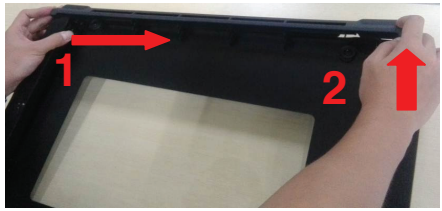




Steg 3: Lyft upp luckans ytterglas och dra ut det.
Ta sedan ut luckans mellanglas på samma sätt.

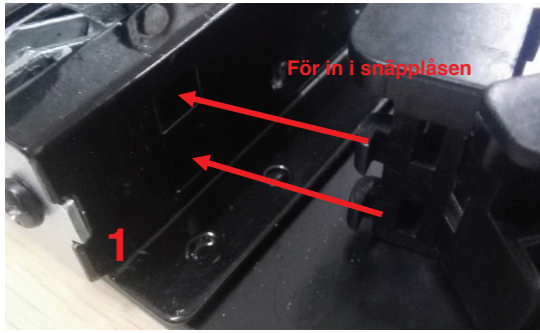


Steg 4: Använd en hand för att skjuta ugnsluckans list mot mitten (1) och lyft sedan upp listen med den andra handen (2).



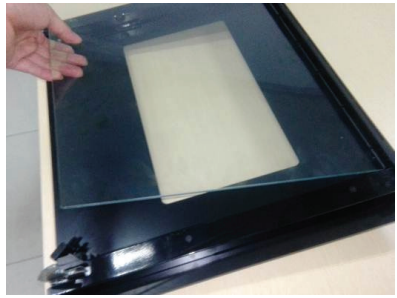
Steg 5: Använd skruvmejseln för att montera av det svängbara fästet och ta sedan ut det från luckans ram.

Steg 6: Byt till det nya svängbara fästet och för in det i snäpplåset. Fastgör det med skruven.

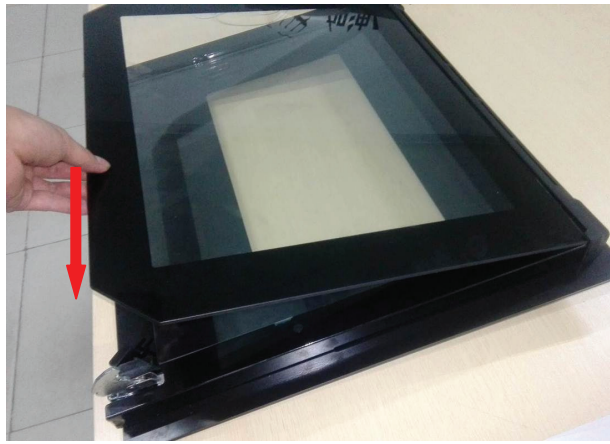


Steg 7: Montera fast ugnsluckans nya list och se till att det sitter stabilt.

Steg 8: Montera luckans mellanglas. Se till att det placeras på det andra planet på ugnsluckans list om ugnsluckan har tre glas. Om luckan har fyra glas ska det andra mellanglaset placeras på det första planet.



Steg 9: Montera ytterglaset och slutför arbetet med att byta glasen.



AGRADECIMIENTOS

Gracias por comprar nuestro producto. Esperamos que disfrute usando el gran número de funciones y de ventajas que ofrece. Antes de usar el producto le rogamos que lea atentamente este manual de instrucciones en su totalidad. Guarde el manual en un lugar seguro para consultas futuras. Asegúrese de que las personas que vayan a usar el producto estén familiarizadas también con estas instrucciones.

ADVERTENCIA

- Cuando el horno se enciende por primera vez es posible que desprenda un olor desagradable. Esto se debe al adhesivo utilizado para los paneles aislantes del horno. Por favor, ejecute la función de cocción normal a 250 °C durante 90 minutos con el producto nuevo vacío de modo que los posibles restos puedan salir del compartimento de cocción.
- Durante el primer uso es completamente normal que aparezca un poco de humo y olores. En este caso solo tiene que esperar a que desaparezca el olor antes de introducir los alimentos en el horno.
- Por favor, utilice el producto en un entorno abierto.
- El electrodoméstico y sus componentes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años se deben mantener alejados a no ser que estén vigilados de manera continua.
- Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

- Este electrodoméstico puede ser usado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisadas o se les haya instruido acerca del uso seguro del electrodoméstico y conozcan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser hechos por niños sin supervisión.
- El electrodoméstico se calienta mucho durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores en el interior del horno.
- No deje que los niños se acerquen al horno cuando esté en funcionamiento, especialmente si se está usando la parrilla.
- Antes de cambiar la bombilla del horno compruebe que el aparato está desconectado para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- El medio para la desconexión se debe integrar en la instalación eléctrica fija de acuerdo con las especificaciones de la misma.
- Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el electrodoméstico.
- Este electrodoméstico no está previsto para ser usado por personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimiento, a no ser que estén supervisadas o se les haya instruido acerca del uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad.

- Las partes accesibles se calientan durante el uso. Mantenga alejados a los niños.
- Se debe integrar un medio de desconexión de todos los polos en la instalación eléctrica fija de acuerdo con las especificaciones de la misma.

- Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, el fabricante, un agente del servicio técnico o una persona con una cualificación similar debe encargarse de su sustitución para evitar peligros.
- no use productos de limpieza corrosivos y abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno, porque podría rayar la superficie y romper el cristal.
- No use un limpiador de vapor.
- Los electrodomésticos no están previstos para su uso con un temporizador externo o con un sistema de control remoto independiente.
- Las instrucciones de los hornos con varios rieles por los que se deslizan las bandejas y las parrillas deben incluir información acerca del correcto montaje de estos.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- No use el horno si está descalzo. No toque el horno si tiene las manos mojados o húmedos.
- Para el horno: no abrir con frecuencia la puerta del horno durante la cocción.
- El electrodoméstico debe ser instalado y puesto en marcha por un técnico autorizado. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda haber sido causado por una colocación inadecuada o una instalación por personal no autorizado.
- Si la puerta o el cajón del horno están abiertos, no deje nada sobre ellos porque podría desequilibrar el electrodoméstico o romper la puerta.
- Algunas partes del electrodoméstico conservan el calor durante mucho tiempo; es necesario esperar a que se enfríen antes de tocar los puntos expuestos directamente al calor.
- Si no va a utilizar el electrodoméstico durante un tiempo prolongado le recomendamos que lo desenchufe.

INSTALACIÓN DEL HORNO EN EL MUEBLE DE COCINA

Instale el horno en el espacio previsto para ello en el mueble de cocina; lo puede instalar debajo de la encimera o en un armario alto. Fije el horno en su lugar atornillándolo en los dos orificios de fijación del marco. Los orificios están dentro del compartimento del horno. Para permitir una ventilación adecuada respete las medidas y las distancias durante la instalación.

IMPORTANTE

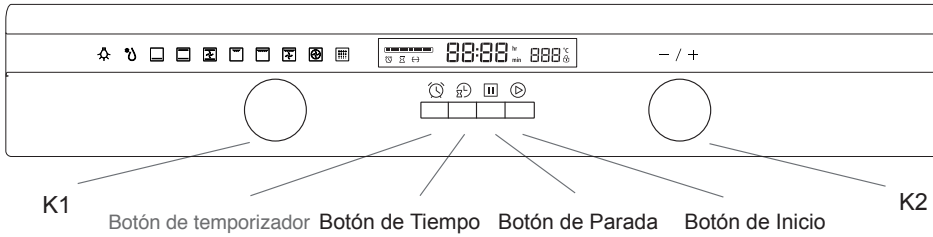
Para que el horno funcione correctamente, el espacio del alojamiento en la cocina debe ser el adecuado. Los paneles del mueble de la cocina contiguos al horno deben estar fabricados de un material resistente al calor. Asegúrese de que los pegamentos de los muebles fabricados con madera chapada pueden resistir temperaturas de al menos 120 °C. Los plásticos o los pegamentos que no puedan soportar estas temperaturas se fundirán y deformarán el mueble. Cuando el horno se haya instalado en el interior de los muebles, los componentes eléctricos se deben aislar por completo. Esto es un requisito legal sobre la seguridad. Todos los elementos de protección se deben fijar firmemente en su lugar de modo que no sea posible retirarlos sin usar herramientas especiales. Retire el panel posterior del mueble de cocina para garantizar una circulación adecuada del aire alrededor del horno. Detrás del horno debe quedar un espacio de al menos 35 mm.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Después de desembalar el horno asegúrese de que no presenta daños de ningún tipo. Si tiene alguna duda, no lo utilice: póngase en contacto con un técnico cualificado. Mantenga los materiales del embalaje, como las bolsas de plástico, el poliestireno y los clavos, lejos del alcance de los niños porque pueden ser peligrosos para ellos.

CE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Símbolo	
	Lámpara del horno: permite al usuario observar el avance de la cocción sin tener que abrir la puerta. La lámpara del horno se enciende en todas las funciones de cocción excepto la función pirolítica y ECO.
	Descongelar: la circulación de aire a temperatura ambiente permite una descongelación más rápida de la comida congelada, (sin usar calor). Es una forma suave pero rápida de reducir el tiempo de la descongelación y de descongelar platos cocinados, repostería rellena, etc.
	Calor inferior: un elemento calefactor oculto en la parte inferior del horno proporciona un calor más concentrado en la base de los alimentos sin tostarlos. Es perfecto para cocinar platos lentamente, como los guisos, los estofados, la repostería y las pizzas cuando se desea una base crujiente. La temperatura se puede ajustar en un intervalo entre 60-120 °C. La temperatura por defecto es de 60 °C.
	Calor superior e inferior: los elementos calefactores superior e inferior funcionan al mismo tiempo para la cocción por convección. La temperatura se puede ajustar en un intervalo entre 50-250 °C. La temperatura por defecto es de 220 °C.
	Calor superior e inferior con ventilador: la combinación del ventilador y de ambos elementos calefactores proporciona una penetración más uniforme del calor, ahorrando hasta un 30-40 % de energía. Los platos se doran ligeramente por fuera pero permanecen tiernos en el interior. Nota: esta función está indicada para asar al grill y asar grandes piezas de carne a una temperatura más alta. La temperatura se puede ajustar en un intervalo entre 50-250 °C. La temperatura por defecto es de 220 °C.
	Grill: el elemento de grill interior se enciende y apaga para mantener la temperatura. La temperatura se puede ajustar en un intervalo entre 180-240 °C. La temperatura por defecto es de 210 °C.
	Doble grill: funcionan los dos elementos calefactores superiores. La temperatura se puede ajustar en un intervalo entre 180-240 °C. La temperatura por defecto es de 210 °C.
	Doble grill con ventilador: los dos elementos calefactores superiores funcionan junto con el ventilador. La temperatura se puede ajustar en un intervalo entre 180-240 °C. La temperatura por defecto es de 210 °C.
	Convección: el ventilador de convección está rodeado por un calefactor anular y proporciona una fuente adicional de calor para la cocina por convección. En el modo de convección, el ventilador se activa automáticamente para mejorar la circulación del aire en el interior del horno y crea un calor uniforme para cocinar. La temperatura se puede ajustar en un intervalo entre 50-240 °C. La temperatura por defecto es de 180 °C.
	Función pirolítica: Si la función está ajustada al modo pirolítico, el LED muestra «PYR». La temperatura predeterminada es 450°C. El temporizador puede ajustar a 1:30 o 2:00 horas.
	Un tipo de calentamiento que permite preparar carnes, pescados y postres ahorrando energía. El aparato regula de manera óptima el aporte de energía en el interior del horno. En función de la preparación y del alimento, se puede ahorrar energía.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Ajuste del reloj

Después de enchufar la unidad aparece el símbolo «0:00» en la pantalla.
1> Pulse «⏲». Los números de la hora empezarán a parpadear.
2> Gire «K2» para ajustar los números de la hora (la hora debe encontrarse entre las 0-23).
3> Pulse «⏲». Los números de los minutos empezarán a parpadear.
4> Gire «K2» para ajustar los números del minuto
(los minutos deben encontrarse entre las 0-59).
5> Pulse «⏲» para finalizar la configuración del reloj. «:» parpadeará y la hora se iluminará.
Nota: el reloj es de 24 horas. Después de encenderlo, el reloj mostrará «0:00»
si no se ha ajustado.

2. Ajuste de las funciones

1> Gire «K1» para seleccionar la función de cocción que necesite.
El símbolo correspondiente se iluminará.
2> Gire «K2» para ajustar la temperatura.
3> Pulse «⏯» para confirmar el inicio de la cocción.
4> Si se ignora el paso dos, pulse «⏯» para confirmar el inicio de la cocción;
el tiempo por defecto es de 9 horas, la temperatura por defecto aparece en el LED.
NOTA:
1> El ajuste del tiempo con los mandos se realiza en los pasos siguientes:
0-0:30 min: pasos de 1 minuto
0:30-9:00 horas: paso de 5 minutos
2> Los pasos para el ajuste de la temperatura son de 5 °C, y en la función de grill de 30 °C.
3> Ajuste el tiempo de cocción deseado accionando el regulador «K1» al comenzar la cocción.
Pulse después «⏯» para confirmar.
Si no pulsa «⏯» en los siguientes 3 segundos, el horno volverá al tiempo
anterior y seguirá cocinando.
4> Ajuste la temperatura deseada accionando el regulador «K2» al comenzar la cocción.
El indicador correspondiente se iluminará.
Pulse después «⏯» para empezar a cocinar. Si no pulsa «⏯» en los siguientes
3 segundos, el horno volverá a la temperatura anterior y seguirá cocinando.

