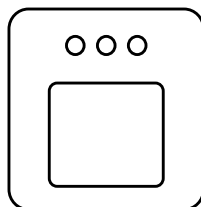




PYRAMIS



BUILT-IN ELECTRIC OVEN INSTALLATION & OPERATING INSTRUCTIONS

**ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΓΙΑ: ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ-ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΧΡΗΣΗ**

**MANUAL DE UTILIZARE
CUPTOR ELECTRIC ÎNCORPORABIL**

**ΦΟΥΡΝΑ ЗА ВГРАЖДАНЕ
ИНСТРУКЦИИ ЗА ΜΟΝΤΙΡΑΝΕ И РАБОТА**

**PIEKARNIK ELEKTRYCZNY DO ZABUDOWY KUCHENNEJ
INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI**

**VESTAVNÁ ELEKTRICKÁ TROUBA
NÁVOD K POUŽITÍ, INSTALACI A PŘIPOJENI**

**ELEKTRO-EINBAUBACKOFEN
INSTALLATIONS- UND GEBRAUCHSANLEITUNG**

TABLE OF CONTENTS

Technical Specifications	3
Accessories	4
Important Safety Information	4
Installation	6
Electrical Connection	11
When the Oven Is First Installed	14
Tips for Saving Energy	15
Description of Oven	15
Use of Oven	19
Oven Timers	22
Cooling Fan Operation	37
Cooking Tips	37
Miscellaneous Suggestions	38
Tips for Cooking	40
General Cleaning and Maintenance	40
Transport Information	44
Troubleshooting Before Calling Service	44

Dear customer,

Firstly thank you for purchasing our product.

Carefully read all instructions and warnings in this manual. These guides include important information about your product safe installation, operation, maintenance and have warning to take advantage of the most useful product.

Keep this guide in safe and easily available place when it becomes necessary.

Cause of Translation of this booklet from the manufacturer or its publication, resulting from the incorrect use of the device, to people, to environment or other materials can not be held liable for damages.

This manual also applies to other models. Differences between models are identified in the manual.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

The ovens are designed to operate with a monophase alternating current of 220-240V AC 50Hz. Anyway, before the installation of the appliance, we suggest you to check always the specifications on the rating label applied on the front bottom side of the oven.

External Dimensions (OVEN) (Height / Width / Depth)	595mm / 595mm / 570 mm
Installation Dimensions (OVEN) (Height / Width / Depth)	*580 or 590 mm / 560mm / min.550 mm
External Dimensions (HOB) (Height / Width / Depth)	55mm / 590mm / 520 mm
Installation Dimensions (HOB) (Width / Depth)	560mm x 490 mm
Power input oven	2072 W
Power input hob	6000 W
Total power input	8072 W
Fuse	3 x 16 A
Input Voltage / Frequency	220-240V AC 50Hz 380-415V AC 50Hz
Current (Amp)	min. 16 A

***See Installation.**

The values vary by product model below. All parts are available with the product.

Oven upper heating element	900 W
Oven lower heating element	1100 W
Circular Heating Element	2000 W
Grill heating element	1800 W / 2000 W
Turbo fan motor	22-30 W
Spit motor	6 W
Cavity cooling fan	18-22 W
Oven light	25 W
Energy efficiency class #	A

#Basis: In electrical ovens, the data on energy labels are in conformity with EN 60350-1. Values were determined under standart load and convection/hot aie (if available).

- ❖ The manufacturer reserves its right to make changes in the technical specifications in order to improve the appliance quality without any prior notice.
- ❖ The figures in guide are schematic; your product may not match exactly.
- ❖ Values stated on the markings of the appliance or in the other printed documents supplied with the appliance are obtained under laboratory conditions as per relevant standards. These values may vary according to the usage of the appliance and ambient conditions.

ACCESSORIES

Accessories supplied can vary depending on the product model. All the accessories described in the manual may not exist on your product.

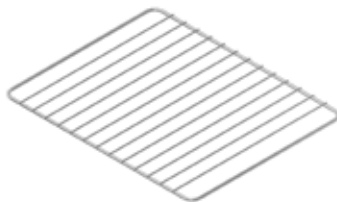
Baking Tray

Can be used for pastries, big roasts, foods with liquid content and during grilling as dripping tray.



Wire Grid

Used for the grilling, heating and to cook or for to place the roasting food the intended rack.



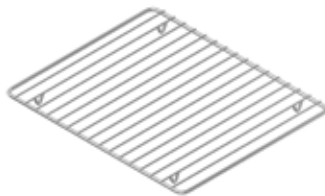
Deep Roasting Tray

Can be used for pastries, big roasts, foods with liquid content or during grilling as dripping tray.



Wire Grid in Tray

Used for grill and collecting the flowing oil in the tray.



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

This section will help prevent the dangers of personal injury or property damage is located in the safety instructions. Failure to comply with these instructions could invalidate any warranty as our company is not liable for damages arising.

General Safety

- ❖ 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 appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- ❖ The appliance is designed for domestic use only. Commercial use is not admissible. Can not be used for any other purpose except for cooking and heating. Another use for any purpose (for example, heating the room, dry clothing or a towel on the handle), a dangerous and inappropriate. When using inappropriate, improper or inadequate the oven as a result of the use of human, environment or other materials, our company can not be held liable for damages.
- ❖ Make sure you remove all packing materials before using the product.
- ❖ The first runs the furnace, furnace insulation materials and a heater elements cause by odor one-time. For this reason, the first run of oven do not put the eat firstly. Primarily run, expect to have no scent and then cook. The inside of the oven, clean with damp soft cloth.
- ❖ Appliance may be hot when it is in use. Never touch the burners, inner sections of the oven, heating elements etc. Keep children away!
- ❖ Surface of the grill function can become very hot, be careful.
- ❖ Always use heat-resistant gloves when putting or removing the dishes into/from your oven.
- ❖ Do not make the cooking or frying the base of the oven absolutely.
- ❖ Do not put the oven trays, plates, or wrap in aluminum foil directly onto the oven floor. Otherwise, the accumulated heat can damage the base of the furnace and the fire hazard may occur.
- ❖ When moving the product, cleaning or furnace maintenance removes the AC power.
- ❖ Never attempt to remove the plug from the socket by pulling the cord.
- ❖ Do not touch the product when wet or damp.
- ❖ Switch off, unplug and tampering when oven doesn't work properly or broken.
- ❖ Do not carry out any repairs or modifications on the appliance. However, you may remedy some malfunctions; **(See Troubleshooting Before Calling Service)**
- ❖ All maintenance and repairs should be done by authorized service only, and only genuine spare parts should be used.
- ❖ If you do not use the oven, bring the all the functions "OFF".
- ❖ Furnace cleaning and safety has always been to keep the oven clean. Residues remaining in the oven after use over time can damage the surface of the oven. Keep all ventilation ducts around.
- ❖ Do not use the uprooted or broken front door glass.
- ❖ Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Gas/Electric connection should not touch the rear surface; otherwise the mains cable may get damaged.
- ❖ Do not use the product, when getting drug and/or alcohol that effect of reasoning.
- ❖ Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates in high temperatures and may cause fire since it will catch fire when it gets in contact with hot surfaces.

WARNING: The device is used only for cooking. Should not be used for other purposes, such as heat the room.

Safety for Children

- ❖ This appliance has been designed to be operated by adults and children under supervision. Young children must not be allowed to tamper with the controls or play near or with the oven.
- ❖ Accessible parts of this appliance may become hot when it is in use. Children should be kept away until it has cooled.
- ❖ Be careful not to leave the packing materials (plastic sheeting, expanded polystyrene etc.) where children can get at them, as they can be dangerous.
- ❖ When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

IMPORTANT: If you decide not to use the oven any more, it should be made inoperable by cutting the power supply cable, after unplugging it from the power supply. Disused appliances can be a safety risk as children often play with them. For this reason, it is advisable to make the oven safe.

Working about Electrical Safety

- ❖ Any work done on electrical equipment and systems, performed by competent and qualified persons.
- ❖ Turn the product off and disconnect power in case of any damage. Turn off your home insurance.
- ❖ Make sure it is compatible with the fuse.

INSTALLATION

Installation should be carried out according to the instructions by a professionally qualified person. The manufacturer will not accept responsibility for any damage to persons, animals or things due to wrong installation.

ENVIRONMENTAL WARNING: If the device after installation, packaging materials, showing the importance of safety and environmental conditions need to throw it away. According to the properties for re-use of waste packaging (foil, cardboard, styrofoam, etc.) Before throwing away the product by cutting the power cord is not used for children are not exposed to danger and drape.

Installation Instructions

- ❖ For installation the appliance must be connected in accordance with all local electrical regulations.
- ❖ The oven has been designed to be fitted into a kitchen unit. It can be fitted either under a worktop or in a taller cupboard unit at eye level. Cut out an opening in the kitchen unit as shown in. (**See Figure 1 and Figure 2**)
- ❖ Ensure there is sufficient support below the oven to carry the weight of the oven.

- ❖ The walls of the furnace is mounted must be heat resistant. In particular the side walls were made of fiberboard coated. The coating resistant must be to 100 °C. This not heat-resistant synthetic laminates and adhesives, plastics or adhesive materials may be damaged. This information will only be to create a guide and the real resistance against the increase in temperature depends on the degree of kitchen units and surface polish performance.
- ❖ Certain kitchen unit of surface of polishing types (example vinyl) is especially sensitive at the lower temperatures with color damage, above mentioned temperatures.
- ❖ Installation of the device in contravention of the warnings or the cabin materials placed to device closer to the 5 mm responsibility of the owner.
- ❖ The power cord avoid crush, fold and clamped or avoid contact with hot parts of product. After installation, the plug must be easily accessible location.
- ❖ There must be safe distance between kitchen walls and furniture.
- ❖ A correct installation will have to ensure a proper protection against contact with electric parts or merely functionally isolated parts.
- ❖ All the units meant to ensure protection have to be fitted not to be taken away without using a tool.
- ❖ For the most efficient air circulation, the oven should be fitted according to the dimensions shown in **(See Figure 1 and Figure 2)**
- ❖ If the built-in oven is mounted below the hob, distance of at least must be 50 mm.
- ❖ The rear panel of the cabinet must be removed so that air circulates freely. The panel to which oven is fitted should have a gap at least 75 mm at the rear. **(See Figure 3)**
- ❖ We recommend not installing the appliance near refrigerators or freezer, since the heat could affect the performance of these appliances.

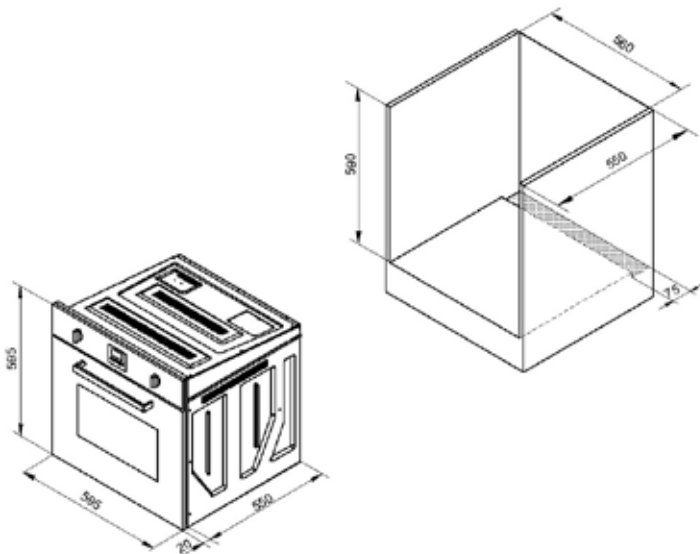


Figure 1

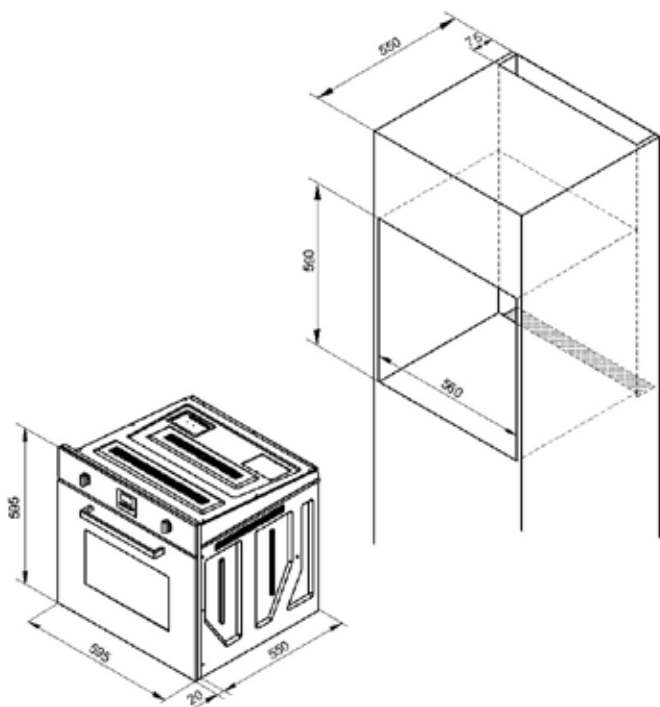


Figure 2

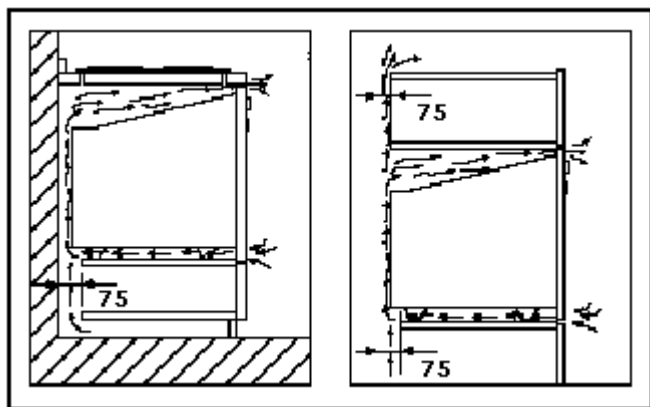
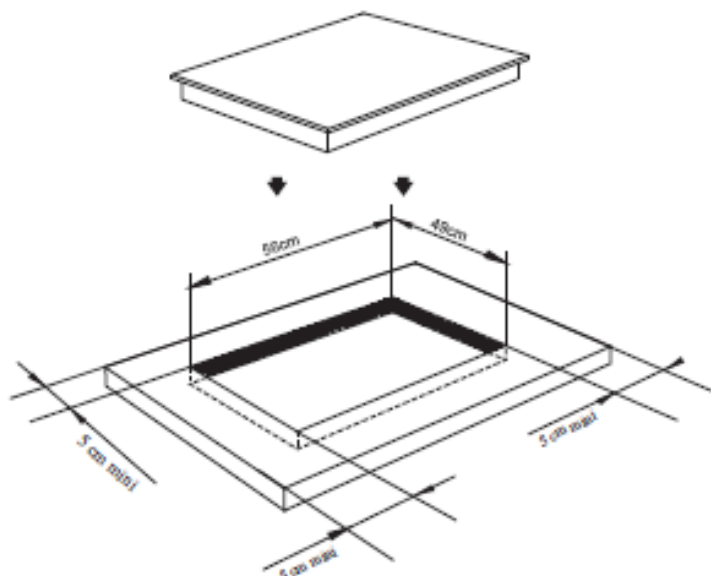
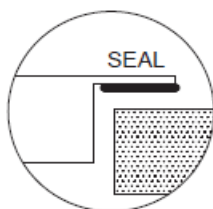


Figure 3

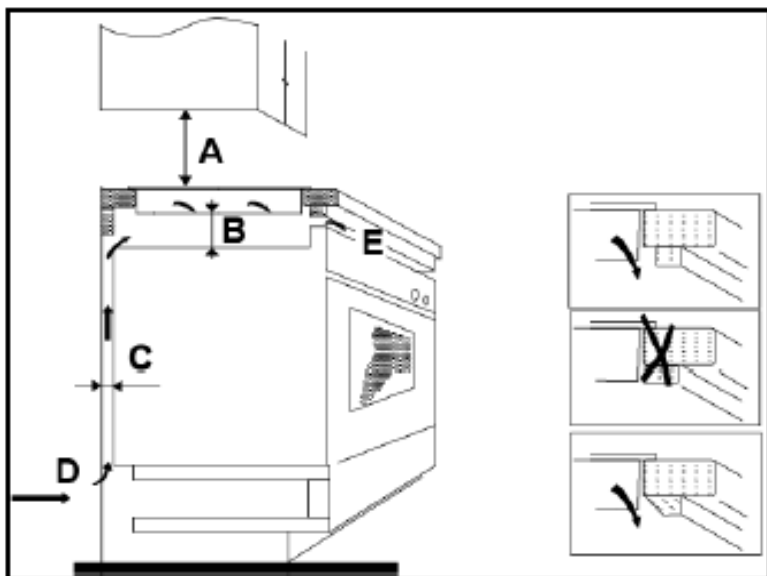
Preparing the worktop for installation of the hob

- ❖ The worktop of the furniture must be of 30 to 40 mm in thickness and at least 600 mm in depth. It must be horizontal and the side facing the wall must be isolated against spilling liquids or humidity.
- ❖ The cut surfaces (cutout edges) must be sealed with special varnish, silicone rubber, or cast resin in order to prevent swelling caused by humidity.
- ❖ The hob must be framed by at least 5 cm of worktop.
- ❖ Clean the cutout area of the worktop.
- ❖ Prepare the cutout of the worktop using the dimensional drawing.
- ❖ Attach the sealing to the bottom of the hob frame before installing the hob.



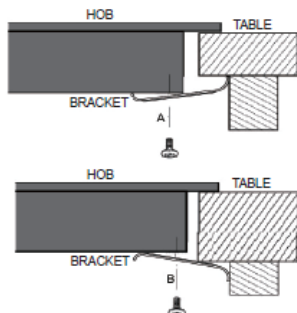
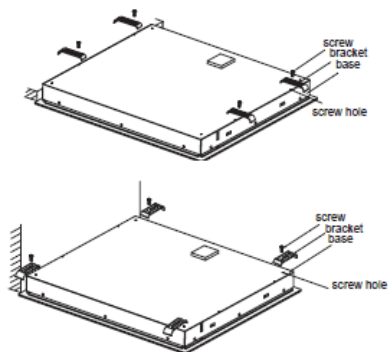
- ❖ The distance between the hob and any other kitchen unit or appliance above it must be no less than 700 mm.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
700	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 10 mm



Installing the hob

- ❖ Check the hob sealing for any damage and for correct positioning on the hob.
- ❖ Place the hob with the cables first into the prepared cutout of the worktop.
- ❖ Attach the hob to the worktop bottom using the four brackets and screws provided. Insert the screws into the four holes on the bottom of the hob and tighten them.
- ❖ Position and adjust the brackets depending on the thickness of the worktop.



MONTAGE THE OVEN TO THE CABINET

- ❖ The device, place balanced and centered recessed cabinet.
- ❖ Oven, according to preferred mounted higher into a closet or under your sink.
- ❖ Open the door and secure the oven to the kitchen cabinet with four wood screws, which fit the holes provided in both side of the oven frame (A). (See Figure 4)
- ❖ When the oven is connected to the service on the bench for ease of installation of furnace must be connected to electrical cables separately. Make sure for, cable connection and be not pinched.

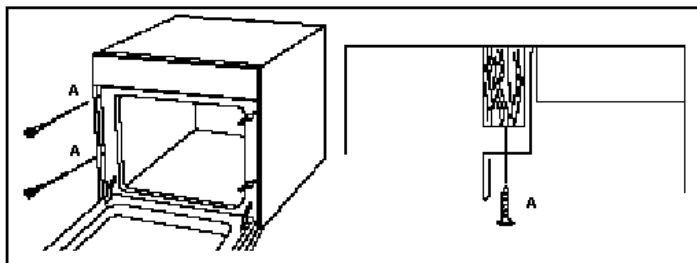


Figure 4

ELECTRICAL CONNECTION

All electrical connections in accordance with applicable laws and rules should be done only by a qualified electrician. Connections must comply with national regulations.

Electric Connection Device Before

- ❖ Which is positioned on the front bottom of the main power is supplied from the mains power will meet the specified record label sure.
- ❖ Current value of the insurance for the product must be at least 16A.
- ❖ If Current value of insurance is under 16 amperes, qualified electrical technician must called for changing ampere meter.
- ❖ Connection must comply with national regulations.
- ❖ Grounded plug is mounted to oven energy supply cord. This must used with grounding-line. Please make a qualified electrical grounding installation.

WARNING: This appliance must be earthed.

If your oven doesn't have a power supply cable, provide a power supply cable to your product by qualified electrician from following features.

Voltage	Cable Type	Conductor Size	Current (Amp)
220-240V AC 50 Hz	H05 VV - F	3 x 1,5 mm ²	16A

Table 1

Power supply cable in;

Yellow / green, the grounding cable must be connected to the terminal "⏏".
Blue neutral wire connected to the terminal marked with the "N".

Black, brown or red electrical cables installed must be connected to edge indicated by the "L". (See Figure 5)

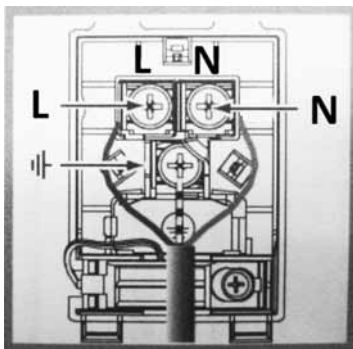


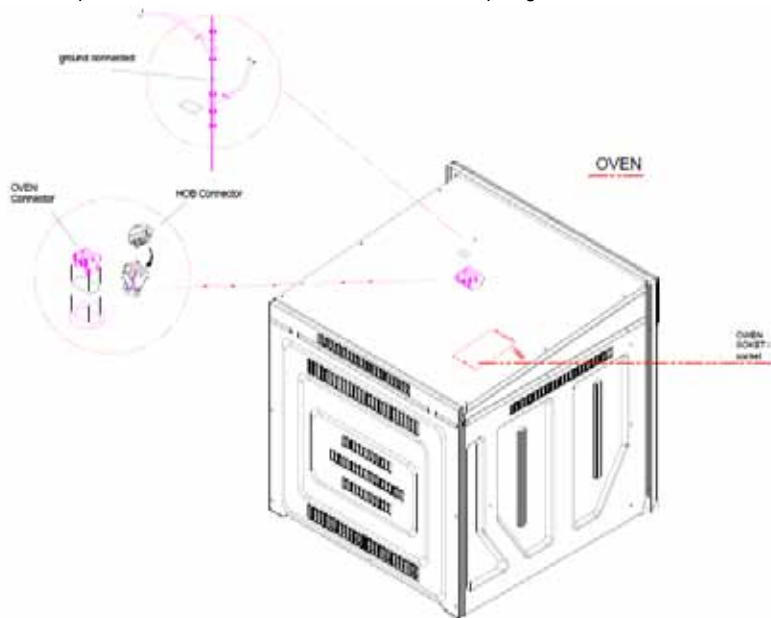
Figure 5

- ❖ Connection must comply with national regulations.
- ❖ The oven must be positioned for that easy access to wall outlet or a double pole switch for electrical connection.
- ❖ Do not position the Power supply cord to contact hot surfaces.
- ❖ When the Power supply cord is damaged, consult your nearest authorized service location, and **Table 1**, provide to change with the appropriate to feature of original spare parts.
- ❖ If the device is connected directly to the device with the electrical wiring system shall be installed between the two poles of a circuit breaker and the earthing cable must not be interrupted by a two-pole circuit breaker.
- ❖ The adapters, multiple sockets or extension cords are not recommended for use. In accordance with applicable safety laws must be necessary to use an adapter or extension cord. However, certainly for the adapter and power should not exceed the specified maximum current capacity.
- ❖ After the connection is finished, be sure to test the heating elements up to 3 minutes.
- ❖ The electrical safety of the appliance can only be guaranteed when it has been correctly connected to an efficient earthed power supply, as laid down in the regulations for electrical safety. The manufacturer can not be held responsible for any damage to persons, animals or things due to the lack of an earth connection.

Information for authorized experts (combi oven):

- ❖ Instructions regarding different connection methods are located on the rear panel of the device next to the terminal box of the oven.
- ❖ Before connecting the device, make sure the local voltage matches the specifications on the rating label.
- ❖ Make sure to connect the protective ground to the terminal of the marked terminal block. The electric connection of the oven should incorporate an emergency switch for disconnecting the entire device from the mains in case of an emergency. The distance between the normally open contacts of the emergency switch must be of at least 3 mm.
- ❖ The device is suitable for three-phase and AC current (400V 3N~50Hz).
- ❖ The heating elements have a nominal voltage of 230V. The device can be adjusted for single-phase current (230V) by a respective bypass on the terminal block, based on the circuit diagram below. Select a suitable cord as mains cable, considering the connection type and nominal power of the oven.

- ❖ Fix the mains cable in the tension relief.
- ❖ Guide the mains cable in such a way that it does not get in contact with any hot components of the device. Do not lead it over sharp edges or corners.



Combi oven

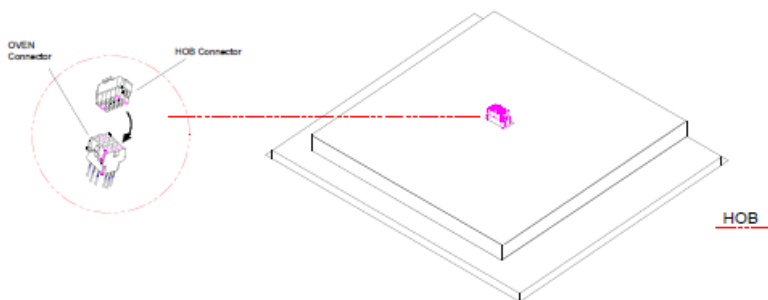
Electric circuit

Permissible connection methods

⚠ CAUTION: • Voltage of heating elements 230V. • Each connection requires the protective ground of the mains to be connected to the PE terminal.		Recommended connection method	
1	For 220-240VAC mains single-phase connection with operating neutral conductor. Jumpers connecting the terminals 1-2-3. Jumper to the terminals 4-5 for the operation neutral conductor. Protective conductor on PE.		H15W-F 3 G 6.0 mm²
2	For 220-240VAC mains two-phase connection with operating neutral conductor. Jumpers connecting the terminals 1-2. Jumper to the terminals 4-5 for the operation neutral conductor. Protective conductor on PE.		H15W-F 4 G 6.0 mm²
3	For 220-240VAC mains three-phase connection with operating neutral conductor. Jumpers connecting 4-5. Phase sequence according to 1-2-3. Jumper to the terminals 4-5 for the operation neutral conductor. Protective conductor on PE.		H15W-F 5 G 2.5 mm²
L1, L2, L3 = Phase N = Neutral PE = Protective ground			

Connecting the hob

Insert the plug located at the end of the hob's cable bundle into the respective sockets on the oven switch panel.



WHEN THE OVEN IS FIRST INSTALLED

- ❖ Remove all the baking trays and oven racks.
- ❖ Set the 'Heat Setting' to maximum level.
- ❖ Function button in the upper and lower heating (if you have the fan) turn the function.
- ❖ Turn the oven for 30 minutes in this way.
- ❖ During this time, elements from the oven and heat insulating material and a smell of smoke may occur only once. If such a situation occurs, before you put food in the oven just waiting to be no odor and smoke.
- ❖ Repeat this process in the grid element.
- ❖ These processes inside the oven when slightly damp cloth and wipe clean with a soft cloth.

WARNING: Before the first use, carefully wash the accessories of the oven such as tray and wire grid.

IMPORTANT: To open the door; always catch the handle in its central part. (See Figure 6)

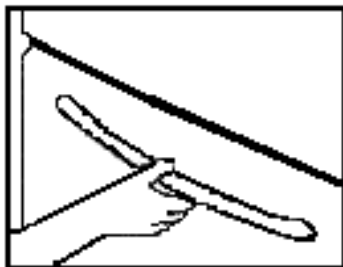


Figure 6

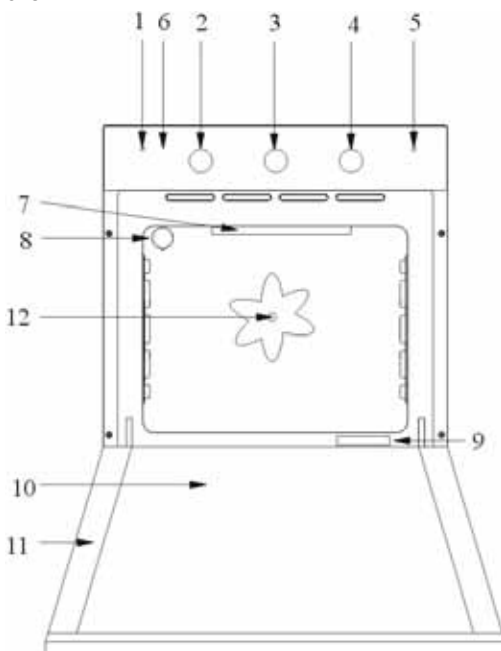
TIPS FOR SAVING ENERGY

The following tips will help you to use your appliance in an ecological way and to energy.

1. In the oven, transmit heat better, dark-colored or enamel-coated cookware is used.
2. If open the oven door often when the cooking foods, the air will enter and it cause the loss of energy. For this reason do not open the oven door often.
3. Residual heat in the oven after the cooking process to cook the next meal is available.
4. All cooking must be at least 10 minutes for the pre-heating.
5. Frozen foods must be resolved before cooking.
6. The oven, turn off a few minutes before the end of cooking time.

DESCRIPTION OF OVEN

Minute timer ovens

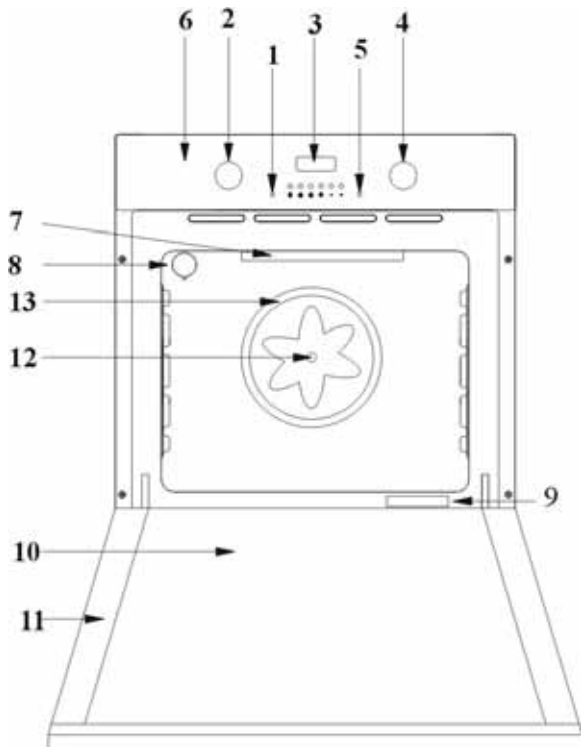


- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. Function warning lamp | 7. Heaters |
| 2. Function select knob | 8. Oven dome light |
| 3. Minute timer knob * | 9. Rating label |
| 4. Temperature adjustment knob | 10. The inner glass oven door |
| 5. Temperature warning lamp | 11. The oven door |
| 6. The control panel | 12. Turbo fan* |

* Only available on some models.

Note: The position of minute timer knob may be different from shown.

Electronic timer ovens

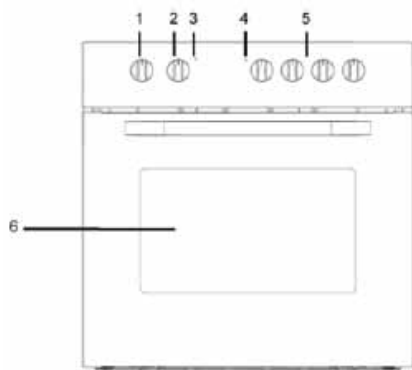


1. Function warning lamp
2. Function select knob
3. Electronic clock
4. Temperature adjustment knob
5. Temperature warning lamp
6. The control panel
7. Heaters
8. Oven dome light
9. Rating label
10. The inner glass oven door
11. The oven door
12. Turbo fan
13. Turbo heater *

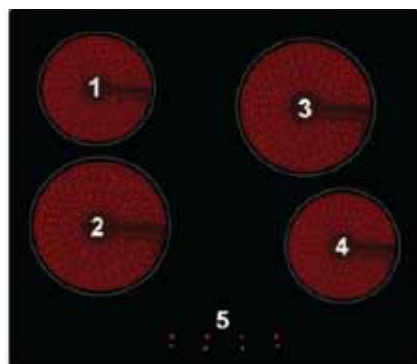
* Only available on some models.

Note: The position of electronic timer may be different from shown.

Combi Oven and Hob

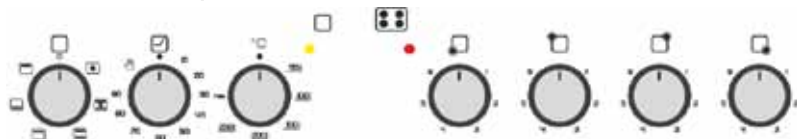


1	Oven function switch
2	Oven temperature control
3	Temperature control lamp
4	Power control lamp
5	Multi-stage cooking zone controls
6	Oven door



1	Ø 140/160mm: 1200 W
2	Ø 180 mm: 1800 W
3	Ø 180 mm: 1600 W
4	Ø 140/160 mm: 1200 W
5	Residual heat indicators

Combi oven control panel



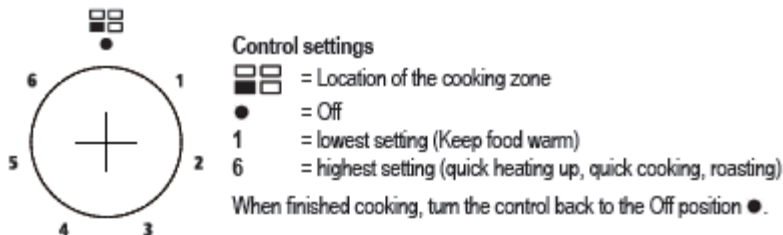
1	Oven function switch
2	Oven temperature control
3	Multi-stage control, left front cooking zone
4	Multi-stage control, left rear cooking zone
5	Multi-stage control, right rear cooking zone
6	Multi-stage control, right front cooking zone

Hob

Multi-stage cooking zone controls

The temperature is set individually for each cooking zone, using the respective temperature controls. The controls can be turned clockwise and back again. The desired temperature can be adjusted continuously.

The power control lamp indicates the operation of a cooking zone. The lamp goes out when all cooking zones are switched off.



Residual heat indicator

After switching off the cooking zone, the residual heat indicator lights up.

The lit residual heat indicator warns the user not to touch the hot cooking surface.

WARNING: Risk of burning!

Do not touch the cooking zones as long as the residual heat indicator is on.

NOTE:

After having switched off the heating power, you may use the residual heat for different purposes, such as heating up or keeping food warm without having to switch on the heating power.

Selecting appropriate cookware

	Only use cookware with a completely flat bottom.
	The bottom of the cookware should be of the same size as and be centered on the cooking zone.
	In order to avoid scratching, do not slide the cookware over the cooking zone, but lift it up instead.

CAUTION:

The cooking surface and the bottom of the pot must always be clean and dry. Use suitable cookware only.

USE OF OVEN

Electronic or mechanical timer must be set before using the oven. Otherwise, the oven will not work. (See Types of Oven Timer)

TEMPERATURE ADJUSTMENT KNOB

Used for setting the temperature cooking between 50 to max ° C while the oven working. Only at the grid function is brought to its max. Max. The temperature is 285 ± 15 ° C. (See Figure 7)

This feature and principle of operation may vary depending on the product of choice.

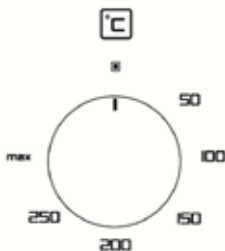


Figure 7

TEMPERATURE WARNING LAMP

Internal temperature of the oven then set the desired temperature and the heat until it reaches the temperature warning light is lit.

Temperature warning light turns off when it reaches the desired temperature.

When the heat decreases, until the temperature reaches the former temperature, warning lamp light is on again.

This feature and principle of operation may vary depending on the product of choice.

FUNCTION SELECT KNOB

Set's the operating position of the oven. Oven functions and principle of operation may vary depending on the choice of oven model. (See Figure 8)

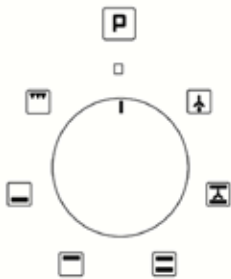






















Figure 8

FUNCTION WARNING LAMP

Function select knob, when the set of any function, warning lamp is lighting. Light is off when the starting position is "0". This feature and principle of operation may vary depending on the product of choice.

Function table: Oven functions can be set on the maximum and minimum temperatures as proposed below.

WARNING: All functions will start after selecting the oven temperature with the thermostat knob. The order of operating modes shown here might deviate from the arrangement on your appliance.		
		OFF: The oven does not work in this position. Bring this to the starting point of all the buttons to turn off the oven.
		Illumination: Oven interior light lamp lights up.
		Fan (Defrost): Only the turbo fan is activated. This function is circulating the room temperature air around the frozen foods that is suitable for cause of without losing the nutritional value and cooling the cooked foods.
	50 – 200 °C	Lower Heater (Bottom Cooking): Only the lower heater is activated. This function is suitable for cooking from the bottom of cooked food, heating the food, such as casserole dishes that require slow cooking temperature for a long time and the foods from the bottom is the desired browning.
	50 – 200 °C	Upper Heater (Top Cooking): Only the upper heater is activated. This function is pre-heating of meals cooked, and top browning is suitable for the desired foods.
	50 – 200 °C	Upper and Lower Heating (Static Cooking): Upper and lower heating elements at the same time is engaged. Provides cooked meal on both sides of the same. This function is suitable for cakes, pies or cakes at the cooking patterns and casseroles. Please baking with a single tray.
	50 – 200 °C	Lower Heater + Fan (Lower Convection Cooking): Lower heater and turbo fan is simultaneously activated. Heat derived from the lower heat element is distributed evenly and quickly with fan's assistance.
	50 – 200 °C	Upper Heater + Fan (Top Convection Cooking): The upper heater and turbo fan is simultaneously activated. Heat derived from the upper heat element is distributed evenly and quickly with fan's assistance.
	50 – 200 °C	Top and Bottom Heater + Fan (Convection Cooking): Top and bottom heaters, turbo fan is activated at the same time. The hot air, that is heated by upper and bottom heater, is distributed in oven evenly and quickly with the help of fan. This function is suitable for heat and cook with equally temperature the dishes to be cooked on top side. Please baking with a single tray.

	max °C	Grill: Only the grid heater is activated. This function is suitable for grilling the grilled foods such as a large or medium-sized pieces of meat and fish that are put on the top shelf. Put tray in the rack at lower and put 1–2 cups of water in a tray is recommended for not contaminating the inside of oven by oil droplets.
	max °C	Grill + Fan (Convection Grill): Grill heater and turbo fan is simultaneously activated. Heat derived from the grill heat element is distributed evenly and quickly with fan's assistance. Suitable for grilled foods such as large or medium-sized pieces of meat and fish. Adjust also a tray at a lower position and add 1–2 cups of water in order to avoid oil droplets.
	max °C	Dual Grill: Upper and grill heater is simultaneously activated. Suitable for intense grilling of medium-sized pieces of meat and fish. Adjust also a tray at a lower position and add 1–2 cups of water in order to avoid oil droplets.
	max °C	Dual Grill + Fan (Double Convection Grill): Upper heater and grill, is simultaneously activated with turbo fan. Heat derived from the upper & grill heat elements is distributed evenly and quickly with fan's assistance. Suitable for intense grilling of medium-sized pieces of meat and fish. Adjust also a tray at a lower position and add 1–2 cups of water in order to avoid oil droplets.
	max °C	Grill + Turnspit: Grill heater and turnspit is simultaneously activated. Suitable for grilling food (meat, chicken, etc.) at turnspit. Adjust also a tray at a lower position and add 1–2 cups of water in order to avoid oil droplets.
	max °C	Dual Grill + Turnspit: Upper and grill heater, is simultaneously activated with turnspit. Suitable for intense grilling (meat, fish, chicken, etc...) placed on the turnspit. Adjust also a tray at a lower position and add 1–2 cups of water in order to avoid oil droplets.
	max °C	Dual Grill and Turnspit + Fan: Upper and grill heater, turnspit and turbo fan is simultaneously activated. Heats derived from upper & grill heat element, is distributed evenly and quickly with fan's assistance. Suitable for intense grilling (meat, fish, chicken, etc.) placed on the turnspit. Adjust also a tray at a lower position and add 1–2 cups of water in order to avoid oil droplets.
	50 – 200 °C	Turbo Heater + Fan (Turbo Cooking): Turbo fan and turbo heater is simultaneously activated. Heat derived from turbo heater is distributed evenly and quickly with turbo fan's assistance. Suitable for cooking in different shelf levels and different food (meat, fish) at the same time without blending odors and flavors.
	50 – 200 °C	Turbo and Lower Heater + Fan (Pizza Cooking): Turbo heater, lower heater and turbo-fan is simultaneously activated. Heat derived from turbo heater is distributed evenly and quickly with turbo fan's assistance. Lower heater assists cooking from bottom. This function is suitable for pizza and in general crunchy cooking results.
 	80°C 60 – 90 °C 40 – 60 °C	Maintane Warm: Lower and upper heater or * Lower heater and fan is activated. Temperature range can be adjusted by thermostat. Suitable for keeping food warm and ready to serve. * Only available on some models.



* Turnspit: Skewer turning function must do the following operations for commissioning. (See Figure 9)

- 1- Set the food that you want to cook or grill to rotisserie kit (skewer, fork, handle).
- 2- Place the grill rack support.
- 3- Located the skewer into the special hole from rear wall of the oven with the help of handle.
- 4- Place the skewer to skewer support grid.
- 5- Take off the handle from skewer.
- 6- Put a tray to first rack for the contaminating the inside of the oven with oil droplets.1-2 cups of water put into the tray is recommended.



* *Optional feature.*

OVEN TIMERS

The oven timers differ depending on the model you prefer. Different types of timers are as follows:

1) MECHANICAL-MINUTE TIMER:

You can set the minute timer up to 90 minutes by turning the mechanic minute counter to clockwise. (See Figure 9) The minute timer makes the oven start as soon as it's set, and turn it off automatically when the time is up. After you put the meal in the oven, set the cooking functions and the temperature by using the control buttons, and turn the mechanic minute counter to the position you need. When, the time is up, it is stimulated by a tone and the oven turns itself off. The oven operating time is set up to 90 minutes with circuit breaker.

You can set manual if time more than 90 minutes. For use manual, align to  sign the minute timer knob with counter-clockwise. For finish the cooking when you want at Manual time setting, get the '0' position with turn clockwise the oven of  sign.

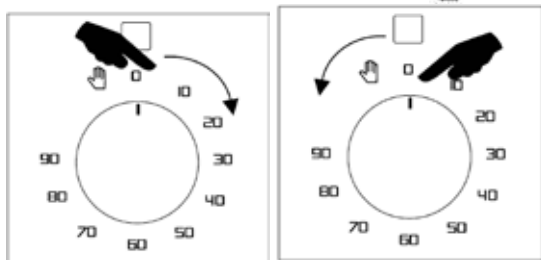


Figure 9

2) ELECTRONIC TIMERS

Electronic timers, enables your oven to get the food ready to serve at the desired time. The only thing to be done is to program the cooking time and ready time. It can also be used as an alarm clock, where you just give in the amount of time after which it should remind you by a buzzer tone.

GENERAL OVERVIEW

 Minute Minder Icon

 Cooking Icon

 Automatic Cooking Icon

 Dot Icon

 Key Lock Icon



1: Function Selection Button

2: Minus Button

3: Plus Button

2 and 3: Manual

Figure 10

TIME OF DAY SETTING

After plugging in or reconnecting to a power source after current decay, "0.00", and "AUTO" flashes.

- Press button 1 approximately 2 sec., dot icon starts flashing. Set the current time using buttons 2 and 3. About 7 seconds after the set time has been finished, new data is memorized.
The time correction can be done later;
- Press button 2 and 3 approximately 2 sec., dot icon starts flashing. Then you can set the current time.

Notice! If the correct time is not set then proper operation of the oven is not possible.

MANUAL COOKING

Without any cooking program, it is a cooking done by heat values setting and user-defined function.

SETTING THE MINUTE MINDER

You can activate the minute minder at any time, regardless the activity state of other programmer functions. The measured time ranges from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

- Press button 1 until the minute minder icon starts to flash, and the display shows "0.00".
- Enter the required time using buttons 3 and 2. Minute minder icon remains on the display. After the set time has elapsed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes and the minute minder icon starts to flash again.
- Press buttons 1, 2 or 3 to turn the signal off; the minute minder icon disappears, and the display indicates the current time.

CHANGE THE TIMER BEEPS

The tone of the timer beeps may be changed as follows:

Press buttons 2 and 3 simultaneously,

- Press button 1 to see actual tone "ton.1" to see on the display.
- Press button 2 to select the tone you wish from 1 to 3.

CANCEL SETTINGS

Cancel automatic function settings:

- Press buttons **2** and **3** simultaneously.

Cancel minute minder settings:

- Press button **1** to select minute minder settings,
- Press buttons **2** and **3**.

COOKING TIMER

If the oven is supposed to turn off at specified time, cooking timer can be set. It is named as semi-automatic operation.

- Press button **1** until the “dur” and “0.00” flashes on the digits, beside automatic cooking icon flashes.
- Set the cooking time using buttons **3** and **2**, within the range from 1 minute to 10 hours.

The set time is memorized after about 7 seconds; the current time is shown again. Automatic cooking icon remains on the display.

Select the required temperature and the oven function.

When cooking is completed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes, and the automatic cooking icon starts to flash again. Return control and thermostat knobs to the OFF position. Press button **1**, **2** or **3** to cancel signal and to return to the manual operation.

DELAYED COOKING

If the oven is supposed to turn on for specified cooking time and turn off at specified time, cooking time and the cooking end time can be set. It is named as full-automatic operation.

- Press button **1** until the “dur” and “0.00” flashes on the digits, beside automatic cooking icon flashes. (for example hour is 17:30 now)
- Set the cooking time using buttons **3** and **2**, within the range from 1 minute to 10 hours. (for example 1 hour)
- Press button **1** until the “End” and “18.30” (end time) flashes on the digits.
- Set the turn-off (cooking end) time using buttons **3** and **2**, which is limited up to 23 hours 59 minutes. (for example 19:30)
- Turn the thermostat and function control knobs to the required settings. Cooking icon is disappeared on the display. Oven will not be switched on until cooking start time (for example 18:30), that is the difference between the cooking end time and the cooking time. When cooking is completed (19:30), an audible signal will be heard for approximately 7 minutes, and the automatic cooking icon starts to flash again. Return control and thermostat knobs to the OFF position.
- Press button **1**, **2** or **3** to cancel signal and to return to the manual operation.