3. Ajuste de la lámpara

1> Gire «K1» para seleccionar la función pertinente; a continuación se
encenderá el icono correspondiente.
2> Pulse el botón «⏯» para comenzar; se iluminarán «0:00» y el icono de
la lámpara «💡», «:» parpadeará.

4. Función de consulta

Usted puede usar la función de consulta en los estados siguientes.
Transcurridos 3 segundos se regresa al estado actual.
1> Durante el estado de funcionamiento, si ajustó el reloj, pulse el botón «» para ver el tiempo actual; si ajustó el temporizador, pulse el botón «» para ver el tiempo del temporizador.
2> En el estado de temporizador, si ajustó el reloj, pulse el botón «» para ver la hora actual.
3> En el estado de visualización del reloj, si ajustó la función de tiempo de retardo, pulse el botón «» para ver el tiempo de retardo.

5. Función de seguro para niños

Para activar: pulse «» y «» simultáneamente durante 3 segundos;
el aparato emitirá un pitido largo y
después se iluminará «».
Para desactivar: pulse «» y «» simultáneamente durante 3 segundos;
el horno emitirá un pitido largo
indicando que el seguro para niños se ha desactivado.
Nota: si durante el modo de funcionamiento quiere parar la cocción, pulse rápidamente el botón de parada. No es necesario que pulse el botón de parada durante mucho tiempo,
esta orden no es válida.

6. Función de temporizador:

el tiempo del temporizador se puede programar en un valor entre 0:01 y 9:59 horas.
El temporizador solo se puede programar cuando el horno se encuentra en el modo de espera.
Siga los pasos a continuación para programar el temporizador:
1> Pulse el botón de configuración del temporizador «»;
2> Gire «K2» para ajustar las horas del temporizador. (El tiempo debe encontrarse entre 0-9).
3> Pulse de nuevo el botón de configuración del temporizador «»;
4> Gire «K2» para ajustar los minutos del temporizador. (El tiempo debe encontrarse entre 0-59).
5> Pulse «» para confirmar el ajuste. Empezará la cuenta atrás del tiempo.
Nota: la señal acústica del horno sonará 10 veces cuando la cuenta atrás haya llegado a la hora cero. Durante la programación puede cancelar el temporizador pulsando el botón «». Después de programar el temporizador puede cancelarlo apretando dos veces el botón de parada.

7. Función de inicio/pausa/cancelación

1> Si se ha configurado el tiempo de cocción, pulse «» para empezar a cocinar.
Si ha detenido la cocción pulse «» para reiniciarla.
2> Durante la cocción pulse «» una vez para detenerla.
Pulse «» dos veces para cancelar la cocción.

8. Función de ahorro de energía

1> En el estado de espera y de temporizador pulse «⏵» durante tres segundos.
El indicador LED se apaga y se inicia el modo de ahorro de energía.
2> Si el horno no se usa durante un periodo de 10 minutos cuando está en el estado de espera se apaga el indicador LED y pasa al modo de ahorro de energía.
3> Cuando el horno está en el modo de ahorro de energía, pulse cualquier tecla o gire cualquier mando para salir de este modo.

9. Función de tiempo de retardo

1> Para usar la función de tiempo de retardo se debe programar antes el reloj. La hora de inicio a la que se debe encender el aparato se debe configurar del mismo modo que la hora convencional (a> Pulse la tecla para el tiempo de retardo «⏲»; b> Gire «K2» para ajustar las horas del tiempo de retardo. La hora debe encontrarse entre 0-23. c> Pulse otra vez el botón para configurar el tiempo de retardo «⏲»; d> Gire «K2» para programar los minutos de la hora del tiempo de retardo. Los minutos deben encontrarse entre 0-59.), pero esta vez no pulse el reloj. Ahora, gire el mando «K1» para seleccionar la función.
2> Pulse el botón «⏵» para configurar el tiempo de la cocción y la temperatura. Después gire el mando «K1» para ajustar el tiempo, y «K2» para ajustar la temperatura.
3> Pulse el botón «⏵» para finalizar la configuración de la cocción. El reloj aparecerá en la pantalla con el signo del tiempo de retardo «⧖» iluminado de manera constante. No hay presentes otras señales de función. La hora del tiempo de retardo se puede comprobar pulsando «⏲», 3 segundos después la pantalla mostrará de nuevo el reloj.
4> A la hora del tiempo de retardo el horno empezará a cocinar automáticamente después de emitir una señal acústica. El símbolo del tiempo de retardo «⧖» se apagará y la pantalla muestra de nuevo los símbolos habituales.
Nota:
1. El tiempo de retardo no es posible para las funciones siguientes: lámpara, descongelar y sensor de temperatura.
2. Durante el estado del tiempo de retardo, pulse una vez el botón de cancelar. Se mostrará la hora y la temperatura del menú del tiempo de retardo con el icono del menú iluminado de manera constante. Pulse de nuevo, la pantalla vuelve al reloj, o pulse el botón de inicio para volver al estado del tiempo de retardo.
3. La función del temporizador está inhabilitada en el estado del tiempo de retardo.

10. Función pirolítica

Esta función permite limpiar a fondo la cavidad del horno.

1> Rotar «K1» para seleccionar la función pirolítica. LED mostrará «PYR».

2> Pulse «⏵» para confirmar la cocción. Y el tiempo predeterminado es de 2 hores, «PYR» se mostrará en el LED. 3> Rotar «K1» para cambiar el tiempo de pirólisis. El temporizador puede ajustar a 1:30 o 2:00 horas.

Nota:

A) Cuando la puerta del horno no está cerrada, pulsar el botón de inició no es válido, el LED muestra «DOOR, «PYR».

B) Cuando la temperatura del centro del horno es superior a 320°C, pulsar el botón de inicio será inválido. El LED mostrará «COOL» y «PYR». Cuando la temperatura del centro del horno es inferior a 200°C, pulse el botón de cancelar una vez, hará una pausa; pulse de nuevo y volverá al estado de espera. Si es superior a 200°C, pulse el botón de cancelar una vez, regresará al estado de espera directamente.

C) Abra la puerta cuando el horno esté en funcionamiento, el LED mostrará «DOOR» y el zumbador sonará permanente hasta que se cierre la puerta o se pulse el botón de cancelar.

D) Antes de activar la función de limpieza pirolítica, retire cualquier derrame excesivo y asegúrese de que el horno está vacío. No deje nada dentro del horno (p. ej. sartenes, bandeja de horno, bandeja colectora, soporte del deslizador, etc.) porque la limpieza podría dañarlos gravemente.

E) Cuando se acabe la limpieza pirolítica, no interrumpa la electricidad durante una hora.

11. Nota:

1> La lámpara del horno se enciende para todas las funciones.

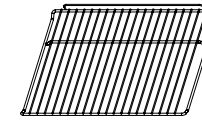
2> Si después de ajustar el programa de cocción no se pulsa el botón «⏵» en los 5 minutos siguientes, se mostrará la hora actual o el horno volverá al estado de espera. El programa configurado no será válido.

3> La señal acústica sonará una vez cuando pulse el botón correctamente, de lo contrario no habrá una respuesta sonora.

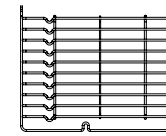
4> La señal acústica sonará cinco veces para informarle de que la cocción ha terminado.

ACCESORIOS

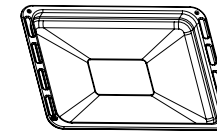
Parilla: para alimentos grillados, moldes, para asar y asar al grill.



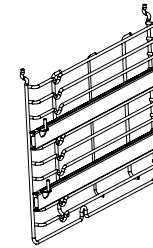
Guías correderas: estos rieles de soporte de las parrillas a los lados derecho e izquierdo del horno se pueden desmontar para limpiar las paredes del horno. (solo en modelos específicos)



Bandeja universal: para cocinar grandes cantidades de comida como bizcochos, repostería, alimentos congelados, etc. O para recoger la grasa/rebosamientos y los jugos de la carne.

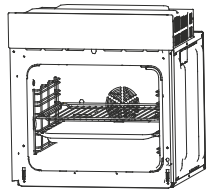


Carriles telescópicos: algunos modelos tienen carriles telescópicos que facilitan el uso del horno. Estos carriles telescópicos se pueden desmontar para la limpieza desenroscando los tornillos usados para fijarlos. (solo en modelos específicos)

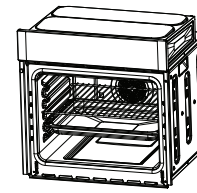


AVISO DE COLOCACIÓN DE LA PARRILLA:

para asegurar que las parrillas se usan de manera segura es imprescindible colocarlas correctamente entre los rieles laterales. De este modo se asegura que los alimentos calientes no se caen al sacar con cuidado la parrilla o la bandeja.

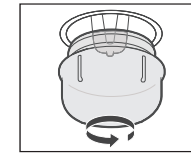


o



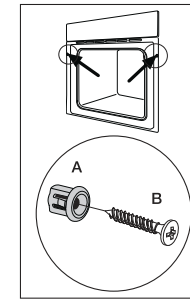
CAMBIO DE LA BOMBILLA

Para cambiar la bombilla siga los pasos siguientes:
1> Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica o desconecte el disyuntor de la toma de corriente de la unidad.
2> Desenrosque la cubierta de cristal de la lámpara girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj (puede estar muy apretada), y sustituya la bombilla por otro del mismo tipo.
3> Enrosque de nuevo la cubierta de cristal de la lámpara en su sitio.
NOTA: use solo bombillas halógenas de 25-40 W/220 V-240 V, T 300 °C.



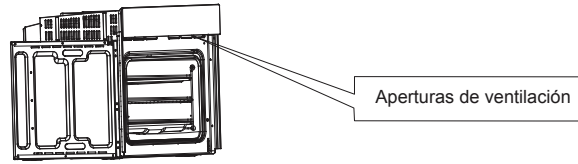
MONTAJE DEL HORNO EN EL ARMARIO

1. Instale el horno en el interior del armario.
2. Abra la puerta del horno.
3. Fije el horno al armario con dos distanciadores «A», que se ajustan a los orificios en el marco del horno y a los dos tornillos «B».

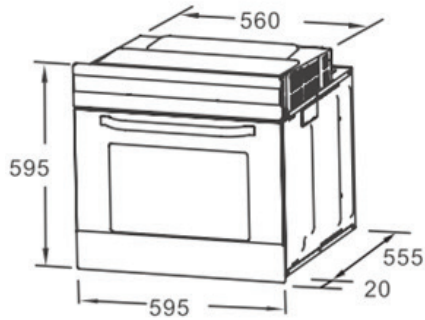


APERTURAS DE VENTILACIÓN

Cuando la cocción ha finalizado o está en el estado de pausa o de espera, el ventilador de refrigeración sigue funcionando durante 15 minutos si la temperatura del centro del horno es superior a 75 grados. Si la temperatura en el centro del horno disminuye por debajo de los 75 grados, el ventilador de refrigeración se detiene antes.



INSTALACIÓN



NOTA: el número de accesorios incluidos depende del electrodoméstico adquirido.

LIMPIEZA Y MANTENTIMIENTO

Mantenga el aparato limpio para que conserve su buen aspecto y su funcionalidad. El diseño moderno del aparato hace posible que el mantenimiento sea mínimo. Los componentes que entran en contacto con los alimentos se deben limpiar con regularidad.

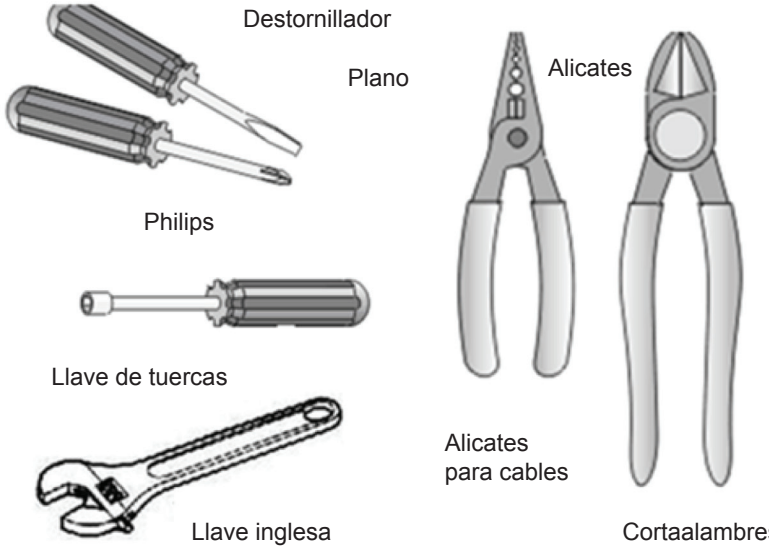
- Antes de cualquier tarea de mantenimiento o limpieza desconecte la alimentación eléctrica.
- Ponga todos los controles en la posición APAGADO.
- Espere hasta que el interior del aparato esté un poco caliente, no mucho, porque la limpieza resulta más sencilla con el calor.
- Limpie la superficie del aparato con un paño humedecido, un cepillo blando o una esponja fina, y séquelo frotando. En caso de mucha suciedad, utilice agua caliente con un detergente no abrasivo.
- Para limpiar el cristal de la puerta del horno no utilice productos de limpieza abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas, porque podría rayar la superficie o causar daños en el cristal.
- Nunca deje sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre) en los componentes de acero inoxidable.
- No use un limpiador de alta presión para limpiar el aparato. Las bandejas de horno se deben lavar con un detergente suave.

Este electrodoméstico está marcado de acuerdo con la Directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
Asegurándose de desechar correctamente este producto, ayudará a prevenir cualquier posible consecuencia negativa en el medio ambiente y en la salud humana, daños que podrían producirse en caso de una gestión incorrecta de este producto desechado. Este símbolo en el producto indica que no puede ser considerado como un residuo doméstico normal. En su lugar se debe llevar al punto de recogida correspondiente para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos.
La eliminación debe hacerse de acuerdo con las regulaciones ambientales locales para la eliminación de residuos. Para información más detallada acerca de su procesamiento, recuperación y reciclaje, rogamos póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio local de recogida de residuos o con la tienda en la que fue adquirido el producto.

Instrucciones para sustituir la cubierta del marco de la puerta y los soportes giratorios

Preparación antes del desmontaje

Más abajo se muestran las herramientas necesarias. Algunas de ellas son opcionales.

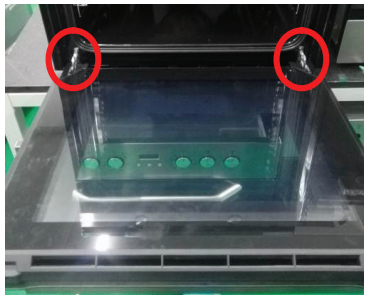


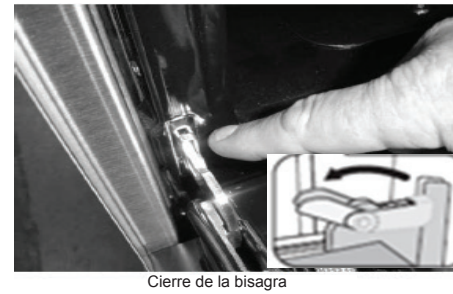
Desmontaje de las piezas

Desmontaje de la puerta del horno

Paso 1: abra la puerta del horno por completo.

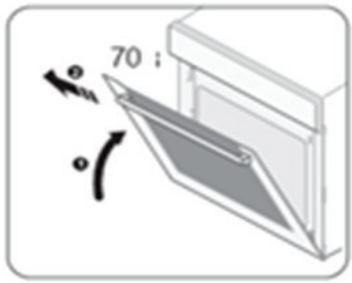
Paso 2: tire hacia adelante de los cierres de ambas bisagras hasta el tope.



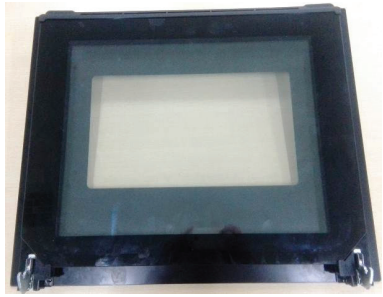


Cierre de la bisagra

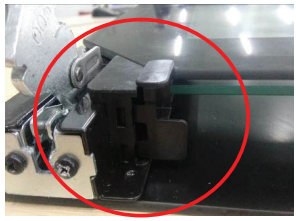
Paso 3: levante la puerta hasta que se encuentre en una inclinación de 30 grados respecto al frente del horno. Sostenga la puerta con una mano a cada lado. Suba y saque la puerta.



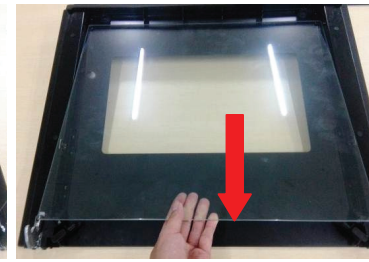
Advertencia: no saque la puerta ejerciendo fuerza y evite que el cristal se rompa durante el desmontaje.
Advertencia: los muelles de las bisagras se pueden salir causando lesiones a las personas.
Advertencia: no suba ni transporte el aparato por el asa de la puerta.
Desmontaje de los componentes de la puerta del horno.
Paso 1: desmonte la puerta del aparato y colóquela después en posición horizontal en la encimera sobre una base blanda, véase 2.1.



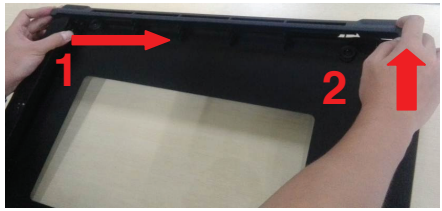
Paso 2: abra el conjunto del soporte giratorio de la puerta. Vea las imágenes siguientes.



Paso 3: levante el cristal exterior de la puerta y tire de él hacia fuera; saque después el cristal intermedio de la puerta del mismo modo.

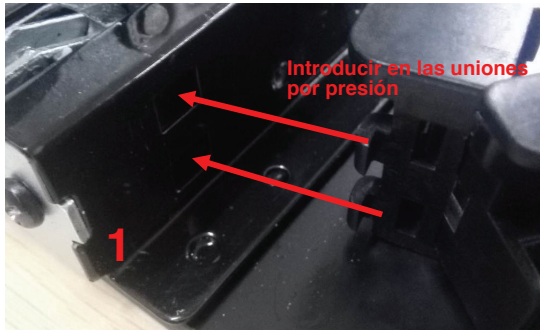


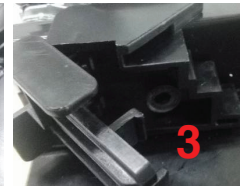
Paso 4: utilice una mano para empujar la cubierta del marco de la puerta hacia el componente central (1), y a continuación levante la cubierta con la otra mano (2).



Paso 5: utilice el destornillador para desmontar los conjuntos del soporte giratorio, y después sáquelos del soporte de la puerta.

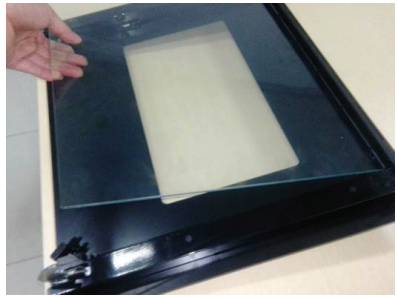
Paso 6: cambie los conjuntos del soporte giratorio e introdúzcalos en las uniones por presión, fíjelos después con tornillos.

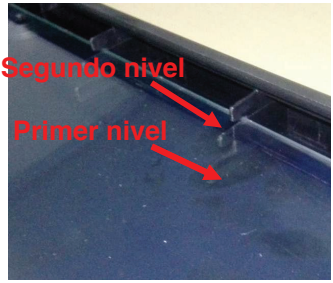


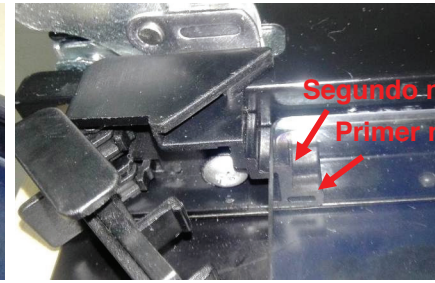


Paso 7: monte la nueva cubierta del marco de la puerta en el soporte y compruebe que está estable.

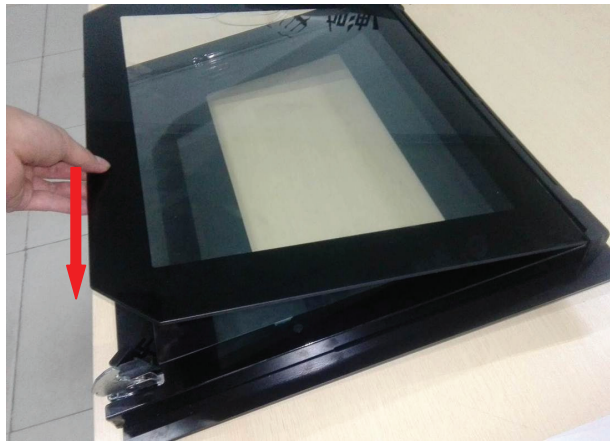
Paso 8: monte el cristal intermedio de la puerta y asegúrese de que lo pone en el segundo nivel de la cubierta del marco de la puerta en el caso de la puerta de cristal de tres hojas. En el caso de la puerta de 4 hojas se debe colocar otro cristal intermedio en el primer nivel.







Paso 9: monte el cristal exterior y finalice la sustitución.



ZAHVALA

Hvala vam na kupnji našeg proizvoda. Nadamo se da ćete uživati u korištenju mnogih značajki i pogodnosti koje nudi. Prije uporabe ovog proizvoda pažljivo i u potpunosti proučite Uputstva za uporabu. Držite ova uputstva na sigurnom mjestu za buduću uporabu. Pobrinite se da se i drugi korisnici ovog proizvoda dobro upoznaju s ovim uputstvima.

UPOZORENJE

- Pećnica prilikom prvog korištenja obično ima neugodan miris. Razlog tomu su vezivna sredstva koja se koriste za izolacijske ploče unutar pećnice. Dok je uređaj još nov i prazan, pokrenite ga putem uobičajene funkcije pripreme hrane, 250 °C, 90 minuta kako biste očistili nečistoće od ulja koje se nalaze u unutarnjem dijelu pećnice.
- Tijekom prve uporabe posve je normalno da dođe do pojave laganog dima i neugodnih mirisa. Ako do toga dođe, naprosto pričekajte da neugodni miris ispari prije nego što stavite hranu u pećnicu.
- Proizvod koristite u otvorenom okruženju.
- Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Imajte na umu da valja izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata. Djecu mlađu od osam godina starosti mora se držati podalje osim ako se ne nalaze pod stalnim nadzorom.
- Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost električnog šoka.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od osam i više godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih

sposobnosti ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ih se podučilo o sigurnom načinu uporabe uređaja te ako razumiju opasnosti koje su u to uključene. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

- Za vrijeme uporabe uređaj postaje vrlo vruć. Ne dodirujte vruće elemente u unutrašnjosti pećnice.
- Nemojte dopustiti djeci da se približavaju pećnici dok radi, a posebno dok je uključena funkcija pečenja na roštilju.
- Kako biste izbjegli mogućnost električnog šoka, prije nego što ćete zamijeniti žarulju u pećnici provjerite je li uređaj isključen.
- Sredstva za isključivanje moraju biti ugrađena u čvrsto ožičenje sukladno specifikacijama ožičenja.
- Djeca trebaju biti pod nadzorom kako biste bili sigurni da se ne igraju uređajem.
- Ovaj uređaj nije namijenjen osobama (uključujući djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnim sposobnosti ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost koja ih je podučila o sigurnom načinu uporabe uređaja.
- Dostupni dijelovi tijekom uporabe mogu postati vrući. Malu djecu treba držati podalje.
- U čvrsto ožičenje mora biti ugrađeno svepolno sredstvo za isključivanje u skladu s pravilima ožičenja.
- Kako bi se izbjegla opasnost, oštećeni kabel za napajanje mora zamijeniti proizvođač, njegov serviser

ili druga osoba odgovarajućih kvalifikacija.

- Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgrepsti površinu te time izazvati rasipanje stakla.
- Ne smije se koristiti parni čistač.
- Uređaj nije namijenjen za korištenje putem vanjskog mjerača vremena ili odvojenog sustava s daljinskim upravljanjem.
- Uputstva za pećnice koje sadrže police moraju sadržavati detalje o ispravnoj instalaciji polica.

SIGURNOSNI SAVJETI

- Ne služite se pećnicom ako niste obuveni. Ne dodirujte pećnicu mokrim ili vlažnim rukama.
- Za pećnicu: Vrata pećnice se tijekom pripreme hrane ne bi trebalo često otvarati.
- Ovlašteni tehničar mora instalirati uređaj i staviti ga u pogon. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu štetu koja bi mogla biti uzrokovana neispravnim postavljanjem i instalacijom od strane neovlaštenog osoblja.
- Ne ostavljajte nikakve predmete na otvorenim vratima ili ladicama pećnice: Vaš uređaj može izgubiti ravnotežu ili možete slomiti vrata.
- Neki dijelovi uređaja mogu dugo zadržati toplinu; stoga pričekajte da se ohlade prije dodirivanja točaka izravno izloženih toplini.
- Ako dulje vremena ne planirate koristiti uređaj, preporuča se da ga isključite iz struje.

UGRADNJA PEĆNICE U KUHINJSKU JEDINICU

Postavite pećnicu u predviđeni prostor u kuhinjskoj jedinici; može ga se postaviti ispod radne plohe ili u uspravni kuhinjski ormarić. Učvrstite pećnicu na mjesto pritezanjem vijaka, koristeći dvije rupe za učvršćivanje koje se nalaze u okviru. Kako biste locirali rupe za pričvršćivanje, otvorite vrata pećnice i pogledajte unutra. Za omogućavanje odgovarajuće ventilacije, mjerenja i udaljenosti prilikom pričvršćivanja pećnice.