KEY / OVEN LOCK

Press button **3** for 3 seconds to activate or deactivate key or oven lock. If activated when automatic operation goes on, only keys locked. If activated when no automatic operation, oven resistances locked too besides keys.

GENERAL OVERVIEW



POWER UP

Upon power up, flashing digits and AUTO icon, the oven is inoperative. Press M to return to the manual mode and adjust the time of day using up and down buttons.

MANUAL MODE



Touching >| & M at the same time, manual mode is entered. Any previous cooking program will be cancelled.

TIME OF DAY SETTING

Time of day adjustment is only allowed, when no cooking program is in progress. First enter manual mode as described above. The point between the hours and minutes display flashes.

You can change more quickly this time by holding down the keys.



1) Switch into time adjustment mode.



2) Adjust the time using the ▲ or ▼ buttons.



3) After a few seconds, screen will stabilize.

ALARM TIME SETTING

With this feature, you can program after how much elapsed time you should be warned by a buzzer sound.



1) Touching **M** twice, enter buzzer alarm mode.



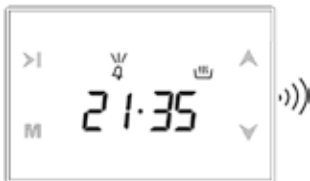
2) Using **▲** or **▼** give in the duration in minutes.



3) After a few seconds, screen will return to clock mode.

Note: The meat probe is attached to the setting of the alarm time by pressing the **M** key can enter 1 time.

CANCELLING THE BUZZER SOUND



After the programmed duration is elapsed, buzzer will sound. Any button touch will cancel the buzzer.

TIMED-DURATION COOKING

If you want to start cooking immediately, you just have to give in the cooking time.

Example: We want to cook ovens cooked meal would like 2 hours and 15 minutes.



1) Current time is 18:30.



2) Press the **M** button.



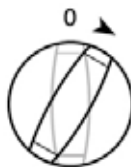
3) Adjust the cooking time using the **▲** or **▼** buttons.



4) After a few seconds, the screen will indicate that cooking has started and show the current time

Note: You may cancel the automatic cooking mode any time by go manuel mode.

Oven time is 2 hours from now on meal furnace was programmed to cook for 15 minutes. Other control buttons on the oven and heat to desired cooking function, do not forget to appropriate locations.



DELAYED COOKING

By pressing the >| key will be ready meal (cooking end) and if desired, also possible to set the time to see. Enter the cooking time as described in the scheduled time for cooking. Then press the >| key and enter the cooking end time. >|Image flashes on the screen.

Example: We want to cook dinner, around 21:30 or 18:30 o'clock thinking that it would be ready.



1) Press the >| button
The display will be ready for meal time, cooking time added +2.15 18:30 will appear at 20:45

2) Set it to the desired time by using the ▲ or ▼ buttons.

3) In a few seconds, screen switches to clock mode.

We have now programmed our oven to get the food ready at 21:30. Since the cooking time was preprogrammed as 2 hours 15 minutes, your oven will start cooking at 19:15, so that the food is ready at 21:30.

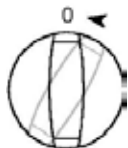
Screen just when cooking starts



Screen just when cooking ends



When automatic cooking is completed, a buzzer alarm is heard and will sound, if not stopped, for 7 minutes.



1) Switch your oven OFF



2) Reset the timer

Note: Your oven will be inoperative until you reset the timer.

In the example above was entered before the cooking time, cooking end time, automatically calculated in the second stage was changed by us. If you are prompted to enter before the end time of cooking is also possible, in which case the second stage cooking time is automatically calculated and can be changed if desired.


Note: The meat probe is attached to the automatic cooking programs. Just an alarm time adjustment can be made available.

* COOKING WITH MEAT PROBE

Meat probe is a sensor, connected to plug inside the oven and inserted into the meat to be cooked. Using the meat probe, cooking is automatically ended when the meat reaches the desired temperature.



* Optional feature.

- 1) Touch **>|** button.  symbol will flash on the right side of the screen.
- 2) The actual meat temperature is displayed on the left, the adjusted end temperature on the right portion. Default adjusted end temperature is 80 °C.
- 3) Adjust the desired meat temperature at cooking end in the range 'actual meat probe temperature+2 °C' between 20 °C and 90 °C using **▲** and **▼** buttons.

Note: Meat probe socket of the probe is pulled out of the cooking is completed, the finished cooking, such as an alarm. Ended before the heat of cooking, which is set to the left of the screen, expressed interest "Er" icon. In this case, use the Manual Fashion passing the oven.

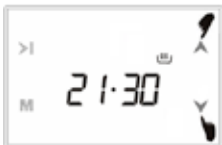
IN CASE MOINS POWER LOSS

If the mains power failure, the oven will be disabled in the emergency. This condition is expressed by a flashing on-screen time, and the AUTO script. This position will be deleted from the force if there is a cooking program. 0 00 is displayed on-screen clock, the clock will need to be set. (**See Time of Day Setting**)

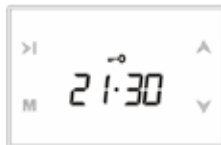
Note: You do not operate your oven; do not forget to turn off the switch on the oven.

KEY LOCK

When activated in manual mode, your oven and the timer keys are blocked.
When activated as a cooking program is in progress, just the keys are blocked.



1) Touch ▲ and ▼ at the same time for 1 seconds until 2 beep tones heard.



2) The key symbol appears on the Screen, key lock is active.

To deactivate the key lock, touch ▲ and ▼ until key symbol disappears.

Note: A buzzer tone during key lock can be cancelled by touching any button.

PROGRAMMABLE OPTIONS

1- Time of day display 12h / 24h

Factory setting is 24 h display. Touching >| for 5 seconds, a double beep tone will be heard, the display mode toggles to 12 h mode (am / pm indication) Doing this again will toggle back to 24 h

2- Touch tones

As a factory setting, touching buttons are accompanied by beep tones. Touching the M button for 5 seconds, a double beep tone will be heard and nt , which stays for no tone, will appear on the screen. Now, no touch tones will be heard any more. Doing the same until bt appears on the screen, which stays for button tone, brings you back to touch tones.

3- Screen Brightness Adjustment

Touching ▲ button for 1 second, until you hear a double beep tone, brings you into the display brightness mode. Display shows br 0x (x = 1 to 8). Now every consecutive touch of the same button will reduce the brightness. There are 8 levels, thereafter the brightness starts to increase upon every touch. The same effect is also seen by holding this button touched. In 5 seconds after releasing the button, the brightness level will be stored. Factory setting is maximum brightness.

4- Buzzer Tone Selection

Touch ▼ button for 1 second, until you hear a double beep tone. Upon every touch of this button within 5 seconds, you will hear a different tone. There are 3 different tones available. The tone last heard will be stored in 5 seconds.

Note: Programmed options are nonvolatile. They will not be erased upon a power interrupt.

FACTORY SETTINGS










Buzzer: Highest sound tone
Brightness: Highest level
Beep tone: Active
Clock mode: 24 hours



GENERAL OVERVIEW






Cooking with the help of the touch buttons on the front panel and other functions can be selected from the menu. Cooking time, end time (*if meat probe is used end temperature), cooking temperature are adjustable. Additionally keep warm, heat up, real time display, stopwatch, and key lock functions are available.

Touch Keypad Descriptions:

-  - On / Off button;
The control panel key lock, regardless of the product and the On / Off be used to make.
-  - Program stop button;
GO is pressed, the pause mode, pressing the pause mode into standby mode.
-  - Temperature setting key;
Temperature set-up menu to enter the utility, set temperature value flashes.
-  - Timer menu / meat probe function keys;
* Indicates the time or the temperature of food with meat probe Timer.
The timer (alarm clock) alarm clock icon in the setting mode, the alarm setting mode, the bell icon, icon of the cooking time setting the cooking time, cooking time delay setting the icon shows the end time. * Meat temperature probe and timer setting mode, the display of the icon left of the two icons in meat probe temperature meat probe, which will be setting the right value indicates that the two icons.
-  - The minus key, the flashing icons to relieve the values.
-  - Plus key, the flashing icons increase the utility values.
-  - Function setting down the key; Last function from the functions of cooking brings out.
-  - Setting up the function keys; First cooking brings out the functions from the function.
-  - Rapid heat-key;
Sometimes it is desired to bring the oven temperature rapidly to the adjusted value.


Touching  will energize the circular resistance and/or turbo fan temporarily to achieve a rapid heat up.  symbol will be visible on the screen, after reaching the adjusted oven temperature, it will vanish and a buzzer tone is heard.
(!)Note: Rapid heat up is not allowed for some functions (grill) or when the actual temperature is less than 50 °C away from the adjusted one or the adjusted temperature is below 100 °C.

10.  Key lock key;

Key lock can be activated or deactivated via touching the  key for 1 second, until the  symbol appears on the screen. When key lock is activated, no key except , is accepted.

11.  Lamp on-off button;

The lamp inside the oven will be ON, whenever a function is being or is adjusted. It will get OFF, after cooking and residual heat indication ends. However, it can be switched ON or



OFF touching , except using the defrost function.



12.  Cooking launch keys;

According to the values set in the standby mode, the mode of operation puts on the screen.

* Optional feature.





SWITCHING THE CONTROL ON or OFF

 key activates or deactivates the control (independently from child lock). When the control is OFF, the screen is completely blank. Pressing  key for 1 second activates the control. The current time of day appears on the display.



Note: In case of any occurred power interrupt, the current time of day will not be correct any more. A flashing 0:00 will appear on the time of day display. It is impossible to use any features of the control without setting the time of day. The correct time can be adjusted using the  and  keys.

Pressing  for 1 second as control is ON, sets the control in the OFF state.

TIME OF DAY SETTING

Touch and hold both  and  buttons until time of day digits start flashing. Using  or  keys, set the correct time. Wait for 7 seconds, flashing will stop, adjustment is completed.


SELECTING A COOKING FUNCTION

Using either of  or  keys, you may scroll through the function menu.




Optional feature of the function.

The current function will flash on the Function Display for 7 seconds and the default cooking temperature assigned to this function will appear on the temperature display (*Note: For some functions, a temperature control is not possible and the temperature display is blank*).


The  is steady on the status display, whereas **PAUSE** is flashing, indicating that you are ready to cook but not started yet.

CHANGING THE ASSIGNED DEFAULT OVEN TEMPERATURE

The Temperature Setting on the Temperature Display might be changed by touching the  button- the Temperature Display starts flashing- and setting the desired value using  or  in 5 degree intervals.

(!)Note: If you want to replace the default temperature setting for this function with this adjusted temperature permanently, touch  for approximately 5 seconds, until a buzzer tone is heard. The factory set default temperature for this function is now permanently changed.

MANUAL COOKING

Once a function is selected, touching the  key, initiates cooking with a temperature setting on the temperature display (if any). **PAUSE** disappear and the time passed in cooking starts to be displayed on the timer/* meat probe display. Cooking will continue until it is ended by the user manually (see: to pause, edit or end cooking) or the maximum allowed cooking time, depending on the selected cooking temperature, has passed, as listed below:

050-120 °C	10h
121-200 °C	6h
201-250 °C	3h

In half and full automatic cooking, as described later, cooking is ended automatically depending on the parameters entered by the user before initiating cooking (by touching **GO**)

TO PAUSE, EDIT or END COOKING

Touching **STOP** during cooking interrupts the cooking progress and **PAUSE** starts flashing, whereas other portions of the display remain the same. All oven heating elements and turbo fan are disabled temporarily. Cooking is paused.

To end cooking, touch **STOP** once again, all cooking related indications on the display disappear. The temperature display will indicate the residual heat, if any (see: Residual Heat Indication).

*Note: After cooking has ended, touching **GO** brings the previous function and temperature settings on the screen, by a second **GO** touch, cooking may be initiated again.*

To edit the cooking parameters (Function, Temperature, etc), use the appropriate buttons as described in this document. Touching **GO** will restart cooking with the edited parameters.

AUTOMATIC COOKING

Automatic cooking means, that cooking will end automatically according to the parameters you tell the control after selecting the cooking function and temperature but before touching **GO**.

Timed-Duration Cooking:


This method is used when no * meat probe is used and you want to start cooking immediately, entering the desired cooking duration.

- 1) Select the desired function and adjust (if needed) the temperature as described before in this document.
- 2) Touch **GO** key. **▶** will flash on the timer screen.
- 3) Adjust the required cooking duration using **-** and **+** keys. **AUTO** appears on the status display. (If duration is brought to 0:00, two warning beeps occur)
- 4) Touch **GO** key, **PAUSE** disappears, cooking starts. The cooking end time is displayed on the timer display, together with symbol **▶**.

Delayed Cooking:




This method is used when no * meat probe is used and you want the food to be ready at a certain time in future. Therefore, this method called 'Delayed Cooking'

- 1) Go through steps 1 to 3 of timed-duration cooking (setting the cooking duration)
- 2) Touch **GO** key again, **▶** flashes on the timer screen together with the current cooking end time.
- 3) Adjust the desired end time using **-** and **+** keys. **GO** on the status display may disappear whereas **AUTO** is still there, indicating that a delayed cooking is programmed and cooking will not start immediately.

- 4) Touch **GO** key, **PAUSE** disappears, cooking starts. The cooking end time is displayed on the timer display, together with symbol .

* **Cooking with Meat Probe:**

Meat probe is a sensor, connected to plug inside the oven and inserted into the meat to be cooked. Using the meat probe, cooking is automatically ended when the meat reaches the desired temperature.

- 1) Select the desired function and adjust (if needed) the temperature as described before in this document.
- 2) Touch  key. The default value of the meat probe temperature will flash on the right two digits of the timer/meat probe display. **AUTO** will appear on the screen.
- 3) Adjust the desired meat temperature at cooking end in the range 20-99 °C using  and  keys.
- 4) Touch **GO**, **PAUSE** disappears, cooking starts. The actual meat temperature is displayed on the left, the adjusted end temperature on the right portion of the timer/meat probe display.

* *Optional feature.*

During Cooking:

The 5 bars on the temperature display give an indication about the actual oven temperature. Each bar is assigned to 1/5 th of the adjusted value. The up-arrow near (Λ) the bar flashes, when the heating elements are currently active.

AUTOMATIC END OF COOKING







After cooking ends automatically, the temperature display will indicate the residual heat, if any (see: Residual Heat Indication), **AUTO** will be flashing and buzzer will sound for 7 minutes. Touching **STOP** will cancel the latter.

Residual Heat Indication:







After cooking has ended manually or automatically, if the internal oven temperature is above 60 °C, 'down arrow' (v) on the right side of heat bars flashes every 2 second and also "hot" is displayed on the temperature display. Each one of the 5 heat bars symbolizes now 60 °C. This indication goes on until the oven temperature falls below 60 °C.

SPECIAL FEATURES

Minute Minder Alarm:

In standby mode (when cooking something related)  key once to touch the icon  on the screen by tapping the left until it starts to blink.  or  keys to set the time using. 7 seconds, then stops blinking. 7 minutes during the set time is reached, the alarm sounds. The alarm can be stopped  or  tapping the keys.

Alarm Clock:

In standby mode (when cooking something related)  key twice to touch the icon  on the screen by tapping the left until it starts to blink.  or  keys to set the time using 7 seconds, then stops blinking. The set time is reached, the alarm starts sounding. The alarm can be stopped  or  tapping the keys.

ERROR INDICATIONS

When situations which prevent normal operation occur, the device enters error mode. Device is in the standby status but an error code is displayed on Time of Day Display. Even if the error recovers, this code will remain on the display until **STOP** key is touched. A total number of 8 error codes exist:

Error Code	Error Definition and possible causes
Err1	Communication error between UM and PM boards <i>DKB2-XX-POC400 data cable connector may be loose on either side DKB2-XX-POC400 data cable may be defect POC 400 PM may be defect</i>
Err2	Oven Cavity Temperature Sensor Open Circuit <i>PT-1000-M2-XXX sensor connector may be loose on the PM PT-1000-M2-XXX sensor may be defect POC 400 PM may be defect</i>
Err3	Oven Cavity Temperature Sensor Open Circuit <i>PT-1000-M2-XXX sensor may be defect POC 400 PM may be defect</i>
Err4	Front Panel Temperature Limit Exceeded <i>The Temperature of the UM exceeded limit (100 °C) , check cooling fan POC 400 UM may be defect</i>
Err5	PM Temperature Limit Exceeded <i>The Temperature of the PM exceeded limit (105 °C) . POC 400 PM may be defect</i>
Err6	UM heat sensor error <i>POC 400 UM may be defect.</i>
Err7	PM heat sensor error <i>POC 400 PM may be defect.</i>
Err8	No Temperature Regulation <i>Check heating elements and connections POC 400 PM may be defect</i>

In case of an Error Message:

If those errors cannot be recovered by touching the **STOP** button, disconnecting the oven from mains power and connecting again after 2 minutes may correct the errors.

PROGRAMMABLE OPTIONS

Buzzer Tone: There are three buzzer tones to select.

Touch the **[-]** key 5 seconds long, time of day display will show the currently valid tone as “tn 1” (high) or “tn 2 (medium)” or “tn 3 (low)”. The valid tone can be changed by a **[-]** key touch within 7 seconds after the last one. Default tone is “tn 1”.

Key Sound: There are three key sound options to select.

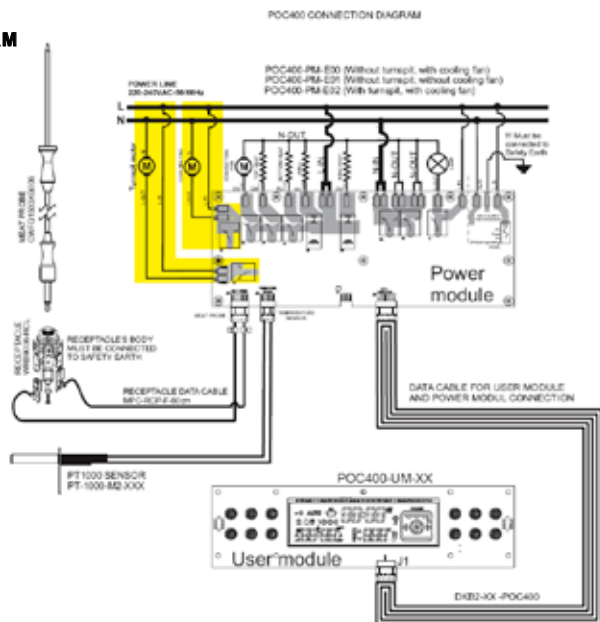
Touch the **[+]** key 5 seconds long, time of day display will show the currently valid key tone as “bt” (beep tone) or “c” (click tone) or “nt” (no tone). The valid key sound can be changed by a **[+]** key touch within 7 seconds after the last one. Default key sound is “bt”.

Time of Day Mode 24h/12h: Default mode is 24 hours. If 12h am/pm mode is desired, touch both **[-]** and **[+]** keys 5 seconds long. Mode changes and a beep tone occur. Do the same for vice versa.

Auto Power Save (APS): APS is an option not set as factory setting. If set, the control will be switched OFF automatically, whenever there is nothing other than the time of day to

be displayed. Touching **[P]** 5 seconds long in idle mode (no cooking related operation present) activates this option, Time of day digits will show PS ON for a few seconds accompanied with a beep tone. Cancelling this option is done in the same way, PS OF will be shown on the screen.

WIRING DIAGRAM



COOLING FAN OPERATION

Air condition system provide with cooling fan that prevent overheating of the outer surface of the oven and prevent damage to surrounding. This fan create an air stream that provide to extract the warm air from the front grills (ventilation). At the same time it creates an air curtain between control panel and cover and it prevent the overheating of these two parts and upper components. Air circulation by cooling fan cause of the prevent condensation due to heat and moisture for electrical and mechanical components and it provide their safe and ensures of a long life. (See Figure 11)

The principle of the cooling fan varies by product model. Your product has the following operating principles.

- The cooling fan starts running automatically when the ovens start working. Working terminates automatically disabled. And it disables automatically when working terminates.
- Cooling fan switch on or off with thermostat on the furnace, at some oven. In this case the cooling fan is working on a specific time and disable automatically even if the oven turn off, cause of the working of cooling fan depend on temperature.



Figure 11

COOKING TIPS

Take care when opening the oven door as steam may escape. Escaped steam can damage your hand, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- Keep the oven door closed.

Tips for grilling






- Seasoning with the lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.













- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf.
- If the grilling is on the wire shelf, locate a dripping pan under it in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning.

MISCELLANEOUS SUGGESTIONS

The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to type of food as well as your preference of cooking.



FOOD	FUNCTION	RACK POSITION	TEMPERATURE (°C)	TIME(min) (approx.)
Cake in tray		3	175	25-30
Cake in mould		2	175	40-50
Cakes in paper		3	175	25-30
Sponge cakes		3	200	5-10
Cookies		3	175	20-30

Dough pastry		2	190	30-40
Filled savory pastry		2	180	25-35
Leaven		2	180	35-45
Lasagna		2-3	190	30-40
Pasta bake		2	180-200	30-45
Steak		3	25 sec. 250/max. after 190	100-120
Fish		3	200	20-30
Fillet of beef		3	190-200	6-8
Grilled meatballs		3	190-200	8-10
Puff pastry		1-3	170-190	20-30
Chicken 1000 gr		3		60-90
Meat 500 gr		3		60-90
<p>While cooking with 2 trays at the same time, place the oven tray at the upper shelf and baking tray at the lower shelf. Please pre-heat for all makers.</p>				

FAULTS	CAUSES	REMEDIES
The upper crust is dark and the lower part too pale	Not enough heat from the bottom	May be a wrong shelf Put on a lower shelf
The lower part is dark and the upper crust too pale	Excessive heat from the bottom	May be a wrong shelf Put on a higher shelf
The outside is too cooked and the inside not cooked enough	Too high temperature	Wrong cooking temperature Decrease the heat
The outer side of meal is dry	Too low temperature	Wrong cooking temperature Increase the heat

TIPS FOR COOKING

Tips for baking cakes

- If pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and reduce the cooking time.
- If pastry dropped, use less liquid or lower the temperature by 10 °C.
- If pastry is too dark on top, place it on a lower rack, lower temperature, and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside, use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature some 10 °C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray and remain level with it.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, since using a lid during cooking will keep the juice of the dish in the pan.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables before hand or prepare them like canned food and put in the oven.

GENERAL CLEANING AND MAINTENANCE

Oven after each use with warm, soapy damp cloth, wipe the oven should not be in the food and oil waste. Because these wastes can cause corrosion on the inner and outer surfaces.

- ❖ Disconnect the plug before any cleaning or on-off button on the device is switched off by bringing the theme of the furnace switch off the electricity.
- ❖ Allow to cool before cleaning the device.
- ❖ Stainless steel surfaces, the market can supply clean by using a special stainless steel cleaner spray or liquid.
- ❖ Cleaning product to use cleaning materials which can scratch the enamel or painted surfaces please note does not contain particles.

- ❖ When cleaning the control panel buttons, signs, and liquid cleaners containing abrasive particles to be deleted and not use wire dish sponge.
- ❖ 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.
- ❖ Enamel, painted and stainless steel surfaces, abrasive and acidic spots (lemon juice, vinegar, etc.). Do not leave.
- ❖ Do not use steam-cleaning products for general cleaning products.

OVEN DOOR GLASS

- ❖ Clean the oven door glass with warm water and a soft cloth only, then wipe dry.
- ❖ Never use harsh abrasives, steel, wool cleaners with bleach, as they could damage the glass.

INNER DOOR GLASS

- ❖ Clean the inner door glass with warm water and a soft cloth only, then wipe dry.
- ❖ Never use harsh abrasives, steel, wool cleaners with bleach, as they could damage the glass.

Full glass inner door

Full glass inner door with a flat surface with a damp sponge and a soft clean dry cloth. **(See Figure 12)**

As shown in the figure, while the cover is open;

1. Please slide outward the glass to inner tank.
2. After eliminating the glass bottom tabs, to ensure the delivery of the glass with removed upward.
3. Take out the glass.

After cleaning, the order done in reverse is firstly the glass cover placed to channel from the top. After, provide the establishment of glass spring with pushed it to the channel the glass. After the installed of the glass bottom tabs will go down, achieve the progress by leaving its own channel.

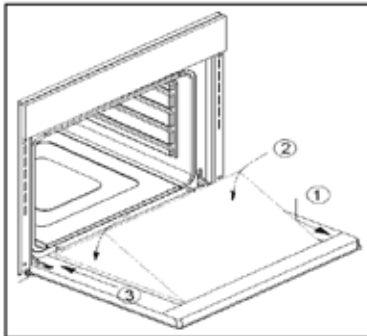


Figure 12

OVEN SEALING

Your oven has a sealing surrounding the inside edges which provides the oven to work properly.

- ❖ Check the state of the sealing periodically. If cleaning is necessary, avoid using abrasives, corrosive detergents, bleaches or acids.
- ❖ If the sealing is damaged, consult with your nearest authorized service provider in your area. Do not use the oven until it is fixed.
- ❖ The changing procedure of the oven seal is as follows;
 1. Open the oven door,
 2. Remove the old sealing by pulling out the seal from corners one by one as shown in **(See Figure 13)**,
 3. Four hooks are attached to the seal. Use these hooks to attach and then press in the new seal.

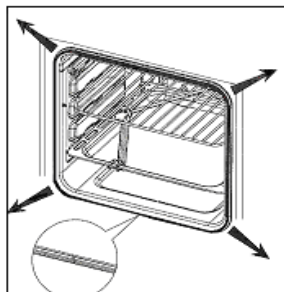


Figure 13

SIDE RACKS *

It is possible to easily remove and clean the wire shelving placed in the wire grid and tray. You can recover the wire shelving from screw channel by stretch down the edge of special plug, like as shown. Then, you can recover with pull up to outward and lift up to from upper tabs. Install after cleaning; process done in reverse order, first the upper tabs set to boiler rack, after that placed in a screw channel with stretching the special screw-earth channel wings. **(See Figure 14)**

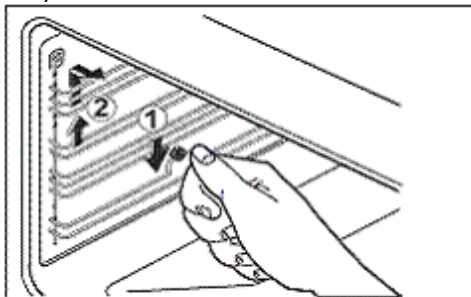


Figure 14

* Only available on some models.

CHANGING THE OVEN LAMP

- ❖ Make sure that the electricity did not come from the device before performing this operation.
- ❖ The oven lamp has to comply to these features:
 1. Resistant to heat,
 2. Electric rate: 220-240V AC 50Hz,
 3. Electric power rate: 25W
- ❖ To replace the lamp, proceed as follows (**See Figure 15**) ;
 1. Glass on the outer casing (A) remove the counter-clockwise,
 2. Remove the oven light bulb counter-clockwise,
 3. Replace it with a new one,
 4. Refit the glass on the outer casing,
 5. Switch on the electric supply.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before changing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

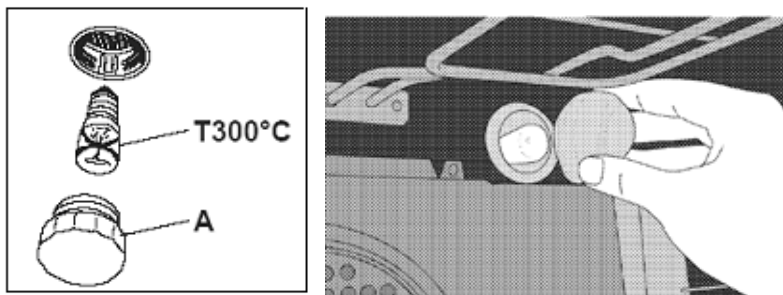


Figure 15

Note: The location and type of the lamp shown in the figure may be different.

Cleaning the hob

Clean the hob after each use in order to prevent food residue from burning in.

Staining	Cleaning method	Cleaning tools
Slightly	Use hot water and rub dry.	Cleaning sponge
Dirt has accumulated	Use hot water and use a scrubbing sponge to rub dry.	Special cleaning sponge for glass ceramic
Pools and lime deposits	Apply hot vinegar to the affected area and wipe off with a dry cloth. Use special cleaning agent from your specialist dealer.	Special cleaning agent for glass ceramic
Sugar, melted aluminum, or plastic	Remove using a scraper for glass ceramic (recommending a plastic tool for more protection).	Special cleaning agent for glass ceramic

TRANSPORT INFORMATION

- During the transportation carry/place your product parallel to the floor with top-side up position.
- Placed the cardboard aligned with the tray to inner side of oven door for prevent from the wire grid and tray to oven door. Tape to the side walls of the oven door.
- Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging. (See Figure 16)

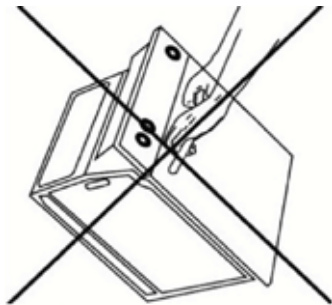


Figure 16

TROUBLESHOOTING BEFORE CALLING SERVICE

Do not attempt to repair the device yourself under no circumstances. Intervention to product should be made only by authorized service.

Before calling for service should be done as follows.

Oven does not heat.

- Function knob and Thermostat knob are not set. Set the function knob and thermostat knob.
- If the appliance has a timer, the timer may not be set. Set the time.
- No power. Check mains supply and fuse box.

The appliance does not work.

- The main fuse is defective or has tripped. Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
- Appliance's plug can not be connected to the grounded socket. Check the plug connection.
- Function knob and Thermostat knob are not set. Set the function knob and thermostat knob.
- If the appliance has a timer, the timer may not be set. Set the time.

Cook (Lower / Upper section is not cooked evenly)

- According to the operation manual rack positions, re-review the cooking times and temperatures.

Oven light does not work.

-Oven lamp is defective. Replace oven lamp.

Steam escapes when the oven working.

- It is a normal that steam escapes during operations.

Metal sound is coming when the product is warming up and cool down.

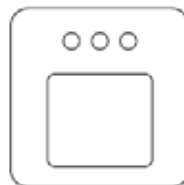
- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise.It is not trouble.

Although the instructions in this section apply to resolve the issue please contact an authorized service facility.



This device, in Europe, accords to the directives 2012/19/EU Waste Electrical and Electronic Equipment. (WEEE) this device prior to disposing of junk and trash, the environment and human health against the potential negative consequences need to block. Otherwise, this would be an inappropriate waste. This symbol on the product, the product treated as household waste, electrical electronic alert is for the delivery of waste collection facilities. The destruction process of the product must be in accordance with local environmental regulations. To destroy the product, use it again and again for the detailed information for recycling can be obtained from the competent departments.

ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΓΙΑ:
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ-ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΧΡΗΣΗ



ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΧΟΜΕΝΩΝ

Τεχνικά χαρακτηριστικά	50
Αξεσουάρ	51
Ασφάλεια.....	52
Εγκατάσταση	53
Ηλεκτρική σύνδεση	58
Μετά την πρώτη εγκατάσταση.....	61
Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας.....	62
Περιγραφή φούρνου	63
Χρήση φούρνου	67
Χρονοδιακόπτες.....	71
Λειτουργία Cooling Fan	88
Συμβουλές ψησίματος.....	88
Διάφορες προτάσεις.....	89
Συμβουλές μαγειρικής.....	90
Καθαρισμός και συντήρηση.....	90
Μεταφορά.....	94
Πριν καλέσετε τον τεχνικό.....	95

Αγαπητέ πελάτη,

Ευχαριστούμε για την αγορά του προϊόντων μας.

Παρακαλούμε όπως διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης αυτού του φούρνου, οι οποίες περιέχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την εγκατάσταση, τη λειτουργία και τη συντήρηση του προϊόντος, ώστε να αποκομίσετε τα μέγιστα από τη χρήση του συγκεκριμένου προϊόντος.

Κρατείστε τις οδηγίες σε ασφαλή μέρος με εύκολη πρόσβαση ώστε να ανατρέχετε σε αυτές όποτε χρειάζεται.

Η κατασκευαστική εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί στη συσκευή, σε ανθρώπους ή στο περιβάλλον από λάθος ερμηνεία ή μη σεβασμό αυτών των οδηγιών.

Αυτές οι οδηγίες χρήσης αναφέρονται και σε άλλα μοντέλα. Οι διαφορές μεταξύ των μοντέλων επισημαίνονται αναλόγως.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Οι φούρνοι είναι σχεδιασμένοι να λειτουργούν σε μονοφασικό ρεύμα 220-240V AC 50Hz. Πριν από την εγκατάσταση ελέγξτε την ετικέτα με τα χαρακτηριστικά του φούρνου.

Εξωτερικές διαστάσεις (φούρνος) (ύψος / μήκος / πλάτος)	595mm / 595mm / 570 mm
Διαστάσεις εγκατάστασης (φούρνος) (ύψος / μήκος / πλάτος)	*580 or 590 mm / 560mm / min.550 mm
Εξωτερικές διαστάσεις (ΕΣΤΙΑ) (Υψος / Πλάτος / Βάθος)	55mm / 590mm / 520 mm
Διαστάσεις εγκατάστασης (ΕΣΤΙΑ) (Πλάτος / Βάθος)	560mm x 490 mm
Είσοδος ισχύος φούρνου	2072 W
Είσοδος ισχύος εστίας	6000 W
Συνολική είσοδος ισχύος	8072 W
Ασφάλεια	3 x 16 A
Τάση/συχνότητα εισόδου	220-240V AC 50Hz 380-415V AC 50Hz
Ισχύς (ρεύμα)	min. 16 A

*βλέπε εγκατάσταση.

Οι παρακάτω τιμές μπορούν να διαφοροποιηθούν ανάλογα το μοντέλο.

Πάνω αντίσταση φούρνου	900 W
Κάτω αντίσταση φούρνου	1100 W
Κυκλικό θερμαντικό στοιχείο	2000 W
Αντίσταση grill	1800 W / 2000 W
Μοτέρ αέρα	22-30 W
Μοτέρ σούβλας	6 W
Cooling Fan	18-22 W
Λάμπα φούρνου	25 W
Ενεργειακή κλάση #	A

#: Στους ηλεκτρικούς φούρνους οι πληροφορίες στις ενεργειακές ετικέτες είναι σύμφωνα με το EN 60350-1. Οι τιμές αναφέρονται σε στάνταρ φορτίο και μεταγωγή θερμότητας/αέρα (αν είναι διαθέσιμος).

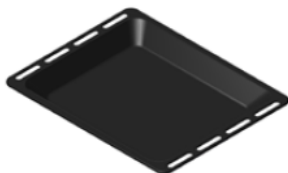
- ❖ Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να κάνει αλλαγές στα τεχνικά χαρακτηριστικά του φούρνου για να βελτιώσει την απόδοσή του, χωρίς προηγούμενη σχετική ενημέρωση ή αναγγελία.
- ❖ Τα νούμερα στις οδηγίες χρήσης είναι σχηματικά και το φούρνος μπορεί να έχει μια μικρή απόκλιση.

- ❖ Οι τιμές που δίνονται στις οδηγίες χρήσης ή πάνω στο προϊόν ή σε οποιαδήποτε συνοδευτικά έγγραφα , είναι μετρημένες και εργαστηριακό περιβάλλον σύμφωνα με τα ανάλογα στάνταρ. Αυτές οι τιμές μπορεί να διαφοροποιηθούν ανάλογα με τη χρήση του προϊόντος και το περιβάλλον τοποθέτησής του.

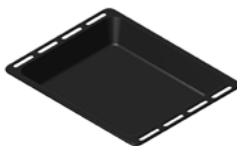
Αξεσουάρ

Τα αξεσουάρ που παρέχονται διαφέρουν ανάλογα το μοντέλο του φούρνου. Τα αξεσουάρ που περιγράφονται στις οδηγίες χρήσης μπορεί να περιέχονται στο προϊόν σας.

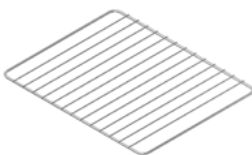
Ταψί Ψησίματος Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ζύμες, γλυκά, μεγάλα ψητά, φαγητά με υγρό περιεχόμενο και στο grill σαν δοχείο αποστράγγισης.



Βαθύ Ταψί Ψησίματος Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ζύμες, γλυκά, μεγάλα ψητά, φαγητά με υγρό περιεχόμενο και στο grill σαν δοχείο αποστράγγισης.



Σχάρα Χρησιμοποιείται για ψήσιμο στο grill και σαν σχάρα μέσα στο ταψί με τα ψητά.



Σχάρα σε Ταψί Χρησιμοποιείται για ψήσιμο στο grill και σαν δοχείο αποστράγγισης λαδιού.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Θα σας βοηθήσουν να αποφύγετε κινδύνους τραυματισμού ή ζημιών. Αποτυχία συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες μπορεί να οδηγήσει σε ακύρωση της εγγύησης του προϊόντος.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- ❖ Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων και των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας ή γνώσης, εκτός αν επιβλέπονται από άλλο άτομο το ποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλεια τους. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ❖ Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Εμπορική ή επαγγελματική χρήση δεν επιτρέπεται. Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κανέναν άλλο σκοπό εκτός του μαγειρέματος και του ψήσιματος. Οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίου, στέγνωμα ρούχων κτλ) είναι επικίνδυνη και μπορεί να προκαλέσει ζημιές για τις οποίες ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη.
- ❖ Σιγουρευτείτε ότι έχετε απομακρύνει όλα τα υλικά συσκευασίας πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.
- ❖ Κατά την πρώτη λειτουργία του φούρνου, μπορεί τα μονωτικά υλικά του φούρνου να μυρίσουν, γι' αυτό την πρώτη φορά ανάψτε το φούρνο άδειο χωρίς φαγητό, αφού προηγουμένως έχετε καθαρίσει το εσωτερικό του με ένα βρεγμένο πανί.
- ❖ Η συσκευή μπορεί να είναι ζεστή καθ'όλη τη λειτουργία της. Μη την αγγίζετε χωρίς προστατευτικά μέσα (γάντια, πετσέτες κτλ) και κρατείστε μακριά τα παιδιά!
- ❖ Προσοχή στην επιφάνεια του Grill, καθώς καίει κατά τη λειτουργία της.
- ❖ Χρησιμοποιείτε πάντα αντι-θερμικά γάντια όταν βάζετε/βγάζετε το φαγητό από το φούρνο.
- ❖ Μη χρησιμοποιείται την κάτω εσωτερική επιφάνεια του φούρνου για τηγάνισμα ή ψήσιμο.
- ❖ Μη τοποθετείται τα ταψιά, τα πιάτα ή αλουμινόχαρτο στην κάτω εσωτερική επιφάνεια του φούρνου. Υπάρχει κίνδυνος φωτιάς..
- ❖ Βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα όταν καθαρίζετε, μετακινείτε ή συντηρείτε το φούρνο.
- ❖ Μη βγάζετε την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- ❖ Μην αγγίζετε το φούρνο όταν είναι βρεγμένος.
- ❖ Σβήστε το φούρνο και βγάλτε τον από την πρίζα αν δεν λειτουργεί σωστά ή έχει σπάσει.
- ❖ Μην προσπαθείτε να διορθώσετε ή να τροποποιήσετε μόνοι σας τη συσκευή.
- ❖ Όλες οι επισκευές και επιδιορθώσεις θα πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό της εταιρείας μας με τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.
- ❖ Σβήστε το φούρνο εφόσον δεν τον χρησιμοποιείτε.
- ❖ Διατηρείτε το φούρνο καθαρό. Υπολείμματα φαγητού μπορούν να καταστρέψουν την επιφάνεια του φούρνου.
- ❖ Φροντίστε για τον σωστό εξαερισμό του φούρνου.
- ❖ Μη χρησιμοποιείτε ραγιμένο ή σπασμένο γυαλί στην πόρτα του φούρνου.

- ❖ Η πίσω πλευρά του φούρνου είναι ζεστή όταν βρίσκεται σε χρήση. Το καλώδιο και ηλεκτρική σύνδεση δεν πρέπει να ακουμπάνε στη πίσω πλευρά αλλιώς υπάρχει κίνδυνος να καταστrophής και φωτιάς.
- ❖ Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο όταν βρίσκεστε υπό την επήρεια ουσιών που επηρεάζουν την απόδοσή σας.
- ❖ προσοχή κατά τη χρήση αλκοόλ στο φαγητό. Το αλκοόλ εξατμίζεται σε μεγάλες θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή χρησιμοποιείται αποκλειστικά και μόνο για μαγείρεμα.

Ασφάλεια για παιδιά

- ❖ Η Συσκευή είναι σχεδιασμένη για χρήση από ενήλικες και παιδιά υπό επίβλεψη. Μικρά παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με ή κοντά στη συσκευή.
- ❖ Προσιτά μέρη της συσκευής μπορεί να καίνε κατά τη χρήση της. Κρατείστε τα παιδιά μακριά μέχρι να κρυώσουν.
- ❖ Μην αφήνεται τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας, καθώς υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- ❖ Μην φορτώνεται κάποιο βαρύ φορτίο στην πόρτα του φούρνου όταν είναι ανοικτή και μην αφήνετε τα παιδιά να κάθονται σε αυτήν καθώς υπάρχει κίνδυνος καταστrophής των μεντεσέδων.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Προσιτά μέρη μπορεί να καίνε όσο λειτουργεί το grill. Κρατείστε τα παιδιά μακριά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αν δεν χρησιμοποιείτε άλλο τον φούρνο κόψτε το καλώδιο αφού το βγάλετε από την πρίζα. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

Εξασφαλίζοντας την ηλεκτρική ασφάλεια

- ❖ Οποιαδήποτε επιδιόρθωση πρέπει να γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό.
- ❖ Σβήστε το φούρνο σε περίπτωση βλάβης και κατεβάστε το γενικό διακόπτη του σπιτιού.
- ❖ Σιγουρευτείτε ότι η συσκευή είναι συμβατή με την ασφάλεια.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η εγκατάσταση θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες από εξειδικευμένο τεχνικό. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη σε περίπτωση ζημιάς λόγω λάθος εγκατάστασης.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΛΟΓΙΚΗ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Τα υλικά συσκευασίας της συσκευής καθώς και η συσκευή θα πρέπει να απορρίπτονται μετά τη χρήση τους, σύμφωνα με την τοπική νομοθεσία.

Οδηγίες Εγκατάστασης

- ❖ Κατά την εγκατάσταση η συσκευή θα πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με την τοπική νομοθεσία ηλεκτρισμού.
- ❖ ο φούρνος έχει σχεδιαστεί για εντοιχισμό σε κουζίνα. Μπορεί να τοποθετηθεί κάτω από τον πάγκο ή σε ένα ψηλότερο ντουλάπι. Δημιουργείστε ένα άνοιγμα όπως φαίνεται στο **Figure 1** και **Figure 2**
- ❖ Σιγουρευτείτε ότι η κατασκευή αντέχει το βάρος του φούρνου.

- ❖ Τα τοιχώματα του ντουλαπιού που θα φιλοξενήσουν το φούρνο θα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη ζεστή τουλάχιστον έως 100 °C. Αλλιώς, υλικά όπως τα συνθετικά laminates, τα πλαστικά και τα κολλητικά μπορεί να καταστραφούν.
- ❖ Μερικά υλικά για γυαλιστικά όπως το βινύλιο, είναι αρκετά ευπαθή στις υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να καταστραφεί το χρώμα τους .
- ❖ Η εγκατάσταση του φούρνου σε αντίθεση με τις οδηγίες και σε ευπαθή υλικά ή υλικά με λιγότερη απόσταση από 5 mm είναι ευθύνη του ιδιοκτήτη.
- ❖ Αποφεύγετε να δυπλώνετε ή να τσαλακώνετε ή να καταστρέψετε το καλώδιο του φούρνου. Μην το ακουμπάτε στις ζεστές επιφάνειες του φούρνου. Μετά την εγκατάσταση η πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη.
- ❖ Πρέπει να τηρείται η απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στα τοιχώματα του φούρνου και των ντουλαπιών της κουζίνας..
- ❖ Η σωστή εγκατάσταση εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία από επαφή με ηλεκτρικά ή μη μονωμένα μέρη.
- ❖ Όλες οι μονάδες πρέπει να είναι σωστά εγκατεστημένες ώστε να μην μπορεί να γίνει η απομάκρυνση τους χωρίς τη χρήση ειδικών εργαλείων.
- ❖ Για την καλύτερη κυκλοφορία του αέρα η εγκατάσταση του φούρνου πρέπει να γίνεται σύμφωνα με το **Figure 1 και Figure 2**
- ❖ Αν ο φούρνος εγκατασταθεί κάτω από εστία η απόσταση μεταξύ τους πρέπει να είναι τουλάχιστον 50 mm.
- ❖ το πίσω μέρος του ντουλαπιού που θα μπει ο φούρνος θα πρέπει να απομακρυνθεί για καλύτερο αερισμό. Το ντουλάπι στο οποίο θα εντοιχιστεί ο φούρνος θα πρέπει να έχει κενό τουλάχιστον 75 mm στο πίσω μέρος. **(βλέπε Figure 3)**
- ❖ Προτείνεται να μην εγκαθίσταται ο φούρνος κοντά σε ψυγεία ή καταψύκτες, καθώς η ζέση θα μπορούσε να επηρεάσει αυτές τις συσκευές.