VAŽNO

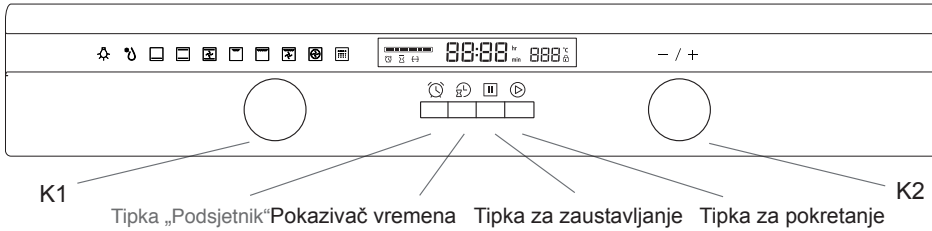
Kuhinjsko kućište mora biti prikladno kako bi pećnica mogla ispravno raditi. Ploče kuhinjske jedinice koje se nalaze pored pećnice moraju biti izrađene od materijala otpornog na toplinu. Osigurajte da ljepila jedinica izrađenih od furnira mogu izdržati temperature od najmanje 120 ºC. Plastika ili ljepila koja ne mogu izdržati takve temperature otopit će se i promijeniti oblik, nakon što se pećnicu umetne u jedinice, električni dijelovi moraju biti potpuno izolirani. To je zakonska sigurnosna odredba. Svi štitnici moraju biti čvrsto pričvršćeni na mjestu tako da ih bude nemoguće ukloniti bez posebnih alata. Skinite stražnju stranu kuhinjske jedinice kako biste osigurali dovoljnu količinu strujanja zraka oko pećnice. Ploča za kuhanje mora na stražnjoj strani imati razmak od najmanje 35 mm.

IZJAVA O SUKLADNOSTI

Nakon vađenja pećnice iz ambalaže provjerite ima li na njoj ikakvih oštećenja. Ako imate ikakvih dvojbi po pitanju oštećenja, nemojte koristiti pećnicu i stupite u kontakt s kvalificiranim stručnjakom. Ambalažne materijale poput plastičnih vrećica, polistirena ili čavala držite izvan dohvata djece jer za njih predstavljaju opasnost.

CE

OPIS PROIZVODA



Simbol	
	Svjetlo u pećnici: Omogućuje korisniku da promatra napredak pripreme hrane bez otvaranja vrata. Svjetlo u pećnici svijetlit će za sve funkcije pripreme hrane osim pirolitičke i ECO funkcije .
	Odmrzavanje: Kruženje zraka na sobnoj temperaturi omogućuje brže topljenje zamrznute hrane, (bez korištenja topline). To je blag, ali brz način za ubrzavanje odmrzavanja i topljenja gotovih jela i proizvoda punjenih vrhnjem, itd.
	Donji grijač: Skriveni element na dnu pećnice prenosi koncentriranu toplinu donjem dijelu hrane bez dobivanja boje. Ovo je idealno za sporu pripremu hrane kao što su složenci, gulaši, pite i pizze gdje je poželjno da donji dio bude hrskav. Temperaturu je moguće namjestiti unutar raspona od 60 do 120 °C. Zadana temperatura iznosi 60 °C.
	Uobičajena priprema hrane: Gornji i donji dio zajedno omogućuju uobičajenu pripremu hrane. Temperaturu je moguće namjestiti unutar raspona od 50 do 250 °C. Zadana temperatura iznosi 220 °C.
	Konvekcijska priprema hrane pomoću ventilatora: Kombinacija ventilatora i oba grijaća elementa omogućuje još veći prodor topline uz uštedu energije od 30-40 %. Hrana je izvana dobila lagano smeđu boju, a iznutra je još uvijek vlažna. Napomena: Ova je funkcija prikladna za pečenje velikih komada mesa na roštilju ili ulju na višoj temperaturi. Temperaturu je moguće namjestiti unutar raspona od 50 do 250 °C. Zadana temperatura iznosi 220 °C.
	Roštiljanje pomoću grijanja zračenjem: Unutarnji element za roštiljanje uključuje se i isključuje kako bi održao temperaturu. Temperaturu je moguće namjestiti unutar raspona od 180 do 240 °C. Zadana temperatura iznosi 210 °C.
	Dvostruki roštilj: Element za grijanje zračenjem i gornji grijaći element rade. Temperaturu je moguće namjestiti unutar raspona od 180 do 240 °C. Zadana temperatura iznosi 210 °C.
	Dvostruki roštilj s ventilatorom: Element za grijanje zračenjem i gornji grijaći element rade uz ventilator. Temperaturu je moguće namjestiti unutar raspona od 180 do 240 °C. Zadana temperatura iznosi 210 °C.
	Konvekcija: Element oko konvekcijskog ventilatora omogućuje dodatni izvor topline za konvekcijsku pripremu hrane. U konvekcijskom načinu pripreme hrane ventilator se automatski uključuje kako bi se poboljšalo kruženje zraka unutar pećnice i stvorio ravnomjeran protok topline za pripremu hrane. Temperaturu je moguće namjestiti unutar raspona od 50 do 240 °C. Zadana temperatura iznosi 180 °C.
	Funkcija pirolize: Kada je funkcija namještena na način čišćenja pirolizom, LED zaslon pokazat će „PYR“. Zadana temperatura je 450 °C . Tajmer se može namjestiti na 1:30 ili 2:00 sata.
	Vrsta grijanja za uštedu energije za pažljivu pripremu mesa, ribe i sitnog peciva. Uređaj optimalno regulira dovod energije u pećnicu. Ovisno o pripremi i namirnici možete uštedjeti energiju.

UPUTSTVA ZA UPORABU

1. Postavke sata

Nakon spajanja uređaja na napajanje, na zaslonu će biti vidljivi znakovi „0:00“.
1> Pritisnite „⏲“ i zasvijetlit će brojke koje označavaju sate.
2> Okrećite „K2“ kako biste namjestili sate (vrijeme bi trebalo biti između 0-23).
3> Pritisnite „⏲“ i zasvijetlit će brojke koje označavaju minute.
4> Okrećite „K2“ kako biste namjestili minute (vrijeme bi trebalo biti između 0-59).
5> Pritisnite „⏲“ kako biste dovršili postavke vremena. „:“ će zasvijetliti, a vrijeme će postati osvijetljeno. Napomena: Vrijeme se prikazuje u 24 sata. Ako još nije namješten, sat će nakon uključenja pećnice pokazivati „0:00“.

2. Postavke funkcija

1> Okrećite „K1“ kako biste odabrali funkciju pripreme hrane koja vam je potrebna.
Odgovarajući će simboli postati osvijetljeni.
2> Okrećite „K2“ kako biste podesili temperaturu.
3> Pritisnite „⏵“ kako biste potvrdili početak pripreme hrane.
4> Ako zanemarite korak br. 2, pritisnite „⏵“ kako biste potvrdili početak pripreme hrane; zadano vrijeme iznosi devet sati, a zadana temperatura prikazat će se na LED svjetlu.
NAPOMENA:
1 > Količine u koracima za namještanje vremena gumbi iznose:
0 -- 0:30 min: korak br. 1 0:30 min -- 9:00 h: korak br. 5
2> Temperatura se podešava u količinskim temperaturnim koracima od 5 °C,
a funkcija roštilja iznosi 30 °C.
3> Okrećite „K1“ kako biste podesili vrijeme pripreme hrane jednom kad priprema započne.
Potom pritisnite „⏵“ kako biste potvrdili odabir.
Ako tipku „⏵“ ne pritisnete unutar tri sekunde, pećnica će se vratiti na prijašnje zadano vrijeme kako bi nastavila s pripremom hrane.
4> Okrećite „K2“ kako biste podesili temperaturu jednom kad priprema hrane započne. Odgovarajući će indikator postati osvijetljen.
Potom pritisnite „⏵“ kako biste započeli s pripremom hrane. Ako „⏵“ ne pritisnete unutar tri sekunde, pećnica će se vratiti na prijašnju zadanu temperaturu kako bi nastavila s pripremom hrane.

3. Postavke svjetla

1> Okrećite „K1“ kako biste odabrali odgovarajuću funkciju;
odgovarajuća ikona će se zatim uključiti.
2> Pritisnite tipku „⏵„ kako biste započeli, „0:00“ i ikona svjetla „💡“ će se upaliti,
a „:“ će zabljesnuti.

4. Funkcija ispitivanja

U sljedećim je stanjima moguće koristiti funkciju ispitivanja,
nakon tri sekunde vratite se u trenutno stanje.
1> Tijekom rada uređaja, ako je sat namješten, pritisnite tipku „⏱“ kako biste vidjelo trenutno vrijeme; ako je postavljena funkcija podsjetnika, pritisnite tipku „⏰“ kako biste vidjeli na koje je vrijeme namješten podsjetnik.
2> Ako se uređaj nalazi u stanju funkcije podsjetnika, ako je sat namješten, pritisnite tipku „⏱“ kako biste vidjeli trenutno vrijeme.
3> Ako se uređaj nalazi u stanju prikaza sata, pritisnite tipku „⏱“ kako biste vidjeli vrijeme rezervacije.

5. Funkcija sigurnosne zaštite za djecu

Kako biste zaključali uređaj: Istovremeno pritisnite „▷“ i „⏸“ na tri sekunde: Oglasit će se dug zvučni signal, a tipka „🔒“ će biti osvijetljena.
Isključivanje sigurnosne zaštite: Istovremeno pritisnite „▷“ i „⏸“ na tri sekunde: Oglasit će se dug zvučni signal, dajući do znanja da je sigurnosna zaštita za djecu deblokirana.
Napomena: Tijekom rada uređaja kratko pritisnite tipku „stop“ ako želite stati s pripremom hrane. Nema potrebe za dugim pritiskanjem tipke „stop“, ta je funkcija nevažeća.

6. Funkcija podsjetnika:

Ova će vam funkcija pomoći podsjetiti vas da započnete s pripremom hrane u određeno vrijeme između 0:01 i 9:59.
Podsjetnik je moguće namjestiti samo kad se pećnica nalazi u stanju pripravnosti. Slijedite dolje navedene upute kako biste namjestili podsjetnik:
1> Pritisnite tipku za postavke podsjetnika „⏰“;
2> Okrećite „K2“ kako biste postavili vrijeme podsjetnika u satima.
(Vrijeme bi trebalo biti između 0-9).
3> Ponovno pritisnite tipku za postavke podsjetnika „⏰ “.
4> Okrećite „K2“ kako biste postavili vrijeme podsjetnika u minutama. (Vrijeme bi trebalo biti između 0-59).
5> Pritisnite tipku „▷“ kako biste potvrdili postavke. Započet će odbrojavanje vremena.
Napomena: Zvučni signal pećnice oglasit će se deset puta nakon što
se vrijeme vrati natrag na nulu.
Pritiskom tipke „⏸„ možete poništiti funkciju podsjetnika; nakon što ste postavili podsjetnik, možete ga poništiti tako da dvaput pritisnete tipku „stop“.

7. Funkcija početka / privremenog obustavljanja / poništavanja

1> Ako je vrijeme pripreme hrane postavljeno, pritisnite „▷“ kako biste započeli s pripremom hrane. Ako je priprema hrane privremeno obustavljena, pritisnite „▷“ kako biste nastavili s pripremom hrane.

2> Tijekom pripreme hrane, jednom pritisnite „⏸“ kako biste privremeno obustavili pripremu hrane. Pritisnite „⏸“ dvaput kako biste poništili pokrenuti program pripreme hrane.

8. Funkcija uštede energije

1> Ako je uređaj na čekanju ili je uključena funkcija „Podsjetnik“, pritisnite „⏵“ na tri sekunde, LED zaslon će se isključiti i postaviti u način rada „ušteda energije“.
2> Ako u stanju čekanja u deset minuta ne bude aktivnosti, LED zaslon će se isključiti i prijeći u način rada „ušteda energije“.
3> Ako se nalazi u načinu rada „ušteda energije“, taj će se način rada prekinuti pritiskom na bilo koju tipku ili zakretanjem bilo kojeg gumba.

9. Funkcija rezervacije

1> Kako biste mogli koristiti funkciju rezervacije, sat mora biti prethodno namješten. Prilikom namještanja sata mora se postaviti i funkcija rezervacije vremena, odnosno vrijeme kada pećnica treba početi s pripremom hrane (a> Pritisnite tipu za namještanje rezervacije vremena „⏳“; b> Okrenite „K2“ kako biste namjestili u koliko sati rezervirano vrijeme treba početi teći. Vrijeme bi trebalo biti između 0--23. c> Ponovno pritisnite tipku za postavke rezervacije „⏳“; d> Okrećite „K2“ kako biste postavili vrijeme rezervacije u minutama. Vrijeme bi trebalo biti između 0--59), no ovoga puta nemojte pritisnuti tipku za vrijeme. Potom okrenite gumb „K1“ kako biste odabrali funkciju.
2> Pritisnite tipku „⏵„ kako biste postavili vrijeme pripreme hrane i temperaturu. Potom okrenite gumb „K1“ kako biste namjestili vrijeme, a „K2“ kako biste namjestili temperaturu.
3> Pritisnite tipku „⏵„ kako biste završili s postavkama pripreme hrane, a sat će biti na zaslonu sa znakom rezervacije „⏳„ neprestano svijetleći. Međutim neće biti prisutni nijedni drugi signali funkcija. Vrijeme rezervacije moguće je provjeriti pritiskom na tipku „⏳„, tri sekunde kasnije zaslon će ponovno pokazati sat.
4> U rezervirano vrijeme priprema hrane automatski će započeti nakon što se oglasi zvučni signal. Simbol za rezervaciju „⏳„ će se ugasiti, a ostali indikativni znakovi normalno će raditi.
Napomena:
1. Svjetlo, odmrzavanje i sondu nije moguće rezervirati.
2. Tijekom statusa rezervacije jednom pritisnite tipku za poništavanje i izbornik vremena i temperature rezervacije prikazat će se na izborniku s ikonom koja će neprestano svijetliti. Ponovno pritisnite tipku za poništavanje i ekran će se vratiti na sat, ili pritisnite tipku „start“ kako biste se vratili na status rezervacije.
3. Funkcija podsjetnika tijekom statusa rezervacije nije valjana.

10. Funkcija pirolize

Ova funkcija omogućava temeljito čišćenje šupljine pećnice.

1> Okrenite „K1“ da biste izabrali funkciju pirolize. LED zaslon pokazat će „PYR“.

2> Pritisnite „⏵“ da biste potvrdili kuhanje. Zadano vrijeme je 2 sata, a na LED zaslonu pokazat će se „PYR“.

3> Okrenite „K1“ da biste promijenili vrijeme pirolize. Tajmer se može namjestiti na 1:30 ili 2:00 sata.

Napomena:

A) Ako vrata pećnice nisu zatvorena, pritiskanje gumba za pokretanje neće imati nikakav učinak, a LED zaslon pokazat će „DOOR“, „PYR“.

B) Kada je temperatura u središtu pećnice viša od 320 °C, pritiskanje gumba za pokretanje neće imati nikakav učinak. LED zaslon pokazat će „COOL“ i „PYR“. Kada je temperatura u središtu pećnice niža od 200 °C, jednom pritisnite gumb za otkazivanje da biste zaustavili. Ponovno pritiskanje vraća na stanje čekanja. Ako je viša od 200 °C, jednom pritisnite gumb za poništavanje i odmah će se vratiti na stanje čekanja.

C) Ako otvorite vrata dok pećnica radi, LED lampica pokazat će „DOOR“ i zujalica će se čuti dok god su vrata otvorena ili dok ne pritisnete gumb za poništavanje.

D) Prije aktiviranja funkcije čišćenja pirolizom, uklonite sav višak prolivene tekućine i uvjerite se da je pećnica potpuno prazna. Ne ostavljajte ništa unutar pećnice (npr. tave, pladanj za pečenje, pliticu za kapanje, klizni nosač, itd.) jer bi se moglo jako oštetiti.

E) Nakon dovršetka čišćenja pirolizom, sljedećih sat vremena nemojte prekidati napajanje.

10. Napomena

1> Svjetlo pećnice bit će uključeno za sve funkcije.

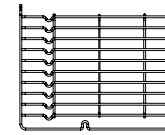
2> Nakon što je postavljen program za pripremu hrane, a tipka „⏵“ nije pritisnuta unutar pet minuta, prikazat će se trenutno vrijeme ili će se postavke vratiti u stanje čekanja. Postavljeni program postat će nevažeći.

3> Zvučni signal oglasit će se jednom ako se učinkovito pritisne, a ako se ne pritisne učinkovito, neće biti nikakve reakcije.

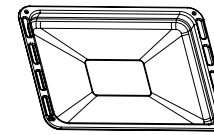
4> Zvučni signal će se oglasiti pet puta da vas podsjeti da je priprema hrane dovršena.

DODACI

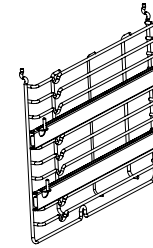
Žičana polica: Za jela s roštilja, kalupe za kolače s predmetima za pečenje i roštiljanje.



Potporanj za klizne vodilice: Ove potporne nosače polica na desnoj i lijevoj strani pećnice moguće je ukloniti kako bi se očistili zidovi pećnice (samo za određene modele).



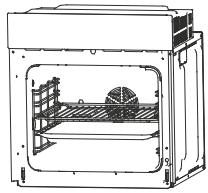
Univerzalna tava: Za kuhanje velikih količina hrane kao što su vlažni kolači, pite, zamrznuta hrana, itd. ili pak za sakupljanje masti/prolivene tekućine i sokova od mesa.



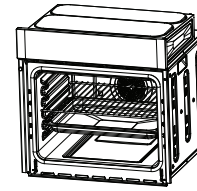
Teleskopska vodilica: Neki modeli mogu imati teleskopsku vodilicu koja olakšava korištenje pećnice.
Ove teleskopske vodilice moguće je rastaviti radi čišćenja odvijanjem vijaka kojima su pričvršćene (samo za određene modele).

UPOZORENJE O POLOŽAJU POLICA:

Kako bi se osigurao siguran rad polica za pećnicu, nužno je ispravno postaviti police između bočnih tračnica. To će osigurati da vruća hrana ne sklizne tijekom pažljivog uklanjanja police ili pladnja.

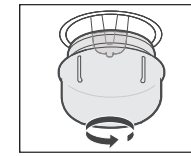


ili



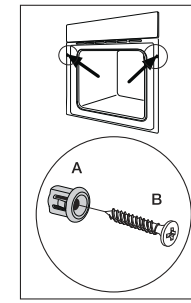
ZAMJENA ŽARULJE

Kako biste zamijenili žarulju, postupite kako slijedi:
1> Odspojite uređaj iz mreže za napajanje ili isključite prekidač mrežnog napajanja uređaja.
2> Odvijte poklopac staklene svjetiljke zakretanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (imajte na umu da može biti jako učvršćen) i zamijenite žarulju novom žaruljom iste vrste.
3> Pritegnite poklopac staklene svjetiljke nazad na mjesto.
NAPOMENA: Koristite isključivo halogene žarulje od 25-40 W/220 V-240 V, T300 °C.



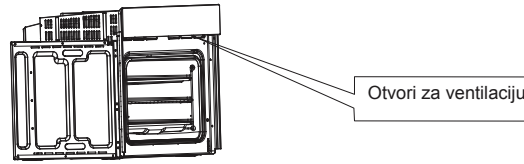
PRIČVRŠĆIVANJE PEĆNICE ZA ORMARIĆ

1. Postavite pećnicu u udubljenje ormarića.
2. Otvorite vrata pećnice.
3. Učvrstite pećnicu u kuhinjskom ormariću s dva držača razmaka „A“ koji odgovaraju rupama u okviru pećnice i pričvrstite dva vijka „B“.

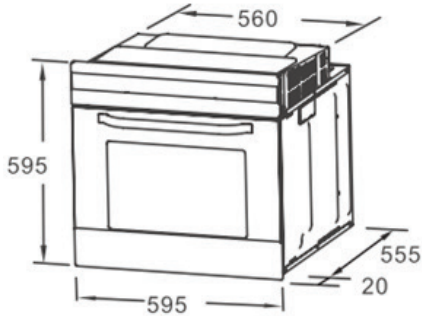


OTVORI ZA VENTILACIJU

Kada je priprema hrane završena, privremeno obustavljena ili stavljena na čekanje, ako temperatura u središtu pećnice iznosi više 75 stupnjeva, ventilator za hlađenje nastavit će raditi još 15 minuta. Međutim, ako temperatura u središtu pećnice iznosi manje od 75 stupnjeva, ventilator za hlađenje zaustavit će se unaprijed.



INSTALACIJA



NAPOMENA: Broj uključenih dodataka ovisi o specifičnom uređaju koji ste kupili.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Radi dobrog izgleda i pouzdanosti uređaj održavajte čistim. Suvremeni dizajn jedinice olakšava održavanje i svodi ga na minimum. Dijelovi uređaja koji dolaze u dodir s hranom moraju se redovito čistiti.

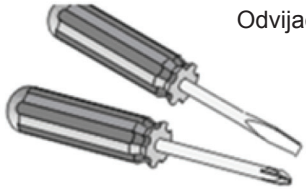
- Uređaj isključite iz napajanja prije svakog održavanja i čišćenja jedinice.
- Sve upravljačke tipke postavite u položaj isključenosti (OFF).
- Pričekajte dok unutrašnjost jedinice više ne bude vruća, nego tek lagano topla - čišćenje jedinice je lakše kada nije topla.
- Površinu uređaja očistite vlažnom krpom, mekom četkom ili finom spužvom, a potom obrišite dok ne bude posve suh. U slučaju teških uprljanja, koristite toplu vodu i neabrazivno sredstvo za čišćenje.
- Za čišćenje stakla na vratima pećnice nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete jer oni mogu izgrepsti površinu ili oštetiti staklo.
- Nikada ne ostavljajte kisele tvari (sok od limuna, ocat) na dijelovima od nehrđajućeg čelika.
- Nemojte koristiti visokotlačni uređaj za čišćenje jedinice. Tave za pečenje mogu se oprati blagim deterdžentom.

Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO).
Osiguravajući pravilno odlaganje ovog proizvoda, pomoći ćete u sprječavanju eventualnih negativnih posljedica po okoliš i ljudsko zdravlje do kojih bi moglo doći ako je proizvod zbrinut na neodgovarajući način. Simbol naznačen na proizvodu upućuje da ga se ne smije tretirati kao standardni komunalni otpad. Umjesto toga potrebno ga je predati na odgovarajućem sabirnom mjestu za recikliranje električne i elektroničke opreme. Odlaganje se mora provesti u skladu s lokalnim propisima o zaštiti okoliša koji određuju način zbrinjavanja otpada. Za detaljnije informacije o postupanju, oporabi i recikliranju ovog proizvoda molimo obratite se lokalnom gradskom uredu, službi za zbrinjavanje kućanskog otpada ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

Upute za ugradnju pokrova okvira vrata i sklapanje rotirajućeg nosača

Priprema prije rastavljanja

Većina alata koja će vam vjerojatno biti potrebna prikazana je niže dolje. Neki su alati neobavezni.

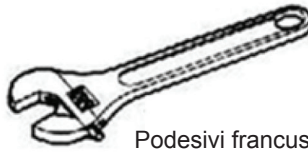


Odvijači

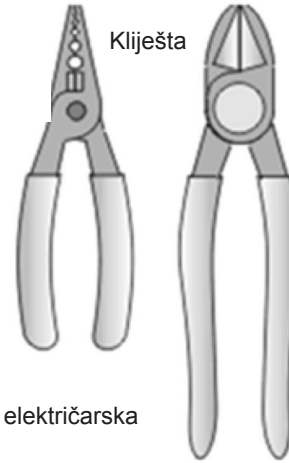
s ravnim vrhom

s Philips vrhom

Utični ključevi



Podesivi francuski ključ



Kliješta

električarska

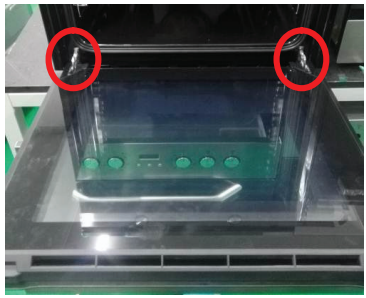
dijagonalna

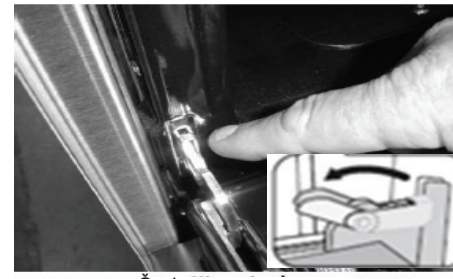
Rastavljanje dijelova

Rastavljanje vrata pećnice

Korak br. 1: Otvorite vrata pećnice do kraja.

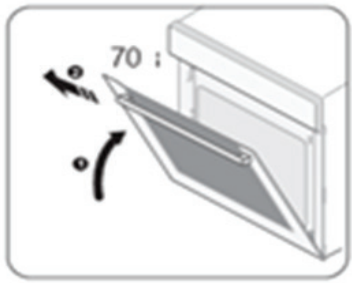
Korak br. 2: Povucite šarke prema naprijed sve dok se ne zaustave.



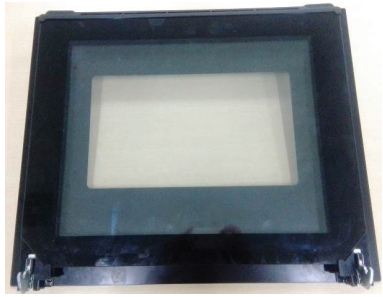


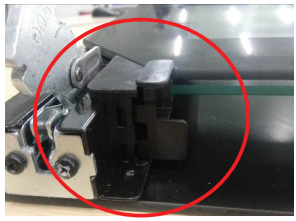
Šarka

Korak br. 3: Podignite vrata tako da se nalaze pod kutom od 30° u odnosu na prednji dio pećnice. Držite vrata jednom rukom sa svake strane. Podignite pa povucite vrata.

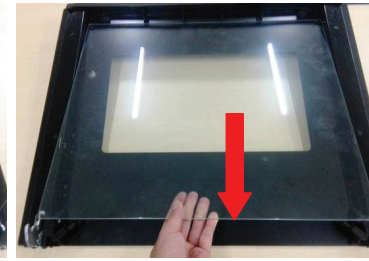


Upozorenje: Nemojte silom povlačiti vrata kako biste spriječili lom stakla tijekom postupka rastavljanja.
Upozorenje: Opruge šarke mogle bi se osloboditi, uzrokujući osobne ozljede.
Upozorenje: Nemojte podizati ili nositi vrata pećnice držeći je za ručke vrata.
Rastavljanje dijelova vrata pećnice.
Korak br. 1: Odvojite vrata od pećnice, a zatim ih postavite vodoravno na postolje, vidi 2.1.
Korak br. 2: Otvorite sklop nosača za rotaciju vrata, pogledajte postupak na sljedećoj slici.