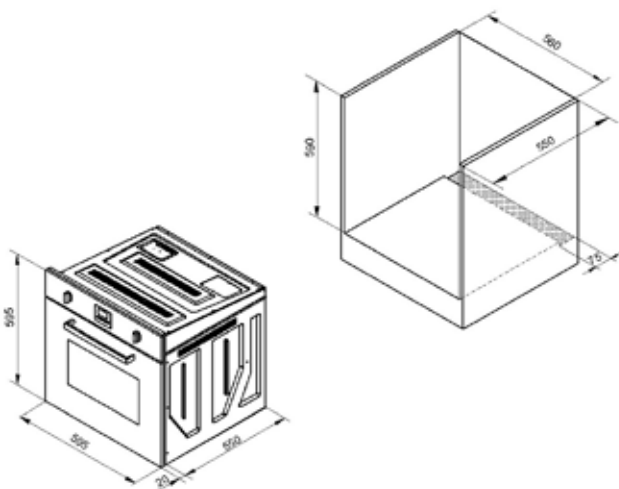


Figure 1

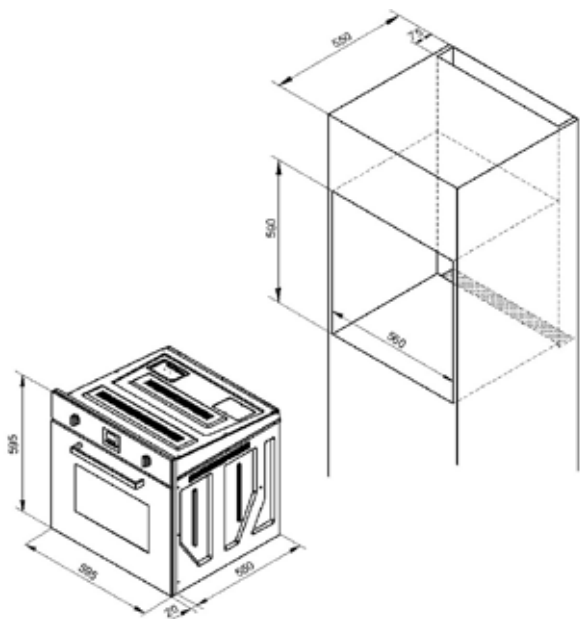


Figure 2

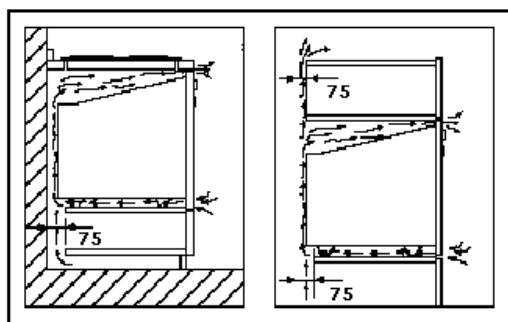
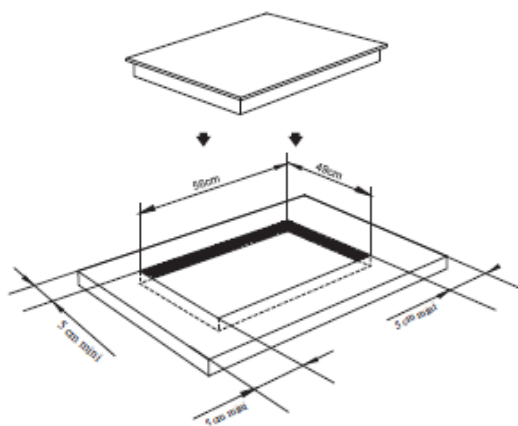


Figure 3

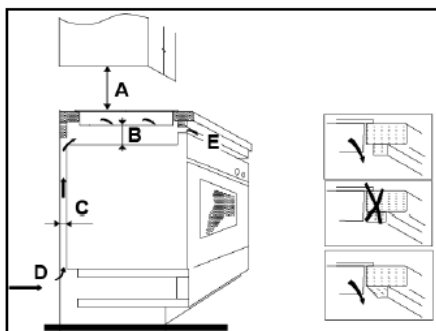
Προετοιμασία του πάγκου εργασίας για την εγκατάσταση της εστίας

- ❖ Ο πάγκος εργασίας του επίπλου πρέπει να είναι πάχους 30 έως 40 mm και βάθους τουλάχιστον 600 mm. Πρέπει να είναι οριζόντιος και τα πλαϊνά που αντικρίζουν τον τοίχο πρέπει να έχουν μόνωση για προστασία από χυμένα υγρά ή υγρασία.
- ❖ Οι κομμένες επιφάνειες (ακμές αποκοπής) πρέπει να στεγανοποιηθούν με ειδικό βερνίκι, ελαστικό σιλικόνης ή χυτή ρητίνη για να αποτραπεί διόγκωση εξαιτίας της υγρασίας.
- ❖ Η εστία πρέπει να πλασιωθεί με τουλάχιστον 5 cm του πάγκου εργασίας.
- ❖ Καθαρίστε την αποκομμένη περιοχή του πάγκου εργασίας.
- ❖ Προετοιμάστε το άνοιγμα του πάγκου εργασίας χρησιμοποιώντας το σχεδιάγραμμα με τις διαστάσεις.
- ❖ Βάλτε το στεγανοποιητικό στο κάτω μέρος του πλαισίου της εστίας πριν την εγκαταστήσετε.



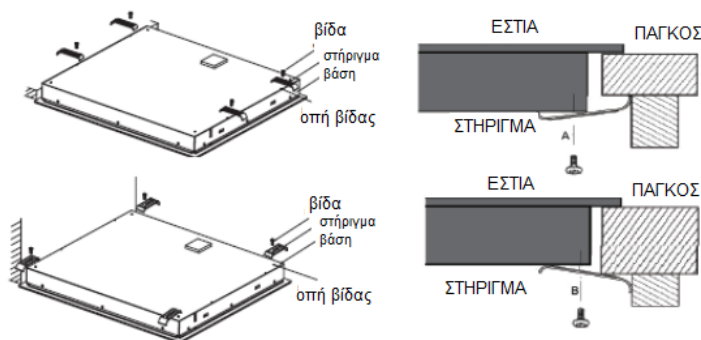
- ❖ Η απόσταση μεταξύ της εστίας και άλλης κουζίνας ή συσκευής από επάνω δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 700 mm.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
700	50 ελάχ.	20 ελάχ.	Εισαγωγή αέρα	Εξαγωγή αέρα 10 mm



Εγκατάσταση της εστίας

- ❖ Ελέγξτε το στεγανοποιητικό της εστίας για ζημιές και τη σωστή τοποθέτησή του στην εστία.
- ❖ Τοποθετήστε την εστία με τα καλώδια πρώτα εντός του ανοίγματος που αποκόψατε στον πάγκο εργασίας.
- ❖ Προσαρμόστε την εστία στο κάτω μέρος του πάγκου εργασίας χρησιμοποιώντας τα τέσσερα στηρίγματα και τις βίδες της συσκευασίας. Βάλτε τις βίδες στις τέσσερις οπές που βρίσκονται στο κάτω μέρος της εστίας και σφίξτε τις.
- ❖ Τοποθετήστε και προσαρμόστε τα στηρίγματα ανάλογα με το πάχος του πάγκου εργασίας.



ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΤΟ ΝΤΟΥΛΑΠΙ

- ❖ Τοποθετείστε τη συσκευή κεντραρισμένα στην εσοχή του ντουλαπιού της επιλογής σας, κάτω από τον πάγκο της κουζίνας ή σε ψηλότερο ντουλάπι.
- ❖ Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και στερεώστε τον στο ντουλάπι με τις 4 ξυλόβιδες που μπαίνουν στις οπές και στις δύο πλευρές του φούρνου (Α). Βλέπε **Figure 4**
- ❖ Συνδέστε τον φούρνο με ξεχωριστή σύνδεση καλωδίου για καλύτερη και ασφαλέστερη λειτουργία.

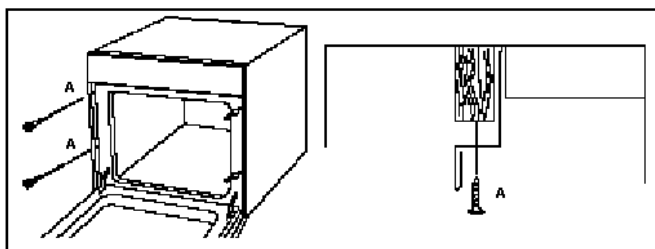


Figure 4

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις θα πρέπει να γίνεται από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τους τοπικούς νόμους και κανονισμούς.

Πριν την ηλεκτρική σύνδεση

- ❖ Το κεντρικό καλώδιο σύνδεσης της συσκευής πρέπει να είναι συμβατό με τις απαιτήσεις της συσκευής.
- ❖ Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με την τοπική νομοθεσία και μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό, διαφορετικά ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για όποια ζημιά προκληθεί.
- ❖ Για την ασφάλεια της συσκευής η ένταση ρεύματος πρέπει να είναι τουλάχιστον 16Α.
- ❖ Αν η ένταση του ρεύματος είναι μικρότερη τότε πρέπει να γίνει αντικατάσταση του αμπερόμετρου από εξειδικευμένο τεχνικό.
- ❖ Η σύνδεση πρέπει να συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.
- ❖ Η γείωση είναι τοποθετημένη στο καλώδιο σύνδεσης του φούρνου. Παρακαλούμε να χρησιμοποιηθεί σωστά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή πρέπει να γειωθεί.

Αν ο φούρνος σας δεν διαθέτει καλώδιο σύνδεσης, προμηθευτείτε ένα καλώδιο από εξειδικευμένο τεχνικό με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά.

ΤΑΣΗ	ΤΥΠΟΣ ΚΑΛΩΔΙΟΥ	ΜΕΓΕΘΟΣ ΑΓΩΓΟΥ	ΡΕΥΜΑ(Amp)
220-240V AC 50 Hz	H05 VV - F	3 x 1,5 mm ²	16A

Table 1

Καλώδιο σύνδεσης σε:

Κίτρινο/ πράσινο, η γείωση πρέπει να συνδεθεί στο τερματικό "⊕".

Μπλε ουδέτερο καλώδιο πρέπει να συνδεθεί στο τερματικό με την ένδειξη "N".

Μαύρα, καφέ ή κόκκινα ηλεκτρικά καλώδια πρέπει να συνδεθούν στη άκρη με την ένδειξη "L".
(βλέπε Figure 5)

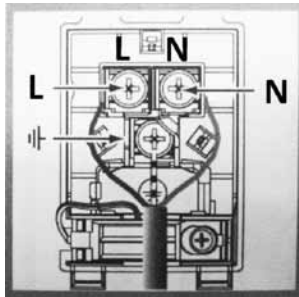


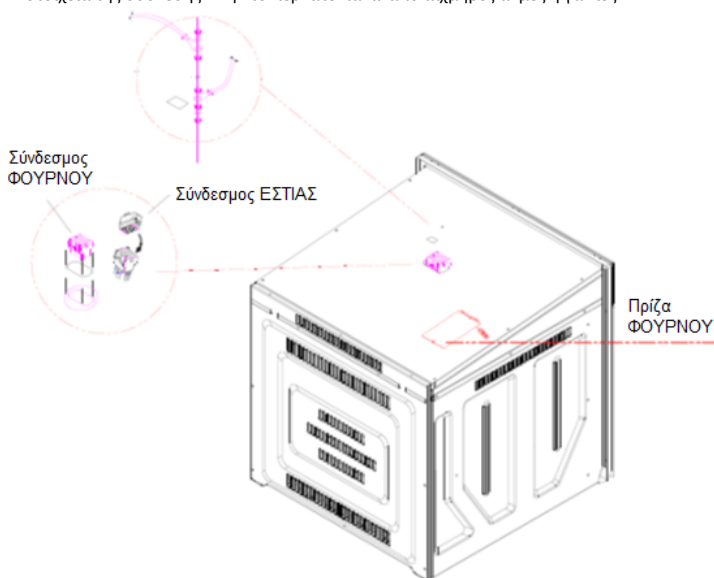
Figure 5

- ❖ Η ηλεκτρική σύνδεση του φούρνου ή διακόπτης λειτουργίας του θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.
- ❖ Μην τοποθετείται το καλώδιο σύνδεσης κοντά σε ζεστές επιφάνειες.
- ❖ Αν το καλώδιο καταστραφεί συμβουλευτείτε έναν εξειδικευμένο τεχνικό για την αντικατάσταση του σύμφωνα με το Table 1.
- ❖ Σε περίπτωση σύνδεσης με συσκευή με ηλεκτρικό σύστημα καλωδίωσης είναι αναγκαίο να παρεμβληθεί μεταξύ της συσκευής και του ηλεκτρικού δικτύου ένας πολυπολικός διακόπτης χωρίς όμως να διακόπτεται και το καλώδιο γείωσης.
- ❖ Οι προσαρμογείς, τα πολύπριζα και οι προεκτάσεις δεν συστήνονται για χρήση. Αν κριθούν απαραίτητα θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν σύμφωνα με τους τοπικούς κανόνες ασφαλείας και να μην ξεπερνούν τη μέγιστη χωρητικότητα του ρεύματος.
- ❖ Μετά τη σύνδεση δοκιμάστε το φούρνο για 30 λεπτά.
- ❖ Η ασφάλεια της συσκευής μπορεί να είναι εγγυημένη μόνο εφόσον η σύνδεση της γίνει σωστά από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευής και την τοπική νομοθεσία, με χρήση της γείωσης. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιές που μπορεί να προκαλέσει η μη χρήση της γείωσης κατά τη σύνδεση του φούρνου.

Πληροφορίες για εγκατεμένους τεχνικούς:


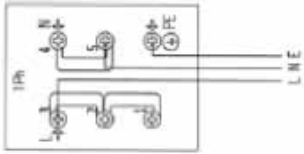
- ❖ Οι οδηγίες για τις διάφορες μεθόδους σύνδεσης βρίσκονται στο πίσω μέρος της συσκευής, δίπλα από το κιβώτιο ακροδεκτών του φούρνου.
- ❖ Πριν συνδέσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τοπική τάση αντιστοιχεί στις προδιαγραφές που αναγράφονται στην ετικέτα με τις ονομαστικές τιμές.
- ❖ Βεβαιωθείτε ότι έχετε συνδέσει την προστατευτική γείωση στον ακροδέκτη της επισημασμένης πλακέτας σύνδεσης ακροδεκτών. Η ηλεκτρική σύνδεση του φούρνου θα πρέπει να περιλαμβάνει διακόπτη έκτακτης ανάγκης για αποσύνδεση ολόκληρης της συσκευής από την κεντρική παροχή ρεύματος σε περίπτωση έκτακτου περιστατικού. Η απόσταση μεταξύ των επαφών του διακόπτη έκτακτης ανάγκης όταν είναι κανονικά ανοικτές πρέπει να είναι τουλάχιστον 3 mm.
- ❖ Η συσκευή είναι κατάλληλη για τριφασικό και AC ρεύμα (400 V 3 N~50 Hz).
- ❖ Τα θερμαντικά στοιχεία έχουν ονομαστική τάση 230 V. Η συσκευή μπορεί να προσαρμοστεί για μονοφασικό ρεύμα (230 V) κάνοντας την αντίστοιχη παράκαμψη στην πλακέτα σύνδεσης ακροδεκτών, βάσει του σχεδιαγράμματος κυκλώματος παρακάτω. Επιλέξτε κατάλληλο τύπο καλωδίου ρεύματος ανάλογα με τον τύπο σύνδεσης και την ονομαστική ισχύ του φούρνου.


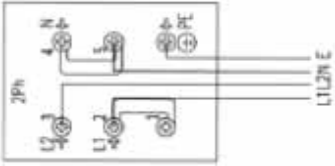

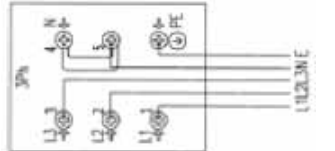
- ❖ Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στον τεντωτήρα.
- ❖ Οδηγήστε το καλώδιο ρεύματος με τέτοιο τρόπο ώστε να μην έρχεται σε επαφή με θερμά στοιχεία της συσκευής. Μην το περνάτε πάνω από αιχμηρές ακμές ή γωνίες.



Ηλεκτρικό κύκλωμα

Επιτρεπόμενες μέθοδοι σύνδεσης

<p>Δ ΠΡΟΣΟΧΗ</p> <p>□ Τάση θερμαντικού στοιχείου 230 V. Κάθε σύνδεση χρειάζεται προστατευτική γείωση στον ακροδέκτη PE</p>		<p>Συνιστώμενη μέθοδος σύνδεσης</p>
<p>1</p> <p>Για μονοφασική σύνδεση ρεύματος 220-240 VAC με λειτουργικό ουδέτερο αγωγό. Βραχυκυκλωτήρες για σύνδεση στους ακροδέκτες 1-2-3. Βραχυκυκλωτήρας στους ακροδέκτες 4-5 για τον ουδέτερο αγωγό λειτουργίας. Προστατευτικός αγωγός στο</p>		<p>H05VV-F 3 G 6.0 mm²</p>

2	<p>Για διφασική σύνδεση ρεύματος 220-240 VAC με λειτουργικό ουδέτερο αγωγό. Βραχυκλωτήρες για σύνδεση στους ακροδέκτες 1-2. Βραχυκλωτήρας στους ακροδέκτες 4-5 για τον ουδέτερο αγωγό λειτουργίας. Προστατευτικός αγωγός στο .</p>		<p>H05VV-F 4 G 6.0 mm²</p>
3	<p>Για τριφασική σύνδεση ρεύματος 220-240 VAC με λειτουργικό ουδέτερο αγωγό. Βραχυκλωτήρες για σύνδεση στους ακροδέκτες 4-5. Ακολουθία φάσεων 1-2-3. Βραχυκλωτήρας στους ακροδέκτες 4-5 για τον ουδέτερο αγωγό λειτουργίας. Προστατευτικός αγωγός στο .</p>		<p>H05VV-F 5 G 2.5 mm²</p>
<p>L 1, L2: Φάση N: Ουδέτερο PE : Προστατευτική γείωση</p>			

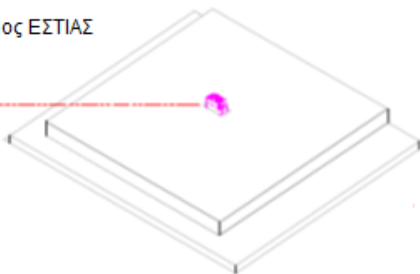
Σύνδεση της εστίας

Βάλτε το φινι στο τέρμα της δέσμης καλωδίων της εστίας στις αντίστοιχες πρίζες του πίνακα διακοπών του φούρνου.

Σύνδεσμος
ΦΟΥΡΝΟΥ



Σύνδεσμος ΕΣΤΙΑΣ



ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- ❖ Απομακρύνετε τα ταψιά και τις σχάρες.
- ❖ Ρυθμίστε το φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία.
- ❖ Επιλέξτε τη λειτουργία Πάνω-Κάτω αντίσταση και με αέρα εφόσον είναι διαθέσιμη.
- ❖ Λειτουργείστε το φούρνο για 30 λεπτά.

- ❖ Σ' αυτό το χρονικό διάστημα μπορεί να προκληθούν οσμές μόνο την πρώτη φορά. Περιμένετε να εξαφανιστούν οι οσμές πριν βάλετε φαγητό για ψήσιμο.
- ❖ Επαναλάβετε τη διαδικασία με τη λειτουργία grill.
- ❖ Τέλος καθαρίστε και σκουπίστε το φούρνο με βρεγμένο πανί.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν την πρώτη χρήση του φούρνου πλύνετε όλα τα αξεσουάρ όπως ταψιά και σχάρες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου πιάστε το χερούλι στο κέντρο. (Βλέπε Figure 6)

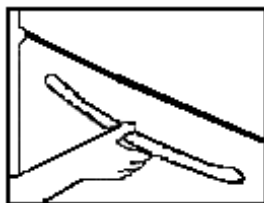


Figure 6

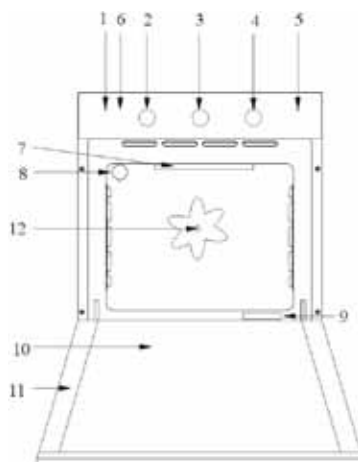
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΙΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Οι παρακάτω συμβουλές θα σας βοηθήσουν να λειτουργήσετε τον φούρνο με πιο οικολογικό και αποτελεσματικό τρόπο:

1. για την καλύτερη αγωγιμότητα θερμότητας χρησιμοποιείτε σκουρόχρωμα μαγειρικά σκεύη
2. Μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη λειτουργία του φούρνου.
3. Μπορεί να χρησιμοποιήσετε την υπολοιπόμενη θερμότητα στο φούρνο για το μαγείρεμα ή το ζέσταμα κάποιου άλλου γεύματος.
4. Προθερμάνετε το φούρνο για τουλάχιστον 10 λεπτά.
5. Αποψύξτε παγωμένα φαγητά πριν τα ψήσετε.
6. Σβήστε το φούρνο μερικά λεπτά πριν την ολοκλήρωση του χρόνου ψήσιματος.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Φούρνοι με Υπενθύμιση

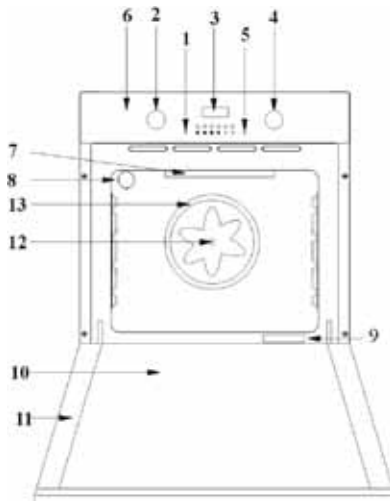


1. Λυχνία ένδειξης λειτουργίας
2. Κομβίο επιλογής λειτουργίας
3. Κομβίο υπενθύμιση *
4. Κομβίο ρύθμισης της θερμοκρασίας
5. Λυχνία ένδειξης της θερμοκρασίας
6. Πάνελ ελέγχου
7. Θερμαντικά στοιχεία, αντιστάσεις
8. λάμπα φούρνου
9. ετικέτα χαρακτηριστικών
10. εσωτερικό κρύσταλλο πόρτας
11. πόρτα
12. turbo κινητήρα *

* Διαθέσιμο σε κάποια μοντέλα.

Σημείωση: Η θέση του κομβίου υπενθύμισης μπορεί να διαφέρει.

Φούρνοι με ηλεκτρονικό χρονοδιακόπτη

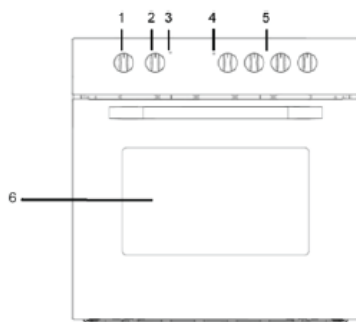


1. Λυχνία ένδειξης λειτουργίας
2. Κομβίο επιλογής λειτουργίας
3. Ηλεκτρονικό ρολόι
4. Κομβίο επιλογής θερμοκρασίας
5. Λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας
6. Πάνελ ελέγχου
7. Θερμαντικά στοιχεία, αντιστάσεις
8. Λάμπα φούρνου
9. ετικέτα χαρακτηριστικών
10. εσωτερικό κρύσταλλο πόρτας
11. Πόρτα
12. turbo κινητήρα
13. turbo θερμάστρα *

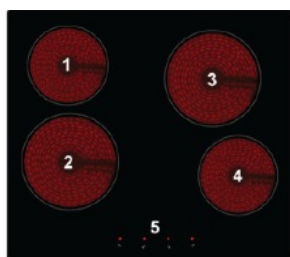
* Διαθέσιμο σε κάποια μοντέλα.

Σημείωση: Η θέση του ηλεκτρονικού χρονοδιακόπτη μπορεί να διαφέρει.

Φούρνος και εστία

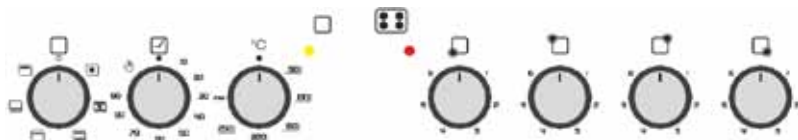


1	Διακόπτης λειτουργίας φούρνου
2	Κουμπί θερμοκρασίας φούρνου
3	Ένδειξη ελέγχου θερμοκρασίας
4	Ένδειξη ελέγχου τροφοδοσίας
5	Κουμπιά ζώνης μαγειρέματος πολλών σταδίων
6	Πόρτα φούρνου



1	φ 140/160 mm : 1200 W
2	φ 180 mm : 1800 W
3	φ 180 mm : 1800 W
4	φ 140/160 mm : 1200 W
5	Ενδείξεις απομένουσας θερμότητας

Πίνακας ελέγχου



1	Διακόπτης λειτουργίας φούρνου
2	Κουμπί θερμοκρασίας φούρνου
3	Κουμπί πολλών σταδίων, ζώνη μαγειρέματος αριστερά μπροστά
4	Κουμπί πολλών σταδίων, ζώνη μαγειρέματος αριστερά πίσω
5	Κουμπί πολλών σταδίων, ζώνη μαγειρέματος δεξιά πίσω
6	Κουμπί πολλών σταδίων, ζώνη μαγειρέματος δεξιά μπροστά

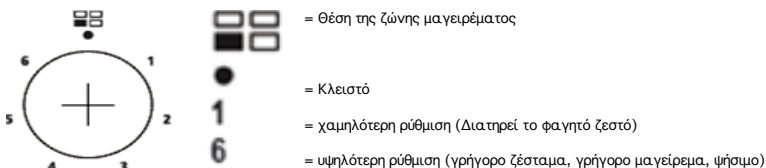
Εστία

Κουμπιά ζώνης μαγειρέματος πολλών σταδίων

Η θερμοκρασία ρυθμίζεται ανεξάρτητα για κάθε ζώνη μαγειρέματος, χρησιμοποιώντας τα αντίστοιχα κουμπιά θερμοκρασίας. Τα κουμπιά στρέφονται δεξιά μπροστά-πίσω. Η επιθυμητή θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί συνεχόμενα.

Η λυχνία ελέγχου τροφοδοσίας υποδεικνύει αν η ζώνη μαγειρέματος λειτουργεί. Η λυχνία σβήνει όταν απενεργοποιούνται όλες οι ζώνες μαγειρέματος.

Ρυθμίσεις κουμπιών



Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, γυρίστε το κουμπί πίσω στην κλειστή θέση .

Ένδειξη απομένουσας θερμότητας

Αφού σβήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, ανάβει η ένδειξη απομένουσας θερμότητας.

Η αναμμένη ένδειξη απομένουσας θερμότητας ειδοποιεί τη χρήση να μην αγγίξει τη θερμή επιφάνεια μαγειρέματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος εγκαύματος!

Μην αγγίζετε τις ζώνες μαγειρέματος όταν είναι αναμμένη η ένδειξη θερμότητας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Αφού κλείσετε το μάτι, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα που απομένει στην εστία διάφορες δουλειές, όπως να ζεστάνετε ή να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό, χωρίς να χρειαστεί να ανοίξετε ξανά το μάτι.

Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών

	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με εντελώς επίπεδο πυθμένα.
	Ο πυθμένας των μαγειρικών σκευών θα πρέπει να είναι ίδιου μεγέθους με τη ζώνη μαγειρέματος και να τοποθετείται στο κέντρο της.



Για να αποφύγετε τις γρατζουνιές, μην σέρνετε το μαγειρικό σκεύος πάνω στη ζώνη μαγειρέματος, αλλά να το ανασηκώνετε.

ΔΠΡΟΣΟΧΗ: Η επιφάνεια μαγειρέματος και ο πυθμένας της κατσαρόλας πρέπει να είναι πάντα καθαρά και στεγνά. Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλο μαγειρικό σκεύος.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ο ηλεκτρονικός ή μηχανικός χρονοδιακόπτης πρέπει να ρυθμιστεί πριν τη λειτουργία του φούρνου, διαφορετικά δεν θα λειτουργεί. **(βλέπε Types of Oven Timer)**

ΚΟΜΒΙΟ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας από 50 έως max ° C, κατά τη λειτουργία του φούρνου. Στη λειτουργία grill επιλέγετε το Max που είναι 285 ± 15 ° C. **(βλέπε Figure 7)**

Αυτό το χαρακτηριστικό μπορεί να διαφέρει ανάλογα την επιλογή μοντέλου.

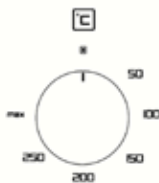


Figure 7

ΛΥΧΙΑ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Internal temperature of the oven then set the desired temperature and the heat until it reaches the temperature warning light is lit.

Temperature warning light turns off when it reaches the desired temperature.

When the heat decreases, until the temperature reaches the former temperature, warning lamp light is on again.

This feature and principle of operation may vary depending on the product of choice.

FUNCTION SELECT KNOB

Set's the operating position of the oven. Oven functions and principle of operation may vary depending on the choice of oven model. **(βλέπε Figure 8)**

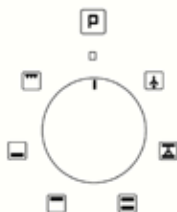


Figure 8









ΛΥΧΝΙΑ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ






Η λυχνία ένδειξης λειτουργίας ανάβει όταν κάποια λειτουργία επιλεγεί από το κομβίο επιλογής λειτουργίας ενώ παραμένει σβηστή στη θέση "0". Αυτό το χαρακτηριστικό μπορεί να διαφέρει ανάλογα το μοντέλο φούρνου της επιλογής σας.

Πίνακας Λειτουργιών

Η θερμοκρασία του φούρνου μπορεί να ρυθμιστεί, στην ελάχιστη ή μέγιστη τιμή, σε όλες τις λειτουργίες όπως φαίνεται παρακάτω.

<p>ΠΡΟΣΟΧΗ: Όλες οι λειτουργίες θα ξεκινήσουν εφόσον έχει επιλεγεί η κατάλληλη θερμοκρασία από το κομβίο επιλογής θερμοκρασίας. Η σειρά με την οποία παρουσιάζονται οι λειτουργίες εδώ μπορεί να διαφέρει με αυτή που βρισκονται πάνω στο φούρνο.</p>	
	OFF: Ο φούρνος δεν λειτουργεί. Επιλέξτε τη θέση αυτή για όλα τα κομβία όταν ο φούρνος είναι σβηστός.
	Φωτισμός : Εσωτερικό φούρνου λυχνία ανάβει .
	Fan (Defrost): Μόνο το turbo fan λειτουργεί. Αυτή η λειτουργία κυκλοφορεί τον αέρα σε θερμοκρασία δωματίου γύρω από τα φαγητά. Έτσι ξεπαγώνει τα παγωμένα και κρύνει τα καυτά φαγητά χωρίς να χάνεται η θρεπτική τους αξία.
	50 - 200 °C Κάτω αντίσταση: Λειτουργεί μόνο η κάτω αντίσταση. Ψήνει φαγητά που χρειάζονται αργό ψήσιμο για αρκετή ώρα και ρόδισμα από κάτω. Ψήνει καλύτερα ένα ταψί.
	50 - 200 °C Πάνω αντίσταση: Λειτουργεί μόνο η πάνω αντίσταση. Χρησιμεύει για προθέρμανση αλλά και για ρόδισμα από πάνω. Ψήνει καλύτερα ένα ταψί.
	50 - 200 °C Πάνω-Κάτω αντίσταση: Λειτουργεί και η πάνω και η κάτω αντίσταση ταυτόχρονα. Για ομοιόμορφο ψήσιμο και από τις δύο πλευρές. Ψήνει καλύτερα ένα ταψί.

	50 – 200 °C	Κάτω αντίσταση + Ανεμιστήρας (Κλασικό ψήσιμο): Η κάτω αντίσταση και ο ανεμιστήρας ενεργοποιούνται ταυτόχρονα. Η θερμότητα που προέρχεται από την κάτω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα με τη βοήθεια του ανεμιστήρα.
	50 – 200 °C	Άνω αντίσταση + Ανεμιστήρας (Κλασικό ψήσιμο): Η άνω αντίσταση και ο ανεμιστήρας ενεργοποιούνται ταυτόχρονα. Η θερμότητα που προέρχεται από την άνω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα με τη βοήθεια του ανεμιστήρα.
	50 – 200 °C	Πάνω-Κάτω αντίσταση + αέρας: Λειτουργούν και οι πάνω και οι αντιστάσεις και ο αέρας ταυτόχρονα. Ο ζεστός αέρας από τις αντιστάσεις διανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα μέσω του αέρα. Ψήνει καλύτερα ένα ταψί.
	max °C	Grill: Λειτουργεί μόνο η αντίσταση grill. Ψήνει φαγητά στο επάνω ράφι του φούρνου. Προτείνεται να χρησιμοποιείται ένα ταψί κάτω από τη σχάρα με λίγο νερό ώστε να αποφεύγονται οι πιτσιλιές και οι λεκέδες λαδιού και φαγητών στο φούρνο.
	max °C	Γκριλ + Ανεμιστήρας (Κλασικό ψήσιμο): Το γκριλ και ο ανεμιστήρας ενεργοποιούνται ταυτόχρονα. Η θερμότητα που προέρχεται από το γκριλ κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα με τη βοήθεια του ανεμιστήρα. Κατάλληλο για ψήσιμο κρέατος και ψαριών. Χρησιμοποιείστε επιπλέον ένα ταψί σε χαμηλότερη θέση και προσθέστε 1-2 φλιτζάνια νερό για την αποφυγή υπολειμμάτων λαδιού.
	max °C	Γκριλ + Άνω αντίσταση: Η άνω αντίσταση και το γκριλ ενεργοποιούνται ταυτόχρονα. Κατάλληλο για το δυνατό ψήσιμο κρέατος και ψαριών. Χρησιμοποιείστε επιπλέον ένα ταψί σε χαμηλότερη θέση και προσθέστε 1-2 φλιτζάνια νερό για την αποφυγή υπολειμμάτων λαδιού.
	max °C	Γκριλ + Άνω αντίσταση + Ανεμιστήρας (Κλασικό διπλό ψήσιμο): Το γκριλ, η άνω αντίσταση και ο ανεμιστήρας ενεργοποιούνται ταυτόχρονα. Η θερμότητα που προέρχεται από την άνω αντίσταση & το γκριλ κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα με τη βοήθεια του ανεμιστήρα. Κατάλληλο για δυνατό ψήσιμο κρέατος και ψαριών. Χρησιμοποιείστε επιπλέον ένα ταψί σε χαμηλότερη θέση και προσθέστε 1-2 φλιτζάνια νερό για την αποφυγή υπολειμμάτων λαδιού.
	max °C	Γκριλ + Σούβλα: Το γκριλ και η σούβλα ενεργοποιούνται ταυτόχρονα. Κατάλληλο για ψήσιμο κρέατος, κοτόπουλου, κλπ. στη σούβλα. Χρησιμοποιείστε επιπλέον ένα ταψί σε χαμηλότερη θέση και προσθέστε 1-2 φλιτζάνια νερό για την αποφυγή υπολειμμάτων λαδιού.

	max °C	<p>Γκριλ + Άνω αντίσταση + Σούβλα: Το γκριλ και η άνω αντίσταση, ενεργοποιούνται ταυτόχρονα με την σούβλα. Κατάλληλο για δυνατό ψήσιμο κρέατος, κοτόπουλου, κλπ . στην σούβλα. Χρησιμοποιείστε επιπλέον ένα ταψί σε χαμηλότερη θέση και προσθέστε 1-2 φλιτζάνια νερό για την αποφυγή υπολειμμάτων λαδιού.</p>
	max °C	<p>Γκριλ + Άνω αντίσταση + Σούβλα + Ανεμιστήρας: Το γκριλ και η άνω αντίσταση, ενεργοποιούνται ταυτόχρονα με την σούβλα και τον ανεμιστήρα. Η θερμότητα που προέρχεται από την άνω αντίσταση & το γκριλ κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα με τη βοήθεια του ανεμιστήρα. Κατάλληλο για δυνατό ψήσιμο κρέατος, ψαριού, κοτόπουλου, κλπ ., στην σούβλα. Χρησιμοποιείστε επιπλέον ένα ταψί σε χαμηλότερη θέση και προσθέστε 1-2 φλιτζάνια νερό για την αποφυγή υπολειμμάτων λαδιού.</p>
	50 – 200 °C	<p>Αντίσταση turbo + Ανεμιστήρας (Γρήγορο μαγείρεμα): Ανεμιστήρας και αντίσταση γρήγορης θέρμανσης ενεργοποιούνται ταυτόχρονα. Η θερμότητα που προέρχεται από την αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα με τη βοήθεια του ανεμιστήρα. Κατάλληλο για μαγείρεμα σε διαφορετικές θέσεις, διάφορα τρόφιμα (κρέας, ψάρι), την ίδια στιγμή, χωρίς την ανάμειξη οσμών και γεύσεων.</p>
	50 – 200 °C	<p>Αντίσταση turbo + Κάτω αντίσταση + Ανεμιστήρας (για πίτσα): Αντίσταση γρήγορης θέρμανσης, κάτω αντίσταση και ανεμιστήρας ενεργοποιούνται ταυτόχρονα. Η θερμότητα που προέρχεται από την γρήγορη αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα με τη βοήθεια του ανεμιστήρα. Η κάτω αντίσταση βοηθάει το μαγείρεμα του κάτω μέρους του φαγητού. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για ψήσιμο πίτσας και ρόδιμα.</p>
	60 – 90 °C 40 – 60 °C	<p>Διατηρήστε ζεστό το φαγητό: Κάτω και άνω αντίσταση ή *κάτω αντίσταση και ανεμιστήρας λειτουργούν ώστε το φαγητό να διατηρείτε ζεστό, έτοιμο για σερβίρισμα . Το εύρος της θερμοκρασίας μπορεί να ρυθμιστεί από τον θερμοστάτη. * Η λειτουργία διατίθεται μόνο για ορισμένα μοντέλα.</p>



* Σούβλα: Ρύθμιση την λειτουργία της σούβλας ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα. (Βλέπε Σχήμα 9)

1 Τοποθετήστε το φαγητό στη σούβλα.

2 Τοποθετήστε τη σχάρα στήριξης.

3- Τοποθετήστε την σούβλα στην οπή στήριξης στην πίσω πλευρά του φούρνου με την βοήθεια της λαβής.

4 Στηρίξτε τη σούβλα στην πλευρά στήριξης.

5 Βγάλτε τη λαβή από την σχάρα.

6- Χρησιμοποιείστε επιπλέον ένα ταψί σε χαμηλότερη θέση και προσθέστε 1-2 φλιτζάνια νερό για την αποφυγή υπολειμάτων λαδιού.

** Προαιρετικό χαρακτηριστικό.*

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΕΣ

Οι χρονοδιακόπτες του φούρνου διαφέρουν ανάλογα το μοντέλο. Υπάρχουν οι ακόλουθοι τύποι χρονοδιακοπών:

1) ΑΝΑΛΟΓΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ:

Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη μέχρι 90 λεπτά γυρνώντας το ανάλογο κομβίο με τη φορά του ρολογιού. (βλέπε **Figure 9**) Ο χρονοδιακόπτης ξεκινάει την λειτουργία του φούρνου μόλις ρυθμιστεί και τον σβήνει αυτόματα μόλις λήξει ο προεπιλεγμένος χρόνος. Αφού βάλετε το φαγητό στο φούρνο επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία και θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα αντίστοιχα κομβία και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο. Όταν λήξει ο χρόνος ένας ήχος ειδοποιεί και κλείνει τον φούρνο. Η λειτουργία του φούρνου ρυθμίζεται μέχρι και 90 λεπτά με ένα διακόπτη κυκλώματος. Αν χρειάζεστε περισσότερο χρόνο θα πρέπει να λειτουργήσετε το φούρνο χειροκίνητα. Για χειροκίνητη χρήση ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στη θέση '0' και λειτουργήστε κανονικά το φούρνο.

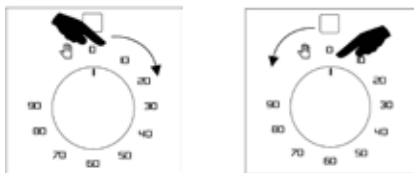




Figure 9

2) ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης διευκολύνει στο να έχετε έτοιμο το φαγητό στον επιθυμητό χρόνο. Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να προγραμματίσετε στον ηλεκτρονικό χρονοδιακόπτη το χρόνο ψησίματος και την ώρα που θέλετε να είναι έτοιμο το φαγητό. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και σαν αφύπνιση με ήχο, στον προεπιλεγμένο από εσάς επιθυμητό χρόνο.

-  Υπενθύμιση
-  Ψήσιμο
-  Αυτόματο ψήσιμο
-  Τελεία
-  Κλειδώμα



- 1: κουμπι επιλογής προγράμματος
- 2: κουμπι μείον
- 3: κουμπι συν
- 2 ή 3: 2 ή 3 σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης

Figure 10

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Αφού συνδέσετε το φούρνο στο ρεύμα οι ενδείξεις "0.00", και "ΑΥΤΟ" αναβοσβήνουν.

Πατήστε το κουμπι 1 περίπου 2 sec., μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η τελεία. Ρυθμίστε την ώρα χρησιμοποιώντας τα κουμπιά 2 και 3. Περίπου 7 sec. μετά τη ρύθμιση της ώρας γίνεται η αποθήκευσή της. Διόρθωση της ώρας μπορεί να γίνει και αργότερα πατώντας τα κουμπιά 2 και 3 περίπου για 2 sec., η τελεία αναβοσβήνει και μπορείτε να ρυθμίσετε και πάλι την ώρα.

Σημείωση! Αν δεν ρυθμιστεί σωστά η ώρα δεν μπορεί να λειτουργήσει σωστά ο φούρνος.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΧΩΡΙΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Γίνεται επιλέγοντας την κατάλληλη θερμοκρασία και τη λειτουργία του φούρνου

ΡΥΘΜΙΖΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΥΠΕΝΘΥΜΗΣΗ

Μπορείτε να ρυθμίσετε την υπενθύμιση οποιαδήποτε στιγμή ανεξάρτητα από τη λειτουργία του φούρνου. Ο μετρημένος χρόνος κυμαίνεται από 1 λεπτό μέχρι 23 ώρες και 59 λεπτά.

Πατήστε το κουμπι 1 μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο της υπενθύμισης και δείξει "0.00".

Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο χρησιμοποιώντας τα κουμπιά 3 και 2. Το σύμβολο της υπενθύμισης παραμένει αναμμένο. Μετά το πέρασμα του επιθυμητού χρόνου, θα ακουστεί ένας ειδοποιητικός ήχος για περίπου 7 λεπτά και το σύμβολο αναβοσβήνει και πάλι.

Πατήστε τα κουμπιά 1, 2 ή 3 για να σταματήσει ο ήχος, ο σύμβολο της υπενθύμισης εξαφανίζεται και φαίνεται ξανά η τρέχουσα ώρα.

ΑΛΛΑΖΟΝΤΑΣ ΤΟΝ ΗΧΟ ΣΤΟ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Ο ήχος ειδοποίησης του χρονοδιακόπτη αλλάζει ως εξής:

Πατήστε τα κουμπιά 2 και 3 ταυτόχρονα,

- Πατήστε το κουμπι 1 για δείτε το "ton.1" στην οθόνη.
- Πατήστε το κουμπι 2 για να επιλέξετε τον επιθυμητό ήχο από 1 ως 3.

ΑΚΥΡΩΣΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Για να ακυρώσετε τις αυτόματες ρυθμίσεις:

- Πατήστε τα κουμπιά 2 και 3 ταυτόχρονα.

Για να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις υπενθύμισης:

- Πατήστε το κουμπι 1 για να επιλέξετε τις ρυθμίσεις υπενθύμισης,
- έπειτα πατήστε τα κουμπιά 2 και 3.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Αν ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να σβήσει σε συγκεκριμένο χρόνο ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί. Καλείται ημι-αυτόματη λειτουργία.

- Πατήστε το κουμπί **1** μέχρι να αναβοσβήνουν στην οθόνη τα σύμβολα **"dur"** και **"0.00"**, δίπλα στο αυτόματο μαγείρεμα σύμβολο.
- Ρυθμίστε την ώρα μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά **3** και **2**, στο εύρος 1 λεπτού μέχρι 10 ώρες.

Η ρυθμισμένη ώρα αποθηκεύεται μετά από περίπου 7 δευτερόλεπτα και φαίνεται η τρέχουσα ώρα και πάλι στην οθόνη. Επιλέξτε την κατάλληλη θερμοκρασία και λειτουργία του φούρνου. Όταν ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί θα ακουστεί ένας ήχος για περίπου 7 λεπτά και θα αναβοσβήνει το σύμβολο αυτόματου μαγειρέματος. Γυρίστε τα κομβία θερμοκρασίας και λειτουργιών στη θέση OFF. Πατήστε το κουμπί **1**, **2** ή **3** για να ακυρώσετε τον ήχο και να επιστρέψετε στην κανονική λειτουργία του φούρνου.

ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να ρυθμίσετε τον φούρνο να ξεκινήσει και να σβήσει σε συγκεκριμένο χρόνο. Καλείται αυτόματη λειτουργία.

- Πατήστε το κουμπί **1** μέχρι να αναβοσβήνουν στην οθόνη τα σύμβολα **"dur"** και **"0.00"**, δίπλα στο αυτόματο μαγείρεμα σύμβολο. (π.χ. η ώρα τώρα είναι 17:30)
- Ρυθμίστε την ώρα έναρξης μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά **3** και **2**, στο εύρος 1 λεπτού μέχρι 10 ώρες (π.χ. 1 ώρα)
- Πατήστε το κουμπί **1** μέχρι το **"End"** και **"18.30"** (τέλος χρόνου) αναβοσβήσει.
- Ρυθμίστε το χρόνο σβήσιματος του φούρνου χρησιμοποιώντας τα κουμπιά **3** και **2**, μέχρι και 23 ώρες και 59 λεπτά. (π.χ. 19:30)
- Επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία και θερμοκρασία. Το σύμβολο μαγειρέματος θα εξαφανιστεί από την οθόνη. Ο φούρνος δεν θα ξεκινήσει να λειτουργεί μέχρι την επιλεγμένη ώρα έναρξης (π.χ. 18:30). Όταν το ψήσιμο ολοκληρωθεί (19:30), θα κουστεί ένας ήχος για περίπου 7 λεπτά και το σύμβολο του αυτόματου μαγειρέματος θα αναβοσβήνει στην οθόνη. Γυρίστε τα κομβία θερμοκρασίας και λειτουργιών στη θέση OFF.
- Πατήστε τα κουμπιά **1**, **2** ή **3** για να ακυρώσετε τον ήχο ειδοποίησης και να γυρίσετε στην κανονική λειτουργία του φούρνου.

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Πατήστε το κουμπί **3** για 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το κλειδί των λειτουργιών του φούρνου. Αν το κλειδί ενεργοποιηθεί όσο λειτουργεί ο φούρνος τότε κλειδώνουν μόνο οι λειτουργίες του ενώ αν ενεργοποιηθεί όσο ο φούρνος δεν λειτουργεί σε κάποιο αυτόματο πρόγραμμα κλειδώνουν και οι αντιστάσεις του.

ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ



ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Κατά την ενεργοποίηση, αναβοσβήνουν τα αριθμητικά ψηφία και το εικονίδιο AUTO (ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ), ενώ ο φούρνος είναι ανενεργός. Πατήστε το M για να επιστρέψετε στη μη αυτόματη λειτουργία και ρυθμίστε την ώρα με τα πάνω και κάτω βέλη.

ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ



Για να μεταβείτε στη μη αυτόματη λειτουργία, πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά >I & M. Με αυτό τον τρόπο, ακυρώνονται όλα τα προηγούμενα προγράμματα μαγειρέματος.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ

Για να ρυθμίσετε την ώρα, δεν πρέπει να βρίσκεται σε εξέλιξη κανένα πρόγραμμα μαγειρέματος. Αρχικά, μεταβείτε στη μη αυτόματη λειτουργία όπως περιγράφεται παραπάνω. Θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη η τελεία ανάμεσα στις ώρες και τα λεπτά. Για να επιταχύνετε την αλλαγή της ώρας, κρατήστε πατημένα τα κουμπιά.



1) Μεταβείτε στη λειτουργία ρύθμισης ώρας.



2) Ρυθμίστε την ώρα με τα βέλη ▲ και ▼.



3) Μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα, η οθόνη θα σταθεροποιηθεί.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΗΧΗΤΙΚΗΣ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗΣ

Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να επιλέξετε να ακουστεί ένας χαρακτηριστικός προειδοποιητικός ήχος μετά την πάροδο του συγκεκριμένου χρονικού διαστήματος που θα επιλέξετε.



1) Πατώντας δύο φορές το **M**, μεταβαίνετε στη λειτουργία ηχητικής ειδοποίησης.



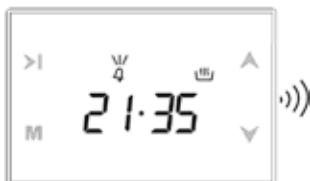
2) Χρησιμοποιώντας τα βέλη **▲** ή **▼**, ορίστε τη χρονική διάρκεια σε λεπτά.



3) Μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα, η οθόνη επιστρέφει σε λειτουργία ρολογιού.

Σημείωση: Ο αισθητήρας κρέατος συνδέεται με τη ρύθμιση του χρόνου ηχητικής ειδοποίησης και πατώντας το κουμπί **M** μπορείτε να ορίσετε μια χρονική διάρκεια.

ΑΚΥΡΩΣΗ ΤΟΥ ΗΧΟΥ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗΣ



Μόλις παρέλθει η προγραμματισμένη χρονική διάρκεια, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος ειδοποίησης. Για να σταματήσει ο ήχος, πατήστε ένα οποιοδήποτε κουμπί.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΗΣ ΧΡΟΝΙΚΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

Εάν θέλετε να ξεκινήσετε αμέσως το μαγείρεμα, αρκεί απλά να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος.

Παράδειγμα: Θέλετε να μαγειρέψετε ένα φαγητό στον φούρνο για 2 ώρες και 15 λεπτά.



1) Η τρέχουσα ώρα είναι 18:30.



2) Πατήστε το κουμπί **M**.



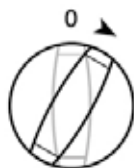
3) Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος με τα βέλη **▲** ή **▼**.



4) Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, στην οθόνη θα φαίνεται ότι έχει ξεκινήσει το μαγείρεμα μαζί με την τρέχουσα ώρα.

Σημείωση: Μπορείτε ανά πάσα στιγμή να ακυρώσετε την αυτόματη λειτουργία μαγειρέματος μεταβαίνοντας στη μη αυτόματη λειτουργία.

Ο χρόνος του φούρνου είναι 2 ώρες από τώρα και ο φούρνος προγραμματίστηκε να μαγειρέψει για 15 λεπτά. Ρυθμίστε τα υπόλοιπα κουμπιά του φούρνου και της θερμοκρασίας στην επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος· μην ξεχάσετε να επιλέξετε τις κατάλληλες θέσεις.



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΕΝΑΡΞΗ ΣΕ ΜΕΤΑΓΕΝΕΣΤΕΡΟ ΧΡΟΝΟ

Πατώντας το κουμπί >| ρυθμίζετε τον χρόνο ολοκλήρωσης του μαγειρέματος· εάν θέλετε, μπορείτε να ρυθμίσετε να φαίνεται η ώρα. Ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος όπως περιγράφεται στην ενότητα για το μαγείρεμα προγραμματισμένης χρονικής διάρκειας. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί >| και ορίστε την ώρα που θέλετε να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Το εικονίδιο >| θα αναβοσβήνει στην οθόνη.

Παράδειγμα: Θέλετε να μαγειρέψετε δείπνο γύρω στις 21:30 ή 18:30, θεωρώντας ότι θα είναι έτοιμο.



1) Πατήστε το κουμπί >|



2) Ρυθμίστε στην επιθυμητή



3) Μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα,

Η οθόνη ετοιμάζεται για την ώρα του γεύματος, προστίθεται ο χρόνος μαγειρέματος +2.15, για τις 18:30 εμφανίζεται 20:45

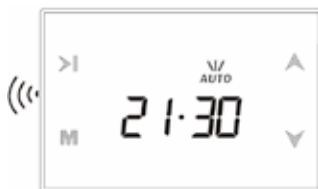
ώρα με τα βέλη ▲ ή ▼.

η οθόνη μεταβαίνει στη λειτουργία ρολογιού.

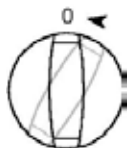
Έτσι, ο φούρνος προγραμματίστηκε να έχει έτοιμο το φαγητό στις 21:30. Καθώς ο χρόνος μαγειρέματος είχε προγραμματιστεί σε 2 ώρες και 15 λεπτά, ο φούρνος θα ξεκινήσει το μαγείρεμα στις 19:15 προκειμένου το φαγητό να είναι έτοιμο στις 21:30.

Η οθόνη όταν ξεκινάει το μαγείρεμα

Η οθόνη όταν ολοκληρώνεται το



Όταν ολοκληρωθεί το αυτόματο μαγείρεμα, ακούγεται μια ηχητική ειδοποίηση για τα επόμενα 7 λεπτά ή μέχρι να διακοπεί.



1) Απενεργοποιήστε τον φούρνο



2) Κάντε επαναφορά του χρονόμετρου

Σημείωση: Μέχρι να κάνετε επαναφορά του χρονόμετρου, ο φούρνος παραμένει ανεργός.

Στο παραπάνω παράδειγμα, ο χρόνος μαγειρέματος είχε ήδη καταχωρηθεί και αλλάξαμε την ώρα ολοκλήρωσης του μαγειρέματος που υπολογίζεται αυτόματα στο δεύτερο στάδιο. Επίσης, είναι πιθανό να σας ζητηθεί να καταχωρίσετε πρώτα την ώρα ολοκλήρωσης του μαγειρέματος. Σε αυτή την περίπτωση, ο χρόνος μαγειρέματος στο δεύτερο στάδιο υπολογίζεται αυτόματα και μπορεί να αλλάξει εφόσον το επιθυμήσετε.


Σημείωση: Ο αισθητήρας κρέατος συνδέεται με τα αυτόματα προγράμματα μαγειρέματος. Υπάρχει διαθέσιμη μόνο μία ρύθμιση χρόνου ηχητικής ειδοποίησης.

*ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

Ο αισθητήρας κρέατος συνδέεται σε ένα βύσμα μέσα στον φούρνο και τοποθετείται μέσα στο κρέας που θέλετε να μαγειρέψετε. Όταν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα κρέατος, το μαγείρεμα ολοκληρώνεται αυτόματα όταν το κρέας φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.



* Προαιρετική λειτουργία.

- 1) Πατήστε το κουμπί >| . Το σύμβολο  θα αρχίσει να αναβοσβήνει στη δεξιά πλευρά της οθόνης.
- 2) Στην αριστερή πλευρά εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του κρέατος και στη δεξιά πλευρά εμφανίζεται η προβλεπόμενη θερμοκρασία στην οποία θα ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση για τη θερμοκρασία ολοκλήρωσης του μαγειρέματος είναι 80 °C.
- 3) Ρυθμίστε τη θερμοκρασία που θέλετε να έχει το κρέας όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα εντός του εύρους «τρέχουσα θερμοκρασία αισθητήρα κρέατος +2 °C» μεταξύ 20 °C και 90 °C χρησιμοποιώντας τα βέλη ▲ και ▼ .

Σημείωση: Ο αισθητήρας αποσυνδέεται από την υποδοχή του αισθητήρα κρέατος όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, οπότε ακούγεται ηχητική ειδοποίηση. Σε περίπτωση τερματισμού πριν από τη θερμοκρασία μαγειρέματος που ορίζεται στα αριστερά της οθόνης, εμφανίζεται ένα εικονίδιο με την ένδειξη «Er» (σφάλμα). Σε αυτή την περίπτωση, χρησιμοποιήστε την μη αυτόματη λειτουργία του φούρνου.

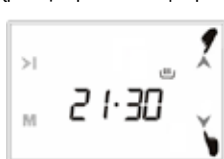
ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΔΙΑΚΟΠΗΣ ΡΕΥΜΑΤΟΣ

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, ο φούρνος απενεργοποιείται λόγω έκτακτης ανάγκης. Σε αυτή την περίπτωση, αναβοσβήνει στην οθόνη η ώρα και η ένδειξη AUTO. Αυτή η θέση διαγράφεται εάν υπάρχει κάποιο πρόγραμμα μαγειρέματος. Στο ρολόι της οθόνης εμφανίζεται η ένδειξη «0:00» και θα πρέπει να ρυθμίσετε το ρολόι (βλ. ρύθμιση ώρας).

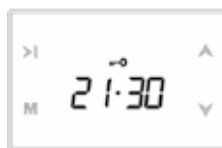
Σημείωση: Μην λειτουργήσετε τον φούρνο και μην ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε τον διακόπτη του φούρνου.

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΚΟΥΜΠΙΩΝ

Εάν ενεργοποιηθεί σε μη αυτόματη λειτουργία, κλειδώνουν τα κουμπιά του χρονόμετρου και ο φούρνος.



Εάν ενεργοποιηθεί βρίσκεται σε ένα πρόγραμμα μαγειρέματος, κλειδώνουν μόνο κουμπιά.









ενώ
εξέλιξη
τα


ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ





Από το μενού μπορείτε να επιλέξετε να μαγειρέψετε με τη βοήθεια των πλήκτρων αφής του μπροστινού πίνακα, καθώς και άλλες λειτουργίες. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος, την ώρα ολοκλήρωσης του μαγειρέματος (*εάν χρησιμοποιείται αισθητήρας κρέατος, την τελική θερμοκρασία) και τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Επίσης, υπάρχουν λειτουργίες που σας επιτρέπουν να διατηρείτε ζεστό το φαγητό ή να προθερμάνετε τον φούρνο και άλλες λειτουργίες όπως η ένδειξη πραγματικού χρόνου, το χρονόμετρο και το κλειδώμα των κουμπιών.


Περιγραφή των πλήκτρων αφής:


-  - Κουμπί ενεργοποίησης / απενεργοποίησης
Κλειδώνει τα κουμπιά του πίνακα ελέγχου, ανεξάρτητα από το προϊόν, και χρησιμοποιείται για ενεργοποίηση / απενεργοποίηση.
-  - Κουμπί διακοπής προγράμματος
Πάτημα του κουμπιού GO, λειτουργία παύσης, πάτημα από τη λειτουργία παύσης σε λειτουργία αναμονής.
-  - Κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας
Μπορείτε να μεταβείτε στη λειτουργία από το μενού ρύθμισης της θερμοκρασίας - η τιμή ρύθμισης της θερμοκρασίας αναβοσβήνει.
-  - Κουμπί για το μενού χρονόμετρο / τη λειτουργία του αισθητήρα κρέατος
* Δείχνει την ώρα ή τη θερμοκρασία του φαγητού όταν χρησιμοποιείται χρονόμετρο αισθητήρα κρέατος.
Το εικονίδιο του ρολογιού ηχητικής ειδοποίησης του χρονόμετρο σε λειτουργία ρύθμισης, η λειτουργία ρύθμισης της ηχητικής ειδοποίησης, το εικονίδιο με την καμπίνα, το εικονίδιο ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος και το εικονίδιο ρύθμισης του μαγειρέματος σε μεταγενέστερο χρόνο δείχνουν την ώρα ολοκλήρωσης του μαγειρέματος. * Σε λειτουργία ρύθμισης χρονόμετρο και αισθητήρα θερμοκρασίας κρέατος, η ένδειξη του εικονιδίου στα αριστερά είναι η πραγματική θερμοκρασία του αισθητήρα θερμοκρασίας κρέατος, ενώ δεξιά εμφανίζεται η καθορισμένη τελική θερμοκρασία.
-  - Με το κουμπί «πλην» μπορείτε να μειώσετε την τιμή των εικονιδίων που αναβοσβήνουν.
-  - Με το κουμπί «συν» μπορείτε να αυξήσετε την τιμή των εικονιδίων που αναβοσβήνουν.

7.  - Με αυτό το κουμπί μπορείτε να μεταβείτε στην προηγούμενη ρύθμιση των λειτουργιών. Έτσι, επιλέγετε την τελευταία από τις λειτουργίες μαγειρέματος.


8.  - Με αυτό το κουμπί μπορείτε να μεταβείτε στην επόμενη ρύθμιση των λειτουργιών. Έτσι, επιλέγετε την πρώτη από τις λειτουργίες μαγειρέματος.



9.  - Κουμπί γρήγορης προθέρμανσης
Κάποιες φορές χρειάζεται ο φούρνος να φτάσει γρήγορα στη θερμοκρασία ρύθμισης.


Πατώντας το κουμπί , ενεργοποιείται προσωρινά η κυκλική αντίσταση και/ή ο στροβιλοανεμιστήρας για γρήγορη προθέρμανση του φούρνου, ενώ στην οθόνη


εμφανίζεται το σύμβολο . Μόλις ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία ρύθμισης, το σύμβολο εξαφανίζεται και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος.

(!) Σημείωση: Σε ορισμένες λειτουργίες δεν επιτρέπεται η γρήγορη προθέρμανση (γκριλ) ή όταν η τρέχουσα θερμοκρασία απέχει λιγότερο από 50°C από τη θερμοκρασία ρύθμισης ή όταν η θερμοκρασία ρύθμισης είναι κάτω από 100°C.


10.  - Κλειδώμα κουμπιών


Το κλειδώμα των κουμπιών μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί πατώντας το κουμπί  για 1 δευτερόλεπτο, μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο .

Αφού ενεργοποιηθεί το κλειδώμα των κουμπιών, δεν λειτουργεί κανένα κουμπί εκτός από το .

11.  - Κουμπί ενεργοποίησης / απενεργοποίησης της λυχνίας

Η λυχνία στο εσωτερικό του φούρνου ενεργοποιείται κάθε φορά που ρυθμίζετε ή επιλέγετε μια λειτουργία. Η λυχνία απενεργοποιείται αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα και σβήνει η ένδειξη της υπολειπόμενης θερμότητας. Μπορείτε, επίσης, να ενεργοποιήσετε ή να


απενεργοποιήσετε τη λυχνία πατώντας το κουμπί , εκτός εάν χρησιμοποιείται η λειτουργία απόψυξης.


12.  - Κουμπί έναρξης μαγειρέματος

Ανάλογα με τις τιμές που έχουν οριστεί στη λειτουργία αναμονής, εμφανίζεται στην οθόνη ο τρόπος λειτουργίας.



* Προαιρετική λειτουργία.


ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Το κουμπί  ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον πίνακα ελέγχου (ανεξάρτητα από το κλειδώμα προστασίας για τα παιδιά). Όταν ο πίνακας ελέγχου είναι





απενεργοποιημένος, η οθόνη είναι τελείως κενή. Πατώντας το κουμπί  για 1 δευτερόλεπτο, ενεργοποιείται ο πίνακας ελέγχου. Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα της ημέρας.

Σημείωση: Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, η ένδειξη της ώρας παύει να ισχύει και αντί της σωστής ώρας, στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει η ένδειξη «0:00». Για να

χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες του πίνακα ελέγχου, πρέπει πρώτα να ρυθμίσετε την ώρα. Μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα με τα κουμπιά  και .

Πατώντας το κουμπί  για 1 δευτερόλεπτο κι ενώ ο πίνακας ελέγχου είναι ενεργοποιημένος, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον πίνακα ελέγχου.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Πατήστε και κρατήστε πατημένα ταυτόχρονα τα κουμπιά  και  μέχρι να αρχίσουν να αναβοσβήνουν τα ψηφία της ένδειξης της ώρας. Ρυθμίστε τη σωστή ώρα με τα κουμπιά  και . Μετά από 7 δευτερόλεπτα, η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και η ρύθμιση ολοκληρώνεται.


ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Με τη βοήθεια των κουμπιών  και , μπορείτε να περιηγηθείτε στο μενού των διαφόρων λειτουργιών.



Προαιρετικό χαρακτηριστικό της λειτουργίας.

Η τρέχουσα λειτουργία αναβοσβήνει στην ένδειξη λειτουργίας για 7 δευτερόλεπτα και η αντίστοιχη προεπιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος για την εκάστοτε λειτουργία εμφανίζεται στην ένδειξη θερμοκρασίας (**Σημείωση: σε ορισμένες λειτουργίες δεν είναι δυνατή η ρύθμιση της θερμοκρασίας κι επομένως η ένδειξη της θερμοκρασίας παραμένει κενή**).

Στην ένδειξη της κατάστασης εμφανίζεται το εικονίδιο , ενώ παράλληλα αναβοσβήνει το εικονίδιο **PAUSE**. Αυτό σημαίνει ότι όλα είναι έτοιμα για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα, το οποίο δεν έχει αρχίσει ακόμη.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΠΡΟΕΠΙΛΕΓΜΕΝΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ

Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας στην οθόνη θερμοκρασίας πατώντας το κουμπί **°C**. Όταν αρχίσει να αναβοσβήνει η οθόνη της θερμοκρασίας, μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή τιμή ανά 5 βαθμούς χρησιμοποιώντας τα κουμπιά **-** και **+**.

(!)Σημείωση: Εάν θέλετε να αντικαταστήσετε μόνιμα την προεπιλεγμένη θερμοκρασία για τη συγκεκριμένη λειτουργία με τη θερμοκρασία ρύθμισης, πατήστε το κουμπί **°C για περίπου 5 δευτερόλεπτα μέχρι να ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος. Με αυτόν τον τρόπο, αλλάζει μόνιμα η εργοστασιακά προεπιλεγμένη θερμοκρασία για τη συγκεκριμένη λειτουργία.**

ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε και πατήσετε το κουμπί **GO**, ξεκινάει το μαγείρεμα σύμφωνα με τη ρύθμιση της θερμοκρασίας που εμφανίζεται στην ένδειξη θερμοκρασίας (κατά περίπτωση). Το εικονίδιο **PAUSE** εξαφανίζεται και στην οθόνη του χρονόμετρου/* αισθητήρα κρέατος εμφανίζεται ο χρόνος μαγειρέματος που έχει παρέλθει. Το μαγείρεμα συνεχίζεται μέχρι να διακοπεί από τον χρήστη με μη αυτόματο τρόπο (βλ. «Διακοπή, επεξεργασία ή ολοκλήρωση του μαγειρέματος») ή να παρέλθει ο μέγιστος επιτρεπτός χρόνος μαγειρέματος ανάλογα με την επιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος, όπως περιγράφεται στη συνέχεια:

050-120°C	10 ώρες
121-200°C	6 ώρες
201-250°C	3 ώρες

Στην αυτόματη και ημιαυτόματη λειτουργία μαγειρέματος (περιγράφεται σε επόμενη παράγραφο), το μαγείρεμα ολοκληρώνεται αυτόματα ανάλογα με τις παραμέτρους που έχει επιλέξει ο χρήστης πριν ξεκινήσει το μαγείρεμα (πατώντας το κουμπί **GO**).

ΔΙΑΚΟΠΗ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ Ή ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Εάν πατήσετε το κουμπί **STOP** κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, διακόπτεται η διαδικασία του μαγειρέματος και αρχίζει να αναβοσβήνει το εικονίδιο **PAUSE**, ενώ τα υπόλοιπα μέρη της οθόνης παραμένουν ως έχουν. Απενεργοποιούνται προσωρινά όλα τα θερμοαυτικά στοιχεία του φούρνου και ο στροβιλοανεμιστήρας. Επίσης, διακόπτεται η διαδικασία του μαγειρέματος.

Για να τελειώσει το μαγείρεμα, ξαναπατήστε το κουμπί **STOP** και θα εξαφανιστούν από την οθόνη όλες οι ενδείξεις σχετικά με το μαγείρεμα. Στην ένδειξη της θερμοκρασίας θα εμφανιστεί η υπολειπόμενη θερμότητα, εφόσον έχει απομείνει (βλ. ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας).

Σημείωση: Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, πατώντας το κουμπί **GO** εμφανίζονται στην οθόνη οι προηγούμενες ρυθμίσεις λειτουργίας και θερμοκρασίας· εάν ξαναπατήσετε το κουμπί **GO** μπορείτε να ξαναρχίσετε το μαγείρεμα.

Για να επεξεργαστείτε τις παραμέτρους μαγειρέματος (λειτουργία, θερμοκρασία, κτλ.), χρησιμοποιήστε τα αντίστοιχα κουμπιά που περιγράφονται στο εγχειρίδιο. Πατώντας το κουμπί **GO**, γίνεται επανεκκίνηση του μαγειρέματος σύμφωνα με τις παραμέτρους που έχετε αλλάξει.

ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Στην αυτόματη λειτουργία μαγειρέματος, το μαγείρεμα ολοκληρώνεται αυτόματα σύμφωνα με τις παραμέτρους που ορίζονται στον πίνακα ελέγχου αφού επιλέξετε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία μαγειρέματος, αλλά πριν πατήσετε το κουμπί **GO**.

Μαγείρεμα καθορισμένης χρονικής διάρκειας:





Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος εφαρμόζεται όταν δεν * χρησιμοποιείται αισθητήρας κρέατος και θέλετε να ξεκινήσετε άμεσα το μαγείρεμα, αφού ορίσετε την επιθυμητή διάρκεια μαγειρέματος.

- 1) Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία και ρυθμίστε (εφόσον χρειάζεται) τη θερμοκρασία σύμφωνα με τη διαδικασία που περιγράφηκε σε προηγούμενη ενότητα.
- 2) Πατήστε το κουμπί **⏸** και το εικονίδιο **▶** θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη του χρονόμετρου.
- 3) Ορίστε τη διάρκεια μαγειρέματος που χρειάζεται με τα κουμπιά **-** και **+**. Στην ένδειξη της κατάστασης εμφανίζεται το εικονίδιο **AUTO**. (Όταν η ένδειξη της διάρκειας μηδενιστεί 0:00, ακούγονται δύο διαδοχικοί ήχοι).
- 4) Πατήστε το κουμπί **GO** για να εξαφανιστεί το εικονίδιο **PAUSE** και να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Ο χρόνος ολοκλήρωσης του μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη του χρονόμετρου μαζί με το σύμβολο **▶**.

Μαγείρεμα με έναρξη σε μεταγενέστερο χρόνο:




Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος εφαρμόζεται όταν δεν * χρησιμοποιείται αισθητήρας κρέατος και θέλετε το φαγητό να είναι έτοιμο σε συγκεκριμένη μεταγενέστερη ώρα. Έτσι, πρόκειται για μια μέθοδο «μαγειρέματος με έναρξη σε μεταγενέστερο χρόνο».

- 1) Ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 3 της διαδικασίας μαγειρέματος **καθορισμένης χρονικής διάρκειας** (ρυθμίζοντας τη διάρκεια του μαγειρέματος).
- 2) Ξαναπατήστε το κουμπί **⏸** και στην οθόνη του χρονόμετρου θα αρχίσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο **▶** μαζί με την τρέχουσα ώρα ολοκλήρωσης του μαγειρέματος.

- 3) Ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα ολοκλήρωσης με τα κουμπιά  και . Μπορεί να εξαφανιστεί το εικονίδιο  από την ένδειξη της κατάστασης, ενώ παραμένει η ένδειξη **AUTO**. Αυτό σημαίνει ότι έχει προγραμματιστεί μαγείρεμα με έναρξη σε μεταγενέστερο χρόνο, κι επομένως το μαγείρεμα δεν ξεκινάει άμεσα.
- 4) Πατήστε το κουμπί **GO** για να εξαφανιστεί το εικονίδιο **PAUSE** και να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Ο χρόνος ολοκλήρωσης του μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη του χρονομέτρου μαζί με το σύμβολο .

* Μαγείρεμα με αισθητήρα κρέατος:

Ο αισθητήρας κρέατος συνδέεται σε ένα βύσμα μέσα στον φούρνο και τοποθετείται μέσα στο κρέας που θέλετε να μαγειρέψετε. Όταν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα κρέατος, το μαγείρεμα ολοκληρώνεται αυτόματα όταν το κρέας φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.

- 1) Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία και ρυθμίστε (εφόσον χρειάζεται) τη θερμοκρασία σύμφωνα με τη διαδικασία που περιγράφηκε σε προηγούμενη ενότητα.
- 2) Πατήστε το κουμπί . Η προεπιλεγμένη τιμή της θερμοκρασίας του αισθητήρα κρέατος αναβοσβήνει στα δύο δεξιά ψηφία της ένδειξης του χρονομέτρου / αισθητήρα κρέατος και στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο **AUTO**.
- 3) Ορίστε τη θερμοκρασία που θέλετε να έχει το κρέας κατά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος, σε εύρος 20-99°C με τη βοήθεια των κουμπιών  και .
- 4) Πατήστε το κουμπί **GO** για να εξαφανιστεί το εικονίδιο **PAUSE** και να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Στην αριστερή πλευρά της ένδειξης του χρονομέτρου / αισθητήρα κρέατος εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του κρέατος και στη δεξιά πλευρά εμφανίζεται η προβλεπόμενη θερμοκρασία στην οποία θα ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.

* Προαιρετική λειτουργία.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:

Οι 5 γραμμές στην οθόνη θερμοκρασίας δείχνουν ενδεικτικά την πραγματική θερμοκρασία του φούρνου. Κάθε γραμμή αντιστοιχεί σε 1/5 της τιμής ρύθμισης. Το πάνω βέλος (^) δίπλα στη γραμμή αναβοσβήνει όταν είναι ενεργά τα θερμοαντικά στοιχεία.

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ







Εάν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί αυτόματα, στην ένδειξη της θερμοκρασίας εμφανίζεται η υπολειπόμενη θερμότητα, εφόσον έχει απομείνει (βλ. ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας). Σε αυτή την περίπτωση, αναβοσβήνει το εικονίδιο **AUTO** και ακούγεται μια ηχητική ειδοποίηση για 7 λεπτά. Για να σταματήσει, πατήστε το κουμπί **STOP**.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας:







Εφόσον το μαγείρεμα ολοκληρωθεί αυτόματα ή μη αυτόματα κι εάν η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου είναι πάνω από 60°C, τότε αναβοσβήνει ανά 2 δευτερόλεπτα το κάτω βέλος (V) δεξιά από τις γραμμές θερμότητας και στην οθόνη της θερμοκρασίας εμφανίζεται η ένδειξη «hot» (θερμό). Στην προκειμένη περίπτωση, κάθε γραμμική θερμότητας συμβολίζει 60°C. Η ένδειξη παραμένει μέχρι η θερμοκρασία του φούρνου να πέσει κάτω από 60°C.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης:

Ενώ η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής (σχετικά με μια διαδικασία μαγειρέματος), πατήστε μία φορά το κουμπί  και στη συνέχεια το εικονίδιο  στην οθόνη μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει. Ορίστε τη χρονική διάρκεια με τα κουμπιά  και . Μετά από 7 δευτερόλεπτα παύει να αναβοσβήνει. Μόλις παρέλθουν τα 7 λεπτά της χρονικής διάρκειας που έχετε ορίσει, θα ακουστεί μια ηχητική ειδοποίηση. Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση, πατήστε τα κουμπιά  ή .

Ρολόι ηχητικών ειδοποιήσεων:

Ενώ η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής (σχετικά με μια διαδικασία μαγειρέματος), πατήστε δύο φορές το κουμπί  και στη συνέχεια το εικονίδιο  στην οθόνη μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει. Ορίστε τη χρονική διάρκεια με τα κουμπιά  και . Μετά από 7 δευτερόλεπτα παύει να αναβοσβήνει. Μόλις παρέλθει η χρονική διάρκεια που έχετε ορίσει, θα ακουστεί μια ηχητική ειδοποίηση. Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση, πατήστε τα κουμπιά  ή .

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ

Εάν για οποιονδήποτε λόγο εμποδίζεται η κανονική λειτουργία της συσκευής, αυτή μεταβαίνει σε κατάσταση σφάλματος. Ενώ η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος στην οθόνη της ώρας. Ακόμη και αφού αποκατασταθεί το σφάλμα, ο κωδικός παραμένει στην οθόνη μέχρι να πατήσετε το κουμπί **STOP**. Υπάρχουν συνολικά 8 κωδικοί σφαλμάτων:


Κωδικός σφάλματος	Περιγραφή σφάλματος και πιθανά αίτια
Err1	Σφάλμα επικοινωνίας ανάμεσα στους πίνακες της μονάδας χρήστη και της μονάδας ισχύος <i>Ο σύνδεσμος του καλωδίου μεταφοράς δεδομένων DKB2-XX-POC400 μπορεί να έχει χαλαρώσει σε κάποια πλευρά Το καλώδιο μεταφοράς δεδομένων DKB2-XX-POC400 μπορεί να έχει υποστεί βλάβη Το POC 400 της μονάδας ισχύος μπορεί να έχει υποστεί βλάβη</i>
Err2	Ανοιχτό κύκλωμα αισθητήρα θερμοκρασίας θαλάμου φούρνου <i>Ο σύνδεσμος του αισθητήρα PT-1000-M2-XXX μπορεί να έχει χαλαρώσει στη μονάδα ισχύος Ο αισθητήρας PT-1000-M2-XXX μπορεί να έχει υποστεί βλάβη Το POC 400 της μονάδας ισχύος μπορεί να έχει υποστεί βλάβη</i>
Err3	Ανοιχτό κύκλωμα αισθητήρα θερμοκρασίας θαλάμου φούρνου <i>Ο αισθητήρας PT-1000-M2-XXX μπορεί να έχει υποστεί βλάβη Το POC 400 της μονάδας ισχύος μπορεί να έχει υποστεί βλάβη</i>
Err4	Υπέρβαση ορίου θερμοκρασίας του μπροστινού πίνακα <i>Η θερμοκρασία της μονάδας χρήστη έχει υπερβεί το όριο (100°C), ελέγξτε τον ανεμιστήρα ψύξης Το POC 400 της μονάδας χρήστη μπορεί να έχει υποστεί βλάβη</i>
Err5	Υπέρβαση ορίου θερμοκρασίας της μονάδας ισχύος <i>Η θερμοκρασία της μονάδας ισχύος έχει υπερβεί το όριο (105°C) Το POC 400 της μονάδας ισχύος μπορεί να έχει υποστεί βλάβη</i>
Err6	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας της μονάδας χρήστη <i>Το POC 400 της μονάδας χρήστη μπορεί να έχει υποστεί βλάβη</i>
Err7	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας της μονάδας ισχύος <i>Το POC 400 της μονάδας ισχύος μπορεί να έχει υποστεί βλάβη</i>
Err8	Χωρίς κανονισμούς θερμοκρασίας <i>Ελέγξτε τα θερμαντικά στοιχεία και τις συνδέσεις Το POC 400 της μονάδας ισχύος μπορεί να έχει υποστεί βλάβη</i>


Σε περίπτωση μηνύματος σφάλματος:

Εάν το σφάλμα δεν αποκατασταθεί πατώντας το κουμπί **STOP**, το πρόβλημα μπορεί να επιλυθεί εάν αποσυνδέσετε τον φούρνο από το δίκτυο ηλεκτροδότησης και τον επανασυνδέσετε μετά από 2 λεπτά.



ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΜΕ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ



Ηχητική ειδοποίηση: Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ τριών ηχητικών ειδοποιήσεων.

Πατώντας το κουμπί  για 5 δευτερόλεπτα, στην οθόνη της ώρας εμφανίζεται η τρέχουσα ηχητική ειδοποίηση με τη μορφή «t1 1 (υψηλή ένταση)», «t1 2 (μεσαία ένταση)» ή «t1 3 (χαμηλή ένταση)». Για να αλλάξετε την τρέχουσα ηχητική ειδοποίηση, πατήστε το


κουμπί  μέσα σε 7 δευτερόλεπτα από το τελευταίο πάτημα. Η προεπιλεγμένη ηχητική ειδοποίηση είναι η «τη 1».

Ήχος κουμπιών: Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ τριών ήχων για τα κουμπιά.

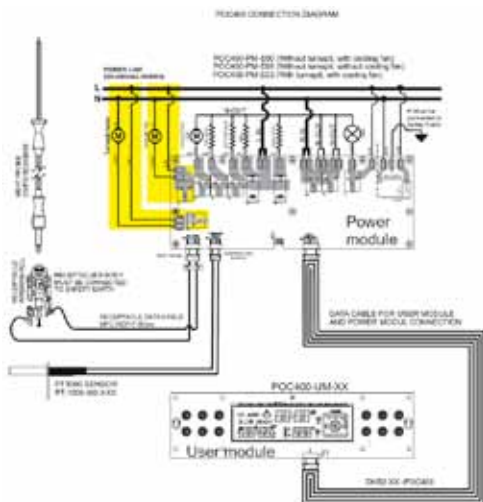
Πατώντας το κουμπί  για 5 δευτερόλεπτα, στην οθόνη της ώρας εμφανίζεται ο τρέχων ήχος με τη μορφή «bt (μπιπ)», «c (κλικ)» ή «nt (χωρίς ήχο)». Για να αλλάξετε τον ήχο των κουμπιών, πατήστε το κουμπί  μέσα σε 7 δευτερόλεπτα από το τελευταίο πάτημα. Ο προεπιλεγμένος ήχος είναι το «bt (μπιπ)».

Ρύθμιση ένδειξης ώρας 24ώρου/12ώρου: Η προεπιλεγμένη μορφή της ώρας είναι η ένδειξη 24ώρου. Εάν προτιμάτε την ένδειξη 12ώρου π.μ./μ.μ., πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά  και  για 5 δευτερόλεπτα. Με αυτόν τον τρόπο, αλλάζει η μορφή της ώρας και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος. Για την αντίστροφη ρύθμιση, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία.

Αυτόματη εξοικονόμηση ισχύος (APS): Η επιλογή της αυτόματης εξοικονόμησης ισχύος (APS) δεν είναι εργοστασιακά ρυθμισμένη. Εφόσον επιλεγεί, ο πίνακας ελέγχου απενεργοποιείται αυτόματα όταν δεν υπάρχει κάτι άλλο να προβληθεί στην οθόνη εκτός

από την ώρα της ημέρας. Εάν πατήσετε το εικονίδιο  για 5 δευτερόλεπτα σε κατάσταση αδράνειας (χωρίς κάποια λειτουργία μαγερέματος), ενεργοποιείται η συγκεκριμένη επιλογή. Στα ψηφία της ώρας εμφανίζεται η ένδειξη PS ON (ενεργοποιημένη εξοικονόμηση ισχύος) για λίγα δευτερόλεπτα και ταυτόχρονα ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος. Μπορείτε να ακυρώσετε την εν λόγω επιλογή ακολουθώντας την ίδια διαδικασία, οπότε στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη PS OFF (απενεργοποιημένη εξοικονόμηση ισχύος).

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΚΑΛΩΔΙΩΣΗΣ



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ COOLING FAN

Σύστημα ψύξης του φούρνου που αποτρέπει την υπερθέρμανση των εξωτερικών επιφανειών του. Αυτό το σύστημα δημιουργεί ένα κύκλωμα κυκλοφορίας αέρα που εξάγει τον ζεστό αέρα από μπροστά. Ταυτόχρονα δημιουργεί μια «αερο-κουρτίνα» προστασίας στα πλήκτρα χειρισμού από την υπερθέρμανση. Η κυκλοφορία αέρα με cooling fan προστατεύει τα ηλεκτρικά και μηχανικά μέρη του φούρνου από την ζέστη και την υγρασία, εξασφαλίζοντας την καλή μακρόχρονη λειτουργία τους. (βλέπε Figure 11)

Η λειτουργία του cooling fan διαφέρει από μοντέλο σε μοντέλο. Στο δικό σας φούρνο λειτουργεί ως εξής:

- Το σύστημα ψύξης cooling fan ξεκινάει αυτόματα όταν ξεκινήσει να λειτουργεί ο φούρνος.
- Η λειτουργία του σταματάει αυτόματα όταν σβήσει ο φούρνος. Το Cooling fan ανάβει και σβήνει σύμφωνα με ένα θερμοστάτη στην επιφάνεια του φούρνου σε μερικούς φούρνους. Σε αυτή την περίπτωση το cooling fan λειτουργεί συγκεκριμένο χρόνο και σβήνει όταν σβήσει ο φούρνος.
- στα μοντέλα με πλήκτρα αφής το cooling fan ανάβει και σβήνει σύμφωνα με ένα ηλεκτρονικό κύκλωμα. Σε αυτή την περίπτωση ανάβει και σβήνει σε συγκεκριμένο χρόνο ακόμα και αν ο φούρνος σβήσει νωρίτερα.

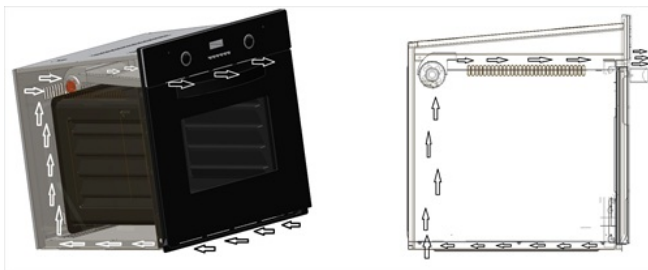


Figure 11

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Προσοχή όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο λειτουργεί γιατί μπορεί να βγει καυτό ατμός που μπορεί να σας τραυματίσει.

Συμβουλές για ψήσιμο

- Χρησιμοποιείτε αντικολλητικής επίστρωσης σκεύη ή αλουμινίου ή φόρμες σιλικόνης.
- Εκμεταλλευτείτε όλο τον χώρο της σχάρας.
- Συνιστάται να τοποθετήσετε το σκεύος στο μεσαίο ράφι.
- Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου εν ώρα λειτουργίας.

Συμβουλές για ψήσιμο φαγητών

- Ο χυμός λεμονιού πάνω στα ψητά σας θα χαρίσει φρέσκια γεύση..
- Αφήστε το κρέας στο φούρνο για 10 λεπτά αφού σβήσετε το φούρνο για καλύτερο αποτέλεσμα.
- τα ψάρια σε πυρίμαχο σκεύος συνιστάται να τοποθετούνται στο μεσαίο ή χαμηλό ράφι.




- Για το grill χρησιμοποιήστε τη σχάρα και ένα ταψί με νερό από κάτω για λιγότερους λεκέδες και ευκολότερο καθαρίσιμα του φούρνου.

ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Οι τιμές στον παρακάτω πίνακα είναι ενδεικτικές. Μπορούν να διαφοροποιηθούν ανάλογα το φαγητό και τις προτιμήσεις σας.



ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΘΕΣΗ RACK	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	Ώρα (min) (approx.)
Κέικ σε ταψί		3	176	25-30
Κέικ σε φόρμα		2	176	40-60
Κέικ σε χαρτίνη φόρμα		3	176	25-30
Αφράτα κέικ		3	200	5-10
Μπισκότα		3	176	20-30
Γλυκά με ζύμη		2	190	30-40
Γεμιστά γλυκά		2	190	25-36
Σόμες με μαγιό		2	190	35-45
Λαζάνια		2-3	190	30-40
Pizza		3	200	16-20
Ζυμαρικά		2	190-200	30-45
Μπιριζόλες		3	26 θεο. 260/max. after 190	100-120
Ψάρια		3	200	20-30
Φιλέτο βοδινό		3	190-200	8-8
Καρτέδες στο grill		3	190-200	8-10

Ζύμη Σου		1-3	170-190	20-30
Κοτόπουλο 1000 gr		3		80-90
Κρέας 500 gr		3		80-90
Αν ψήνετε 2 trays ταυτόχρονα, βάλτε το ένα στο πάνω ράφι και άλλο στο κάτω ράφι. Προθερμάνετε οπωσδήποτε το φούρνο.				

ΠΡΟΒΛΗΜΑ

Από πάνω το φαγητό είναι ψημένο ενώ από κάτω άψητο
Από κάτω το φαγητό είναι ψημένο ενώ από πάνω άψητο

Απέξω είναι ψημένο ενώ από μέσα άψητο

Απέξω το φαγητό στέγνωσε

ΑΙΤΙΑ

Δεν υπάρχει αρκετή ζέστη από κάτω

Υπερβολική ζέστη από κάτω

Πολύ υψηλή θερμοκρασία

Πολύ χαμηλή θερμοκρασία

ΛΥΣΗ

Βάλτε το στο χαμηλότερο ράφι

Βάλτε το σε ψηλότερο ράφι

Μειώστε τη θερμοκρασία

Αυξήστε τη θερμοκρασία

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Συμβουλές για ψήσιμο κέικ

- Αν η ζύμη είναι πολύ στεγνή αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος
- Αν η ζύμη ξεφούσκωσε χρησιμοποιήστε λιγότερα υγρά ή χαμηλώστε τη θερμοκρασία 10 °C.
- Αν η ζύμη είναι πολύ σκούρα από πάνω, βάλτε την σε χαμηλότερο ράφι με χαμηλότερη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.
- Αν ψήθηκε καλά από έξω αλλά όχι και από μέσα χρησιμοποιήστε λιγότερα υγρά, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.

Συμβουλές για ψήσιμο ζύμης

- Αν η ζύμη είναι πολύ στεγνή αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος. Βρέξτε τη ζύμη με μίγμα γάλακτος, λαδιού αυγού και γιαουρτιού.
- Αν η ζύμη χρειάζεται πολύ χρόνο για να ψηθεί, ίσως είναι πολύ χοντρή. Δεν πρέπει να ξεπερνάει σε ύψος το ύψος του ταψιού
- Αν η ζύμη είναι πολύ σκούρα από πάνω, βάλτε την σε χαμηλότερο ράφι με χαμηλότερη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.

Συμβουλές για ψήσιμο λαχανικών

- Χρησιμοποιείτε καλυπτόμενο σκεύος για να διατηρήσετε τη υγρασία του φαγητού.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Μετά από κάθε χρήση καθαρίστε το φούρνο με ζεστό και σαπούνι με ένα πανί. Μην αφήνετε υπολείμματα φαγητών γιατί μπορεί να διαβρώσουν τις επιφάνειες του φούρνου.

- ❖ Αποσυνδέστε την πρίζα πριν από κάθε καθαρισμό ή συντήρηση.
- ❖ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- ❖ Για τις ανοξείδωτες επιφάνειες χρησιμοποιήστε ειδικά καθαριστικά.
- ❖ Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που μπορεί να χαράξουν ή να καταστρέψουν τις επιφάνειες του φούρνου.
- ❖ Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή σφουγγάρια με σύρμα, ή αιχμηρά αντικείμενα που μπορεί να χαράξουν ή να καταστρέψουν τις επιφάνειες του φούρνου.
- ❖ Μην αφήνετε στις επιφάνειες λεκέδες από όξινα υγρά όπως λεμόνι, ξύδι κτλ.
- ❖ Μην χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστές.

ΓΥΑΛΙΝΗ ΠΟΡΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

- ❖ Καθαρίστε την πόρτα με ζεστό νερό και σαπούνι με μαλακό πανί και σκουπίστε την .
- ❖ Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή σφουγγάρια με σύρμα, ή αιχμηρά αντικείμενα που μπορεί να χαράξουν ή να καταστρέψουν τις επιφάνειες του φούρνου.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΠΟΡΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

- ❖ Καθαρίστε την πόρτα με ζεστό νερό και σαπούνι με μαλακό πανί και σκουπίστε την .
- ❖ Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή σφουγγάρια με σύρμα, ή αιχμηρά αντικείμενα που μπορεί να χαράξουν ή να καταστρέψουν τις επιφάνειες του φούρνου.

ΓΥΑΛΙΝΗ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΠΟΡΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Καθαρίστε την πόρτα με ζεστό νερό και σαπούνι με μαλακό πανί και σκουπίστε την.(βλέπε **Figure 12**)

Όπως φαίνεται στο σχεδιάγραμμα όσο είναι ανοικτή:

1. Σύρετε το γυαλί προς τα έξω.
2. αφού ελευθερώσετε τις λαβές σηκώστε το γυαλί ελαφρώς προς τα επάνω.
3. Βγάλτε το γυαλί.

Αφού το καθαρίσετε ακολουθείστε τα παραπάνω βήματα αντίστροφα για να επανατοποθετήσετε το γυαλί.

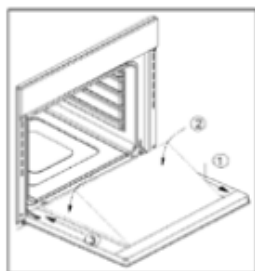


Figure 12

ΛΑΣΤΙΧΟ ΜΟΝΩΣΗΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ο φούρνος σας διαθέτει ένα μονωτικό λάστιχο που εξασφαλίζει τη σωστή λειτουργία.

- ❖ Ελέγξτε την κατάστασή του τακτικά. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή σφουγγάρια με σύρμα, ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό του.
- ❖ Αν καταστραφεί συμβουλευτείτε κάποιον εξειδικευμένο τεχνικό για την αντικατάστασή του. Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μέχρι τότε.
- ❖ Η αλλαγή του γίνεται ως εξής:

1. Ανοίξτε την πόρτα.
2. Απομακρύνετε το παλιό λάστιχο τραβώντας τις γωνίες μία-μία (βλέπε **Figure 13**).
3. Τέσσερις γάντζοι εφάπτονται στο νέο λάστιχο. Χρησιμοποιήστε τους για να πορσαρμόσετε το λάστιχο στο φούρνο.