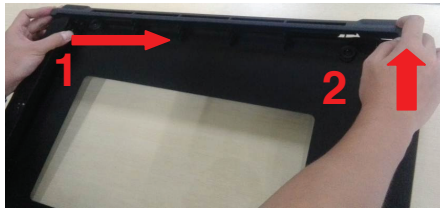




Korak br. 3: Podignite vanjsko staklo vrata i izvucite ga, a zatim izvucite srednje staklo vrata na isti način;

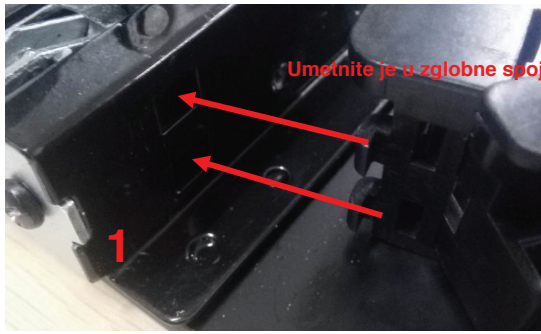


Korak br. 4: Pomoću jedne ruke gurnite poklopac okvira vrata prema sredini (1), zatim podignite poklopac drugom rukom (2);



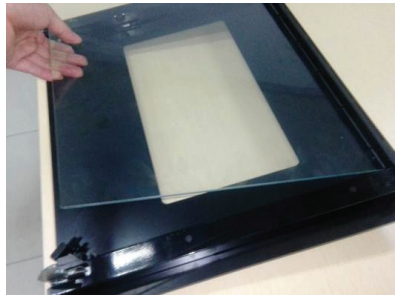
Korak br. 5: Poslužite se odvijačem za rastavljanje sklopova rotirajućih nosača, a zatim ih izvadite iz nosača vrata;

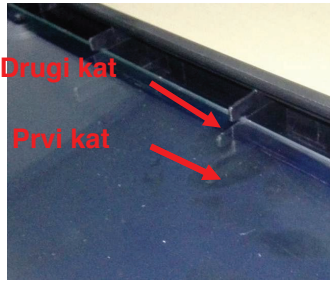
Korak br. 6: Zamijenite nove sklopove rotirajućih nosača i umetnite ih u zglobne spojnice, zatim ih pričvrstite vijkom;

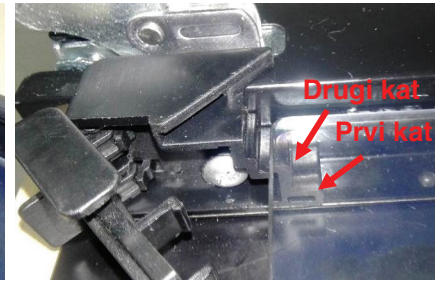


Korak br. 7: Spojite novi poklopac okvira vrata na nosač i provjerite je li stabilan.

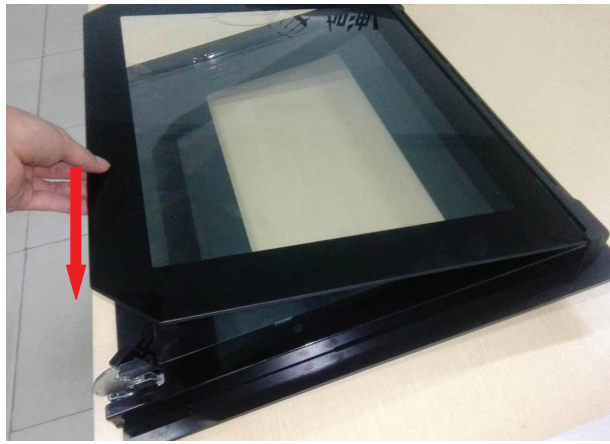
Korak br. 8: Sklopite srednje staklo vrata i obratite pažnju na to da ga se treba staviti na drugi kat pokrova okvira vrata za troslojna staklena vrata, a za četvoroslojna staklena vrata potrebno je postaviti još jedno srednje staklo na prvi kat;







Korak br. 9: Montirajte vanjsko staklo i završite s radom na zamjeni.



UVOD

Zahvaljujemo se vam za nakup našega izdelka. Upamo, da vam bo uporaba številnih funkcij v veselje in korist. Pred začetkom uporabe tega izdelka, pozorno preberite celotna navodila za uporabo. Navodila hranite na varnem za uporabo v prihodnje. Zagotovite, da se tudi ostale osebe, ki uporabljajo izdelek, seznanijo s temi navodili.

OPOZORILO

- Ob prvem vklopu pečica oddaja neprijeten vonj. Vzrok za to je lepilna snov, ki se uporablja za izolirne plošče v pečici. Nov, prazen izdelek zato najprej zaženite z funkcijo segrevanja zgoraj/spodaj s temperaturo 250 °C in za 90 minut, da odstranite morebitne ostanke v pečici.
- Med prvo uporabo pečice je povsem normalno, da bo vidnega malce dima in bo naprava oddajala vonj. V tem primeru zgolj počakajte, da vonj izgine, preden položite hrani v pečico.
- Izdelek uporabljajte v odprtem okolju.
- Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo močno segrejejo. Paziti je treba, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otrokom, mlajšim od 8 let, ne dovoliti v bližino, razen če so stalno pod nadzorom.
- Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite možnost električnega udara.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali psihičnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom odgovorne osebe oziroma so

bili poučeni o pravilni uporabi naprave ter povezanimi nevarnostmi z njeno uporabo. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci brez nadzora naprave ne smejo čistiti in izvajati vzdrževalnih del.

- Med uporabo se naprava močno segreje. Paziti je treba, da se ne dotaknete grelnih elementov v pečici.
- Ne dovolite otrokom v bližino pečice, ko je ta vključena, predvsem med uporabo funkcije žara.

- Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate sijalko v pečici, da preprečite možnost električnega udara.
- V električno napeljavo je treba v skladu s specifikacijami za električni priklop vdelati odklopno napravo.
- Otroke je treba nadzirati, da zagotovite, da se ne igrajo z napravo.
- Naprava ni predvidena za uporabo s strani oseb (vključno z otroci) z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali psihičnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom ali so bile poučene o pravilni uporabi naprave s strani oseb, odgovornih za njihovo varnost .
- Dostopni deli se lahko med uporabo zelo segrejejo. Majhnim otrokom ne dovoliti v bližino.
- V električno napeljavo je treba v skladu s pravili za električni priklop vdelati vsepolno odklopno napravo.

- Če je električni kabel poškodovan, ga mora zamenjati

proizvajalec, pooblaščeni serviser ali ustrezno kvalificirana oseba, da se prepreči nevarnost.

- Steklenih vrat pečice ne čistite z grobimi čistili ali ostrimi kovinskimi strgalniki, ker lahko popraskajo površino, zaradi česar lahko steklo poči.
- Parnega čistilnika ni dovoljeno uporabljati.
- Naprava ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Navodila za pečice, ki imajo police, morajo vsebovati podrobnosti za pravilno namestitev polic.

VARNOSTNI NAMIGI

- Ne uporabljajte pečice, če ste bosi. Ne dotikajte se pečice z mokrimi ali vlažnimi rokami.
- Za pečico: med delovanjem pečice njenih vrat ne odpirati pogosto.
- Napravo mora namestiti in zagnati pooblaščen monter. Proizvajalec ne odgovarja za kakršno koli škodo, nastalo zaradi napačne postavitve in namestitve s strani nepooblaščenih oseb.
- Če so vrata ali polica pečice odprta, nanjo nič ne odlagajte, ker lahko naprava izgubo ravnotežje ali pa se vrata zlomijo.
- Nekateri deli naprave lahko še dolgo časa zadržujejo toploto, zato je treba počakati, da se ohladijo, preden se dotaknete točk, ki so neposredno izpostavljene vročini.
- Če naprave dlje časa ne boste uporabljali, priporočamo, da jo izklopite.

NAMESTITEV PEČICE V KUHINJSKO ENOTO

Namestite pečico v prostor, predviden v kuhinjski enoti; to je lahko pod delovno površino ali v visoko omarico. Pečico fiksirajte z vijaki, ki jih pritrdite skozi pritrdilni luknji v okvirju. Za dostop do teh pritrdilnih lukenj odprite vrata pečice in poglejte v notranjost. Za zadostno prezračevanje upoštevajte meritve in razmike pri pritrditvi pečice.

POMEMBNO

Za pravilno delovanje pečice mora biti kuhinjsko ohišje primerno. Plošče kuhinjske enote, ki je poleg pečice, morajo biti iz ognjevarnega materiala, odpornega proti toploti. Zagotovite, da so lepila enot, izdelanih iz furnirnega lesa, odporna na temperature najmanj 120 ºC. Plastika ali lepila, ki niso odporna proti tovrstnim temperaturam, se bodo stopila in deformirala enoto, v kateri je nameščena pečica. Ko je pečica vstavljena v enoto, je treba povsem izolirati električne dele. To je zakonsko določena varnostna zahteva. Vsa varovala morajo biti čvrsto pritrjena na mestu, tako da jih je nemogoče odstraniti brez posebnega orodja. Odstranite hrbtno ploščo kuhinjske enote, da zagotovite zadostno kroženje zraka okrog pečice. Za napravo mora biti najmanj 35-milimetrska vrzel.

IZJAVA O SKLADNOSTI

Ko razpakirate pečico, jo preglejte, da ni poškodovana. Če ste v dvomih, je ne uporabljajte, ampak stopite v stik s kvalificirano osebo. Embalažne materiale, kot so plastične vreče, polistiren ali žeblji, hranite izven dosega otrok, ker so lahko zanje nevarni.

CE

OPIS IZDELKA

Simbol	
	Luč v pečici: Ta omogoča uporabniku opazovati napredek kuhanja skozi zaprta vrata. Luč v pečici sveti pri vseh funkcijah pečice razen pirolitske in ECO funkcije.
	Odtajanje: Kroženje zraka pri sobni temperaturi omogoča hitrejše odtajanje zamrznjene hrane (brez uporabe kakršne koli toplote). Tako je mogoče nežno vendar hitro pripraviti zamrznjene jedi, jedi, napolnjene s smetano, itd.
	Spodnji grelnik: Skrit element na dnu pečice omogoča bolj skoncentrirano toploto na spodnji strani jedi, ne da bi ta porjavela. To je idealno za jedi, ki se pripravljajo počasi, kot so narastki, enolončnice, krhko pecivo in pice, pri katerih je zaželena hrustljava spodnja stran. Temperaturo je mogoče nastaviti na območju od 60-120 °C. Privzeta temperatura je 60 °C.
	Zgornji in spodnji grelnik: Zgornji in spodnji grelnik pri funkciji zgornjega in spodnjega ogrevanja delujeta istočasno. Temperaturo je mogoče nastaviti na območju od 50-250 °C. Privzeta temperatura je 220 °C.
	Kroženje zraka z ventilatorjem: Kombinacija ventilatorja in obeh grelnih elementov omogoča bolj enakomerno prodiranje toplote in prihranek energije do 30-40 %. Jedi dobijo rahlo rjavkasto zunanjost, vendar so znotraj še vedno vlažne. Opomba: ta funkcija je primerna za pečenje ali praženje velikih kosov mesa ali pri pripravi na žaru pri višji temperaturi. Temperaturo je mogoče nastaviti na območju od 50-250 °C. Privzeta temperatura je 220 °C.
	Žar s toplotnim sevanjem: Zgornji grelnik žara se po potrebi vklopi in izklopi, da vzdržuje želeno temperaturo. Temperaturo je mogoče nastaviti na območju od 180-240 °C. Privzeta temperatura je 210 °C.
	Žar z dvema grelnima elementoma: Pri tej funkciji sta vključena oba zgornja grelna elementa. Temperaturo je mogoče nastaviti na območju od 180-240 °C. Privzeta temperatura je 210 °C.
	Žar z dvema grelnima elementoma in ventilatorjem: Pri tej funkciji sta vključena oba zgornja grelna elementa in ventilator. Temperaturo je mogoče nastaviti na območju od 180-240 °C. Privzeta temperatura je 210 °C.
	Konvekcija: Okrog konvekcijskega ventilatorja je obročni grelnik, ki pri konvekcijskem načinu pečenja služi kot dodaten vir toplote. V konvekcijskem načinu delovanja se ventilator vključi samodejno, da izboljša kroženje zraka v pečici ter tako ustvari enakomerno toploto za pripravo jedi. Temperaturo je mogoče nastaviti na območju od 50-240 °C. Privzeta temperatura je 180 °C.
	Funkcija pirolize Ko je funkcija nastavljena na način pirolize, je na LED zaslonu prikazano „ PYR „. Privzeta temperatura je 450 °C. Merilnik časa lahko nastavite na 1:30 ali 2:00 uri.
	Energetsko varčen način gretja za nežno pripravo mesa, rib in peciva. Aparat optimalno upravlja dovod energije v notranjost pečice. Glede na izbrani način priprave in vrsto živila lahko prihranite energijo.