Figure 13

ΠΛΑΙΝΕΣ ΡΑΓΕΣ *

Μπορείτε εύκολα να τις απομακρύνετε και να τις καθαρίσετε. Μπορείτε να ανακτήσετε τη ράγα από το κανάλι βίδας τραβώντας προς τα κάτω την άκρη της ειδικής υποδοχής όπως φαίνεται παρακάτω. Έπειτα τραβήξτε προς τα πάνω για να το σηκώσετε. Εγκαταστήστε μετά το καθάρισμα κάνοντας αντίστροφα τη διαδικασία. (βλέπε **Figure 14**)

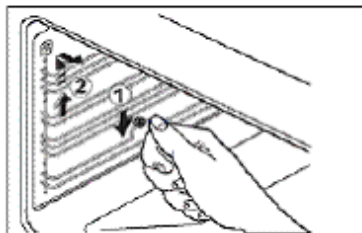


Figure 14

* Διατίθεται σε περικό μοντέλα.

ΑΛΛΑΖΟΝΤΑΣ ΤΗ ΛΑΜΠΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

- ❖ Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- ❖ Η λάμπα του φούρνου πρέπει να έχει τα παρακάτω χαρακτηριστικά:
 1. Πυρίμαχη.
 2. 220-240V AC 50Hz
 3. 25W
- ❖ Για να την αντικαταστήσετε ακολουθείστε τα παρακάτω (βλέπε **Figure 15**):
 1. Απομακρύνεται το κάλυμμα ξεβιδώνοντάς σύμφωνα με τους δείκτες του ρολογιού
 2. Ξεβιδώστε τη λάμπα.
 3. Αντικαταστήστε τη με τη νέα.
 4. Τοποθετήστε και βιδώστε το κάλυμμα
 5. Συνδέστε το φούρνο στο ρεύμα.

ΠΡΟΣΟΧΗ:Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή πριν αλλάξετε τη λάμπα, ώστε να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

Νσημείωση: Η τοποθεσία και ο τύπος της λάμπας που δείχνει το σχέδιο μπορεί να διαφέρουν.

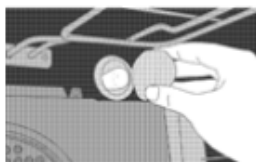
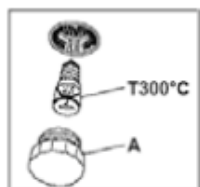


Figure 16

Καθαρισμός της εστίας

Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση για να μην καίγονται τα υπολείμματα τροφών.

Κηλίδες	Μέθοδος καθαρισμού	Εργαλεία καθαρισμού
Ελαφρά	Χρησιμοποιήστε ζεστό νερό και τρίψτε μέχρι να στεγνώσει.	Σφουγγάρι καθαρισμού
Συγκέντρωση βρομιάς	Χρησιμοποιήστε ζεστό νερό και σφουγγάρι τριψίματος μέχρι να στεγνώσει.	Ειδικό σφουγγάρι καθαρισμού για γυάλινες κεραμικές επιφάνειες
Συγκεντρώσεις και εναποθέσεις αλάτων	Απλώστε ζεστό ξύδι στην προβληματική περιοχή και σκουπίστε με στεγνό πανί. Χρησιμοποιήστε ειδικό καθαριστικό από εξειδικευμένο προμηθευτή.	Ειδικό καθαριστικό για γυάλινες κεραμικές επιφάνειες
Ζάχαρη, λιωμένο αλουμίνιο ή πλαστικό	Αφαιρέστε χρησιμοποιώντας ξέστρο για γυάλινες κεραμικές επιφάνειες (συνιστάται πλαστικό εργαλείο για περισσότερο προστασία)	Ειδικό καθαριστικό για γυάλινες κεραμικές επιφάνειες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

- Κατά τη μεταφορά της συσκευής κρατάτε την παράλληλα στο πάτωμα με το πάνω μέρος της προς τα επάνω.
- Τοποθετείστε το χαρτόνι ευθυγραμμισμένο με το ταψί εσωτερικά ώστε να μην ανοίξει η πόρτα από αυτό.
- Μη χρησιμοποιείτε το χερούλι του φούρνου για να μεταφέρετε τη συσκευή. (βλέπε Figure 16)



Figure 16

ΠΡΙΝ ΚΑΛΕΣΤΕ ΤΟΝ ΤΕΧΝΙΚΟ

Μη προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας για κανένα λόγο. Οποιαδήποτε παρέμβαση μπορεί να γίνει μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.

Πριν καλέσετε τον τεχνικό διαβάστε προσεκτικά τα παρακάτω:

Ο φούρνος δεν ζεσταίνει.

- Η λειτουργία και η θερμοκρασία του φούρνου δεν έχουν επιλεγθεί. Επιλέξτε τα αναλόγως.

- Αν η συσκευή διαθέτει χρονοδιακόπτη, δεν έχει ρυθμιστεί. Ρυθμίστε την ώρα.

- Δεν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε το κεντρικό καλώδιο.

Η συσκευή δεν λειτουργεί.

- Η ηλεκτρική ασφάλεια δεν λειτουργεί, αν χρειαστεί αντικαταστήτε την.

- Η συσκευή δεν μπορεί να συνδεθεί σε κάποια γειωμένη πρίζα. Ελέγξτε τη σύνδεση.

- Η λειτουργία και η θερμοκρασία του φούρνου δεν έχουν επιλεγθεί. Επιλέξτε τα αναλόγως.

- Αν η συσκευή διαθέτει χρονοδιακόπτη, δεν έχει ρυθμιστεί. Ρυθμίστε την ώρα.

Ψήσιμο (πάνω – κάτω ανομοιόμορφο ψήσιμο)

- Σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης επιλέξτε το κατάλληλο ράφι ψησίματος, θερμοκρασία και χρόνο.

Δεν λειτουργεί η λάμπα του φούρνου.

-Αλλάξτε τη λάμπα.

Βγαίνει ατμός κατά το ψήσιμο.

- Είναι φυσιολογικό να βγαίνει ατμός κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

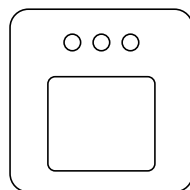
Ακούγεται ένας μεταλλικό ήχος όταν θερμαίνεται η συσκευή και όταν κρυώνει.

- Συμβαίνει λόγω συστολής και διαστολής των μετάλλων και είναι φυσικό.

Σε περίπτωση που τα παραπάνω δεν λύσουν τα προβλήματά σας, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.



■ Αυτή η συσκευή στην Ευρώπη συμμορφώνεται με τις οδηγίες 2012/19/EU Waste Electrical and Electronic Equipment. (WEEE) ώστε κατά την απόρριψή της να μην προκαλεί ζημιά σε ανθρώπους. Αλλιώς θα είναι ακατάλληλο απόρριμμα. Το σύμβολο αυτό πάνω στο προϊόν σημαίνει ότι είναι οικιακό απόβλητο. Η καταστροφή του προϊόντος θα πρέπει να υποκείμεται στην τοπική νομοθεσία για την προστασία του περιβάλλοντος. Για να το καστρέψετε πληροφορηθείτε περισσότερες λεπτομέρειες από την αρχή ανκύκλωσης της περιοχής σας.



**MANUAL DE UTILIZARE
CUPTOR ELECTRIC ÎNCORPORABIL**

CONȚINUT

Specificații Tehnice	99
Accesorii	100
Informații de siguranță importante	100
Instalare	103
Conexiune Electrică	107
La Prima Instalare	110
Sfaturi pentru economisirea energiei electrice	110
Descrierea Cuptorului.....	111
Utilizarea cuptorului	115
Temporizator	119
Funcționarea Ventilatorului de Răcire	135
Sfaturi pentru Gătire	137
Întreținere și curățare	138
Informații privind transportul	139
Depistarea erorilor înainte de apela la service	142

Stimați Clienți,

Vă mulțumim pentru alegerea făcută. Înainte de prima utilizare citiți cu atenție aceste instrucțiuni de folosire și întreținere, înlesnind astfel utilizarea în deplină siguranță a produsului și asigurând-ui o funcționare îndelungată. Păstrați manualul pentru referințe viitoare în stare bună și la un loc accesibil.

Producătorul nu își asumă răspunderea pentru greșelile cauzate de traducerea sau interpretarea incorectă a instrucțiunilor incluse în acest manual de utilizare.

Acest manual este valabil pentru diferite modele de cuptoare. Prezentarea acestora se regăsește în prezentul manual.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Aparatul este destinat utilizării prin alimentare cu curent monofazic de 220-240V 50Hz. Înaintea instalării aparatului vă sugerăm să verificați specificațiile furnizate pe eticheta de produs din partea frontală a acestuia.

Dimensiuni externe (înălțimexlățimexadâncime)	595x595x570mm
Gol de încastrare (înălțimexlățimexadâncime)*	580sau590x560xmin. 550mm
Dimensiunile Externe (HOB) (înaltime / latime / adancime)	55mm / 590mm / 520 mm
Dimensiunile Instalare (HOB) (latime / adancime)	560mm x 490 mm
Putere cuptor	2072 W
Putere Plita	6000 W
Putere Totala	8072 W
Siguranțe	3 x 16 A
Sursă de alimentare/ frecvență	220-240V AC 50Hz 380-415V AC 50Hz
Curent (Amp)	Min. 16A

*Vezi secțiunea Instalare

Valorile pot diferi în funcție de model. Toate componentele sunt incluse.

Rezistență superioară	900W
Rezistență inferioară	1100W
Rezistență circulară	2000W
Rezistență Grill	1800 / 2000W
Putere motor ventilator Turbo	22 -30 W
Putere motor rotisor	6W
Putere motor ventilator de răcire	18-22 W
Putere bec iluminare vatră	25W
Clasă de eficiență energetică	A

La cuptoarele electrice eticheta de produs este în conformitate cu norma EN 60350-1. Valorile au fost determinate pentru încărcătura standard și modul de gătire prin convecție/ aer fierbinte.

- Pentru îmbunătățirea produselor sale producătorul își rezervă dreptul de a aduce acestora modificări fără o înștiințare prealabilă.
- Schemele grafice și pozele cuprinse în acest manual sunt cu titlu de prezentare. Există posibilitatea ca produsul achiziționat să difere.
- Valorile declarate pe eticheta de produs și în acest manual au fost obținute în urma testării produselor în condiții de laborator (conform standardelor). Aceste valori pot diferi în funcție de modul de utilizare și în funcție de locul instalării produsului sau a condițiilor ambientale.

ACCESORII

Accesoriile furnizate diferă în funcție de modelul de cuptor achiziționat. Există posibilitatea ca unele dintre acestea să nu se regăsească la toate modelele menționate în acest manual.

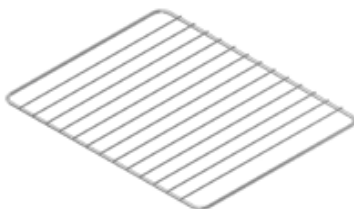
Tavă pentru copt

Poate fi utilizată pentru patiserie, fripturi, alimente cu conținut ridicat de lichid și pe durata rotisării, ca tavă de scurgere.



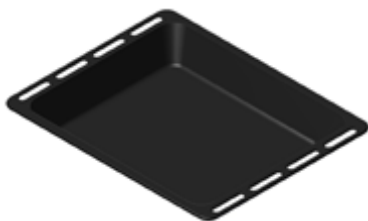
Grilaj

Este folosit pentru a găti „la grătar” sau ca suport pentru diferite tipuri de vase și așezarea acestora pe înălțimea dorită.



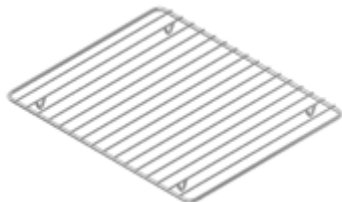
Tavă adâncă

Poate fi utilizată pentru patiserie, fripturi, alimente cu conținut ridicat de lichid și pe durata rotisării, ca tavă de scurgere.



Grilaj pentru Tavă

Se utilizează prin așezarea în tavă la prepararea diferitor alimente prin metoda grill.



INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU SIGURANȚA UTILIZĂRII

Această secțiune are rolul de a preveni daunele și leziunile datorate instalării și utilizării necorespunzătoare ale aparatului. Orice abatere de la aceste prevederi poate atrage anularea garanției și disculpă producătorul/vânzătorul de orice responsabilitate.

Citiți cu atenție toate instrucțiunile din manualul de utilizare. Acesta furnizează informații importante privind instalarea, utilizarea și întreținerea în siguranță a aparatului precum și informații utile pentru obținerea de rezultate maxime de la cuptor.

Păstrați manualul pentru referințe viitoare.

Siguranță Generală

- Acest aparat nu este destinat a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau psihice reduse precum și de persoane fără experiență, doar dacă aceștia sunt instruiți și atent supravegheați de persoanele direct răspunzătoare de siguranța acestora. Nu lăsați copii să se joace cu aparatul.
- Aparatul este destinat utilizării exclusive în scopuri casnice. Utilizarea în scop comercial anulează garanția produsului și disculpă producătorul/vânzătorul de la orice răspundere pentru eventualele daune provocate. Orice altă utilizare decât gătitul (de exemplu încălzirea încăperii, uscarea animalelor de companie, a hainelor/articolelor vestimentare sau a altor obiecte, etc.) este periculoasă și improprie. Producătorul/vânzătorul nu poate fi tras la răspundere în cazul daunelor sau vătămărilor provocate în urma utilizării impropriei ale acestui produs.
- Înainte de prima utilizare asigurați-vă că ați îndepărtat toate elementele ambalajului.
- Înainte de prima utilizare încălziți cuptorul gol la temperatura maximă până la eliminarea completă a mirosului degajat de resturile de vopsea, grăsime, etc. rămase pe componentele produsului în urma procesului de asamblare. Pe durata acestei operațiuni asigurați o ventilație corespunzătoare încăperii în care este instalat produsul și porniți hota. Stergeți cavitatea cuptorului cu o cârpă umedă curată după răcirea completă a acestuia.
- Pe durata funcționării aparatul poate deveni fierbinte, în special la utilizarea funcției grill. Nu atingeți rezistențele sau pereții interior pe durata funcționării. Mențineți copii la distanță!
- Pentru așezarea/scoaterea vaselor în/din cuptor utilizați de fiecare dată mânuși de protecție împotriva căldurii.
- Nu așezați alimentele/vasele de gătit direct pe baza cavității. Folosiți de fiecare dată accesoriile din dotare (tava sau grilajul). În caz contrar căldură degajată de rezistența inferioară nu se propagă în mod corespunzător. Riscați deteriorarea emailului sau a componentelor din interiorul cuptorului.
- Deconectați aparatul de la sursa de energie electrică înainte de orice operațiune de întreținere sau curățare.
- Nu încercați să întrerupeți alimentarea cu energie electrică prin tragerea direct de cablul de alimentare sau prin smulgerea acestuia.
- Nu atingeți produsul în stare alimentată cu mâinile umede sau ude. Riscați să vă electrocuțați.
- Conectați aparatul la o sursă de energie prevăzută cu împământare și cu proprietăți identice cu cele inscripționate pe eticheta de produs.
- În cazul în care constatați o funcționare defectuoasă a aparatului opriți imediat funcționarea acestuia și întrerupeți alimentarea cu energie electrică.
- Nu încercați să reparați sau să modificați aparatul de unul singur. Pentru astfel de operațiuni apălați la cel mai apropiat centru de service autorizat. Totuși există câteva excepții pentru remediarea unor probleme minore (vezi **secțiunea Depistarea erorilor înainte de a apăla la service**). Orice reclamație nefondată care necesită deplasarea unui tehnician va fi suportată de către utilizatorul produsului.
- Pentru repararea cuptorului utilizați doar piese originale și apălați la tehnicienii specializați ale centrelor de service autorizate.
- În cazul în care cuptorul nu este folosit opriți toate funcțiile sau aduceți selectorul în poziția „OPRIT”.

- Mențineți întotdeauna cuptorul curat. Resturile alimentare rămase în urma gătirii pot deteriora cavitatea cuptorului și reduc durata de viață a suprafețelor emailate.
- Asigurați o ventilație adecvată încăperii în care funcționează cuptorul.
- Nu folosiți un cuptor al cărui geam de protecție este fisurat sau spart.
- Pe durata utilizării partea din spate a cuptorului devine fierbinte. Mențineți la distanță cablurile de alimentare cu energie sau furtunele de gaz ale altor aparate învecinate.
- Nu folosiți produsul în cazul în care sunteți sub influența băuturilor alcoolice sau a altor substanțe/medicamente care reduc capacitățile mentale.
- Asigurați o atenție sporită gătirii alimentelor ale căror ingrediente conțin alcool. Datorită temperaturilor înalte acooolul sau vaporii emanați pot lua foc în contact cu suprafețele fierbinți ale cuptorului.

ATENȚIE: acest produs este destinat exclusiv gătirii alimentelor. Nu trebuie folosit sub nici o formă pentru orice altă utilizare.

Siguranța Copiilor

- Acest aparat este destinat și proiectat pentru a fi utilizat de către adulți. Nu lăsați copii nesupravegheați în apropierea cuptorului. Nu lăsați copii să se joace cu aparatul.
- Părțile accesibile ale aparatului devin fierbinți pe durata utilizării. Mențineți copii la distanță până la răcirea totală a cuptorului.
- Nu lăsați materialele de ambalaj la îndemână copiilor (pungi de plastic, polistiren expandat, etc.)
- Nu lăsați obiecte grele sau nu călcați pe ușa deschisă. Cuptorul se poate rupe din corpul în care este fixat sau riscați deteriorarea balamalelor.
- Nu lăsați copii să stea pe ușa deschisă a cuptorului.

ATENȚIE:

Părțile accesibile pot deveni fierbinți pe durata utilizării. Mențineți copii la distanță.

IMPORTANT: Dacă decideți să nu mai folosiți aparatul acesta trebuie adus în stare de inoperabilitate prin tăierea cablului de alimentare, desigur după întreruperea alimentării cu energie electrică. Aparatele neutilizate reprezintă un grad ridicat de pericol în cazul în care copii se joacă cu ele.

Simbolul de pe produs sau ambalajul acestuia, semnifică faptul că acesta nu trebuie tratat ca un deșeu menajer. La sfârșitul ciclului de viață aparatul trebuie predat unui centru specializat de colectare a deșeurilor electrice și electronice. Prin dispunerea corectă a aparatului uzat veți ajuta diminuarea efectelor negative asupra sănătății și a mediului înconjurător. Pentru mai multe detalii privind reciclarea acestui produs vă rugăm să contactați autoritățile locale sau vânzătorul.

Siguranța în timpul utilizării sau reparării produsului

- Orice operațiune de reparație trebuie făcută de către persoane calificate și autorizate.
- În caz de defecțiune opriți produsul și întrerupeți imediat alimentarea cu energie electrică.
- Întrerupeți alimentarea cu energie electrică de fiecare dată când doriți să curățați produsul.

INSTALARE

Este obligatoriu ca toate operațiile necesare instalării să fie făcute de persoane calificate, în conformitate cu normele și standardele aflate în vigoare.

Respectați toate instrucțiunile de instalare indicate în acest manual.

După îndepărtarea ambalajului asigurați-vă că aparatul este intact iar cablul de alimentare cu energie electrică este în stare perfectă, în caz contrar contactați centrul de service.

Aparatul este destinat utilizării prin alimentare cu curent monofazic de 220-240V 50Hz. Înaintea instalării aparatului vă sugerăm să verificați specificațiile furnizate pe eticheta de produs.

Producătorul nu este responsabil pentru daunele materiale sau personale rezultate în urma instalării necorespunzătoare a cuptorului.

AVERTISMENT: Toate ambalajele și materialele de protecție rămase în urma instalării aparatului trebuie predispușe în mod corespunzător, conform normelor de recilare locale. Toate ambalajele (folie, carton, polistiren, etc.) sunt produse reciclabile. Înainte de a dispune aparatul în locurile specifice de colectare ale acestora tăiați cablul de alimentare cu energie electrică.

Instrucțiuni de instalare

- Pentru instalare, aparatul trebuie conectat la o sursă de energie electrică conformă cu normele și legile locale aflate în vigoare.
- Cuptorul este destinat pentru a fi încorporat într-un corp de mobilier. Se poate instala sub blatul de lucru ori într-un corp mai înalt, la semi înălțime. Asigurați un gol de încăstrare conform este exemplificat (**Figura 1 și Figura 2**)
- Asigurați un suport rezistent care să reziste la greutatea cuptorului.
- Materialele și adezivii folosiți pentru corpul destinat instalării cuptorului trebuie să fie rezistente la o temperatură de 100°C, astfel riscați deteriorarea elementelor de mobilier. Această informație este cu titlu informativ, rezistența reală în timp a mobilierului la temperaturile înaltă depinde de tipul și calitatea produselor utilizate la realizarea bucătăriei.
- Unele suprafețe plastificate ale elementelor de mobilier pot fi mai sensibile decât valorile anterior menționate. Poate interveni decolorarea sau deformarea acestora.
- Asigurați un spațiu de cel puțin 5mm între pereții mobilierului și aparat. Instalarea fără a ține cont de sfaturile și instrucțiunile furnizate în acest manual atrag după sine anularea valabilității garanției.
- Evitați distrugerea cablului de alimentare și contactul cu suprafețele care se încălzesc. Instalați sursa de energie electrică la un loc accesibil.
- Păstrați o distanță de siguranță între mobilier și pereții bucătăriei.
- Instalare corectă presupune o protecție adecvată împotriva contactului cu componente electrice ale părților izolate.
- Nu îndepărtați elementele de protecție ale aparatului.
- Pentru o circulație eficientă a aerului cuptorul trebuie instalat în concordanță cu dimensiunile arătate în figurile 1 și 2.
- În cazul în care montați cuptorul direct sub plită, distanța dintre cele două aparate trebuie să fie de min.50mm.
- Pentru a permite o circulație optimă aerului îndepărtați panoul din spate al corpului în care va fi instalat cuptorul. Distanța minimă a corpului și perete trebuie să fie de cel puțin 75mm (**vezi figura 3**)

- Vă recomandăm să evitați instalarea cuptorului (sau a plitei) în apropierea aparatelor frigorifice. Căldura emisă poate afecta performanțele acestora și crește semnificativ consumul de energie electrică.

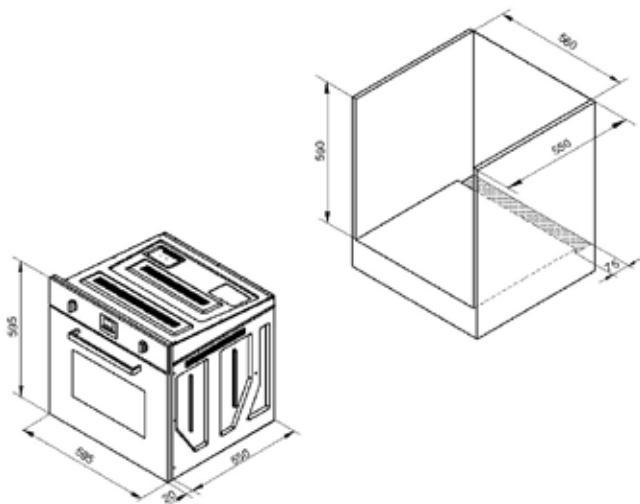


Figura 1

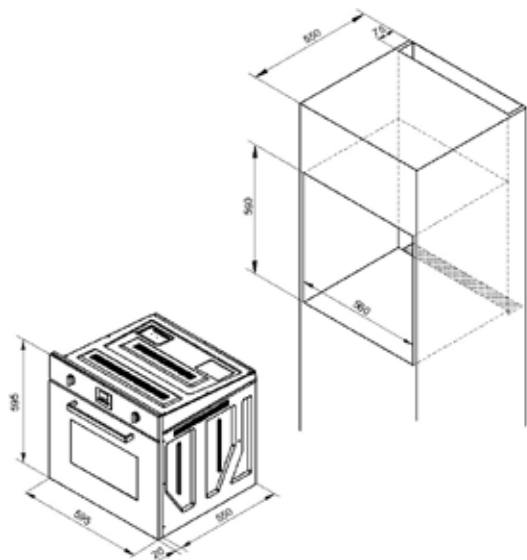


Figura 2

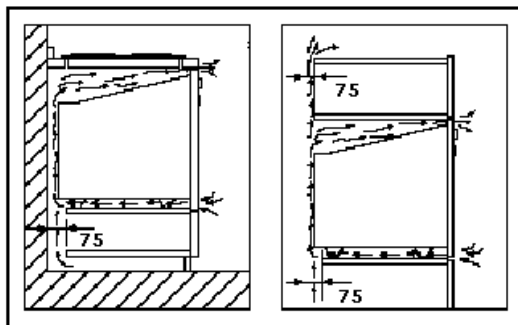
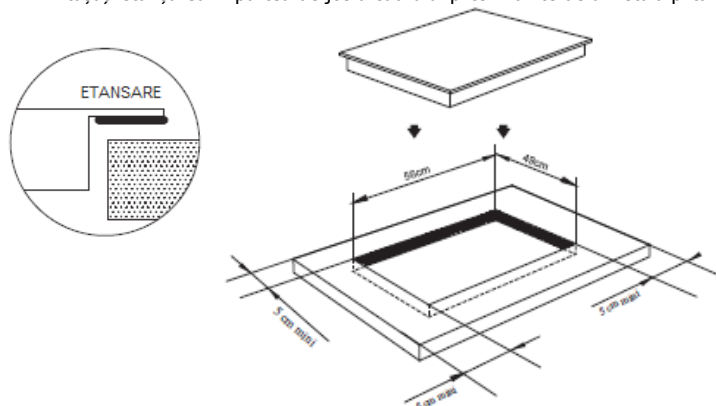


Figura 3

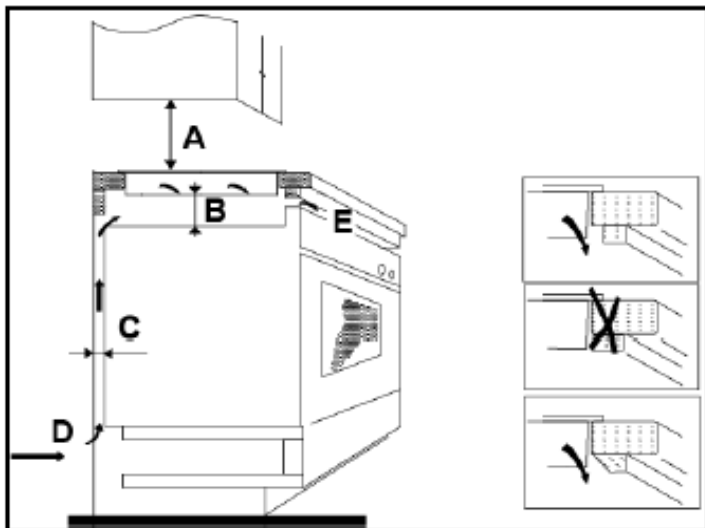
Pregătirea blatului pentru instalarea plitei

- Blatul mobilierului trebuie să fie între 30 și 40 mm grosime și cel puțin 600 mm adâncime. Acesta trebuie să fie perfect orizontal, în timp ce partea dinspre perete trebuie să fie izolată împotriva lichidelor sau umiditate.
- Suprafețele tăiate (marginile decupate) trebuie etansate cu lac special, cauciuc siliconic sau garnitura de etanșare autoadezivă în scopul de a preveni deformările cauzate de umiditate.
- Plita trebuie să fie încădrată de cel puțin 5 cm de blat.
- Curățați zona pentru decupat a blatului.
- Se pregătește decupajul blatului folosind rigla dimensională.
- Atașați etanșarea în partea de jos a cadrului plitei înainte de a instala plita.



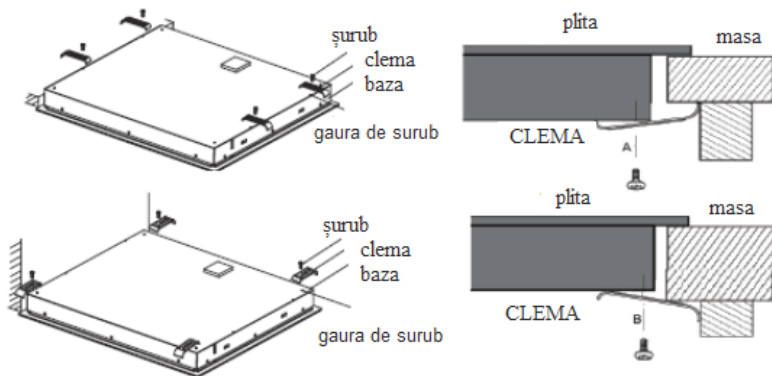
- Distanța dintre plita și orice altă mobilă din bucătărie sau aparatul de mai sus nu trebuie să fie mai mică de 700 mm.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
700	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 10 mm



Instalarea plitei

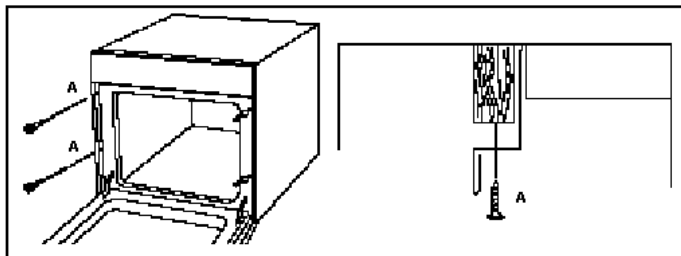
- ❖ Verificați etanșarea plitei, (nu trebuie să prezinte imperfecțiuni) și poziționarea corectă a plitei.
- ❖ Așezați mai întâi cablurile plitei în decupajul pregătit al blatului.
- ❖ Atașați plita la partea de jos a blatului folosind cele patru sisteme de clape de prindere și șuruburile din pachet. Introduceți șuruburile în cele patru găuri în partea de jos a plitei și strângeți-le.
- ❖ Poziționați și reglați clapele în funcție de grosimea blatului.



MONTAREA CUPTORULUI ÎN CORPUL DE MOBILIER

Aparatul trebuie plasat centrat și echilibrat

- Montați cuptorul conform preferințelor, sub blatul de lucru sau la semi înălțime
- Deschideți ușa cuptorului și cu patru șuruburi inserate în ramă (A) fixați aparatul în mobilier (**vezi figura 4**)
- Alimentați cuptorul de la o sursă dedicată acestuia.



CONEXIUNE ELECTRICĂ

Pentru instalare aparatul trebuie conectat la o sursă de energie electrică conformă cu normele și legile locale aflate în vigoare. Operațiunile de instalare trebuie făcute de către persoane calificate. Puteți apela, contra cost, la serviciile centrului de service autorizat din zona Dumneavoastră.

- Asigurați-vă de compatibilitatea sursei de energie electrică la care va fi conectat aparatul. Verificați eticheta de produs și valorile inscripționate pe acesta.
- Producătorul/vanzătorul declină orice responsabilitate pentru daunele sau vătămările provocate în urma instalării necorespunzătoare.
- Sursa de alimentare a cuptorului trebuie să fie prevăzută (în tabloul de siguranțe) cu o siguranță de min.16A.
- În caz contrar apelați la un electrician autorizat pentru schimbarea siguranței.
- Conectați aparatul doar la o sursă prevăzută cu împământare.
- Realizați toate conexiunile electrice în conformitate cu legile locale aflate în vigoare

ATENȚIE: acest aparat trebuie conectat la o sursă de energie cu împământare

Dacă aparatul nu este prevăzut cu cablu de alimentare sau ștecher, folosiți produse compatibile și apelați la un electrician calificat.

Tensiune	Tip Cablu	Secțiune cablu alimentare	Amperaj
220-240V AC 50 Hz	H05 VV - F	3 x 1,5 mm ²	16A

TABEL 1

Introduceți cablurile în sursa de alimentare a cuptorului și realizați conexiunile precum este indicat puțin mai jos:

Firul Galben / Verde, de împământare, trebuie conectat la terminal.

Firul neutru, Albastru, la contactul „N”

Firul de fază, Negru, Maro sau Roșu la contactul „L”

(Vezi Figura 5)

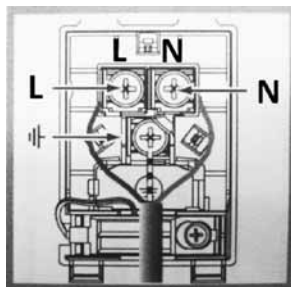
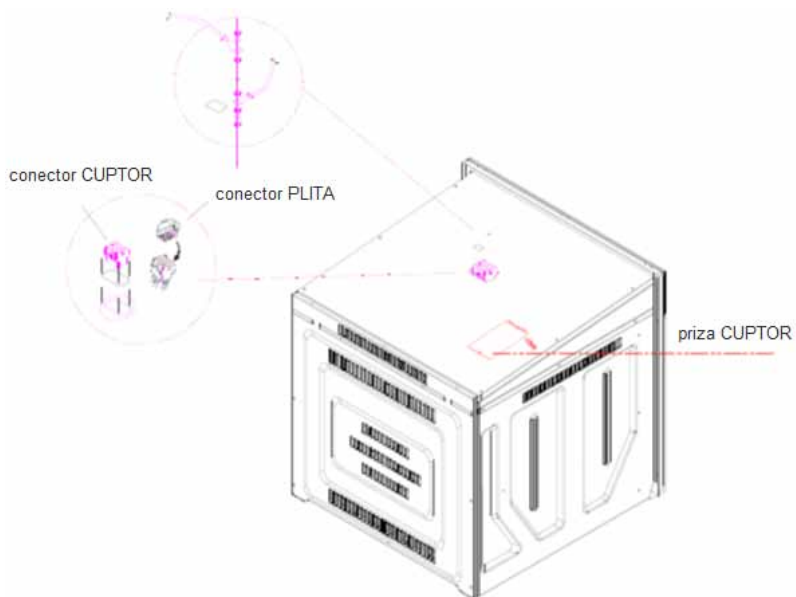


Figura 5

- Conexiunile trebuie realizate conform tuturor normelor și reglementărilor aflate în vigoare.
- Cuptorul trebuie poziționat astfel încât sursa de alimentare cu energie electrică să fie ușor accesibilă
- Nu așezați cablul de alimentare astfel încât să intre în contact cu suprafețele fierbinți
- Dacă observați deteriorarea cablului de alimentare apălați la centrul de service pentru schimbarea imediată a acestuia cu unul nou, conform caracteristicilor menționate în tabelul 1.
- Nu conectați aparatul direct la sursa de energie. Folosiți un ștecher cu interior din ceramică, prevăzut cu împământare și potrivit tipului de cablu recomandat.
- Pe cât posibil încercați să evitați adăugirile, extensiile cablului de alimentare. Dacă totuși este necesar, asigurați-vă că utilizați elemente de conexiune compatibile și conform standardelor aflate în vigoare.
- După realizarea conexiunii electrice verificați timp de 3 minute funcționarea corespunzătoare a elementelor de încălzire (rezistențe)
- Siguranța electrică a aparatului este aplicabilă și garantată doar în cazul în care toate conexiunile sunt realizate conform indicațiilor de mai sus și sunt compatibile cu reglementările și normele de siguranță electrică aplicabile în țara Dumneavoastră. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele provocate în urma instalării electrice necorespunzătoare sau a lipsei împământării.

Informații pentru tehnicienii autorizați:

- Instrucțiuni privind diferite metode de conectare sunt amplasate pe panoul din spate a dispozitivului de lângă placa de conectare a cuptorului.
- Înainte de a conecta aparatul, asigurați-vă că tensiunea locală corespunde specificațiilor de pe eticheta.
- Asigurați-vă că ati conectat împământarea la terminalul de borne corespunzător. Conexiunea electrică a cuptorului trebuie să includă un buton de urgență pentru deconectarea întregului dispozitiv de la rețeaua electrică în caz de urgență. Distanța dintre contactele deschise normal ale întrerupătorului de siguranță trebuie să fie de cel puțin 3 mm.
- Aparatul este potrivit pentru curent trifazic și curent alternativ (400V 3N ~ 50Hz).
- Elementele de încălzire au o tensiune nominală de 230V. Aparatul poate fi reglat pentru curent monofazic (230V) cu ajutorul unui bypass aflat pe placa de conectare, pe baza schemei de conexiuni de mai jos. Selectați un cablu adecvat pentru alimentare, ținând cont de tipul de conexiune și puterea nominală a cuptorului.
- Fixați cablul de alimentare la bornele adecvate.
- Treceti cablul de alimentare în așa fel încât să nu intre în contact cu niciuna dintre componentele fierbinți ale dispozitivului. Nu-l treceti pe muchii ascuțite sau colțuri.



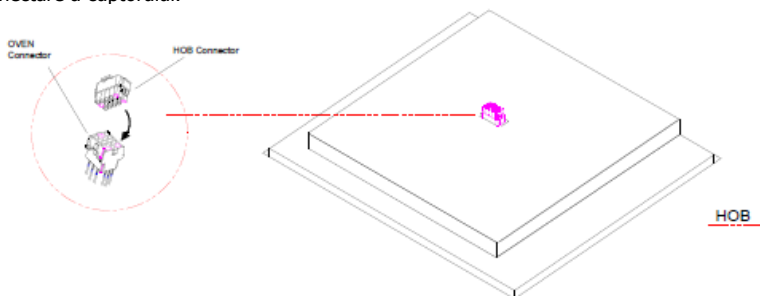
Circuit electric

Metode permise de conectare

<p>ATENȚIE!</p> <p>Votați în elementele de încălzire 230V. Fiecare conexiune trebuie să beneficieze de împământare adecvată și să fie conectată la bornele PE de împământare.</p>		<p>Metode recomandate</p>
<p>1</p> <p>Pentru 220-240VAC rețea de conectare monofazică cu funcționare conductorului neutru. Conectori de fixare prin terminale 1-2,3. Conectori de fixare prin terminale 4-5 la bornele de împământare. Conductor de protecție punit.</p>		<p>HBSV-F 3 G 6.0 mm²</p>
<p>2</p> <p>Pentru 220-240VAC rețea de conectare bifazică, cu conductor neutru. Conectori de fixare prin terminale 1-2. Conectori de fixare prin terminale 4-6 pentru activarea conductorului neutru. Conductor de protecție punit.</p>		<p>HBSV-F 4 G 6.0 mm²</p>
<p>3</p> <p>Pentru 220-240 VAC rețea de conectare trifazică cu recolare la conductor neutru. Conectori de fixare prin terminale 4-5. Traversarea bușilor conductivi 1-2-3. Conectori de fixare prin terminale 4-6 pentru recolare la împământare. Conductor de protecție punit.</p>		<p>HBSV-F 5 G 2.5 mm²</p>
<p>L1, L2, L3 = Faza N = Neutru PE = împământare</p>		

Conectarea plitei

Introduceți ștecherul situat la capătul cablului plitei în muștele adecvate de pe placa de conectare a cuptorului.



LA PRIMA UTILIZARE A CUPTORULUI

Îndepărtați toate tăvile și grilajele din interiorul cuptorului

- Setati termostatul la puterea maximă de căldură
- Selectați modul de gătit tradițional (sau cel asistat de ventilator, în cazul în care aparatul Dumneavoastră are această funcție)
- Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 30 de minute
- Pe durata funcționării este posibil să se elimine un miros specific de ars și fum. Nu vă îngrijorați, este un fenomen obișnuit. Se ard resturile de materiale izolatoare și alte elemente rezultate în urma asamblării produsului. Înainte de așezarea alimentelor în cuptor așteptați până la eliminarea totală a mirosului.
- După răcirea totală a cuptorului ștergeți interiorul acestuia cu o cârpă moale umedă iar pe urmă uscați suprafețele cu o cârpă curată uscată.

ATENȚIE: Înainte de prima utilizare spălați cu atenție accesoriile cuptorului (tavă, grătar, etc.)

IMPORTANT: Pentru deschidere ușii folosiți-vă întotdeauna de mânerul acestuia (vezi figura 6).

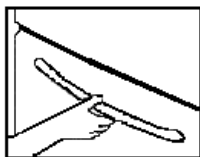


Figura 6

SFATURI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI ELECTRICE

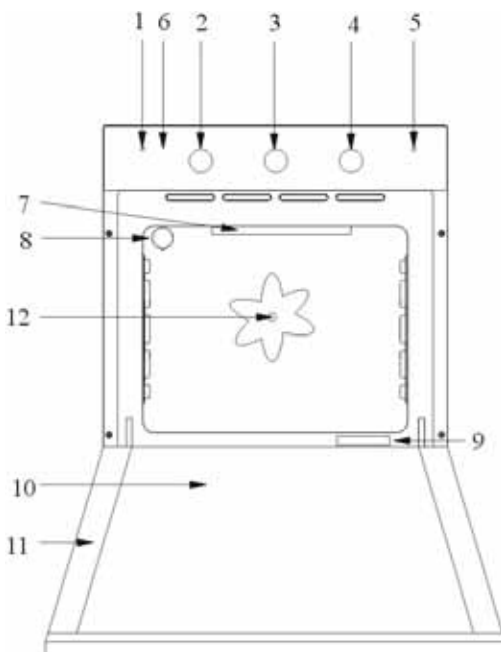
Următoarele sfaturi vă vor ajuta să utilizați aparatul într-un mod economic din punct de vedere al consumului de energie electrică.

- Pentru un transfer cât mai eficient al căldurii utilizați vase de culoare închisă sau emailate
- Evitați deschiderea în mod frecvent a ușii. Căldura acumulată se pierde foarte ușor. Acest fapt poate afecta inclusiv rezultatul procesului de gătit și crește semnificativ consumul de energie electrică
- Puteți folosi căldura reziduală din cuptor pentru menținerea la cald a alimentelor sau pentru încălzire.

- Așezați alimentele în cuptor după o perioadă de min. 10 minute de la pornirea acestuia.
- Alimentele congelate trebuie dezghețate înainte de a fi puse în cuptor
- Puteți opri cuptorul cu câteva minute înaintea terminării duratei de gătit.

DESCRIEREA CUPTORULUI

Cuptoare cu temporizator

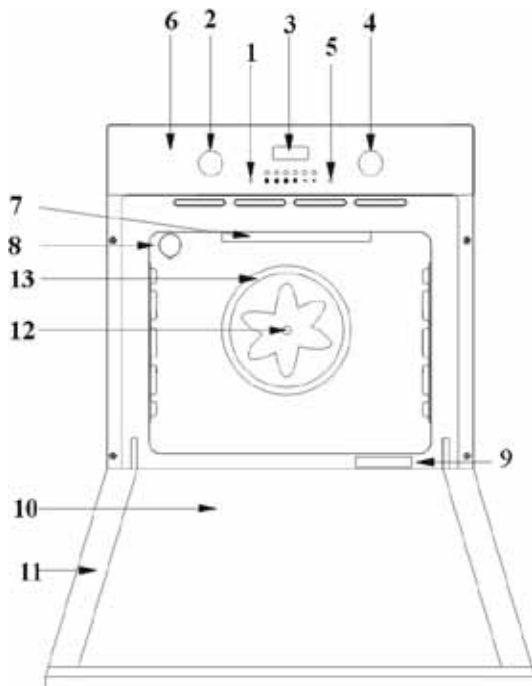


- 1. Indicator luminos de funcționare**
- 2. Buton selector funcții**
- 3. Temporizator***
- 4. Buton termostat**
- 5. Indicator luminos pentru termostat**
- 6. Panou de control**
- 7. Rezistență**
- 8. Iluminare interioară**
- 9. Etichetă produs**
- 10. Sticlă interioară**
- 11. Ușă cuptor**
- 12. Ventilator Turbo***

*disponibile doar la anumite modele

Notă: poziția temporizatorului poate diferi față de prezentare

Cuptoare cu temporizator electronic

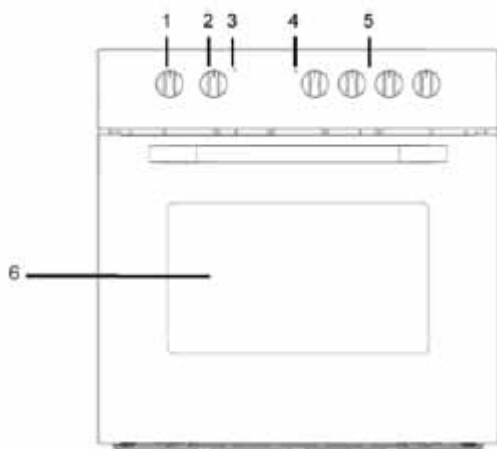


- 1.** **Indicator luminos de funcționare**
- 2.** **Buton selector funcții**
- 3.** **Ceas electronic**
- 4.** **Buton termostat pentru ajustarea temperaturii**
- 5.** **Indicator luminos pentru termostat**
- 6.** **Panou de control**
- 7.** **Rezistență**
- 8.** **Iluminare interioară**
- 9.** **Etichetă produs**
- 10.** **Sticlă interioară**
- 11.** **Ușă cuptor**
- 12.** **Ventilator Turbo**
- 13.** **Element de încălzire Turbo***

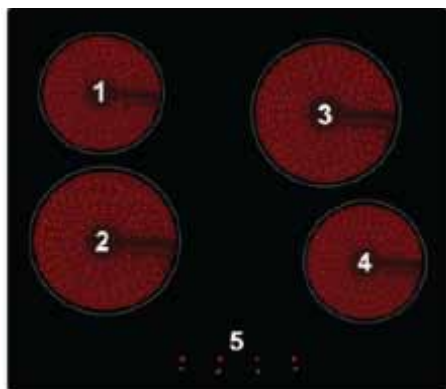
*Disponibil doar la anumite modele

Notă: poziția temporizatorului electronic poate diferi față de prezentare.

Combi Cuptor si Plita

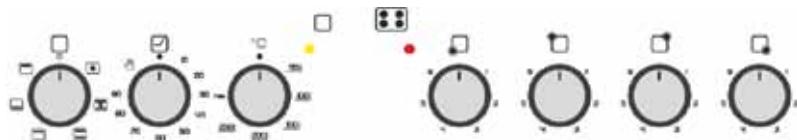


1	Buton de reglare functiuni
2	Buton reglare temperatura
3	Bec control functionare
4	Butoane de control
5	Selectorul de divizare
6	Usa cuptor



1	∅ 140/160 mm : 1200 W
2	∅ 180 mm : 1800 W
3	∅ 180 mm : 1800 W
4	∅ 140/160 mm : 1200 W
5	Indicatori caldura reziduala

Control panel

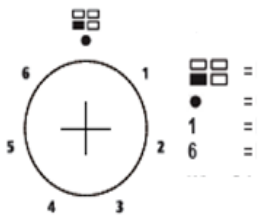


1	Buton de reglare functiuni cuptor
2	Buton reglare temperature cuptor
3	Reglare ochi plita stanga fata
4	Reglare ochi plita stanga spate
5	Reglare ochi plita dreapta spate
6	Reglare ochi plita dreapta fata

PLITA

Reglarea in mai multe etape a ochiului

- Temperatura este setată individual pentru fiecare ochi al plitei, cu ajutorul comenzilor de temperatură. Butoanele pot fi întoarse în sensul acelor de ceasornic și apoi, invers. Temperatura dorită poate fi reglată în orice moment.
- Lampa de control a puterii indică funcționarea unui ochi al plitei. Lampa se stinge atunci când toate ochiurile plitei sunt oprite.



Setari control
localizarea ochiului inchis
incalzire minima (pastreaza hrana calda)
incalzire maxima (incalzire rapida, gatire
rapida, prajire)

Indicator de căldură reziduală

După oprirea zonei de gătit, indicatorul de căldură reziduală se aprinde. Indicatorul de căldură reziduală aprins avertizează utilizatorul sa nu atingă suprafața fierbinte de gătit.

AVERTISMENT: Pericol de ardere!

Nu atingeți zonele de gătit, atâta timp cât indicatorul de căldură reziduală este aprins.

NOTĂ:

După ce se opreste sursa de alimentare, puteți utiliza căldura reziduală in diferite scopuri, cum ar fi încălzirea sau păstrarea caldă a alimentelor fără a fi necesară pornirea sursei de încălzire.

Alegeți vase adecvate!

	<p>Utilizati vase de gatit cu fundul plat</p>
	<p>Diametrul vasului de gatit trebuie sa aiba aceleasi dimensiuni cu ochiul plitei</p>
	<p>Pentru a se evita zgarierea, nu trageți vasul de pe foc cu miscari orizontale, ci ridicati mai intai vasul de pe ochiul plitei.</p>

ATENȚIE!

Ochiul plitei și baza vasului de gătit trebuie să fie întotdeauna uscate și curate!
 Utilizați doar vase de gătit adecvate!

UTILIZAREA CUPTORULUI

Pentru ca aparatul să fie funcțional este necesar să setați temporizatorul mecanic sau electronic, în funcție de dotarea modelului achiziționat.

(vezi Tipuri de Temporizatoare)

BUTONUL DE AJUSTARE A TEMPERATURII

Este utilizat pentru reglarea temperaturii între 50°C și max °C. Utilizați temperatura maximă doar în cazul funcției Grill. Valoarea temperaturii maxime este de $285 \pm 15^\circ\text{C}$ (vezi figura 7) Acest accesoriu și principiile de funcționare ale acestuia pot diferi în funcție de modelul achiziționat.

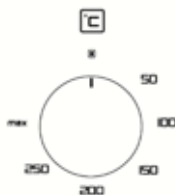


Figura 7

INDICATOR LUMINOS PENTRU TERMOSTAT

Indicatorul luminos va funcționa până în momentul atingerii temperaturii setate și se reaprinde automat odată cu scăderea temperaturii din interiorul cuptorului. Acest accesoriu și principiile de funcționare ale acestuia pot diferi în funcție de modelul achiziționat.

BUTON SELECTOR FUNCȚII

Setați, prin rotire, modul de funcționare dorit. Acest accesoriu și principiile de funcționare ale acestuia pot diferi în funcție de modelul achiziționat (vezi figura 8)

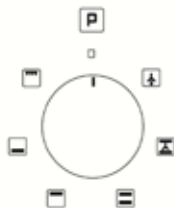


Figura 8










INDICATOR LUMINOS DE FUNCȚIONARE












În momentul setării unei funcții (mod de operare) indicatorul va lumina. Indicatorul se stinge automat când comutatorul este readus în poziția „0”. Acest accesoriu și principiile de funcționare ale acestuia pot diferi în funcție de modelul achiziționat

Tabel Funcții:

Funcțiile cuptorului, pot fi setate la nivelul minim sau maxim de temperatură conform următoarelor propuneri:

ATENȚIE: Modurile de operare vor fi funcționale doar după reglarea temperaturii din butonul de termostat. Ordinea funcțiilor menționate în acest tabel poate fi diferită în funcție de modelul achiziționat.

	<p>OPRIT (OFF): Cuptorul este în poziție oprită. Aduceți butonul în această poziție de fiecare dată când doriți oprirea cuptorului.</p>	
	<p>Iluminare: Se aprinde becul din interiorul cuptorului.</p>	
	<p>Decongelare: Este activ doar ventilatorul turbo. Această funcție învârtă aerul la temperatura ambientală în jurul alimentelor congelate, favorizând dezghețarea mult mai rapidă a acestora, fără a avea efecte negative asupra valorilor nutritive. Se poate folosi inclusiv pentru răcirea preparatelor.</p>	
	<p>50-200°C</p>	<p>Încălzire inferioară: Este activă doar rezistența inferioară. Acest mod de funcționare este pretabil pentru prepararea alimentelor care necesită o gătire lentă, cu căldură din partea inferioară sau pentru încălzire.</p>
	<p>50-200°C</p>	<p>Încălzire superioară: Este activă doar rezistența superioară. Funcția este ideală pentru reîncălzirea preparatelor, gătirea alimentelor care necesită căldură din direcția superioară, pentru rumenire.</p>
	<p>50-200°C</p>	<p>Gătit tradițional (static): Este activă, simultan, rezistența superioară și cea inferioară. Se poate folosi pentru gătirea alimentelor ce necesită căldură din ambele părți. Este ideală pentru prăjituri, plăcinti, diferite produse de patiserie sau carne. La utilizarea acestei funcții gătiți doar într-o singură tavă.</p>
	<p>50 – 200 °C</p>	<p>Încălzire inferioară + ventilator: Sunt active simultan rezistența inferioară și ventilatorul. Căldura emisă este distribuită uniform cu ajutorul ventilatorului.</p>
	<p>50 – 200 °C</p>	<p>Încălzire superioară + Ventilator: Sunt active rezistența superioară și ventilatorul. Căldura emisă este distribuită uniform cu ajutorul ventilatorului.</p>
	<p>50-200°C</p>	<p>Gătit tradițional + Ventilator: sunt active simultan rezistența superioară, cea inferioară și ventilatorul. Aerul fierbinte, încălzit de cele două rezistențe este distribuit uniform și foarte rapid cu ajutorul ventilatorului. Această funcție este ideală pentru încălzirea sau gătirea alimentelor care necesită o temperatură uniformă din ambele părți. Folosiți doar o singură tavă.</p>

	Max °C	Grill: Este activă doar rezistența aferentă grill-ului. Funcția este folosită pentru gratinarea sau prăjirea alimentelor prin așezarea directă pe grătar. La utilizarea acestui mod de gătire puneți sub grătar o tavă cu 1-2 căni de apă, pentru a preveni scurgerea și arderea grăsimilor provenite de la alimentele preparate.
	max °C	Grill + Ventilator: Sunt active rezistența pentru grill și ventilatorul. Căldura emisă este distribuită uniform cu ajutorul ventilatorului. Funcția este ideală pentru gătitul unor cantități medii sau mari de carne sau pește. Pentru a preveni murdărirea cuptorului, sub grătarul cuptorului așezați o tavă, pe un nivel inferior, cu una sau două căni de apă.
	max °C	Grill dublu: Sunt active rezistența superioară și grillul. Funcție ideală pentru prăjirea unor cantități medii de carne sau pește. Pentru a preveni murdărirea cuptorului, sub grătarul cuptorului așezați o tavă, pe un nivel inferior, cu una sau două căni de apă.
	max °C	Grill dublu + ventilator: Sunt active rezistența superioară, grillul și ventilatorul. Căldura emisă este distribuită uniform cu ajutorul ventilatorului. Funcție ideală pentru prăjirea unor cantități medii de carne sau pește. Pentru a preveni murdărirea cuptorului, sub grătarul cuptorului așezați o tavă, pe un nivel inferior, cu una sau două căni de apă.
	max °C	Grill + rotisor: Sunt active simultan grillul și rotisorul. Funcție ideală prăjirea diferitelor tipuri de carne (roșie, pui, pește, etc.) la rotisor. Pentru a preveni murdărirea cuptorului, sub grătarul cuptorului așezați o tavă, pe un nivel inferior, cu una sau două căni de apă.
	max °C	Grill dublu + rotisor: Sunt active simultan rezistența superioară, grillul și rotisorul. Funcție ideală prăjirea rapidă a diferitelor tipuri de carne (roșie, pui, pește, etc.) la rotisor. Pentru a preveni murdărirea cuptorului, sub grătarul cuptorului așezați o tavă, pe un nivel inferior, cu una sau două căni de apă.
	max °C	Grill dublu + rotisor + ventilator: Sunt active simultan rezistența superioară, grillul, rotisorul și ventilatorul. Funcție ideală prăjirea intensă a diferitelor tipuri de carne (roșie, pui, pește, etc.) la rotisor. Pentru a preveni murdărirea cuptorului, sub grătarul cuptorului așezați o tavă, pe un nivel inferior, cu una sau două căni de apă.
	50 – 200 °C	Convecție forțată: Sunt active rezistența circulară și ventilatorul. Căldura emisă de rezistența circulară este distribuită rapid și uniform în întreaga cavitate a cuptorului. Funcție potrivită pentru a găti simultan pe diferite nivele, chiar și a mai multor tipuri de alimente (de ex. pui și pește), fără ca aromele să se întrepătrundă.
	50 – 200 °C	Convecție forțată + încălzire inferioară: Sunt active simultan rezistența circulară, ventilatorul și rezistența inferioară. Căldura emisă de rezistențe este distribuită rapid și uniform în întreaga cavitate a cuptorului. Funcția este ideală pentru pizza sau pentru alimente care trebuie să fie crocante în partea inferioară.
 	60 – 90 °C 40 – 60 °C	Menținerea la cald: Sunt active rezistența superioară și inferioară sau rezistența inferioară și ventilatorul. Intervalul de temperatură poate fi setat cu ajutorul termostatului. Funcție potrivită pentru menținerea la cald până la servire a alimentelor gătite. *Disponibil doar la unele modele.



* **Rotisor:** Instalați elementele precum este exemplificat (vezi figura 9)

1. introduceți frigăruia (tija rotisurului) în alimentele pe care doriți să le gătiți
2. montați suportul rotisurului.
3. introduceți capătul tije în orificiul din peretele din spatele cavității
4. așezați tija pe suport
5. îndepărtați mânerul
6. Pentru a preveni murdărirea cuptorului, sub grătarul cuptorului așezați o tavă, pe un nivel inferior, cu una sau două căni de apă.


* Accesoriu opțional.

DIFERITE TIPURI DE TEMPORIZATOARE

Temporizatorul diferă în funcție de modelul de cuptor achiziționat (în cazul în care acest accesoriu este disponibil)

1) TEMPORIZATOR MECANIC

Puteți seta temporizatorul pentru o durată maximă de 90 de minute prin rotirea butnoului la durată dorită (vezi figura 9). Cuptorul va porni de îndată ce sunt setate modul de funcționare și temperatura de coacere și se va opri automat la sfârșitul duratei de timp setate. La sfârșitul perioadei setate temporizatorul va emite un semnal sonor de avertizare. Durata de funcționare maximă a cuptorului cu temporizatorul activ (funcționare automată) este de 90 minute. Pentru o durată mai mare setați temporizatorul pe mod manual, prin

rotirea temporizatorului în sens contrar acelor de ceas până la simbolul . Pentru a opri funcționarea cuptorului răsușiți selectorul de funcții în poziția „OPRIT”.

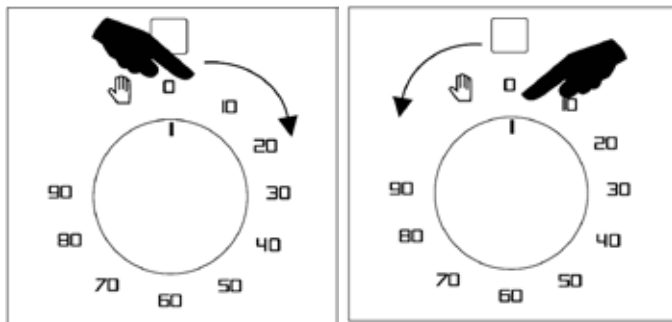







Figura 9

2) TEMPORIZATOR ELECTRONIC AUTOMAT

Acest tip de temporizator vă permite setarea pornirii și opririi automate a cuptorului la intervalul de timp dorit. Singurul lucru de făcut este să setați durata procesului de gătire și ora la care doriți să fie gata preparatele. Temporizatorul se poate folosi și pe post de ceas cu alarmă.

DESCRIERE GENERALĂ

-  SIMBOL TEMPORIZATOR
-  SIMBOL GATIRE MANUALA
-  SIMBOL GATIRE AUTOMATA
-  SIMBOL PUNCT
-  SIMBOL BLOCAJ DE SIGURANTA



- 1 SELECTOR FUNCTII
- 2 TASTA MINUS
- 3 TASTA PLUS
- 2 and 3: MOD MANUAL

Figura 10

SETAREA CEASULUI

După conectarea aparatului la sursa de energie electrică sau după o perioadă de lipsă de curent ecranul va afișa cifrele 0:00 și simbolul aferent gătirii automate.

Apăsați tasta 1 pentru aproximativ 2 secunde, până în momentul în care punctul dintre cifrele ceasului începe să se afișeze cu intermitență. Ajustați ceasul la ora dorită cu ajutorul tastelor 2 și 3. Ora setată se memorează după aproximativ 7 secunde. Setarea ulterioară a ceasului se va face prin menținerea apăsată a tastelor 2 și 3 simultan pentru aproximativ două secunde. Punctul dintre cifrele ceasului începe să se afișeze cu intermitență. Setăți ora.

Notă: fără setarea corectă a orei cuptorul nu poate fi utilizat în mod corespunzător.

MOD DE GĂTIRE MANUAL

Fără utilizarea unui program de gătire automat, setările pentru modul de gătire și temperatură trebuie făcute de către utilizator.

SETAREA TEMPORIZATORULUI

Temporizatorul de poate activa oricând, în intervalul de timp de min.1 minut și maxim 23h59minute.

- Apăsați tasta 1 până în momentul în care simbolul aferent acestei funcții este afișat cu intermitență iar ecranul arată "0.00".
- Introduceți intervalul de timp folosind tastele 2 și 3. Simbolul funcției rămâne afișat semnificând starea activă a acesteia. După scurgerea intervalului de timp aparatul va emite un semnal sonor de avertizare timp de 7 minute. Simbolul funcției este afișat cu intermitență.
- Pentru anularea semnalului de avertizare apăsați tasta 1, 2 sau 3. Simbolul funcției dispăre iar ecranul va afișa ora curentă.

SCHIMBAREA TONULUI TEMPORIZATORULUI

Puteți schimba tipul de sunet al temporizatorului precum urmează:

- Apăsați simultan tastele 2 și 3.
- Apăsați tasta 1 pentru a asculta tonul actual.
- Pentru selectarea tonului dorit (3 variante) apăsați tasta 2.

ANULAREA SETĂRIILOR

Anularea unei setări automate:

- Apăsăți simultan tastele 2 și 3

Anularea temporizatorului:

- Apăsăți tasta 1 pentru a selecta temporizatorul
- Pentru anulare apăsați simultan tastele 2 și 3

GĂTIT CU TEMPORIZATOR

Folosiiți temporizatorul dacă doriți oprirea funcționării cuptorului după un anumit interval. Acest mod de gătire este numit utilizare semi-automată.

- Apăsăți tasta 1 până în momentul în care punctul și simbolul "0.00" sunt afișate cu intermitență. Pe ecran apare și simbolul aferent gătirii automate.
- Setăți durata de gătire cu tastele 2 și 3, în intervalul 1min-10ore.
- Durata astfel setată se memorează în 7secunde. Ecranul afișează simbolul gătirii automate și ora curentă.
- Selectați temperatura și modul de gătire dorit.

La sfârșitul perioadei setate cuptorul va emite un semnal sonor de avertizare timp de aprox. 7 minute. Simbolul "gătit automat" este afișat cu intermitență. Răsuciți comenzile termostatului și ale selectorului de funcții în poziția "OPRIT". Apăsând una dintre tastele 1, 2 sau 3 anulați alarma.

ÎNCEPEREA ÎNTÂRZIATĂ A GĂTITULUI

De asemenea puteți seta cuptorul Dumneavoastră să pornească la o anumită oră și să se oprească după un interval de timp determinat. Acest mod de gătire este numit utilizare automată.

- Apăsăți tasta 1 până în momentul în care punctul și simbolul "0.00" sunt afișate cu intermitență. Pe ecran apare și simbolul aferent gătirii automate. Să presupunem că este ora 17:30.
- Setăți durata procesului de gătire folosind tastele 2 și 3, în intervalul 1min-10ore (în cazul nostru 1oră).
- Apăsăți tasta 1 până când este afișat mesajul "end" și "18:30" cu intermitență.
- Introduceți ora la care doriți să se termine procesul de gătit folosind tastele 3 și 2 (în cazul nostru 19.30).
- Reglați temperatura și setați modul de gătire dorit. Cuptorul nu va porni decât la începutul intervalului setat (în cazul nostru 18:30). La sfârșitul funcției cuptorul va emite un semnal sonor pentru aproximativ 7 minute, iar simbolul gătirii automate devine intermitent. Aduceți comenzile termostatului și al selectorului de funcții în poziția "OPRIT".
- Apăsând una dintre tastele 1, 2 sau 3 anulați alarma și reveniți la modul de gătire manual.

BLOCAJ DE SIGURANȚĂ

Funcția se activează prin menținerea apăsată a tastei 3 timp de trei secunde. În cazul activării pe durata funcționării unui program automat, funcția blochează doar comenzile tastelor. În cazul funcționării manuale sau în poziția oprit sunt blocate toate comenzile panoului de control.

DESCRIERE GENERALĂ



DUPĂ ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

La prima alimentare cu energie electrică ecranul va afișa cu intermitență cifrele și inscripția AUTO. Prin apăsarea tastei M accesați modul de funcționare manual, iar cu tastele de navigare sus - jos setați ora.

MOD DE FUNCȚIONARE MANUAL



Prin atingerea simultană a tastelor >I și M accesați modul de funcționare manual. Orice mod de gătire setat anterior va fi anulat.

SETAREA CEASULUI

Setarea orei se poate efectua doar în starea inactivă a cuptorului. Accesați modul de funcționare manual. Separatorul dintre cifrele orelor și a minutilor se va afișa cu intermitență. Cu ajutorul tastelor aferente setați ora exactă. Prin menținerea apăsată a acestor taste viteza de rulare a cifrelor se mărește.



- 1) Accesați modul de funcționare manual prin apăsarea simultană a tastelor indicate
- 2) Reglați ora cu ajutorul tastelor ▲ și ▼.
- 3) Ecranul se stabilizează în câteva secunde. Ora este setată.

SETAREA ALARMEI

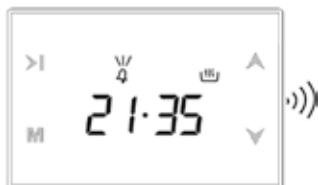
Cu această opțiune puteți programa cuptorul pentru a vă avertiza după un anumit timp prin emiterea sunui semnal sonor.



- 1) Atingerea de două ori a tastei **M** activează sonorul alarmei
- 2) Utilizând ▲ și ▼ setați durata în minute a alarmei
- 3) După câteva minute ecranul va afișa ora curentă

Notă: proba de carne este corelată cu setarea alarmei. Puteți introduce valoarea o singură dată prin apăsarea tastei **M**.

ANULAREA SUNETULUI ALARMEI



La sfârșitul duratei setate alarma va emite un semnal sonor de avertizare. Pentru anulare apăsați orice tastă.

GĂTIT CU DURATĂ DE TIMP PRESTABILITĂ

Dacă doriți să începeți procesul de gătire imediat după așezarea alimentelor în cuptor doar setați durata procesului de gătire.

Exemplu: Doriți să gătiți pe o durată de 2ore și 15minute.



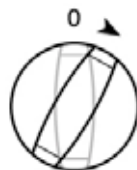
- 1) Ora curentă este 18.30
- 2) Apăsați tasta **M**
- 3) Setați durata de gătit cu ajutorul tastelor ▲ și ▼.



4) După câteva secunde veți observa funcționarea cuptorului. Ecranul va afișa ora curentă și inscripția „auto”.

Notă: Puteți anula modul de gătire automat, oricând, prin accesarea modului de gătire manual.

Acum cuptorul este setat să funcționeze timp de 2ore și 15minute. Folosind restul comenzilor, setați temperatura necesară și modul de gătit dorit.



ÎNCEPEREA ÎNTĂRZIATĂ A GĂTITULUI

Setați durata procesului de gătire precum este exemplificat puțin mai sus. Apăsați tasta **>|** și introduceți ora la care doriți să se sfârșească procesul de gătire. Simbolul **>|** va afișat cu intermitență.

Exemplu: doriți să serviți cina în jurul orei 21.30. Ora curentă este 18:30, iar durata presupusă a procesului de gătire este de 2ore și 15minute.



- 1) După introducerea duratei de gătit (2h15min) apăsați tasta **>|**. Ecranul va afișa ora la care în mod normal s-ar termina procesul de gătit.
- 2) Cu ajutorul tastelor **▲** și **▼** modificați ora afișată cu ora la care doriți să se încheie procesul de gătire, adică 21:30.
- 3) După câteva secunda afișajul va reveni la starea inițială, indicând ora și inscripția „auto”.

Acum cuptorul este setat astfel încât cina să fie gata la ora 21:30. Datorită duratei de gătire deja prestabilite, 2h15min, cuptorul va începe procesul doar la ora 19:15.

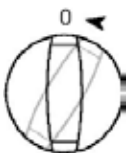
Starea ecranului în momentul începerii procesului de gătire



Starea ecranului în momentul terminării procesului de gătire



La sfârșitul procesului cuptorul va emite un semnal sonor timp de 7 minute.



1) Opriți funcționarea cuptorului



2) Resetați temporizatorul

Notă: Cuptorul va fi în stare inoperabilă până la resetarea temporizatorului.

În exemplul de mai sus timpul calculat automat a fost schimbat de către utilizator. În caz de nevoie timpul de gătire poate fi modificat prin accesarea meniului descris anterior.





Notă: proba de carne este corelată la funcțiile de gătire automată. Există posibilitatea setării unei singure alarme.

*GĂTIRE CU UTILIZAREA PROBEI DE CARNE

Proba de carne este un senzor conectat la cuptor, care se inserează în carne pe durata procesului de gătire. Utilizarea acestui accesoriu opțional (în funcție de modelul achiziționat) oprește procesul de gătit automat în momentul în care carne atinge temperatura setată.



*Accesoriu opțional

- 1) Atingeți tasta . În dreapta ecranului se va afișa cu intermitență simbolul .
- 2) În stânga este afișată temperatura actuală a cărnii iar în dreapta valoarea presetată de 80°C.
- 3) Setează valoarea temperaturii dorite în intervalul 20-90°C cu ajutorul tastelor  și . Setarea se poate face din 2 în 2°C.

Notă: Proba de carne se îndepărtează doar la terminarea procesului de gătire, după semnalul sonor de avertizare. În caz contrar ecranul va afișa simbolul "Er". Pentru anularea erorii consultați manualul de utilizare.

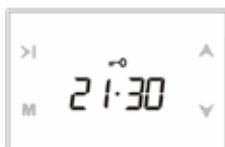
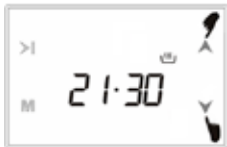
ÎN CAZUL ÎNTRERUPERII ALIMENTĂRII CU ENERGIE ELECTRICĂ



În acest caz la momentul realimentării cuptorului cu energie electrică este necesar să setați din nou ceasul, exact precum este descris în instrucțiunile anterioare.

Notă: în cazul în care nu folosiți cuptorul asigurați-vă că selectorul de funcții și butonul de reglare a temperaturii sunt în poziția 0.

BLOCAREA COMENZILOR

Activare funcției în modul de operare manual blochează toate comenzile. În modul de operare automat funcția blochează doar comenzile aferente ceasului și temporizatorului. Selectorul de programe și cel al termostatului rămân active.



- 1) Atingeți simultan tastele  și . După 1 secundă veți auzi două sunete de avertizare.
- 2) Ecranul afișează simbolul de cheie. Funcția de blocare a comenzilor este activă.

Pentru dezactivarea funcției atingeți simultan tastele ▲ și ▼ până când simbolul de cheie dispare de pe ecran.

Notă: sunetul unei alarme, pe durata activă a funcției de blocare, se anulează prin apăsarea oricărei taste.

SETAREA UNOR OPȚIUNI

1. Mod de afișare al orei 12h / 24h

Setare de fabrică este pentru modul de 24h. Prin menținerea apăsată timp de 5secunde a tastei >| veți auzi două sunete de avertizare după care modul de afișare trece pe cel de 12h AM/PM. Pentru a reveni la modul inițial repetați procedura.

2. Sonorul tastelor

Atingerea fiecărei taste este acompaniată de un semnal sonor. Aceasta este setarea de fabrică a produsului. Pentru eliminarea semnalului sonor mențineți apăsată tasta

M timp de 5 secunde. Veți auzi un ton de avertizare dublu iar pe ecran se va afișa "nt" (no tone – fără sunet). Repetând procedura reactivați sonorul tastelor, care este confirmată de afișarea mesajului "bt".

3. Setarea luminozității ecranului

Puteți ajusta luminozitatea ecranului prin menținerea apăsată a tastei ▲. Activarea modului de setare este confirmată de emiterea unui semnal sonor dublu. Ecranul va afișa mesajul „br 0x” (x=1->8). Orice atingere consecutivă a tastei ▲ va reduce treptat luminozitatea ecranului. Nivelul luminozității se va seta după 5 secunde de la eliberarea tastei. Setarea de fabrică este aferentă nivelului maxim de luminozitate.

4. Setarea sunetului alarmei

Sunt disponibile 3 tonuri de alarmă. Mențineți apăsată tasta | ▼ până când auziți un ton de avertizare dublu. La apăsarea repetată a tastei puteți asculta cele trei tonuri. Ultima selecție este cea care va fi memorată.

Notă: în cazul întreruperii alimentării cu energie electrică opțiunile programate nu vor dispărea

SETĂRI DE FABRICĂ











ALARMĂ=Nivel maxim
LUMINOZITATE=Nivel maxim
TASTE SONORE=Active
MOD DE AFIȘARE AL OREI=24H




DESCRIERE GENERALĂ





Modurile de gătit sau alte funcții ale cuptorului pot fi selectate din meniu. Durata de gătit, timpul de oprire a gătitului (*temperatura la sfârșitul gătitului, dacă se folosește proba de carne), temperatură de gătit pot fi setate. Suplimentar sunt disponibile și menținerea la cald, încălzirea, afișarea orei reale și blocarea comenzilor

Descrierea panoului de comenzi prin atingere:

-  Tasta PORNIT/OPRIT. Funcția de blocaj al comenzilor dezactivează inclusiv și această tastă.
-  Tasta STOP
-  Tasta setare temperatură. La apăsarea tastei cifrele aferente valorii temperaturii vor fi afișate intermitent.
-  Tastă meniu temporizator / tastă funcții probă de carne
*Arată temperatura alimentelor în cazul în care se utilizează proba de carne sau durata/sfârșitul perioadei de gătit.
-  Tastă minus
-  Tastă plus
-  Selector moduri de gătire / funcții
-  Selector moduri de gătire / funcții
-  Tastă încălzire rapidă. Este posibil ca uneori să doriți încălzirea rapidă a cuptorului. Prin apăsarea tastei indicate activați funcția de încălzire rapidă, care cu ajutorul rezistenței circulare și a ventilatorului încălzește rapid cuptorul la temperatura setată. Pe durata activă a funcției ecranul afișează simbolul . La atingerea temperaturii setate simbolul dispare și se va auzi un semnal sonor de avertizare a sfârșitului funcției.
Notă: încălzirea rapidă nu este utilizabilă în cazul funcției grill, dacă diferența dintre temperatură curentă și cea setată este mai mare de 50°C sau utilizați o funcție cu o temperatură setată mai mică de 100°C.



10.  Blocare taste. Funcția de blocare se poate activa / dezactiva prin menținerea apăsată a tastei indicate timp de 1 secundă. Pe durata activă a funcției ecranul afișează simbolul . Toate comenzile sunt blocate cu excepția tastei .



11.  Tastă iluminare. Prin acționare tastei porniți sau opriți iluminarea cavității. Becul se va stinge automat la oprirea cuptorului și eliminarea căldurii reziduale. Puteți porni sau opri lumina oricând, mai puțin pe durata activă a funcției de decongelare.


12.  Tastă pornire funcție de gătit. La apăsarea tastei ecranul va afișa setările aferente funcției activate.

* Accesoriu opțional





ACTIVAREA sau DEZACTIVAREA PANOULUI DE CONTROL

Tasta  activează sau dezactivează panoul de control (indiferent de starea funcției de blocare a comenzilor). La apăsarea tastei  timp de 1 secundă, în modul inactiv, ecranul cuptorului va afișa ora curentă.

Notă: în cazul unei căderi de tensiune sau a întreruperii alimentării cu energie electrică, la realimentarea cu energie a cuptorului ceasul va afișa valoarea 0:00. În acest stadiu toate comenzile sunt inutilizabile. Înainte de a folosi cuptorul trebuie să setați din nou ceasul, utilizând tastele  sau .

La apăsarea tastei  în modul activ al cuptorului acesta intră în mod inactiv.

SETAREA CEASULUI

Atingeți simultan și mențineți apăsată tastele  și  până în momentul în care valoarea 0:00 va fi afișată cu intermitență. Utilizând aceleași taste  și  setați ora curentă. Setarea se memorează în 7 secunde. Ecranul va afișa ora curentă.

SELECTAREA UNEI FUNCȚII DE GĂTIT

Prin atingerea tastelor  sau  puteți derula meniul de selectare a funcțiilor.







Funcție opțională

Funcția selectată se va afișa cu intermitență timp de 7 secunde împreună cu temperatura implicită a acesteia (notă: la unele funcții nu este posibilă setarea temperaturii; în acest caz nu se va afișa nici o valoare).


După selectarea funcției se va afișa simbolul . Semnalul intermitent **PAUSE** indică faptul că procesul de gătit este setat dar nu este activ.

MODIFICAREA TEMPERATURII IMPLICITE

Temperatura implicită a funcțiilor se pot schimba prin apăsarea tastei . Valoarea temperaturii se va afișa cu intermitență. Folosind tastele  sau  setați noua valoare a temperaturii, pe intervale de câte 5°C.

Notă: dacă doriți schimbarea permanentă a unei temperaturi implicite aferente anumitei funcții, după setarea noii valori, mențineți apăsată tasta  timp de 5 secunde, până când aparatul emite un ton de avertizare, indicând modificarea valorii implicite, setate de fabrică.

GĂTIRE ÎN MOD MANUAL

După selectarea unui mod de funcționare, odată cu apăsarea tastei  se inițiază procesul de gătire. De pe ecran dispare simbolul **PAUSE**. Cuptorul va funcționa până în momentul opririi de către utilizator.

Aparatul este prevăzut cu un sistem de protecția care limitează funcționarea cuptorului pe o anumită durată în funcție de temperatura setată:

- 50-120°C – 10h
- 121 – 200°C – 6h
- 201-250°C – 3h

La funcțiile semi sau total automate cuptorul se oprește la sfârșitul duratei setate inițial sau a celele prestabilite, aferente funcției utilizate.

ÎNRERUPEREA TEMPORARĂ, MODIFICAREA SAU OPRIEA FUNCȚIEI

Pentru a termina procesul de gătire apăsați din nou tasta **STOP**. Toate elementele legate de procesul de gătit terminat vor dispărea de pe ecran. Acesta va afișa temperatura căldurii reziduale, în cazul în care aceasta există.

Notă: după terminarea procesului de gătire prin apăsarea tastei **EQ ecranul va afișa setările ultimului mod de gătire. Pentru a relua procesul apăsați încă o dată tasta **EQ**.**

Pentru editarea parametrilor funcției de gătit (durată, temperatură, etc.) utilizați tastele descrise anterior. Prin atingerea tastei **EQ** reinițializați funcția cu noile setări.

GĂTIRE AUTOMATĂ

Gătirea automată se referă la modul în care cuptorul pornește și se oprește în mod automat, în funcție de modul de gătire și parametrii setați de utilizator înaintea atingerii tastei **EQ**.

Gătit cu Durată Prestabilită:

Această metodă se poate folosi atunci când doriți pornirea imediată a funcției și fără utilizarea probei de carne.

- 1) Selectați funcția dorită, iar dacă este necesar setați temperatura.
- 2) Atingeți tasta **EQ**. Simbolul **▶** va fi afișat cu intermitență.
- 3) Setați durata procesului de gătit cu ajutorul tastelor **-** și **+**. Pe ecran va apărea simbolul **AUTO**.
- 4) Apăsați tasta **EQ**. Simbolul **PAUSE** va dispărea de pe ecran semnificând începerea procesului de gătit. Ecranul va afișa sfârșitul duratei de gătit și simbolul **▶**.

Începerea Întârziată a Gătirii





Utilizați această metoda atunci când doriți ca produsele să fie gata la un anumit moment dat, în viitor, după o anumită durată de gătire.

- 1) Parcurgeți primii trei pași descriși anterior la modul de gătit cu durată prestabilită.
- 2) Atingeți din nou tasta **EQ**. Simbolul **▶** va fi afișat cu intermitență împreună cu ora sfârșitului duratei de gătit.
- 3) Cu tastele **-** și **+** introduceți ora la care doriți oprirea procesului de gătit. Simbolul **▶** dispărea de pe ecran, însă inscripția **AUTO** semnifică starea activă a cuptorului, în sensul că procesul de gătit va porni ulterior, în funcție de duratele introduse.

Gătirea cu Proba de Carne*


Proba de carne este un senzor, conectat la cuptor, care se introduce în carnea care se dorește a fi gătită. Utilizarea acestui accesoriu rezultă în oprirea automată a cuptorului în momentul în care carnea atinge temperatura setată.

- 1) Selectați funcția dorită și dacă este necesar setați temperatura conform indicațiilor anterioare.

- 2) Atingeți tasta . Valoarea predifinită a probei de carne va fi afișată cu intermitență prin cele două cifre din dreapta a ceasului. Simbolul **AUTO** este afișat pe ecran.
- 3) Ajustați temperatura în intervalul 20-99°C folosind tastele  și .
- 4) Atingeți tasta . Simbolul **PAUSE** dispăre, procesul de gătit a început. Temperatura actuală a cărnii este afișată prin cele două cifre din stânga ale ceasului.

**Accesoriu Opțional*


Pe Durata Gătirii

Nivelul temperaturii este indicat prin sistemul de bare pe 5 trepte de pe ecran. Fiecare treaptă este echivalentă cu 1/5 din valoarea temperaturii setate. Săgeata () din dreapta indicatorului va arde intermitent pe durata activă a elementelor de încălzire.

TERMINAREA AUTOMATĂ A GĂTIRII





După terminarea automată a gătirii ecranul afișează cu intermitență simbolul **AUTO** și temperatura căldurii reziduale (dacă există), concomitent cu emiterea unui semnal sonor, timp de 7 minute. Anularea avertizării sonore se realizează prin apăsarea tastei **STOP**.



Indicarea Căldurii Reziduale

După terminarea procesului de gătit, manual sau automat, în cazul în care temperatura din interior este peste 60°C, săgeata () din dreapta barelor de temperatură va fi afișată cu intermitență, la un interval de 2 secunde, împreună cu mesajul „hot” (fierbinte). Avertizarea va fi afișată până când nivelul temperaturii interioare scade sub 60°C.







CARACTERISTICI, OPȚIUNI SPECIALE

Temporizator

Pentru a fi avertizat după o anumită perioadă, în modul de așteptare a cuptorului, puteți seta temporizatorul prin atingerea tastei  urmat de menținerea apăsată până în momentul afișării cu intermitență a simbolului . Folosind tastele  sau  setați valoarea dorită. Setarea va fi memorată în 7 secunde.

După sfârșitul intervalului de timp setat cuptorul, timp de 7 minute, va emite un semnal sonor de avertizare. Opriți alarma atingând tasta  sau .

Ceas de Alarmă

Pentru a seta alarma, în modul de așteptare a cuptorului, apăsați de două ori tasta  urmat de menținerea apăsată până în momentul afișării cu intermitență a simbolului . Folosind tastele  sau  setați valoarea dorită. Setarea va fi memorată în 7 secunde. Puteți anula alarma prin apăsarea tastei  sau .

INDICAREA ERORILOR DE FUNCȚIONARE

În situațiile în care apar anomalii de funcționare cuptorul intră în modul de eroare. Aparatul este în mod de așteptare și afișează un mesaj de eroare. Chiar dacă aparatul revine la modul de funcționare, mesajul de eroare va fi afișat până la atingerea tastei **STOP**. Există 8 erori posibile, descrise în tabelul următor:

Cod Eroare	Descrierea erorii și cauze posibile
Err1	Eroare de comunicare între placa de comandă și cea de putere. <i>DKB2-XX-POC400 Conexiuni slăbite în ambele părți ale cablului de date sau cablu de date defect.</i> <i>POC 400 Placă putere defectă.</i>
Err2	Eroare circuit senzor de temperatură interioară. <i>PT-1000-M2-XXX Conexiuni slăbite ale senzorului de temperatură sau senzor defect.</i> <i>POC 400 Placă putere defectă.</i>
Err3	Eroare circuit senzor de temperatură interioară. <i>PT-1000-M2-XXX Senzor defect.</i> <i>POC 400 Placă Putere defectă.</i>
Err4	Temperatura limită de funcționare a panoului de control este depășită. <i>Temperatura modulului de comandă a depășit 100°C. Verificați ventilatorul de răcire.</i> <i>POC 400 Placă de comandă defectă.</i>
Err5	Temperatura limită de funcționare a plăcii de putere este depășită. <i>Temperatura plăcii de putere a depășit 105°C.</i> <i>POC 400 Placă Putere defectă.</i>
Err6	Eroare senzor de căldură placă de control. <i>POC 400 Placă UM defectă.</i>
Err7	Eroare senzor de căldură Placă Putere <i>POC 400 Placă Putere defectă.</i>
Err8	Imposibilitatea setării valorilor de temperatură. <i>Verificați elementele de încălzire și conexiunile acestora.</i> <i>POC 400 Placă Putere defectă.</i>

În cazul unui mesaj de eroare

Mesajele de eroare care nu dispar prin atingere tastei **STOP** se pot anula prin întreruperea alimentării cu energie electrică timp de 2 minute. Dacă eroarea persistă contactați centrul de service autorizat.

OPȚIUNI SETABILE

Sunet semnal avertizor: aveți posibilitatea de a alege unul dintre cele trei tonuri disponibile.

Mențineți tasta **[]** apăsată timp de 5 secunde. Pe ecran se va afișa tonul setat: „tn 1” (înalt), „tn 2” (mediu) sau „tn 3” (scăzut). Nivelul de sunet poate fi schimbat prin atingerea tastei **[]** în mai puțin de 7 secunde de la ultima atingere. Nivelul de ton setat de fabrică este „tn 1” (înalt).

Sunet Taste: aveți posibilitatea de a alege una dintre cele trei opțiuni disponibile.

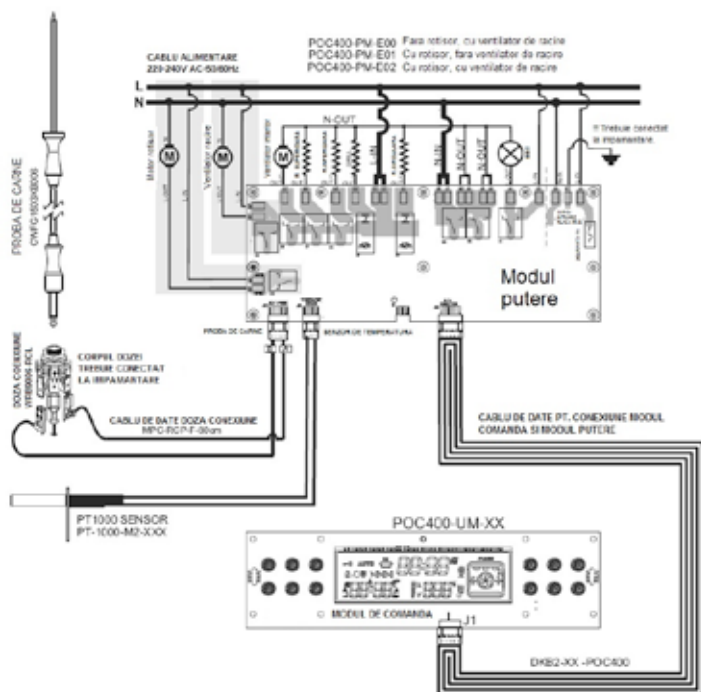
Mențineți tasta **+** apăsată timp de 5 secunde. Pe ecran se va afișa tonul setat: „bt” (beep), „c” (click) sau „nt” (no tone – fără ton). Tipul de sunet poate fi schimbat prin atingerea tastei **+** în mai puțin de 7 secunde de la ultima atingere. Tipul de sunet setat de fabrică este „bt” (beep).

Tipul de afișare al orei 24h/12h: modul standard de afișare al ceasului este în format de 24h. Prin apăsarea simultană a tastelor **+** și **-** schimbați modul de afișare.

Mod Economisire Energie: modul de economisire al energiei este o setare opțională. Activat, va opri afișarea ceasului pe durata inactivă a cuptorului. Funcția se activează prin menținerea apăsată timp de 5 secunde a tastei **+**. Ecranul va afișa mesajul „PS ON” timp de câteva secunde, după care se va stinge. Dezactivarea se realizează la fel, urmat de afișarea mesajului „PS OFF”.

DIAGRAMA ELECTRICĂ

DIAGRAMA DE CONEXIUNE POC400



SISTEMUL DE VENTILAȚIE TANGENȚIALĂ (DE RĂCIRE)

Acest sistem de ventilație generează un flux de aer care previne supraîncălzirea suprafeței exterioare a aparatului și deteriorarea corpului de mobilă în care este instalat. De asemenea, fluxul de aer generat de sistemul de ventilație răcește panoul de comenzi și partea frontală, prevenind astfel supraîncălzirea acestor părți. Funcționarea corectă a acestui sistem asigură siguranța în utilizare și crește durata de viață a produsului (Figura 11).

Principiile de funcționare pot diferi în funcție de modelul de cuptor achiziționat. Produsul Dumneavoastră poate avea unul dintre următoarele principii de funcționare:

- Ventilatorul de răcire pornește automat la activarea unei funcții și se oprește la terminarea acesteia sau în cazul opririi cuptorului.
- Ventilatorul este pornit de un termostat special, localizat în partea din spate a cuptorului. În acest caz ventilatorul va fi activ (în modul de funcționare sau oprit al cuptorului) până când temperatura exterioară scade sub nivelul setat al termostatului.



Figura 11

SFATURI UTILE

Acordați atenție momentului deschiderii ușii în timpul funcționării cuptorului. Aerul fierbinte și aburii din interior vă pot provoca arsuri! Utilizați o mânășă de protecție termică.

Sfaturi pentru coacere

- Utilizați vase din metal cu suprafețe anti aderente, recipiente din aluminiu sau forme rezistente la temperaturi înalte din silicon.
- Folosiți adecvat rafturile și spațiile aferente.
- Vă recomandăm să așezați formele de gătit sau tăvile mai mici pe mijlocul grătarului.
- Mențineți ușa cuptorului închisă.

Sfaturi pentru grătar (grill)








- Condimentarea cu suc de lămâie și piper negru vor îmbunătăți performanțele în cazul gătirii unui pui, curcan întreg sau a unei bucăți mari de carne.
- După terminarea gătirii lăsați carnea timp de 10 minute în cuptor. Sucul propriu este mai bine distribuit și nu țâșnește în momentul tăierii.
- Peștele trebuie așezat, într-un vas ignifug, la nivel mediu sau inferior.
- În cazul în care gătiți mai multe bucăți de carne, acestea trebuie distribuite uniform pe grătar.
- Dacă gătiți direct pe grătar, așezați sub grătar o tavă care să conțină puțină apă (pentru facilitarea curățării).

DIVERSE SUGESTII

Valorile indicate în tabelul următor sunt sugestive și pot diferi în funcție de modelul ales. Vă recomandăm ca la începutul utilizării cuptorului să faceți o testare a acurateții temperaturii setate (prin măsurarea acesteia, prin testarea gătirii unor cantități mici de alimente). Se acceptă orice abatere de la temperatura afișată, în plus sau minus, care se încadrează la valoarea de max. 10-12% din temperatura afișată.



TIP ALIMENT	FUNCȚIE	POZIȚIA PE RAFT	TEMPERATURA (°C)	DURATĂ APROXIMATIVĂ (minute)
Chec în tavă		3	175	25-30
Chec în formă siliconică		2	175	40-50
Chec cu hâție de copt		3	175	25-30
Pandișpan		3	200	5-10
Prăjituri		3	175	20-30
Produse de patiserie din aluat		2	190	30-40
Pateuri		2	180	25-35
Aluat dospit (cu drojdie)		2	180	35-45
Lasagna		2-3	190	30-40
Paste		2	180-200	30-45

Friptură		3	25 sec 250max, pe urmă 190	100-120
Pește		3	200	20-30
File de vită		3	190-200	6-8
Chiftele prăjite		3	190-200	8-10
Foi de plăcintă		1-3	170-190	20-30
Pui 1000gr		3		60-90
Carne 500gr		3		60-90
Când gătiți utilizând ambele tăvi, tava de cuptor se așează în partea superioară iar tava pentru copt în partea inferioară. Preîncălziți cuptorul înainte de fiecare proces de gătire.				

DEFECT	CAUZĂ	REMEDIU
Crusta superioară este prea închisă la culoare, iar partea inferioară necoaptă	Căldură insuficientă din partea inferioară	Așezați tava pe un nivel mai inferior.
Crusta superioară este necoaptă, iar partea inferioară prea închisă la culoare	Căldură insuficientă din partea superioară.	Așezați tava pe un nivel mai superior.
Partea exterioară este prea coaptă, interior crud	Temperatură prea ridicată.	Temperatură de gătit greșită. Micșorați temperatura.
Partea exterioară a alimentelor este uscată	Temperatură prea scăzută.	Temperatură de gătit greșită. Creșteți temperatura.

SFATURI PENTRU GĂTIRE

Sfaturi pentru coacerea checului

- Dacă compoziția este prea uscată, creșteți temperatura cu 10°C și reduceți durata de coacere.
- Dacă compoziția este scăzută, folosiți lichide mai puține sau micșorați temperatura cu 10°C.
- Dacă checul este prea închis la culoare pe partea superioară, așezați tava pe un nivel mai inferior, micșorați temperatura și creșteți durata de coacere.
- Dacă checul este bine copt în interior dar este lipicios în exterior, utilizați mai puțin lichid, micșorați temperatura și măriți durata de gătit.