NAVODILA ZA UPORABO

1. Nastavitev ure

Po priklopu enote na električno omrežje se bo na zaslonu prikazal simbol »0:00«.
1> Pritisnite »⏱« in prikazale se bodo številke za uro.
2> Zavrtite » K2«, da prilagodite številke za uro (čas mora biti med 0 in 23).
3> Pritisnite »⏱« in prikazale se bodo minute.
4> Zavrtite » K2«, da prilagodite nastavitev minut (čas mora biti med 0 in 59).
5> Pritisnite »⏱«, da zaključite z nastavitvijo ure. Utripati bo začelo »:« in čas bo zasvetil. Opomba: Ura je v 24-urnem formatu. Če je po vklopu ne nastavite, bo prikazovala "0:00".

2. Nastavitev funkcije

1> Zavrtite »K1«, da izberete želeno funkcijo delovanja pečice. Zasvetil bo pripadajoči simbol.
2> Zavrtite »K2«, da prilagodite temperaturo.
3> Pritisnite »⏯«, da potrdite začetek kuhanja.
4> Če 2. korak prezrete, pritisnite »⏯«, da potrdite začetek kuhanja in privzeti čas se bo nastavil na 9 ur, na LED-zaslonu pa se bo prikazala privzeta temperatura.
OPOMBA:
1> Čas je mogoče nastavljati s pritiskom gumba v naslednjih korakih:
0 do 30 minut: korak 1 minuta; 30 minut do 9 ur: korak 5 minut
2> Nastavitev temperature poteka v korakih po 5 °C, funkcija žara pa v korakih po 30 °C.
3> Zavrtite » K1«, da prilagodite čas kuhanja, ko se kuhanje začne. Nato potrdite s pritiskom »⏯«. Če gumba »⏯« ne pritisnete v 3 sekundah, se bo pečica vrnila na prejšnji čas in nadaljevala s kuhanjem.
4> Zavrtite »K2«, da prilagodite temperaturo, ko se kuhanje začne. Zasvetil bo ustrezni indikator. Nato pritisnite»⏯«, da začnete s kuhanjem. Če gumba »⏯« ne pritisnete v 3 sekundah, se bo pečica vrnila na prejšnjo temperaturo in nadaljevala s kuhanjem.

3. Nastavitev luči

1> Zavrtite »K1«, da izberete ustrezno funkcijo. Zasvetila bo ustrezna ikona.
2> Za začetek pritisnite gumb »⏯«, zasvetila bosta prikaz »0:00« in ikona »💡«, utripati pa bo začelo »:«.

4. Poizvedba nastavitev

V naslednjih stanjih lahko uporabite funkcijo za poizvedbo nastavitev. Po 3 sekundah se prikaz vrne v trenutno stanje.
1> Če je nastavljena ura in med delovanjem pritisnete gumb »⏱«, si lahko ogledate trenutni čas; če je nastavljena funkcija opomnika, se bo s pritiskom gumba »🕓« prikazal čas opomnika.
2> Če je nastavljena ura in v stanju opomnika pritisnete gumb »⏱«, se bo prikazal trenutni čas.

3> Če je nastavljen predizbor za čas vklopa in v stanju prikaza ure pritisnete gumb »⏲«, boste videli čas predizbranega vklopa.

5. Funkcija otroškega varovala

Za vklop varovala : hkrati za 3 sekunde pritisnite »⏵« in »⏸«. Zaslišali boste dolg "pisk" in zasvetil bo simbol »🔒«.

Preklic varovala : hkrati za 3 sekunde pritisnite »⏵« in »⏸«. Zaslišali boste dolg "pisk" in otroško varovalo se bo izključilo.

Opomba: Če želite med delovanjem zaustaviti kuhanje, na hitro pritisnite gumb stop. Če ga pritisnete predolgo, se kuhanje ne bo zaustavilo.

6. Funkcija opomnika:

Naprava ima "opomnik", ki ga lahko nastavite na čas od 0:01 do 9:59.

Opomnik je mogoče nastaviti samo, ko je pečica v stanju pripravljenosti. Za nastavitev opomnika sledite spodnjim korakom:

1> Pritisnite gumb za nastavitev opomnika »🕒«.

2> Zavrtite »K2«, da nastavite uro opomnika. (Čas mora niti med 0-9.)

3> Ponovno pritisnite gumb za nastavitev opomnika »🕒«.

4> Zavrtite »K2«, da nastavite minute opomnika. (Čas mora niti med 0-59.)

5> Pritisnite »⏵«, da potrdite nastavitev. Čas se začne odštevati.

Opomba: ko bo čas potekel na nič, se bo brenčalo pečice oglasilo 10-krat.

Med nastavitvijo lahko prekličete opomnik s pritiskom gumba »⏸«. Ko nastavite opomnik, ga lahko prekličete tako, da gumb pritisnete dva krat.

7. Funkcija start/premor/prekliči

1> Če ste nastavili čas kuhanja pritisnite »⏵«, da začnete s kuhanjem. Če ste kuhanje začasno zaustavili, za nadaljevanje pritisnite »⏵«.

2> Med kuhanjem enkrat pritisnite »⏸«,da začasno zaustavite kuhanje (premor). Gumb »⏸« pritisnite dva krat, da prekličete kuhanje.

8. Energetsko varčna funkcija

1> V stanju čakanja ali opominjanja za tri sekunde pritisnite »⏵«. LED-zaslon bo ugasnil in se preklopil v energetsko varčni način.

2> Če v stanju čakanja 10 minut ne aktivirate nobene funkcije, bo LED-zaslon ugasnil in se preklopil v energetsko varčni način.

3> Energetsko varčni način prekličete s pritiskom ali zasukom katerega koli gumba.

9. Predizbor časa vklopa

1> Za uporabo funkcije za predizbor časa vklopa je treba prednastaviti uro. Nato je treba enako, kot pri nastavitvi ure, nastaviti predizbor časa vklopa naprave (a> Pritisnite gumb za nastavitev rezervacije»⏲«; b> Zavrtite »K2«, da nastavite uro za predizbor časa začetka.

Čas mora biti med 0-23. c> Ponovno pritisnite gumb za nastavitev predizbora časa vklopa »⏲«; d> Zavrtite »K2«, da nastavite minute predizbora časa vklopa. Čas mora biti od 0-59, vendar ne pritisnite ure. Nato zavrtite gumb »K1«, da izberete funkcijo.

2> Pritisnite gumb »⏯«, da nastavite čas in temperaturo kuhanja. Nato zavrtite gumb »K1«, da prilagodite čas in »K2«, da prilagodite temperaturo.

3> Pritisnite gumb »⏯«, da zaključite z nastavitvijo kuhanja. Na zaslonu se bo prikazala ura z znakom predizbora časa vklopa »⏳«, ki bo svetil. Drugih signalov za prikaz te funkcije ni. Čas predizbora vklopa lahko preverite s pritiskom gumba »⏲«. 3 sekunde po tem se bo na zaslonu znova prikazala ura.

4> Ob času predizbora vklopa se bo kuhanje začelo samodejno po oglašanju brenčala. Simbol za predizbor časa vklopa »⏳« bo ugasnil, ostali prikazovalni znaki pa bodo delovali normalno.

Opomba:

1. Pri naslednjih funkcijah predizbor časa vklopa ni mogoč: luči, odtajanja in sonda zameso.
2. Med stanjem za predizbor časa vklopa enkrat pritisnite gumb za preklic in prikazala se bosta čas in temperatura menija predizbora časa vkopa, ikona menija pa bo stalno svetila. S ponovnim pritiskom se zaslon preklopi na uro in ob pritisku gumba start nazaj na stanje za predizbor časa vklopa.
3. Med stanjem za predizbor časa vklopa funkcija opomnika ne deluje.

10. Funkcija pirolize

Ta funkcija omogoča, da notranjost pečice očistite temeljito.

1> Za izbiro funkcije pirolize obrnite „ K1 „. Na zaslonu LED bo prikazano „ PYR „.

2> Za potrditev kuhanja pritisnite »⏯«. Privzeti čas je 2 uri, na zaslonu LED pa bo prikazano „ PYR „.

3> Za spreminjanje časa pirolize obrnite „ K1 „. Merilnik časa lahko nastavite na 1:30 ali 2:00 uri.

Pomnite:

A) Če vrata pečice niso zaprta, bo pritisk na gumb za začetek sprožil napako, na zaslonu let pa bo prikazano „ DOOR „, „ PYR „.

B) Če je temperatura na sredini pečice večja od 320 °C, bo pritisk na gumb za začetek sprožil napako. Na zaslonu LED bo prikazano „ COOL „ in „ PYR „. Če je temperatura na sredini pečice nižja od 200 °C, pritisnite enkrat gumb za preklic, to bo povzročilo začasno ustavitev, za vrnitev v stanje čakanja pritisnite znova gumb. Če je večja od 200 °C, pritisnite za neposredno vrnitev v stanje čakanja enkrat na gumb za preklic.

C) Če odprete vrata med delovanjem, bo na zaslonu LED prikazano „ DOOR „ in oglasil se bo zvok brenčanja, ki se bo končal šele, ko zaprete vrata ali pritisnete gumb za preklic.

D) Preden boste aktivirali funkcijo pirolitičnega čiščenja očistite vse, kar je razlito in zagotovite, da bo pečica prazna. Iz notranjosti odstranite vse (npr. ponve, mrežo, pekače, drsne nosilce itd.), ker bi jih lahko postopek močno poškodoval.

E) Ko ste končali čiščenje s pirolizo, ne prekinjaje napajanja približno eno uro.

11. Opomba

1> Luč v svetilki sveti pri vseh funkcijah.

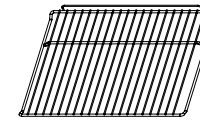
2> Če nastavite program kuhanja in v 5 minutah ne pritisnete gumba »⏵«, se bo prikazal trenutni čas ali pa se bo naprava preklopila nazaj v stanje čakanja. Nastavljen program ne bo veljaven.

3> Po pravilnem pritisku se bo brenčalo oglasilo enkrat; ob nepravilnem pritisku ne bo odziva.

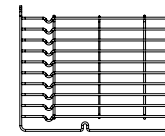
4> Po koncu kuhanja se bo brenčalo oglasilo pet krat.

DODATKI

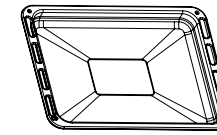
Rešetka: za pripravo jedi na žaru in za tortne modele, za pečenje in žar.



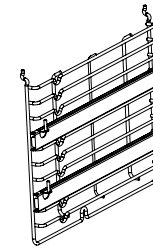
Drsno vodilo: ta podporna vodila za police na desni in levi strani pečice je mogoče za čiščenje sten pečice odstraniti. (Samo za specifične modele.)



Univerzalni pladnji za peko: za pripravo velikih količin hrane, kot so biskvitne torte, listnato pecivo, zamrznjena hrana itd. ali za zbiranje masti/razlite tekočine in sokov mesa.

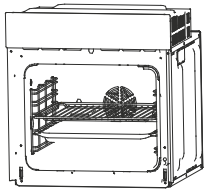


Teleskopsko vodilo: nekateri modeli imajo lahko teleskopska vodila, ki poenostavijo uporabo pečice.
Teleskopska vodila je mogoče za čiščenje demontirati tako, da odvijete vijake, s katerimi so pritrjena. (Samo za specifične modele.)

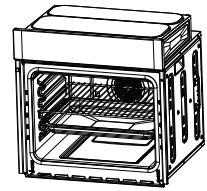


OPOZORILO ZA NAMESTITEV REŠETKE:

Za varno delovanje rešetk police je pomembno, da jih pravilno vstavite v stranska vodila. Tako zagotovite, da pri odstranjevanju rešetke ali pladnja vroča hrana ne more zdrsniti na tla.



ali



ZAMENJAVA SIJALKE

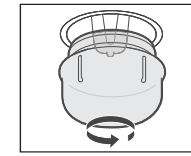
Za zamenjave postopajte, kot sledi:

1> Izklopite vtičnico iz električne vtičnice ali izključite prekinjač električne vtičnice enote.

2> Odvijte stekleni pokrov luči z vrtenjem v levo (lahko bo čvrst) in zamenjajte sijalko z novo enake vrste.

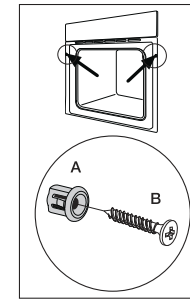
3> Privijte stekleni pokrov luči nazaj.

OPOMBA: Uporabljajte samo halogenske sijalke 25-40 W/220 V-240 V, T300 °C.



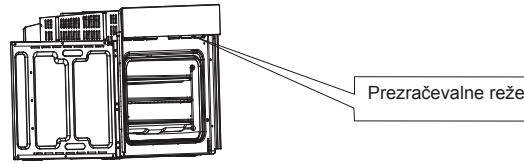
PRITRDITEV PEČICE V OMARO

1. Vstavite pečico v odprtino v omari.
2. Odprite vrata pečice.
3. Pritrdite pečico v kuhinjsko omaro s pomočjo dveh distančnikov »A«, ki ju namestite v luknje v okvirju pečice in ju pritrdite z vijakom »B«.