Sfaturi pentru coacerea diferitelor tipuri de aluat

- Dacă aluatul este prea uscat, creșteți temperatura cu 10°C și micșorați durata. Înmuiiați straturile de aluat cu un amestec de lapte, ulei, ou, iaurt.
- Dacă produsele se coc prea greu verificați dacă grosimea aluatului nu depășește adâncimea tăvii.
- Dacă produsele se coc prea tare pe partea superioară și rămân crude în partea de jos, verificați cantitatea de sos sau sirop folosit (inclusiv fructele cu mult suc pot induce acest efect).

Sfaturi pentru coacerea legumelor

- Folosiți vase cu capac. Capacul oprește evaporarea lichidelor și astfel legumele nu se vor usca.
- Dacă doriți să gătiți legume care se coc foarte greu, înainte de așezarea lor în cuptor dați-le un clocot sau folosiți variante conservate.

ÎNȚREȚINERE ȘI CURĂȚARE GENERALĂ

Vă recomandăm să curățați cuptorul după fiecare utilizare, cu o cârpă sau un burete umed. Nu lăsați resturi de alimente sau uleiul pe suprafața de email a cavității. Acestea în timp, pot deteriora cuptorul.

- Înainte de orice operație de întreținere sau curățare deconectați aparatul de la sursa de energie electrică.
- Așteptați până la răcirea completă a aparatului
- Pentru suprafețele emailate și cele din inox folosiți detergenți speciali, dedicați acestor suprafețe (lichid sau spumă)
- Nu utilizați obiecte care pot zgâria părțile emailate sau vopsite. Nu folosiți detergenți abrazivi sau corozivi.
- Folosiți o cârpă moale și un detergent regulat pentru curățarea panoului de control. Utilizarea burețilot abrazivi sau a substanțelor de curățare foarte agresive poate deteriora sau șterge pictogramele aferente funcțiilor sau a altor elemente.
- Petele provenite de la alimente cu un grad ridicat de aciditate, oțet, etc. se șterg de îndată.
- Nu folosiți niciodată aparate de curățat cu aburi sub presiune!

STICLA EXTERIOARĂ

- Curățați sticla exterioară cu o cârpă moale, îmbibată în apă sau detergent special pentru sticlă. După curățare uscați întreaga suprafață.
- Nu folosiți obiecte dure, bureți metalici sau perii care pot zgâria sticla.

STICLA INTERIOARĂ

- Curățați sticla interioară cu o cârpă moale, îmbibată în apă sau detergent special pentru sticlă. După curățare uscați întreaga suprafață.
- Nu folosiți obiecte dure, bureți metalici sau perii care pot zgâria sticla

Sticlă interioară poate diferi în funcție de modelul achiziționat. Puteți regăsi următoarele variante:

Ușă cu interior integral din sticlă:

Curățați sticla interioară cu o cârpă moale, îmbibată în apă sau detergent special pentru sticlă. După curățare uscați întreaga suprafață. Nu folosiți obiecte dure, bureți metalici sau perii care pot zgâria sticla.

Puteți îndepărta sticla precum este exemplificat în imaginea alăturată (Figura 12):

1. Deschideți ușa cuptorului
2. Îndepărtați siguranțele din plastic și ridicați ușor sticla.
3. Scoateți sticla prin ridicare spre Dumneavoastră.

După terminarea procesului de curățare procedați pentru reșezarea sticlei în ordinea inversă a pașilor descriși anterior.

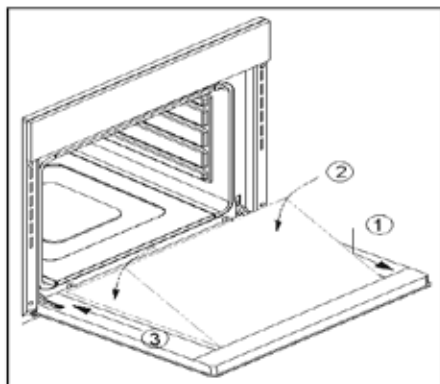


Figura 12

GARNITURA CUPTORULUI

Cuptorul este prevăzut pe marginea cavitații cu o garnitură specială. Garnitura are rolul de a etanșeiza ușa și asigură o funcționare corespunzătoare aparatului. Garnitura nu este fixă (se dilată la temperaturi ridicate).

- Verificați periodic starea garniturii. În cazul în care este necesar să o curățați evitați utilizarea detergenților abrazivi, corozivi, acizi sau înălbitori.
- În cazul în care constatați deteriorarea garniturii contactați de îndată centrul de service autorizat. Până la înlocuirea garniturii nu folosiți cuptorul.

Procedura de schimbare este următoarea:

1. Deschideți ușa cuptorului
2. Îndepărtați garnitura veche. Aceasta este fixată cu cârlige în cele patru colțuri ale deschiderii cavitații (Figura 13).
3. Pentru fixarea garniturii noi utilizați cârligele de fixare ale celei vechi.

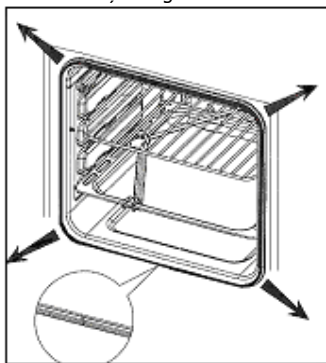


Figura 13

GHIDAJE LATERALE*

Înlăturarea ghidajelor laterale este facilă. Împingeți în jos clema de fixare și cu o mică ridicare a grilajului trageți-l către exterior. După curățarea acestora pentru reasezare procedați în ordine inversă (Figura 14).

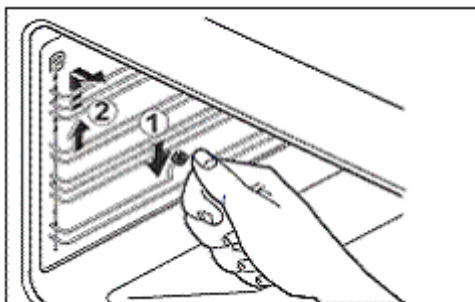


Figura 14

*accesoriu opțional

SCHIMBAREA BECULUI

Înainte de orice operațiune asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de energie electrică.

Becul nou trebuie să corespundă următoarelor caracteristici:

1. Să fie rezistent la căldură
2. Tensiune de alimentare 220-240V
3. Putere max. 25W

Pentru înlocuire urmați pașii descriși puțin mai jos (figura 15):

1. Îndepărtați protecția din sticlă prin rotirea acesteia în sens contrar acelor de ceas.
2. Îndepărtați becul ars prin deșurubare în sens contrar acelor de ceas.
3. Înșurubați becul nou
4. Repoziționați protecția din sticlă
5. Reluați alimentarea cu energie electrică a aparatului.

ATENȚIE: pentru evitarea unui accident prin electrocutare, deconectați aparatul de la sursa de energie electrică.

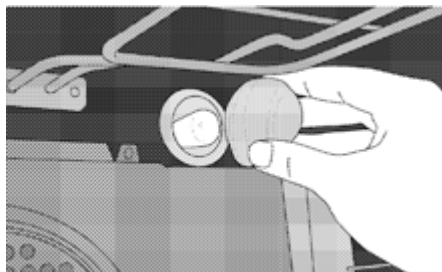
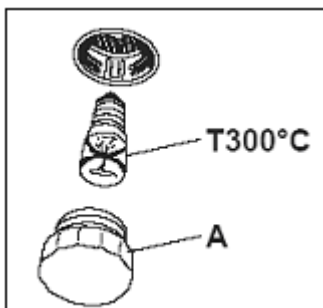


Figura 15

Notă: locația și tipul sistemului de iluminat poate diferi în funcție de modelul de cuptor achiziționat.

Curatarea plitei

Curatați plita după fiecare utilizare pentru a preveni arderea reziduurilor alimentare.

Pete	Metoda de curatare	Instrumente de curatare
Pete usoare	Stergeti cu apa fierbinte si apoi uscati	Burete
Murdărie acumulată	Stergeti cu apa fierbinte si apoi cu partea aspra a unui burete frecati suprafata, apoi uscati	Burete special de curatat suprafete de sticla ceramica
Depuneri calcaroase	Aplicati oțet fierbinte pe zona afectată și ștergeți-o cu o cârpă uscată. Folosiți agent de curățare special de la dealer specializat	Substanta special de curatare a suprafetelor de sticla ceramica
Zahar, aluminiu topit sau plastic	Scoateti cu ajutorul unui răzuitor pentru vitroceramica (se recomanda un instrument de plastic pentru mai multa protecție	Substanta special de curatare a suprafetelor de sticla ceramica

INFORMAȚII PRIVIND TRANSPORTUL APARATULUI

- Pe durata transportului așezați cuptorul în poziție paralelă cu solul și cu panoul de comenzi în partea superioară.
- Fixați protecția pentru geam pe tavă și grătar. Asigurați elementele interioare pentru a nu provoca o spargere accidentală a geamului.
- Pentru manevrarea aparatului nu vă folosiți de mână (Figura 16)

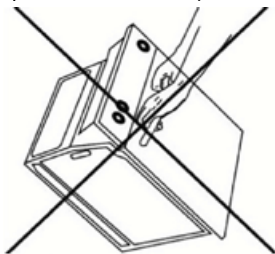


Figura 16

DEPISTAREA ERORILOR ÎNAINTE DE A APELA LA SERVICE

Sub nici o circumstanță nu încercați să reparați cuptorul de unul singur. Intervenția persoanelor neautorizate anulează valabilitatea certificatului de garanție. În plus, riscați accidentarea personală sau deteriorarea iremediabilă a aparatului.

Pentru a depista unele probleme, înainte de a apele la service, verificați următoarele:

Cuptorul nu încălzește

Selectorul de funcții și cel al termostatului nu sunt setate

În cazul în care cuptorul dvs este echipat cu temporizator verificați starea acestuia

Lipsa alimentării. Verificați cablul de alimentare, sursa de energie electrică sau tabloul de siguranță.

Cuptorul nu funcționează

Siguranța din tablou este defectă. Verificați tabloul de siguranțe.

Aparatul nu este conectat la sursa de energie electrică

Selectorul de funcții și cel al termostatului nu sunt setate

În cazul în care cuptorul dvs este echipat cu temporizator verificați starea acestuia.

Eroare de gătire (alimentele nu se coc uniform)

În conformitate cu sugestiile prezentate în manual consultați tabelul existent și re poziționați tava sau reglați durata și temperatura de gătit.

Nu funcționează sistemul de iluminat

Becul este ars. Înlocuiți becul.

Pe durata încălzirii / răcirii se aud sunete metalice

Auzirea unor zgomote pe durata încălzirii/răcirii cuptorului nu semnifică prezența unei defecțiuni. Este un fenomen normal, metalul se dilată/contractă în funcție de temperatură.



După sfârșitul ciclului de viață acest produs nu trebuie tratat ca un deșeu casnic. Trebuie dispus conform directivei EU 19/2012 WEEE, la centrele speciale de colectare a deșeurilor electrice și electronice.

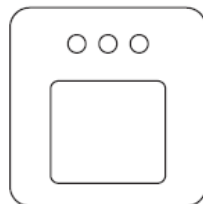
Disponerea în alte circumstanțe poate avea efecte negative asupra mediului înconjurător și a sănătății umane și este strict interzisă.

Înainte de dispunerea produsului tăiați cablul de alimentare al acestuia.

Produsul trebuie dispus conform regulilor și normelor locale, în locurile special amenajate. Pentru mai multe informații adresați-vă vânzătorului sau la centrele locale de colectare a deșeurilor electronice.

PRODUCĂTORUL SAU IMPORTATORUL NU ÎȘI ASUMĂ RĂSPUNDEREA PENTRU GREȘELILE DE TIPAR, DE INTERPRETARE SAU TRADUCERE! POZELE UTILIZATE ÎN ACEST MANUAL SUNT STRICT CU CARACTER DE PREZENTARE ȘI NU PREZINTĂ OBLIGAȚII CONTRACTUALE!

**ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ
ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТИРАНЕ И РАБОТА**



СЪДЪРЖАНИЕ

Технически характеристики	145
Акcesoари	147
Важна информация за безопасност	148
Монтиране	150
Свързване към електрическата мрежа	156
При първо монтиране на фурната	161
Съвети за пестене на енергия	162
Описание на фурната	163
Използване на фурната	168
Таймери на фурната	172
Функция охлаждащ вентилатор	190
Съвети при готвене	191
Други предложения	191
Готварски съвети	194
Почистване и поддръжка	194
Информация за транспортиране	199
Отстраняване на проблеми, преди да се обадите в сервиза	200

Скъпи клиенти,

Благодарим ви, че закупихте нашия продукт.

Преди първата употреба, прочетете внимателно всички инструкции и предупреждения в това ръководство. Тези насоки съдържат важна информация за монтирането, експлоатацията, поддръжката на вашия продукт и ви съветват как да се възползвате максимално от продукта.

Съхранявайте това ръководство на безопасно и лесно достъпно място, за да ви е под ръка, когато стане необходимо.

Производителят не носи отговорност за повреди, настъпили от неправилното използване на уреда, за вреди, нанесени на околната среда, за щети на други материали и за наранявания на хора, в резултат на превода на това ръководство или неговото публикуване.

Това ръководство се отнася и за други модели. Разликите между моделите са отразени в ръководството.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Фурните са проектирани да работят с монофазен променлив ток от 220-240V AC 50Hz.

Преди монтирането на уреда, ви предлагаме да проверите спецификациите, дадени на табелката със стойностите, приложена от лицевата страна на дъното на фурната.

Външни размери (височина/широчина/дълбочина)	595mm/ 595mm/ 570mm
Монтажни размери (височина/широчина/дълбочина)	*580 или 590 mm/ 560 mm/ мин. 550mm
Външни размери (котлон)	55mm / 590mm / 520 mm
(Височина / ширина / дълбочина)	
Размери на инсталацията (котлон)	560 mm x 490 mm
(Височина / дълбочина)	
Мощност на фурната	2072 W
Мощност на котлоните	6000 W
Обща мощност	8072 W
Бушон	3 x 16 A

Входно напрежение/ Честота	220-240V AC 50Hz 380-415V AC 50Hz
Ток (Amp)	мин. 16 A

*** Виж раздел Монтиране**

Стойностите могат да варират в зависимост от модела, посочен по- долу. Всички части са налични, заедно с продукта.

Горен нагревателен елемент за фурна	900 W
Долен нагревателен елемент за фурна	1100 W
Елемент за циркулярно нагряване	2000 W
Елемент за нагряване на грил	1800 W/ 2000 W
Мотор на турбо вентилатор	22-30W
Двигателна мощност на скарата	6 W
Двигателна мощност на охлаждащия вентилатор	18-22W
Осветление	25 W
Клас за енергийна ефективност #	A

Основа: При електрическите фурни, данните върху енергийните етикети са в съответствие с EN 60350-1. Стойностите са определени за стандартно натоварване и конвекция/ горещ въздух (ако има такъв).

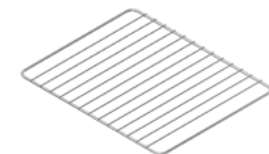
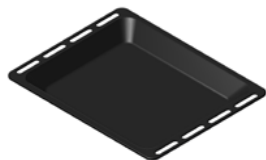
- ❖ Производителят си запазва правото да прави промени в техническите характеристики, за да се подобри качеството на уреда, без предварително известие.
- ❖ Фигурите в ръководството са схематични; вашият продукт може да не съвпада точно с тях.
- ❖ Стойностите, посочени в етикета на уреда или в други печатни документи, доставени с уреда са получени в лабораторни условия по съответните стандарти. Тези стойности могат да варират в зависимост от използването на уреда и условията на околната среда.

АКСЕСОАРИ

Акcesoарите към продукта могат да се различават в зависимост от модела, който сте закупили. При вашия продукт може да не са налични всички акcesoари, описани в ръководството.

Тава за печене

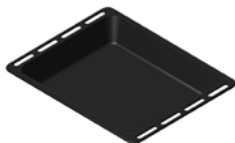
Може да се използва за сладкиши, печени. Използва се за печене на грил, затопляне и месо, храни с течено съдържание и за печене готвене или за поставяне на вече изпечената на грил като тава, където да се събират храна. течностите.



Решетка

Дълбока тава за печене

Може да се използва за сладкиши, печене на. Използва се за приготвянето на различни месо, храни с течено съдържание или по време храни, при печене на грил и за събиране на на печене на грил като тава, където да се събира мазнината в тавата. събират течностите.



Решетка за тава

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Този раздел ще ви помогне да избегнете опасностите от нараняване или повреда, поради неправилно монтиране или използване на уреда. Неспазването на тези инструкции може да направи невалидна гаранцията и нашата компания не носи отговорност за възникналите щети. Прочете внимателно всички инструкции за употреба. Те ще ви дадат важна информация за монтирането, безопасното използване и поддръжката на уреда, за да можете да извлечете максимална ефективност. Пазете това ръководство за бъдещи справки.

Обща безопасност

❖ Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително и деца), с намалени физически, сетивни или умствени способности или от лица, които нямат опит и познания, освен ако те не са наблюдавани или инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Не позволявайте на децата да си играят с уреда.

❖ Уредът е предназначен само за домашна употреба. Използването му за комерсиални цели е недопустимо. Не може да се използва за никакви други цели, освен за готвене и загреване. Използването му за други цели (например за отопление на стаята, сушене на дрехи или други предмети), е опасно и неуместно. Когато използвате по неподходящ, неправилен или неадекватен начин фурната, нашата компания не носи отговорност за щетите и нараняванията, нанесени на хора, на околната среда или други материали.

❖ Уверете се, че сте отстранили всички опаковъчни материали, преди да използвате продукта.

❖ При първото включване на фурната, материалите за изолация на фурната и нагревателните елементи могат да изпуснат миризма. Поради тази причина, при първото пускане на фурната не слагайте храна. Първо включете, изчакайте дали ще се появи мирис и след това гответе. Почистете вътрешността на фурната с влажна мека кърпа.

❖ Когато работи, уредът може да се нагорещи. Никога не докосвайте плочите, вътрешните части на фурната, нагревателните елементи и т.н. Дръжте децата далеч!

❖ Повърхността при печене на грил може да стане много гореща, бъдете внимателни!

❖ Винаги използвайте топлоустойчиви ръкавици, когато поставяте или изваждате ястията в/от фурната.

❖ Никога не гответе или гържете директно върху основата на фурната.

❖ Не поставяйте във фурната тави, чинии или увита храна в алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. В противен случай, акумулираната топлина може да повреди основата на печта и може да възникне опасност от пожар.

- ❖ Когато местете, чистите или извършвате дейности по поддръжката на фурната, изключете от захранващия кабел.
- ❖ Никога не се опитвайте да извадите щепсела от контакта, чрез дърпане на кабела.
- ❖ Не пипайте с мокри или влажни ръце.
- ❖ Изключете, извадете щепсела и оставете да се охлади, когато фурната не работи правилно или е счупена.
- ❖ Не се опитвайте да ремонтирате или да модифицирате уреда. Въпреки това, можете да поправите някои неизправности; (**Вижте Отстраняване на неизправности, преди да се обадите в сервиза**).
- ❖ Всички работи по поддръжката и ремонта трябва да се извършват само от оторизиран сервиз и трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ❖ Ако не използвате фурната, изключете всички функции и поставете на позиция "OFF".
- ❖ Винаги поддържайте фурната чиста. Остатъците от храна по фурната след употреба с течение на времето могат да повредят повърхността на фурната.
- ❖ Осигурете подходяща вентилация на помещението, където се намира фурната. Поддържайте вентилационните тръби чисти.
- ❖ Не използвайте фурната при махнато или счупено предно стъкло на вратата.
- ❖ Задната повърхност на фурната става гореща, когато се използва. Пазете кабелите за газовата/ електрическата връзка далеч от задната част; в противен случай захранващият кабел може да се повреди.
- ❖ Не използвайте уреда под влиянието на наркотици и/ или алкохол, защото това влияе на начина ви на възприемане.
- ❖ Бъдете внимателни при използване на алкохол в ястията. Алкохолът се изпарява при висока температура и може да предизвика пожар, тъй като се възпламенява при контакт с горещата повърхност.

ВНИМАНИЕ: Този продукт е предназначен изключително за приготвяне на храна. Да не се използва за други цели, като например за отопление на стаята.

Безопасност за децата

- ❖ Този уред е предназначен за употреба от възрастни и деца под наблюдение. Никога не оставяйте деца без надзор в близост до уреда. Не позволявайте на децата да си играят с уреда.

- ❖ Достъпните части на уреда могат да се нагорещят, когато работят. Дръжте децата далеч от фурната, докато се охлади напълно.
- ❖ Бъдете внимателни и не оставяйте опаковъчни материали (найлонови торбички, експандиран полистирол и др.), там, където децата могат да се доберат до тях, тъй като могат да бъдат опасни.
- ❖ Не поставяйте тежки предмети и не позволявайте на децата да седят върху отворената врата. Вратата може да се счупи или да се повредят пантите.

ВНИМАНИЕ: Достъпните части могат да се нагорещят, когато се използва грилът. Дръжте децата далеч!

ВАЖНО: Ако решите да не използвате повече фурната, трябва да я изключите от захранващия кабел, като го махнете от контакта. Неизползваните уреди могат да бъдат риск за безопасността на децата, тъй като те често си играят с тях. Поради тази причина е препоръчително да обезопасите фурната.

Безопасност при употреба или ремонт

- ❖ Всякакви интервенции по електрическото оборудване и системи, трябва да се извършват от компетентни и квалифицирани лица.
- ❖ В случай на повреда незабавно изключете уреда и спрете захранването. Изключете централното захранване. Изключете тока, когато искате да почистите продукта.
- ❖ Уверете се, че кабела на уреда и контакта са съвместими.

МОНТИРАНЕ

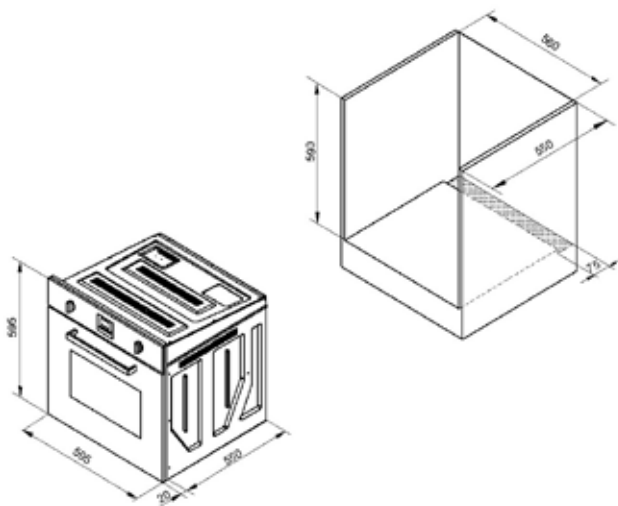
Монтирането трябва да се извърши от професионално квалифицирано лице в съответствие с инструкциите. Производителят не поема отговорност за щети върху имуществото или наранявания на хора или животни в резултат от неправилното монтиране на фурната. Следвайте всички инструкции за монтаж, дадени в това ръководство.

ГРИЖА ЗА ОКОЛНАТА СРЕДА: Ако след монтирането на уреда, опаковъчните материали представляват опасност за околната среда, трябва да ги изхвърлите. Според условията за повторно използване на отпадъци от опаковки (фолио, картон, стиропор и др.), преди да изхвърлите продукта, отрежете захранващия кабел, за да не се използва от деца, които могат да бъдат изложени на опасност и да го дръпнат.

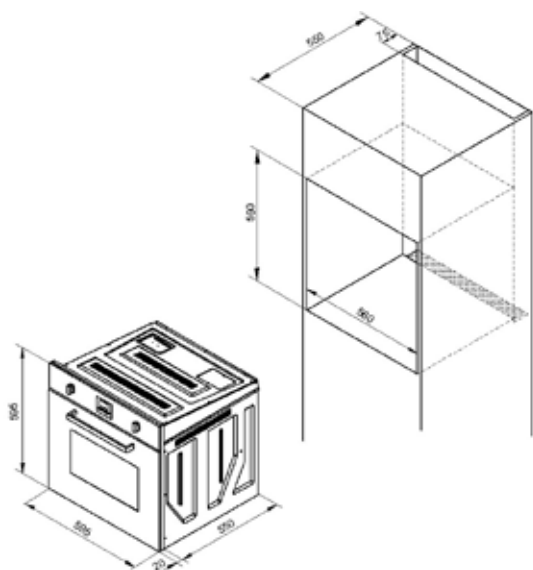
Инструкции за монтиране

- ❖ При монтирането, уредът трябва да бъде свързан в съответствие с местното законодателство относно електрическата енергия.
- ❖ Фурната е проектирана, за да се монтира в кухненски шкаф. Може да се монтира и под работния плот или в по-висок шкаф на нивото на очите. Изрежете отвор в кухненския шкаф, както е показано. (вж. **Фигура 1** и **Фигура 2**).
- ❖ Уверете се, че мястото, където вграждате фурната е достатъчно издръжливо, за да поеме тежестта на фурната.
- ❖ Стените на фурната трябва да бъдат устойчиви на топлина. По-специално страничните стени да са с гипсофазерно покритие/ дървесно-влакнеста плоча. Покритието трябва да е устойчиво до 100°C. Ако не са топлоустойчиви, синтетични материали и лепила, пластмасите или свързващите материали, могат да се повредят. Тази информация е само за целите на ръководството, а реалната устойчивост на висока температура зависи от вида и качеството на материалите, използвани за изработването на кухненските шкафове, както и от лака, който се полага отгоре.
- ❖ Някои кухненски части или повърхности или видове лак (например винил) са особено чувствителни при по-ниски температури, като се поврежда цвета при споменатите по-горе температури.
- ❖ Осигурете минимум 5 мм разстояние между стените на мебелите и уреда. Ако монтирате уреда, пренебрегвайки съветите и указанията, дадени в това ръководство, това ще обезсили валидността на гаранцията.
- ❖ Избягвайте да мачкате, сгъвате и стягате захранващият кабел и избягвайте контакт с нагнетите повърхности. След монтирането, щепселът трябва да е на лесно достъпно място.
- ❖ Трябва да има безопасна дистанция между мебелите и стените на кухнята.
- ❖ Правилното монтиране ще ви осигури подходяща защита при контакт с електрическите части и функционално изолираните части.
- ❖ С цел да се осигури безопасността, всички части трябва да са монтирани така, че да не могат да се махнат без помощта на инструмент.
- ❖ За най-ефективна циркулация на въздуха, фурната трябва да е монтирана в съответствие с посочените размери (вж. **Фигура 1** и **Фигура 2**).
- ❖ Ако Фурната за вграждане е монтирана под котлона, разстоянието между тях трябва да е минимум 50 мм.

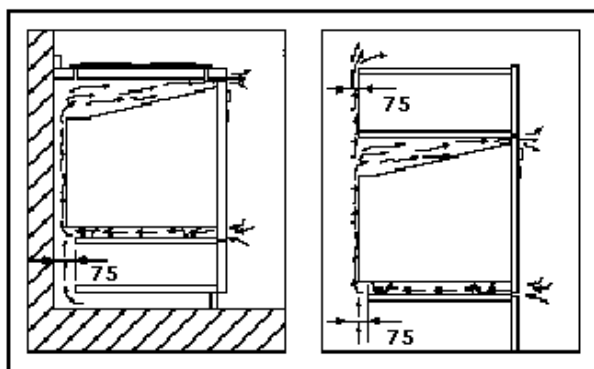
- ❖ За да се осигури оптимална циркулация на въздуха, отстранете задния панел на тялото, където монтирате фурната. Минималното разстояние между тялото и стената трябва да е поне 75 мм от задната страна (вж. **Фигура 3**).
- ❖ Препоръчваме ви да не монтирате уреда близо до хладилници или фризери, тъй като отделената топлина може да повлияе върху работата на тези уреди и значително увеличава консумацията на енергия.



Фигура 1



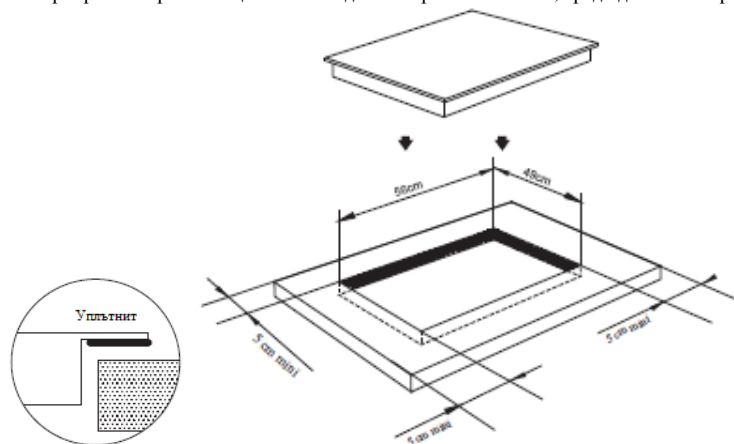
Фигура 2



Фигура 3

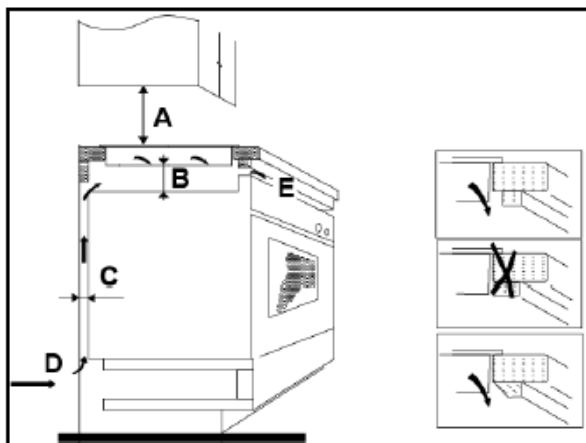
Подготовка на работния плот за поставяне на котлоните

- ❖ Работният плот трябва да е с дебелина от 30 до 40 mm и дълбочина поне 600 mm. Трябва да е хоризонтален и страната, гледаща към стената, трябва да бъде изолирана срещу разливане на течности или влага.
- ❖ Изрезите (изрязаните повърхности) трябва да бъдат обработени със специален лак, силиконов каучук или лята смола за да се предотврати раздуване, причинено от влага.
- ❖ Трябва да се подсигури безопасно разстояние между работния плот и котлона от поне 5 cm.
- ❖ Почистете изрязаната повърхност на работния плот.
- ❖ Подгответе изрезите на работния плот с помощта на триизмерния чертеж.
- ❖ Прикрепете прилепващата лента в долния край на котлона, преди да го монтирате.



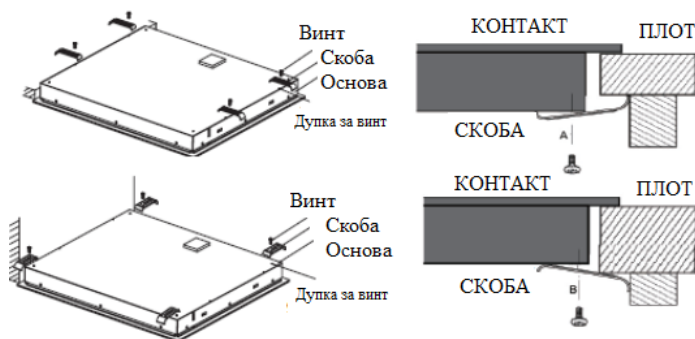
- ❖ Минималното разстояние между котлона и други кухненски модули или уреди, поставени отгоре, трябва да бъде 700 mm.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
700	50 min.	20 min.	Всмукване на въздух	Изпускане на въздух 10 mm



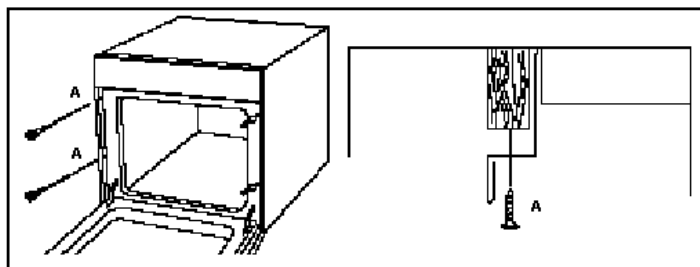
Монтиране на котлона

- ❖ Проверете уплътнителя на котлона за повреди и за правилното му поставяне.
- ❖ Първо поставете котлона с кабелите в подготвения изрез в работния плот.
- ❖ Прикрепете котлона към работната повърхност с помощна на четирите скоби и винтовете, които са предоставени. Поставете винтовете в четирите дупки на дъното на котлона и ги затегнете.
- ❖ Поставете и регулирайте скобите, в зависимост от дебелината на работния плот.



МОНТИРАНЕ НА ФУРНАТА В ШКАФА

- ❖ Уредът трябва да се постави на избраното място, след като бъде нивелиран и центриран.
- ❖ В зависимост от предпочитанията, фурната може да се монтира на по- високо място в шкафа или под мивката.
- ❖ Отворете вратата на фурната и я закрепете към кухненския шкаф с помощта на четири винта, които отговарят на дупките, предвидени от двете страни на рамката (А). (вж. Фигура 4).
- ❖ Когато фурната се свързва на мястото за по- лесното и монтиране, трябва да свърже отделно към електрическите кабели. Уверете се, че кабелите не са притиснати.



Фигура 4

СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

Всички електрически връзки трябва да се извършват само от квалифициран електротехник в съответствие с приложимите местни закони и разпоредби. Монтажът трябва да е съобразен с националното законодателство.

Преди да свържете уреда:

- ❖ Уверете се, че охранващият кабел достига до контакта.
- ❖ Уредът трябва да е свързан в съответствие с правилата, които понастоящем са в сила и само от официално упълномощен техник. Производителят не носи отговорност за щети и наранявания на хора, животни или предмети, поради погрешно свързване към електрическата мрежа.
- ❖ Стандартната стойност на предпазителя за продукта трябва да е минимум 16А.

- ❖ Ако текущата стойност на предпазителя е под 16 ампера, трябва да повикате квалифициран електротехник, за да промени амперметъра.
- ❖ Свързването трябва да е съобразено с националните разпоредби.
- ❖ Свържете уреда само към заземен източник на енергия. Трябва да се използва кабел за заземяване. Моля, повикайте квалифициран електротехник, за да извърши заземяването.

ВНИМАНИЕ: Този уред трябва да бъде заземен.

Ако фурната не разполага със захранващ кабел или щепсел, консултирайте се с квалифициран електротехник и използвайте съвместими продукти със следните характеристики.

Напрежение	Вид кабел	Размер на захранващия кабел	Ампераж (Амп)
220-240V AC 50 Hz	H05 W – F	3 x 1,5 mm ²	16A

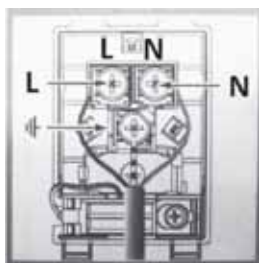
Таблица 1

Поставете захранващия кабел и свържете фурната, както е показано по-долу:

Жълто/ зелено, заземяващият кабел трябва да е свързан към терминала “⊕”.

Син неутрален проводник, свързан към терминала, маркиран с “N”.

Черни, кафяви или червени инсталирани електрически кабели трябва да са свързани към ръба, посочен от “L”. (вж. Фигура 5).



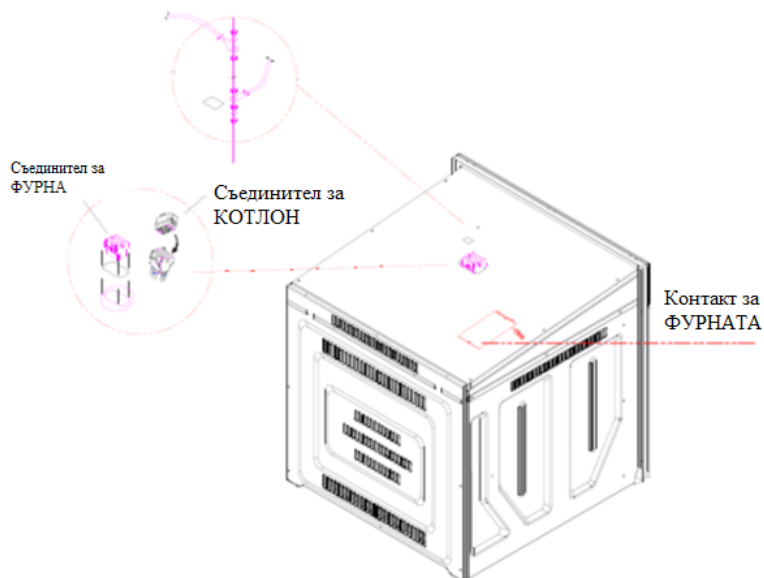
Фигура 5

- ❖ Свързването трябва да е съобразено с националните разпоредби.

- ❖ Фурната трябва да е поставена така, че да има лесен достъп до контакта на стената или до разклонител за електрическо свързване.
- ❖ Не поставяйте захранващия кабел в близост до горещи повърхности.
- ❖ Ако захранващият кабел е повреден, консултирайте се с най-близкия оторизиран сервиз и **Таблица 1**, за да смените с подходящите оригинални резервни части.
- ❖ Ако уредът е свързан директно към устройството с електрическа кабелна система, трябва да се монтира между двата полюса на токовия прекъсвач, а заземителният кабел не трябва да се прекъсва от двуполосен токов прекъсвач.
- ❖ Адаптерите, разклонителите или удължителите не се препоръчват за употреба. Въпреки това, ако използвате адаптер или удължител, уверете се, че са съответствие с приложимите закони за безопасност. При всички положения, напрежението в адаптера и захранването не трябва да надвишава определения максимум за капацитет на тока.
- ❖ След като приключите със свързването, проверете, като тествате нагревателните елементи в продължение на 3 минути.
- ❖ Електрическата безопасност на уреда може да се гарантира само, когато уредът е бил правилно връзан към ефективно заземено захранване, както е предвидено от наредбите за електрическа безопасност. Производителят не е отговорен за повреди и наранявания на хора, животни или предмети, поради липсата на заземяване.

Информация за оторизирани специалисти:

- ❖ Инструкциите относно различните методи за свързване се намират на задния панел на уреда до клемната кутия на фурната.
 - ❖ Преди да свържете уреда, се уверете, че волтажът на местния регион съответства на спецификациите на етикета.
 - ❖ Уверете се, че сте свързали защитното заземяване към терминала на маркирания клемов блок. Електрическата връзка на фурната трябва да включва аварийен прекъсвач за изключване на целия уред от електрическата мрежа в случай на извънредна ситуация. Разстоянието между нормално отворените контакти на аварийния ключ трябва да е поне 3 mm.
 - ❖ Уредът е подходящ за трифазен и променлив АС ток (400V 3N~50Hz).
 - ❖ Нагревателните елементи са с номинално напрежение от 230V. Уредът може да се регулира за еднофазен ток (230V) чрез съответен байпас на клемния блок, съгласно електрическата схема по-долу. Изберете подходящ кабел за захранващ, като имате предвид вида връзка и номиналната мощност на фурната.
 - ❖ Закрепете захранващия кабел към напрежението.
- Отведете захранващия кабел по такъв начин, че да не се допира до никакви горещи компоненти на уреда. Не го отвеждайте през остри ръбове или ъгли.



Електрическа верига

Допустими методи за свързване


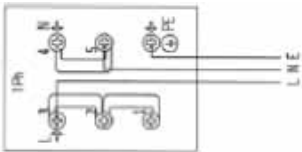

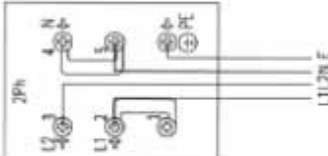

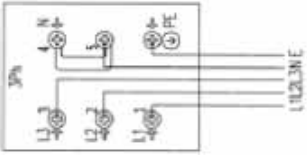
△ ВНИМАНИЕ:

* Напрежение на нагревателните елементи 230V.

* Всяка връзка изисква защитното заземяване на електрическата мрежа, да се свърже към PE терминала.

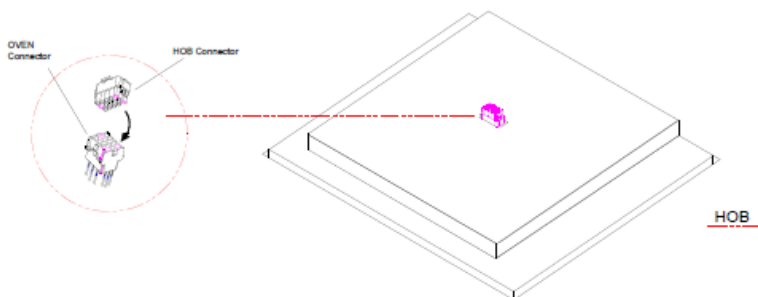


Препоръчан метод на свързване

<p>1</p>	<p>За еднофазна връзка от 220-240 VAC с действащ неутрален проводник. Джъмперите свързват клемите 1-2-3. Джъмперите към клемите 4-5 за действащ неутрален проводник. Защитен проводник включен </p>		<p>H05VV-F 3 G 6.0 mm²</p>
<p>2</p>	<p>За мрежово двуфазна връзка 220-210 VAC с действащ неутрален проводник. Джъмперите свързват клемите 1-2. Джъмперите към клемите 4-5 за действието на неутралния проводник. Защитен проводник включен </p>		<p>H05VV-F 4 G 6.0 mm²</p>
<p>3</p>	<p>За храняваща трифазна връзка 220-240 VAC с действащ неутрален проводник. Джъмперите свързват 4-5. Фазова последователност съгласно 1-2-3. Джъмперите към клемите 4-5 за действието на неутралния проводник. Защитен проводник включен </p>		<p>H05VV-F 5 G 2.5 mm²</p>
<p>L 1, L2: фаза N: неутрално PE : Защитно заземяване</p>			

Свързване на котлоните

Включете щепсела, намиращ се в края на кабела на котлона към съответния контакт на превключващия панел на фурната.

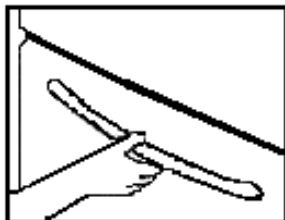


ПРИ ПЪРВО МОНТИРАНЕ НА ФУРНАТА

- ❖ Отстранете всички тави и стелажки от фурната.
- ❖ Настройте термостата на максимална мощност.
- ❖ Бутонът за режим на работа при горно и долно нагриване (ако имате вентилатор) включва функцията.
- ❖ Включете фурната за 30 минути по този начин.
- ❖ През това време, някои от елементите от фурната и топлоизолационния материал могат да изпуснат миризма на пушек. Не се притеснявайте, това е често срещано явление. Ако това се случи, просто изчакайте да се махне миризмата и дима, преди да сложите яденето във фурната.
- ❖ Повторете този процес за функцията печене на грил.
- ❖ След като изстине напълно, избършете вътрешността на фурната с мека, влажна кърпа и след това подсушете.

ВНИМАНИЕ: Преди първото използване, измийте внимателно аксесоарите на фурната (тави, скари, грил и др.).

ВАЖНО: Винаги отваряйте вратата, като хващате дръжката по средата (вж. Фигура 6).



Фигура 6

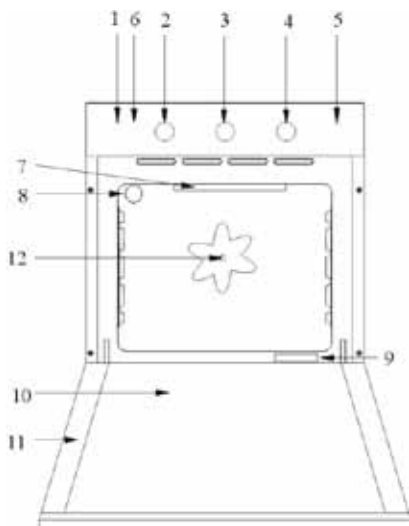
СЪВЕТИ ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

Следващите съвети ще ви помогнат да използвате уреда по екологичен начин и да пестите енергия.

1. За по-добро движение на топлината, използвайте съдове за готвене в тъмни цветове или такива с емайлирано покритие.
2. Избягвайте честото отваряне на вратата по време на готвене, тъй като вътре влиза въздух и акумулираната топлина се губи много лесно. Поради тази причина не отваряйте често вратата.
3. Можете да използвате остатъчната топлина във фурната, след приключване на готвенето, за да поддържате храната топла или за следващото ястие.
4. Преди да поставите храната за печене вътре, трябва да загреете фурната най-малко 10 минути предварително.
5. Замразените храни трябва да се размразят преди готвене.
6. Изключете фурната няколко минути преди края на времето за готвене.

ОПИСАНИЕ НА ФУРНАТА

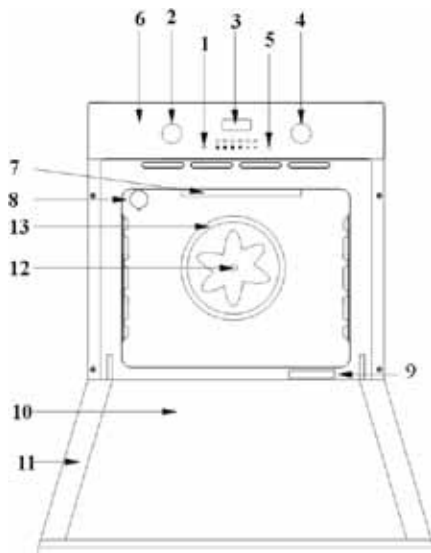
Микутен таймер на фурната



- Индикатор за работна лампа
- Бутон за избране режим на работа
- Бутон за таймера *
- Бутон за задаване на температура
- Светлинен индикатор за термостата
- Контролен панел
- Нагреватели
- Вътрешно осветление на фурната
- Таблица със стойности
- Вътрешно стъкло на вратата на фурната
- Врата на фурната
- Турбо вентилатор *
- * Предлага се само при някои модели.

Забележка: Позицията на бутоната за минутния таймер може да е различна от посочената.

Фурни с електронен таймер

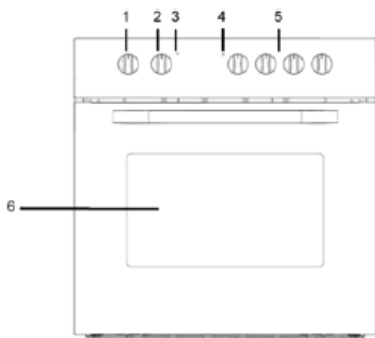


1. Индикатор за работна лампа
2. Бутон за избиране режим на работа
3. Електронен часовник
4. Бутон за регулиране на температурата
5. Светлинен индикатор за термостата
6. Контролен панел
7. Нагреватели
8. Вътрешно осветление на фурната
9. Таблица със стойности
10. Вътрешно стъкло на вратата на фурната
11. Врата на фурната
12. Турбо вентилатор
13. Турбо нагревател *

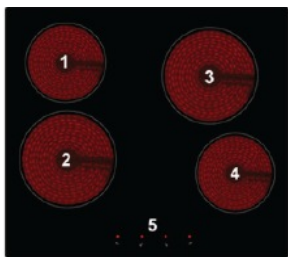
* Предлага се само при някои модели.