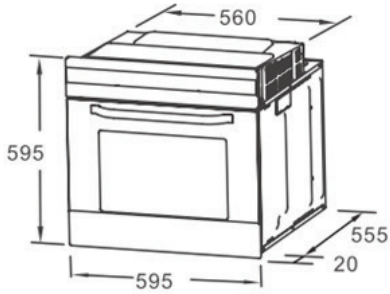


PREZRAČEVALNE REŽE

Če je po koncu kuhanja ali v stanju premora ali čakanja temperatura v pečici nad 75 stopinj, bo hladilni ventilator deloval še 15 minut. Če se temperatura v pečici ohladi pod 75 stopinj pred tem, se bo ventilator predčasno izključil.



NAMESTITEV



OPOMBA: število priloženih dodatkov je odvisno od kupljene naprave.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Zaradi lepega videza in zanesljivosti delovanja je treba enoto ohranjati čisto. Zaradi sodobne zasnove enote je potrebno le minimalno vzdrževanje. Dele enote, ki pridejo v stik s hrano, je treba čistiti redno.

- Pred začetkom vzdrževanja in čiščenje izklopite vtič iz vtičnice.
- Vse upravljalne elemente preklopite na IZKLJUČEN položaj.
- Počakajte, da notranjost enote ne bo več vroča, ampak le še malce topla, saj je čiščenje enostavneje, če je enota še topla.
- Površino enote očistite z vlažno krpo, mehko krtačo ali gobo ter jo obrišite do suhega. Pri močni onesnaženosti uporabite vročo vodo z neabrazivnim čistilnim izdelkom.
- Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljati abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, ker lahko popraskajo površino ali poškodujejo steklo.
- Nikoli ne puščajte kislih snovi (limonin sok, kis) na delih iz nerjavečega jekla.
- Za čiščenje enote ne uporabljajte visokotlačnih čistilnikov. Pladnje za peko lahko perete z blagim čistilom.

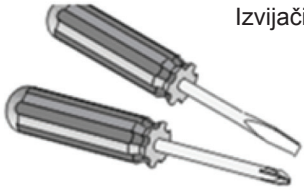
Naprava je označena v skladu z evropsko Direktivo 2012/19/EU za odpadno električno in elektronsko opremo (OEEO).

Z zagotovitvijo pravilne odstranitve izdelka pomagate preprečiti potencialne negativne posledice za okolje in človeško zdravje, ki se lahko sicer pojavita ob nepravilnem ravnanju z odpadno napravo. Simbol na izdelku označuje, da naprave ni dovoljeno obravnavati kot normalen gospodinjski odpadek. Odnesti jo je treba na zbirno mesto za recikliranje električnih in elektronskih naprav. Napravo je treba odstraniti v skladu s krajevnimi okoljskimi predpisi za odlaganje odpadkov. Za podrobnejše informacije glede ravnanja, obnove in recikliranja tega izdelka se obrnite na mestni urad, podjetje za odstranjevanje gospodinjskih odpadkov ali prodajalca, ki vam je napravo prodal.

Navodila za namestitev sestava pokrova za vratni okvir in vrtljivega nosilca

Priprave pred razstavljanjem

Večina potrebnih orodij je prikazana spodaj. Nekatera orodja so opcijska.



Izvijači

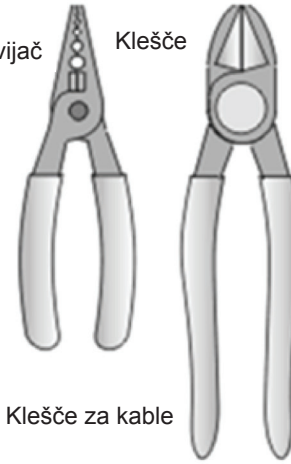
Križni izvijač

Privijala

Nastavljiv ključ za vijake

Ravni izvijač

Klešče



Klešče za kable

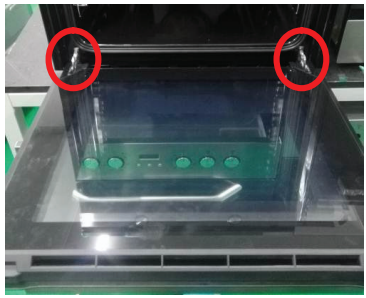
Diagonalne klešče

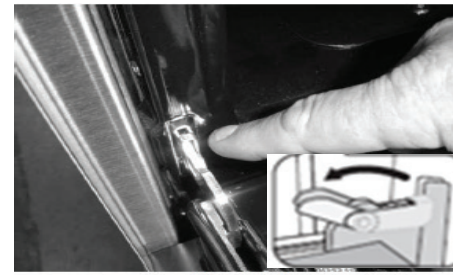
Razstavljanje delov

Razstavljanje vrat pečice

1. korak: povsem odprite vrata pečice.

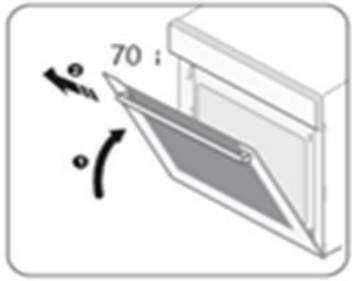
2. korak: povlecite zapahe obeh tečajev naprej do prislona.



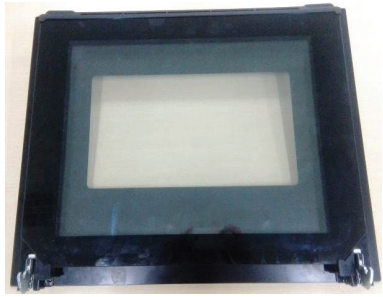


Zapah tečaja

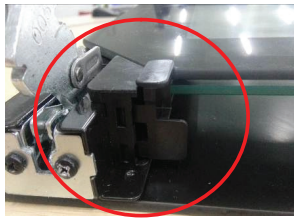
3. korak: vrata zaprite do kota 30° glede na sprednjo stran pečice.
Vrata na vsaki strani pridržite z roko. Sedaj jih dvignite navzgor in ven.



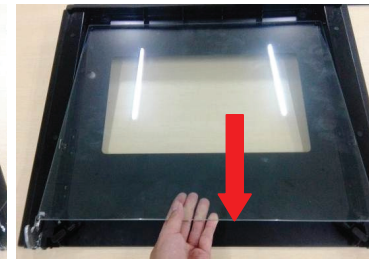
Opozorilo: vrat ne izvlecite na silo, da ne zlomite stekla.
Opozorilo: Vzmeti tečajev se lahko sprostijo in vas poškodujejo.
Opozorilo: vrat pečice ne dvigajte ali prenašajte za vratni ročaj.
Razstavljanje komponent vrat pečice.
1. korak: Snemite vrata s pečice in jih nato položite plosko na mehko podlago na delovno površino; glejte naslednjo sliko



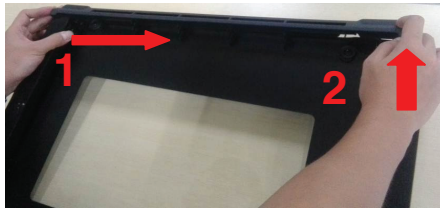
2. korak: odprite sklop vrtljivega nosilca vrat; glejte postopek na naslednji sliki.



3. korak: dvignite zunanje steklo vrat in ga izvlecite. Nato na enak način odstranite še srednje steklo vrat.

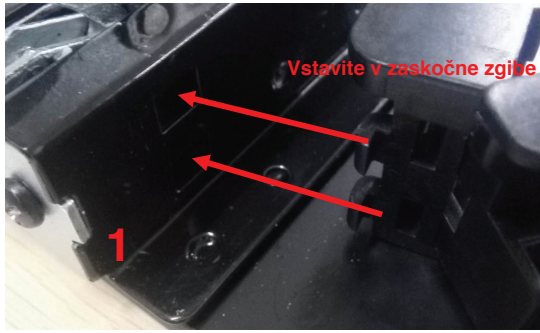


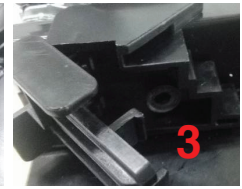
4. korak: z eno roko potisnite pokrov vratnega okvirja proti sredinskemu delu (1), nato pa z drugo roko dvignite pokrov (2).



5. korak: Nastavite izvijač za razstavljanje sklopa vrtljivega nosilca in ga nato odstranite iz vratnega nosilca.

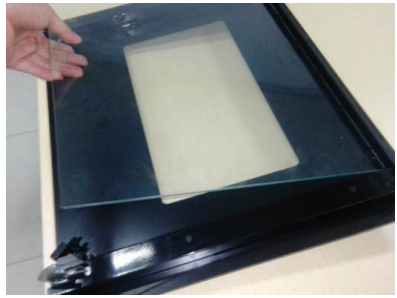
6. korak: namestite nov sklop vrtljivega nosilca in ga vstavite v zaskočne zgibe ter pritrdite z vijakom.

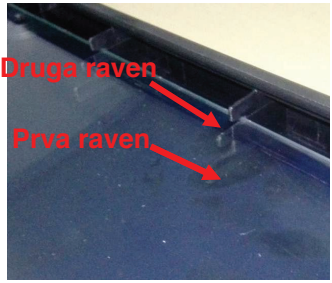


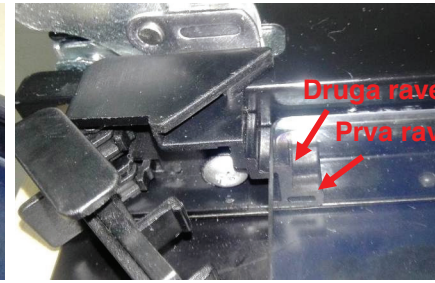


7. korak: montirajte nov pokrov vratnega okvirja na nosilec in se prepričajte, ali je čvrsto nameščen.

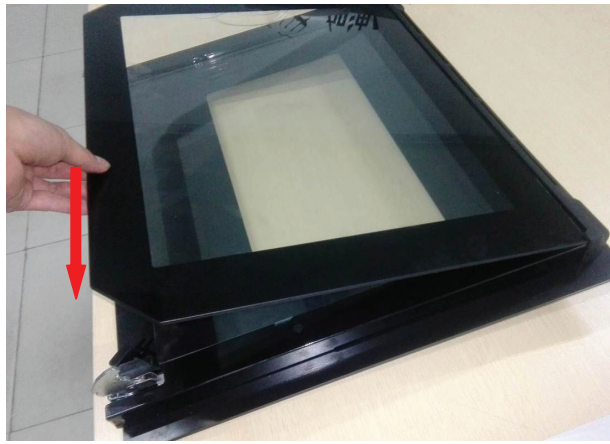
8. korak: namestite srednje steklo vrat in upoštevajte, da ga morate pri 3-slojnih vratih vstaviti na drugo raven zgornjega pokrova. Pri vratih s 4-slojnim steklom je treba na prvo raven namestiti še eno srednje steklo.



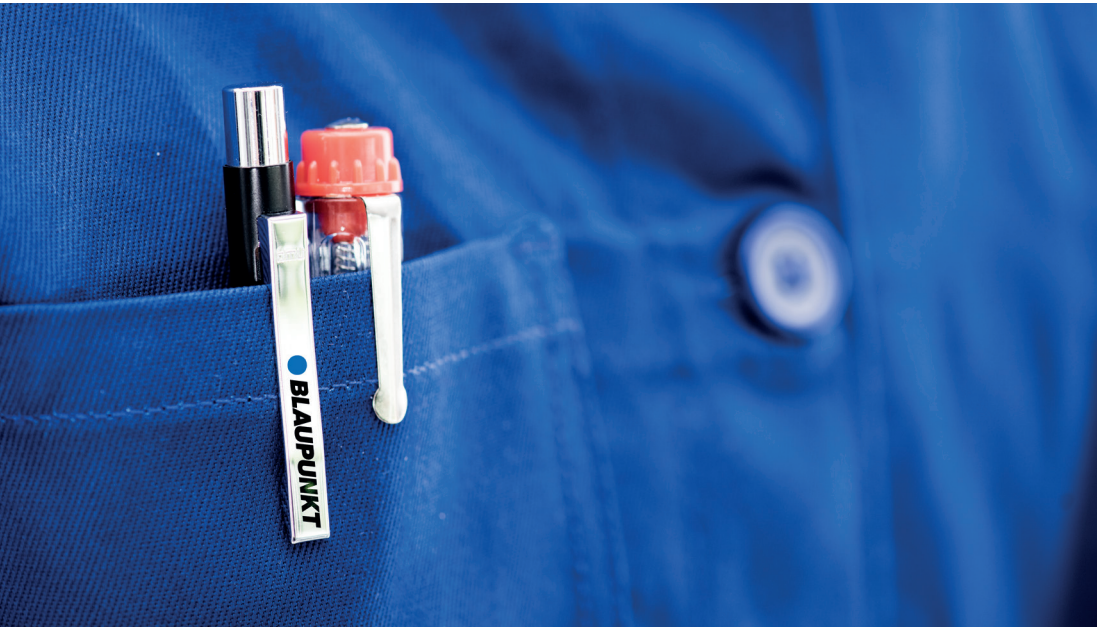




9. korak: montirajte zunanje steklo in zaključite z montažo.



Service



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

00 800 32 289 000

Deutschland
service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Österreich
service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Niederlande
service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com

Belgien
service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweden
service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Frankreich
service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com

Luxemburg
service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweiz
service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com

Italien
service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Spanien
service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com

Kroatien
service.HR@blaupunkt-einbaugeraete.com

Slowenien
service.SI@blaupunkt-einbaugeraete.com

Großbritannien
service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com