Забележка: Позицията на електронния таймер може да е различна от показаната.

Комбинирана фурна и котлон

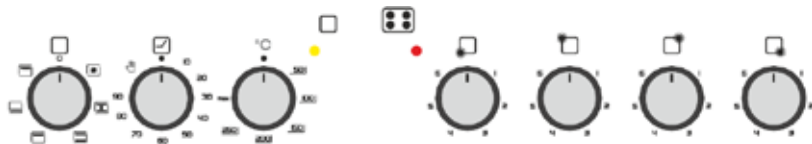


1	Копче за режим фурна
2	Настройване температурата на фурната
3	Индикатор на температурата
4	Индикатор на действие
5	Копчета за режим многоетапно готвене
6	Врата на фурната



1	Ø 140/160mm /1200 W
2	Ø 180 mm 1800 W
3	Ø 180 mm /1600 W
4	Ø 140/160 mm / 1200 W
5	Индикатори за остатъчна топлина

Контролен панел



1	Копче режим фурна
2	Копче температура на фурната
3	Копче многоетапно готвене, лява предна зона на готвене
4	Копче многоетапно готвене, лява задна зона на готвене
5	Копче многоетапно готвене, дясна задна зона
6	Копче многоетапно готвене, дясна предна зона за готвене

Котлон

Копчета за многоетапно готвене

Температурата се настройва индивидуално за всяка зона на готвене с употребата на съответните копчета за температура. Копчетата могат да се завъртат по часовниковата стрелка и обратно. Желаната температура може да бъде регулирана постоянно.

Индикаторът за работа показва действието на зоната за готвене. Той изгасва, когато всички зони за готвене са изключени.

	<p>Настройки за управление</p> <p><input type="checkbox"/></p> <p>■ <input type="checkbox"/> = Местоположение на зоните за готвене</p> <p>● = Изключено (OFF).</p> <p>1 = най-ниска степен (поддържа яденето топло)</p> <p>6 = най-висока степен (бързо затопляне, бързо готвене, пържене)</p> <p>Когато свършите с готвенето, завъртете копчето обратно на позиция OFF ●.</p>
--	---

Индикатор за остатъчна топлина

След изключване на зоната за готвене, индикаторът за остатъчна топлина светва.

Светещият индикатор за остатъчна топлина предупреждава потребителя да не докосва горещата повърхност на готвене.




ВНИМАНИЕ! Риск от изгаряне!

Не докосвайте зоните за готвене, докато индикаторът за остатъчна топлина свети.

ЗАБЕЛЕЖКА:

След като изключите загряването, можете да използвате остатъчната топлина за различни цели, като напр. за загряване или запазване храната топла, без да е необходимо да включите отново загряването

Избор на подходящи съдове

	Използвайте само съдове с напълно равно дъно.
	Дъното на съда за готвене трябва да е със същите размери и да бъде поставен в центъра на зоната за готвене.
	За да избегнете надрасквания, не дърпайте съдовете върху зоната за готвене, а просто ги вдигнете.
Δ ВНИМАНИЕ: Повърхността за готвене и дъното на съда винаги трябва да са почистени и сухи. Използвайте само подходящи съдове.	

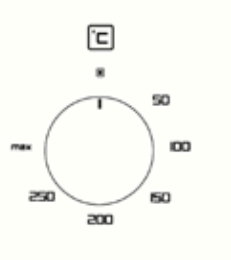
ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА

Преди да използвате фурната трябва да настроите електронния или механичния таймер, в зависимост от модела, който сте закупили. В противен случай, фурната няма да работи. (вж. Съвети за таймера на фурна).

БУТОН ЗА РЕГУЛИРАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

Използва се за регулиране на температурата на готвене между 50 до максимум °C, докато фурната работи. Само при използване на режим на работа с грил, се достига максималната температура от 285 ± 15 °C. (вж. Фигура 7).

Тази особеност и принцип на работа могат да варират в зависимост от закупения модел.



Фигура 7

СВЕТЛИНЕН ИНДИКАТОР ЗА ТЕРМОСТАТА

Задайте желаната температура. Светлинният индикатор се включва.

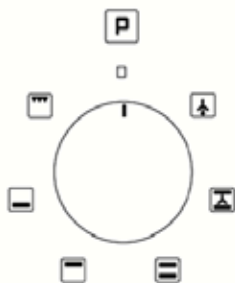
Когато достигне желаната температура се изключва автоматично.

Когато температурата във фурната падне под зададената, светлината отново се включва автоматично.

Тази особеност и принцип на работа могат да варират в зависимост от закупения модел.

БУТОН ЗА ИЗБОР РЕЖИМ НА РАБОТА

Настройте режима на работа на фурната като завъртите бутона. Функциите на фурната и принципите на работа могат да се различават в зависимост от модела на фурната. (вж. Фигура 8)



Фигура 8

СВЕТЛИНЕН ИНДИКАТОР ЗА РЕЖИМ НА РАБОТА

При завъртане на бутона за избор на режим на работа, когато избирате някаква функция, светва предупредителната лампа. Светлината изгасва, когато бутонът се върне в началната позиция „0“. Тази особеност и принцип на работа могат да се различават в зависимост от закупения модел.

Таблица с функциите:

Функциите на фурната могат да се настроят на минимална и на максимална температура, както и предложено да се направи по-долу:

ВНИМАНИЕ: Можете да зададете желания режим на работа, като използвате превключвателя за термостата за задаване на желаната температура. Подредбата на функциите, приложена тук, може да се различава, в зависимост от закупения модел.



OFF: при тава положение фурната е изключена. Поставете всички бутони в тази позиция, за да изключите фурната.



Осветление: Лампата във вътрешността на фурната свети.



Вентилатор (размразяване): Активира се само турбо вентилаторът. При тази функция въздухът от стаята циркулира около замразените храни, като стайната температура е подходяща за случая и действа за по-бързото им размразяване, без да се губи хранителната им стойност. Можете да използвате и за охлаждане на ястия.



50 – 200°C

Долен нагревател (Готвене отдолу): Активиран е само долния нагревател. Тази функция е подходяща за готвене отдолу, за стопляне на храна, като например ястия, които се приготвят в касероли и изискват бавно готвене на ниска температура и храни, които се нуждаят от повече препичане отдолу.



50 – 200°C

Горен нагревател (Готвене отгоре): Активиран е само горния нагревател. Тази функция е идеална за затопляне на ястия и за приготвяне на храни, които се нуждаят от запичане отгоре.



50 – 200°C

Горен и долен нагревател (статично/ традиционно готвене): Горните и долните нагревателни елементи се включват едновременно. Осигурява се запичане и от двете страни едновременно. Тази функция е подходяща за сладкиши, пайове, торти, различни меса. Моля, печете само на един ред.



50 – 200 °C

Долен нагревател + Вентилатор (долно конвенционално готвене): Долният нагревател и турбо вентилаторът се активират едновременно. Топлината, идваща от долния нагревателен елемент се разпределя равномерно и бързо с помощта на вентилатора.



50 – 200 °C

Горен нагревател + Вентилатор (горно конвенционално готвене): Горният нагревател и турбо вентилаторът се активират едновременно. Топлината, идваща от горния нагревателен елемент се разпределя равномерно и бързо с помощта на вентилатора.



max °C

Грил: Само грил нагревателят е активиран. Тази функция е подходяща за печене на храни на скара, като например големи или средни по размер парчета месо и риби, които се поставят на най- горния ред. Препоръчва се поставите 1-2 чаши вода в тава най- отдолу, за да не се замърси вътрешността на фурната от капките мазнина, които се отделят.



max °C

Грил + Вентилатор (конвенционално готвене на грил): Грил-нагревателят и турбо- вентилаторът се активират едновременно. Топлината, идваща от нагревателния грил- елемент се разпределя равномерно и бързо с помощта на вентилатора. Подходящо за печене на храни като големи или средни по размер парчета месо и риба. Също така трябва да нагласите тавата на по-долна позиция и да добавите 1-2 чаши вода, за да избегнете пръскането на мазнина.



max °C

Двоен грил: Горният и грил- нагревателят се активират едновременно. Подходящо за интензивно печене на грил на средни по размер парчета месо и риба. Също така трябва да нагласите тавата на по-долна позиция и да добавите 1-2 чаши вода, за да избегнете пръскането на мазнина.



max °C

Двоен грил + Вентилатор (двоен конвенционален грил): Горният нагревател и грилът се активират едновременно с турбо-нагревателя. Топлината, идваща от горния и нагревателния грил-елемент се разпределя равномерно и бързо с помощта на вентилатора. Подходящо за интензивно печене на грил на средни по размер парчета месо и риба. Също така трябва да нагласите тавата на по-долна позиция и да добавите 1-2 чаши вода, за да избегнете пръскането на мазнина.



max °C

Грил + Въртящ се шиш: Грил-нагревателят и въртящият се шиш се активират едновременно. Подходящо за печене на храни (месо, риба, пиле и др.), набучени на шиш. Също така трябва да нагласите тавата на по-долна позиция и да добавите 1-2 чаши вода, за да избегнете пръскането на мазнина.



max °C

Двоен грил + Въртящ се шиш: Горният и грил-нагревателят се активират едновременно с въртящия се шиш. Подходящо за интензивно печене на грил (месо, риба, пиле и др.), поставени на въртящия се шиш. Също така трябва да нагласите тавата на по-долна позиция и да добавите 1-2 чаши вода, за да избегнете пръскането на мазнина.



max °C

Двоен грил и Въртящ се шиш + Вентилатор: Горният и грил-нагревателят, въртящият се шиш и турбо-вентилаторът се активират едновременно. Топлината, идваща от горния и грил-нагревателните елементи и въртящия се шиш, се разпределя равномерно и бързо с помощта на вентилатора. Тази функция е подходяща за добро изпичане на храната (месо, риба, пиле и др.), които се поставят набучени на шиша. Също така трябва да нагласите тавата на по-долна позиция и да добавите 1-2 чаши вода, за да избегнете пръскането на мазнина.



50 – 200 °C

Турбо нагревател + Вентилатор (турбо готвене): Турбо-вентилаторът и турбо-нагревателят се активират едновременно. Топлината, идваща от турбо-нагревателя се разпределя равномерно и бързо с помощта на турбо-вентилатора. Подходящо за готвене на различни нива и на различни храни (месо, риба) по едно и също време, без да се смесват миризми и вкусове.



50 – 200 °C

Турбо и Долен Нагревател + Вентилатор (Печене на пица): Турбо-нагревателят, долният нагревател и турбо-вентилаторът се активират едновременно. Топлината, идваща от турбо-нагревателя се разпределя равномерно и бързо с помощта на турбо-вентилатора. Долният нагревател съдейства за печенето отдолу. Тази функция е подходяща за пица и изобико за получаване на хрупкави резултати.



80 – 90 °C
40 – 60 °C

Поддържане на топлина: Долният и горният нагревател или * Горният нагревател и вентилаторът са активирани. Температурният диапазон може да се регулира от термостата. Подходящо за запазване топлината на храните, готови да се сервират.

* Предлага се само за някои модели.



* **Въртящ се шиш:** Задайте функцията за въртене на шиш, като изгълните следните стъпки. (Виж фигура 9)



- 1- Изберете от видовете шишове (шиш, вилица, дръжка) според храната, която искате да сготвите или да опечете на грил.
- 2- Поставете помощната решетка.
- 3- Нагласете шиша в отвора на решетката от задната част с предоставената дръжка.
- 4- Поставете шиша на помощната решетка.
- 5- Свалете дръжката от шиша.
- 6- Също така трябва да нагласите тавата на по-долна позиция и да добавите 1-2 чаши вода, за да избегнете пръскането на мазнина.

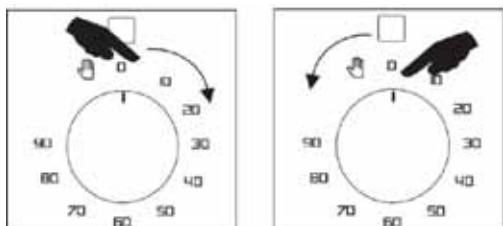
* *Допълнителна функция.*

ТАЙМЕРИ НА ФУРНАТА

Таймерите на фурната се различават в зависимост от модела, който предпочитате. Различните видове таймери са както следва:

1. МЕХАНИЧЕН БРОЯЧ – МИНУТЕН ТАЙМЕР

Можете да настроите минутният таймер за максимум 90 минути, чрез завъртане на механичния минутен брояч по посока на часовниковата стрелка. (вж. **Фигура 9**) Минутният таймер активира фурната веднага, щом зададете стойностите и се изключва автоматично, след като изтече времето. След като поставите храната във фурната, настройте функциите за готвене и температурата, като използвате бутоните за управление и завъртете механичния минутен брояч до позицията, която искате. Когато времето изтече, се чува предупредителен звук и фурната се изключва. Времето за работа на фурната е настроено до 90 минути с токов прекъсвач. Можете да настроите ръчно, ако времето е повече от 90 минути. За да го направите ръчно, завъртете  бутона на минутния таймер обратно на часовниковата стрелка. За да приключите готвенето, когато искате, чрез ръчно настройване на таймера, поставете в позиция „0“, като завъртите по посока на часовниковата стрелка на  знака.



Фигура 9

2. ЕЛЕКТРОННИ ТАЙМЕРИ

Електронните таймери ви позволяват да зададете автоматично стартиране и изключване на фурната в желаното от вас време. Единственото нещо, което трябва да направите е да зададете времето за готвене и времето, когато трябва да е готово. Може да се използва и като алармен часовник, като вие просто задавате времето, след което трябва да ви се напомни чрез алармен звук.

ОБЩ ИЗГЛЕД



Фигура 10

НАСТРОЙВАНЕ НА ВРЕМЕТО

След като включите уреда и свържете към източника на захранване или при токов удар и прекъсване на захранването, на дисплея се появяват цифрите „0.00“ и „AUTO“ и започват да мигат.

- Натиснете бутон **1** за около 2 сек., точката и цифрите на часовника започват да мигат. Задайте желаното време, използвайки бутони **2** и **3**. Около 7 секунди след това, новите данни са запазени.

Коригиране на времето може да бъде направено по-късно.

- Натиснете бутони **2** и **3** едновременно за около 2 секунди, точката започва да мига. Сега можете да зададете желаното време.

Забележка! Ако не е зададено точното време, не е възможно правилното функциониране на фурната.

РЪЧНО ГОТВЕНЕ

Ако не използвате автоматичната програма за готвене, настройките за готвене и задаване на температура трябва да се направят от потребителя.

НАСТРОЙВАНЕ НА ТАЙМЕРА

Таймерът може да бъде активиран по всяко време, независимо от активния статус на други програмни функции. Времето, което можете да зададете, варира от 1 минута до 23 часа и 59 минути.

- Натиснете бутон **1** докато символът на таймера започне да мига и на дисплея се покаже „0.00“.
- Въведете необходимото време, като използвате бутони **3** и **2**. Символът за таймера остава на дисплея. След като изтече зададеното време, се чува звуков предупредителен сигнал за около 7 минути и символът за таймера започва да мига отново.
- Натиснете бутони **1**, **2** или **3**, за да изключите сигнала; символът за таймер изчезва и на дисплея се показва текущото време.

СМЯНА ЗВУКА НА ТАЙМЕРА

Можете да промените звука на таймера по следния начин:

- Натиснете бутони **2** и **3** едновременно.
- Натиснете бутон **1**, за да чуете текущия тон “**ton.1**” и да се покаже на дисплея.
- Натиснете бутон **2**, за да изберете желанния тон (3 варианта).

ОТМЯНА НА НАСТРОЙКИ

Отмяна на автоматичните настройки:

- Натиснете бутони **2** и **3** едновременно.

Отмяна на таймера:

- Натиснете бутон **1**, за да изберете настройките за таймера.
- Натиснете бутони **2** и **3**.

ГОТВЕНЕ С ТАЙМЕР

Ако искате фурната да се изключи след определено време, използвайте таймера на фурната. Този начин на готвене се нарича полу-автоматичен режим на работа.

- Натиснете бутон **1**, докато се покажат символите **“dur”** и **„0.00“** и цифрите започнат да мигат. Появява се символът за автоматично готвене.
- Настройте времето за готвене, използвайки бутони **3** и **2**, в диапазона от 1 минута до 10 часа.

Зададеното време е запомнено след около 7 секунди; текущото време се показва отново. Иконата за автоматично готвене остава на дисплея.

Изберете желаната температура и режим на работа на фурната.

Когато готвенето приключи, се чува звук сигнал за около 7 минути и иконата за автоматично готвене започва да мига отново. Завъртете бутон за термостата и този за избор на режим на работа в позиция „OFF“. Натиснете бутони **1**, **2** или **3**, за да отмените алармата и да се върнете към ръчен режим на работа.

ГОТВЕНЕ С ОТЛОЖЕН СТАРТ

Ако фурната трябва да се включи за определен период от време и да се изключи в определено време, можете да настроите времето за готвене и времето, когато трябва да приключи готвенето. Нарича се напълно автоматичен режим на работа.

- Натиснете бутон **1**, докато символите **“dur”** и **“0.00”** започнат да мигат на дисплея. Появява се символът за автоматично готвене, който мига. (например задавате 17:30 часа).
- Настройте времето за готвене, използвайки бутони **3** и **2**, в диапазона от 1 минута до 10 часа. (например за 1 час)
- Натиснете бутон **1**, докато символите **“End”** и **„18.30“** (край) започнат да мигат на екрана.
- Въведете часа, когато трябва да се изключи (край на готвенето), използвайки бутони **3** и **2**, като времето е ограничено до 23 часа и 59 минути. (например задайте 19:30)
- Завъртете бутоните за термостата и за режима на работа до желаните стойности. Иконата за готвене изчезва от дисплея. Фурната няма да се включи, докато не бъде зададено началното време за готвене (например 18:30), което е разликата между края на времето за готвене и времето за готвене.
- Когато готвенето приключи (19:30), се чува звук сигнал за около 7 минути и иконата за автоматично готвене започва да мига отново. Завъртете контролния бутон и копчето за термостата в позиция OFF.
- Натиснете бутони **1**, **2** или **3**, за да отмените алармата и да се върнете към ръчен режим на работа.

ЗАКЛЮЧВАНЕ/ БЛОКИРАНЕ НА ФУРНАТА

Натиснете бутон **3** за около 3 секунди, за да активирате или деактивирате ключа или за да заключите фурната. Ако се активира по време на автоматичен режим на работа, блокират само ключовете. Ако се активира при ръчен режим на работа, фурната остава заключена от и всички функции от контролния панел са блокирани.

ОБЩ ПРЕГЛЕД



ВКЛЮЧВАНЕ

При включване, цифрите и символът AUTO мигат, фурната не работи. Натиснете M, за да върнете в режим на ръчно управление и нагласете часа, използвайки бутоните за нагоре и надолу.

РЪЧЕН РЕЖИМ

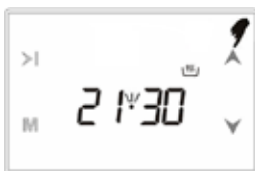


При натискане на >I & M едновременно, се задейства ръчният режим. Всички предишни програми за готвене ще бъдат отменени.

НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАСА

Коригирането на часа е разрешено само, когато няма действаща програма за готвене. Първо въведете ръчен режим, както е описано по-горе. Точката между часовете и минутите на дисплея мига.

Можете да промените по-бързо часа, като задържите бутоните натиснати.



1) Превключване в режим на настройване.

2) Настройте часа използвайки бутони ▲ или ▼.

3) След няколко секунди, екранът ще се стабилизира.

НАСТРОЙВАНЕ НА ВРЕМЕТО НА АЛАРМАТА

С тази функция, можете да програмирате след колко време трябва да бъдете предупредени със звънене.



- 1) Натискайки **M** два пъти, 2) Използвайки **▲** или **▼** задавате влиза в алармен режим. продължителност в минути. 3) След няколко секунди екранът се връща в режим часовник.

Забележка: Сондата за месо е свързана с настройването на алармата, чрез натискане на бутон **M**, може да влезе 1 път.

ПРЕКЪСВАНЕ НА ЗВЪНЕНЕТО



След като изтече програмираната продължителност, ще чуете звуков сигнал. Всеки бутон, който бъде натиснат, ще отмени звъненето.

ВРЕМЕТРАЕНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Ако искате да започнете да готвите веднага, трябва просто да добавите време за готвене.

Например: Искаме да сготвим месо във фурната за 2 часа и 15 минути.



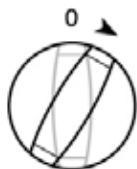
- 1) Текущото време е 18:30. 2) Натиснете бутон **M** 3) Нагласете времето за готвене, използвайки бутони **▲** или **▼**.



4) След няколко секунди, екранът ще покаже, че готвенето е започнало и показва текущото време.

Забележка: Можете да отмените режима на автоматично готвене по всяко време, като отидете в ръчен режим.

Времето за фурната е 2 часа от този момент, върху печта е програмирано да се готви за 15 минути. Не забравяйте да нагласите на подходящо място и другите контролни бутони за управление на фурната и подгриване до желаната функция за готвене,



ОТЛОЖЕНО ГОТВЕНЕ

Чрез натискане на бутона **>|** храната ще бъде сготвена (край на готвенето) и ако желаете, също така е възможно да нагласите времето, за да видите. Въведете времето за готвене, както е описано в планираното време за готвене. Натиснете бутон **>|** и въведете крайното време за готвене. Изображението **>|** мига на екрана.

Пример: Искаме да сготвим вечеря, около 21:30 или 18:30 часа, мислим, че ще бъде готова.



- 1) Натиснете бутон **>|** Дисплеят ще бъде готов за времето на хранене, времето за готвене добавено +2.15 18:30 ще се появи в 20:45
- 2) Нагласете желаното време използвайки бутони **↓** или **↑**
- 3) След няколко секунди, екранът **▲** превключва в режим часовник.

Сега сме програмирали нашата фурна така, че храната да бъде готова в 21:30. Тъй като времето за готвене е програмирано за 2 часа и 15 минути, вашата фурна ще започне процеса на готвене в 19:15, така че храната да е готова в 21:30 часа.

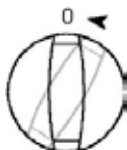
Екранът, когато започва готвенето



Екранът, когато приключва готвенето



Когато автоматичното готвене е приключило, се чува предупредителен сигнал и ако не се спре, ще звучи в продължение на 7 минути.



1) Изключете вашата фурна



2) Нулирайте таймера

Забележка: Вашата фурна няма да работи, докато не нулирате таймера.

В примера по-горе е въведен краен час на готвене, преди времето за готвене, автоматично изчислено на втория етап беше променено от нас. Ако бъдете подканени да въведете преди крайния час на готвене също е възможно, като в този случай вторият етап на времето за готвене се изчислява автоматично и може да се промени, ако желаете.


Забележка: Сондата за месо е прикрепена към програмата за автоматично готвене. Може да е на разположение само корекция на времето за аларма.

* ГОТВЕНЕ СЪС СОНДА ЗА МЕСО

Сондата за месо е сензор, свързан към щепсела вътре във фурната и поставена в месото, което ще се готви. С помощта на сондата за месо, готвенето приключва автоматично, когато месото достигне желаната температура.



* Допълнителна функция.

- 1) Натиснете бутон **>|**. Символът  ще мига от дясната страна на екрана.
- 2) Действителната температура на месото се показва на дисплея отляво, нагласената крайна температура от дясната страна. Нагласената крайна температура по подразбиране е 80 °C.
- 3) Настройте желаната температура на месото в края на готвенето в диапазона 'действителна температура на сондата на месото+2 °C' между 20 °C и 90 °C, използвайки бутони **▲** и **▼**.

Забележка: Гнездото на сондата за месото е извадено, когато готвенето е приключило, както и алармата. Край преди да е достигната температурата на готвене, зададена отляво на екрана, се изобразява с икона за грешка "Er". В този случай, използвайте ръчен режим на настройване.

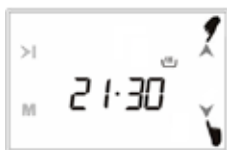
В СЛУЧАЙ НА СПИРАНЕ НА ГЛАВНОТО ЗАХРАНВАНЕ

Ако има проблем с главното захранване, фурната ще е деактивирана в режим на извънредна ситуация. Ситуацията се изразява с мигане на екрана и надпис AUTO. Тази позиция ще бъде изтрита от източника, ако има програма за готвене. 0 00 се показва на дисплея на екранния часовник, часовникът трябва да бъде настроен. (виж настройки на часа)

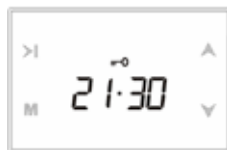
Забележка: Когато не използвате вашата фурна, не забравяйте да изключите ключа на фурната.

ЗАКЛЮЧВАНЕ

Когато се задейства в ръчен режим, вашата фурна и ключовете на таймера са блокирани. Когато се активира, докато програмата за готвене е в ход, блокирани са само бутоните.



- 1) Натиснете **▲** и **▼** едновременно за 1 секунда, докато чуете 2 зумера тона.



- 2) Символът ключ се появява на екрана, заключването е активирано.

За да деактивирате заключването, натиснете бутони ▲ и ▼ докато символът ключ изчезне.

Забележка: Зумер тонът по време на заключването може да се отмени, като натиснете който и да е бутон.

ПРОГРАМИРУЕМИ ОПЦИИ

1- Дисплей с час 12h / 24h

Фабричните настройки са 24-часов дисплей. С натискането на ►| за 5 секунди, ще се чуе двоен зумер сигнал, режимът на дисплея се превключва на 12-часов режим. (с индикации am / pm). Повтаряйки тази процедура отново, ще превключите обратно на 24 часа.

2- Тонове при докосване

Като фабрична настройка, сензорните бутони са придружени от тонове при докосване. Натискайки бутон M за 5 секунди, ще се чуе двоен звуков сигнал и nt, което е за без звук, ще се появи на екрана. Сега вече няма да се чуват тонове при докосване. Ако извършите същите действия, докато на екрана се появи bt, което е за тон на бутона, ви връща към тоновете при докосване.

3- Настройка на яркостта на екрана

Натискайки бутон ▲ за 1 секунда, докато чуете двоен звуков сигнал, ви въвежда в режим на яркост на дисплея. Дисплеят показва br 0x (x = 1 до 8). Сега всяко следващо натискане на същия бутон ще намали яркостта. Има 8 нива, след което яркостта започва да се увеличава при всяко докосване. Същият ефект се наблюдава и чрез задържане на бутона натиснат. 5 секунди след освобождаването на бутона, нивото на яркостта ще се съхрани. Фабричните настройки са на максимална яркост.

4- Избиране на зумер тон

Натиснете бутон ▼ за 1 секунда, докато чуете двоен звуков сигнал. При всяко натискане на този бутон в рамките на 5 секунди, вие ще чувате различен звук.

Има 3 различни тона. Последно чутият тон ще бъде запазен след 5 секунди.

Забележка: Програмните опции не са летливи. Те няма да бъдат изтрити при прекъсване на захранването.

ФАБРИЧНИ НАСТРОЙКИ

Зумер: Най-силният звуков тон

Яркост: най-високо ниво

Звуков сигнал: активен










Режим на часовника: 24 часа


ОБЩ ПРЕГЛЕД









С помощта на сензорните бутони на предния панел може да изберете функция готвене, както и други функции от менюто. Времето за готвене, крайното време (*ако сондата за месо използва крайна температура), температурата на готвене могат да се регулират. В допълнение на разположение са функциите за поддържане на топлина, заграване, дисплей в реално време, секундомер и заключване.


Описание на сензорните бутони:

-  - Бутон On / Off (включване/ изключване);
Заключването на контролния панел, независимо от продукта, може да се изпълни от On / Off.
-  - Бутон за спиране на програмата.
GO е натиснат, режим пауза, натискайки режим пауза в режим готовност.
-  - Ключ за настройка на температурата.
Въведете устройството в режим на настройване на температурата, докато стойностите на температурата мигат.
-  - Меню таймер / ключове за функция сонда за месо.
* Показва времето или температурата на яденето с таймер за сондата за месо.
Иконата за таймер (алармен часовник) в режим настройка, режим за настройване на алармата, иконата с камбанката, иконата за настройка на времето за готвене, иконата за настройване на забавяне на времето за готвене, показват крайния час. * Сондата за температурата на месото и режим за настройка на таймера, дисплеят на иконата в ляво от двете икони в сондата за измерване на температурата на месото, което ще настрои дясната стойност, показва, че двете икони.
-  - Ключ минус, натиснете мигащите икони, за да намалите стойността.
-  - Ключ плюс, натиснете мигащите икони, за да увеличите стойността.
-  - Функция на ключа за настройване надолу. Последната използвана функция на готвене се изчиства.
-  - Функция на ключа за настройване нагоре. Първата настроена функция за готвене се извежда от функциите.
-  - Ключ за бързо заграване.
Понякога искате температурата на фурната бързо да достигне до желаната зададена стойност.

Когато натиснете  ще задействате циркулярното съпротивление и/ или временно турбо вентилатора, за да се загрее бързо. Символът  ще се вижда на екрана, след като достигне зададената температура на фурната, ще изчезне и ще се чуе зумер тон.
(!)Забележка: Бързото загряване не е позволено за някои функции (грил) или когато действителната температура е по-ниска с 50 °C от зададената или когато зададената температура е под 100 °C.



10.  - Ключ за заключване;
Заключването на клавиатурата може да се активира или деактивира чрез натискане на бутон  за 1 секунда, докато символът  се появи на екрана. Когато заключването на клавиатурата е активирано, не могат да се натискат други бутони, освен .



11.  - Бутон за включване/ изключване на лампата;
Лампата във фурната ще свети винаги, когато работи или е зададена функция. Лампата ще изключи, след приключване на процеса на готвене и когато индикацията за остатъчна топлина изключи. Въпреки това лампата може да се включи или изключи, чрез натискане на бутон , освен при използване на функцията за размразяване.


12.  - Бутон за стартиране на готвенето.
В съответствие със зададените в режим на готовност стойности, режимът на работа се показва на екрана.

** Допълнителна функция.*

ВКЛЮЧВАНЕ ИЛИ ИЗКЛЮЧВАНЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

Бутонът  активира или деактивира контрола (независимо от заключването за деца). Когато контролът е изключен /OFF/, екранът е напълно празен. С натискането на бутон  за 1 секунда, се активира контролът. Текущото време се появява на дисплея.

Забележка: В случай на прекъсване на захранването, текущият час няма да е вече точен. На дисплея за часа ще се появи мигащо 0:00. Невъзможно е да се използват функции от контролното табло, без да се зададе часът. Правилният час може да се настрои с помощта на бутоните  и .

При натискане на  за 1 секунда, докато контролът е включен, се изключва контролът.

НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАСА

Натиснете и задръжете и двата бутона  и , докато цифрите за часа започнат да мигат. С помощта на бутоните  или  задайте правилния час. Изчакайте 7 секунди, мигането ще спре, настройката е завършена.


ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ ЗА ГОТВЕНЕ

С използването на бутони  или , можете да преминавате през менюто с функциите.







Допълнителна функция.

Текущата функция ще мига на дисплея с функции за 7 секунди, а температурата по подразбиране, определена за тази функция, ще се появи на дисплея за температура **(Забележка: За някои функции, контролът на температурата не е възможен и дисплеят на температурата е празен).**

Иконата  е постоянно на статуса на дисплея, докато **PAUSE** мига, което показва, че вие сте готови да готвите, но все още не сте започнали.

ПРОМЯНА ЗА ЗАДАДЕНАТА ПО ПОДРАЗБИРАНЕ ТЕМПЕРАТУРА НА ФУРНАТА

Настройките на температурата върху дисплея за температурата могат да бъдат променени чрез натискане на бутона  - температурният дисплей започва да мига- и задайте желаната стойност, използвайки  или  на 5–степенни интервали.

(!)Забележка: Ако искате да подмените настройките за температура по подразбиране за тази функция с тази зададена температура за постоянно, натиснете  за около 5 секунди, докато чуете зумер сигнал. Фабричната настройка за температура по подразбиране за тази функция вече е постоянно променена.

РЪЧНО ГОТВЕНЕ

След като сте избрали вече функция, като натиснете бутона **GO**, започва процес на готвене с настройка на температурата на дисплея на температурата (ако има такава). **PAUSE** ще изчезне и отминалото време на готвене започва да се показва на дисплея за таймера/сондата за месо. Готвенето ще продължи, докато не бъде прекъснато ръчно от потребителя (виж: пауза, промяна или край на готвенето) или максимално допустимото време на готвене, в зависимост от избраната температура на готвене, е отминало, както е посочено по-долу:

050-120 °C	10h
121-200 °C	6h
201-250 °C	3h

При полу- и изцяло автоматично готвене, както е описано по-долу, процесът на готвене се прекъсва автоматично, в зависимост от въведените параметри от потребителя, преди да започне готвенето (чрез натискане на **GO**)

ПАУЗА, ПРОМЯНА ИЛИ КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

С натискането на **STOP** по време на готвене, се прекъсва процесът на готвене и **PAUSE** започва да мига, докато други части на дисплея остават същите. Всичките нагревателни елементи на фурната и турбо вентилатора са временно изключени. Готвенето е в режим пауза.

За да прекратите готвенето, натиснете още един път **STOP**, всички свързани с готвенето индикации на дисплея изчезват. Температурният дисплей ще покаже остатъчната топлина, ако има такава (виж: Индикация за остатъчна топлина).

*Забележка: След като готвенето е приключило, когато натиснете **GO**, връщате предишните функции и настройки на температурата на екрана, а когато натиснете за втори път **GO**, готвенето може да започне отново.*



За да редактирате параметрите на готвене (функция, температура и т.н.), използвайте съответните бутони, както е описано в този документ. При натискането на бутона **GO**, готвенето ще се рестартира с редактираните параметри.






АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ

Автоматично готвене означава, че готвенето ще приключи автоматично в зависимост от параметрите, които сте задали, след като сте избрали функция за готвене и температура, но преди да натиснете **GO**.

Продължителност на готвене:









Този метод се използва, когато не * се използва сондата за месо и искате да започнете да готвите веднага, въвеждайки желаната продължителност на готвене.

- 1) Изберете желаната функция и коригирайте (ако е необходимо) температурата, както е описано по-горе в този документ.
- 2) Натиснете бутон   ще започне да мита на екрана на таймера.

- 3) Регулирайте необходимата продължителност на готвене с помощта на бутони  и . **AUTO** се появява на статуса на дисплея. (ако продължителността е доведена до 0:00, прозвучават два предупредителни сигнала)
- 4) Натиснете бутон ,  изчезва, готвенето започва. Крайният час на готвене се появява на дисплея, заедно със символа .






Отложено готвене:

Този метод се използва, когато не * се използва сонда за месо и вие искате храната да бъде готова в определен момент в бъдещето. Ето защо този метод се нарича „Отложено готвене“

- 1) Преминете през стъпки 1 до 3 от продължителността на готвене (настройка на продължителността на готвене)
- 2) Натиснете отново бутон ,  мига на екрана на таймера заедно със текущото крайно време на готвене.
- 3) Настройте желания краен час, използвайки бутони  и .  на индикатора за състоянието може да изчезне, докато **AUTO** все още е там, показвайки, че отложеното готвене е програмирано и готвенето няма да започне веднага.
- 4) Натиснете бутон ,  изчезва, готвенето започва. Крайното време на готвене се показва на дисплея на таймера, заедно със символа .

* Готвене със сонда за месо:

Сондата за месо е сензор, свързан с щепсел вътре във фурната и вкаран в месото, което ще се готви. С помощта на сондата за месо, готвенето приключва автоматично, когато месото достигне желаната температура.

- 1) Изберете желаната функция и настройте (ако е необходимо) температурата, както е описано по-горе в този документ.
- 2) Натиснете бутон . Стойността по подразбиране на температурата на сондата за месо, ще мига върху десните две цифри на дисплея на таймера/ сондата за месо. Ще се появи **AUTO** на екрана.
- 3) Нагласете желаната температура на месото в края на готвенето в диапазона 20-99 °C, използвайки бутони  и .
- 4) Натиснете ,  изчезва, готвенето започва. Действителната температура на месото се показва отляво, коригираната крайна температура от дясната част на дисплея на таймера/ сондата за месо.

* Допълнителна функция.

По време на готвенето:

5-те чертички на дисплей за температурата дават индикация за действителната температура на фурната. Всяка чертичка е нагласена на 1/5 от коригираната стойност. Обърнатата нагоре стрелка (°) до чертичката мига, когато нагревателните елементи са активни в момента.

АВТОМАТИЧНО ПРИКЛЮЧВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО





След като готвенето приключи автоматично, температурният дисплей ще покаже остатъчната топлина, ако има такава (виж: Индикация за остатъчна топлина), **AUTO** ще мига и ще чуете зумер сигнал в продължение на 7 минути. С натискането на бутона **STOP** ще отмените последната команда.

Индикация за остатъчна топлина:

След като готвенето е приключило ръчно или автоматично, ако температурата във вътрешността на фурната е над 60 °C, 'стрелката надолу' (°) от дясната страна на топлинните чертички мига на веки 2 секунди, а също така "hot" (горещо) се появява на температурния дисплей. Всеки един от 5-те топлинни бара символизира сега 60 °C. Това показване продължава, докато температурата падне под 60 °C.



СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ





Аларма за брояча на минути:

Бутонът  в режим на готовност (когато готвите нещо свързано) натиска се един път иконата  на екрана, чрез натискане отляво, докато започне да мига. Използвайте бутоните  или , за да настроите часа. 7 секунди, след което спира да мига. 7 минути по време на които е достигнато зададеното време, алармата се включва.

Алармата може да бъде спряна чрез натискане на бутоните  или .

Алармен часовник:

В режим на готовност (при готвене на нещо свързано) натиснете бутон  два пъти, за да натиснете иконата  на екрана, чрез натискане отляво, докато започне да мига.

Използвайте бутоните  или , за да настроите времето. 7 секунди, след което спира да мига. Зададеното време е достигнато, алармата се включва. Алармата може да бъде спряна чрез натискане на бутоните  или .

ИНДИКАЦИИ ЗА ГРЕШКА

Когато възникнат ситуации, които пречат на нормалната работа, устройството влиза в режим на грешка. Устройството е в режим на готовност, но на дисплея за часа се появява код за грешка. Дори и да се възстанови грешката, този код ще продължи да стои на дисплея, докато не натиснете бутон **STOP**. Съществуват общо 8 броя грешки:

Код за грешка	Описание на грешката и възможни причини
Err1	Грешка в комуникацията между табла UM и PM <i>DKB2-XX-POC400 конекторът на кабела с данни може да е свободен от двете страни DKB2-XX-POC400 кабелът за данни може да е дефектен POC 400 PM може да има дефект</i>
Err2	Температурният сензор на фурната е с отворена верига <i>PT-1000-M2-XXX сензорният конектор може да е откачен на PM PT-1000-M2-XXX сензорът може да е дефектен POC 400 PM може да има дефект</i>
Err3	Температурният сензор на фурната е с отворена верига <i>PT-1000-M2-XXX сензорът може да е дефектен POC 400 PM може да има дефект</i>
Err4	Границата на температурата на предния панел е превишена Надвишен е лимитът на температурата на UM (100 °C) , проверете охлаждащия вентилатор <i>POC 400 UM може да има дефект</i>
Err5	PM Превишен температурен лимит Надвишен е лимитът на температурата на PM (105 °C) . <i>POC 400 PM може да има дефект</i>
Err6	UM грешка топлинен сензор <i>POC 400 UM може да има дефект</i>
Err7	PM грешка топлинен сензор <i>POC 400 PM може да има дефект.</i>
Err8	No Регулиране на температурата <i>Проверете нагревателните елементи и връзките POC 400 PM може да има дефект</i>

В случай на съобщение за грешка:

Ако тези грешки не могат да бъдат оправени чрез натискане на бутона **STOP**, можете да коригирате грешките като изключите фурната от електрическата мрежа и после я включите отново след 2 минути.

ПРОГРАМИРУЕМИ ОПЦИИ

Зумер тон: Има три зумер тона, които можете да изберете.

Натиснете бутон **+** в продължение на 5 секунди, дисплеят за часа ще покаже текущият валиден тон като "tn 1" (високо) или "tn 2 (средно)" или "tn 3 (ниско)". Валидният тон може да бъде променен от бутон **+**, натиснат в рамките на 7 секунди след последния Фабричната настройка е "tn 1".

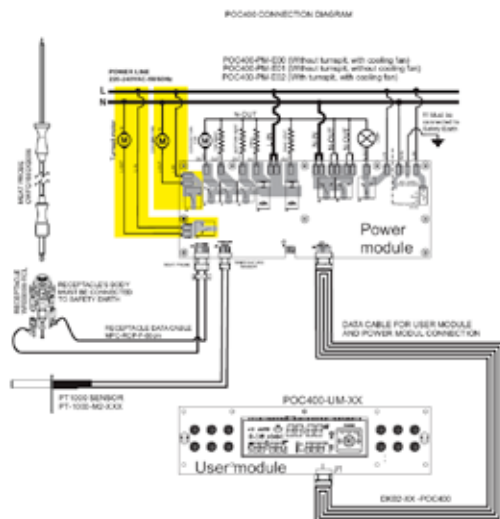
Звук на бутоните: Има три опции за звук на бутоните, които можете да изберете.

Натиснете бутон **+** за 5 секунди, дисплеят за часа ще покаже валидния звук на бутона като "bt" (звуков сигнал) или "c" (клик тон) или "nt" (без звук). Използваният звук за бутона може да бъде променен с натискане на бутон **+** в рамките на 7 секунди след последния. Фабричната настройка на звука е "bt".

Режим на часовника 24h/12h: Режимът по подразбиране е 24 часа. Ако искате да въведете 12-часов режим am/pm, натиснете и двата бутона **-** и **+** в продължение на 5 секунди. Режимът се променя и се чува звук. Направете същото и за обратно действие.

Auto Power Save (APS): APS е опция, която не е конфигурирана като фабрична. Ако я зададете, контролът се изключва /OFF/ автоматично, като на дисплея не се показва нищо друго, освен часа. Когато натиснете **+** в продължение на 5 секунди в свободен режим (няма свързан процес на готвене) тази опция се активира, цифрите за часа ще покажат PS ON за няколко секунди, придружени от звуков сигнал. Отмяната на тази опция става по същия начин, PS OF ще се покажат на екрана.

СХЕМА НА СВЪРЗВАНЕ



ФУНКЦИЯ ОХЛАЖДАНЕ С ВЕНТИЛАТОР

Вентилационната система създава въздушен поток, който предпазва от прегряване и повреди по външната повърхност на фурната и предотвратява увреждания по околните предмети. Освен това въздушният поток, генериран от вентилационната система, охлажда контролния панел и така предотвратява прегряването на тези части. Циркулацията на въздух предотвратява създаването на кондензация, дължаща се на топлината и влагата вътре във фурната, като по този начин осигурява безопасно използване и дълъг живот на електрическите и механичните компоненти. (вж. Фигура 11)

Принципите на работа на охлаждащия вентилатор може да се различават в зависимост от модела, който сте закупили. Вашият продукт може да има следните принципи на работа:

- Охлаждащият вентилатор започва да работи автоматично, когато се включи фурната. Прекратяването на работа се деактивира автоматично. Изключва се, когато фурната спира да работи.
- При някои фурни има специален термостат, разположен в задната част на фурната. В този случай охлаждащият вентилатор работи определено време и се деактивира автоматично, дори ако фурната е изключена, ако външната температура падне под температурата на термостата.
- При продуктите с управление при допир (touch control), охлаждащият вентилатор се включва и изключва от електронна платка. В този случай охлаждащият вентилатор работи определено време и се деактивира автоматично, дори и ако фурната е изключена, заради работата на охлаждащия вентилатор, в зависимост от температурата.



Фигура 11

СЪВЕТИ ПРИ ГОТВЕНЕ

Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на фурната, тъй като може да излезе пара. Парата, която излиза може да нарани ръката, лицето и/ или очите ви.

Съвети при печене

- Използвайте подходящи метални или алуминиеви тави с подходящо незалепващо покритие или силиконови форми, издържащи на високи температури.
- Използвайте оптимално пространството върху решетката.
- Препоръчва се да поставите съда за печене по средата на решетката.
- Дръжте вратата на фурната затворена.

Съвети при печене на грил








- Подправяне с лимонов сок и черен пипер ще подобри резултата от готвенето, когато готвите цяло пиле, пуйка или голямо парче месо.
- Оставете месото във фурната за около 10 минути, след като изтече времето за печене. Сокът се разнася по- добре върху печеното и не пръска при разрязване.
- При печене на риба в огнеупорен съд, трябва да го поставите върху решетката на средно или по- ниско ниво.
- Когато готвите няколко парчета месо, трябва да ги разпределите равномерно върху скарата.
- Ако печете месо на грил директно на скарата, сложете отдолу тава, за да събира мазнините. Добавете вода в тавата, където се събират течностите, за по- лесно почистване.

ДРУГИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Стойностите, посочени в таблицата по- долу са примерни. Те могат да се различават в зависимост от избрания модел, както и от предпочитанията ви за готвене.



Вид Храна	Функция	Позиция на решетката	Температура (°C)	Време (мин.) (приблизително)
Сладкиши в тава		3	175	25-30
Сладкиши във форма		2	175	40-50
Сладкиши в хартия		3	175	25-30
Пандишпан		3	200	5-10
Бисквити		3	175	20-30
Тестени изделия		2	190	30-40
Тестени закуски с пълнеж		2	180	25-35
Хлебни изделия с мая		2	180	35-45
Лазания		2-3	190	30-40
Паста		2	180-200	30-45

Пържоли		3	25 сек 250/ макс. над 190	100-120
Риба		3	200	20-30
Филе от говежда месо		3	190-200	6-8
Печени кюфтенца		3	190-200	8-10
Парени тестени закуски		1-3	170-190	20-30
Пиле 1000 гр		3		60-90
Месо 500 гр		3		60-90

Когато готвите на две нива едновременно, поставете тавата за фурната на най- горното ниво, а тавата за печене на най-долното.

Моля, загрявайте предварително при всяко печене.

ПРОБЛЕМИ

ПРИЧИНИ

СЪВЕТИ

Коричката отгоре е потъмняла, а долната страна не е готова.

Няма достатъчно нагряване отдолу.

Може би сте поставили на неправилния ред.

Сложете на по-долен ред.

Долната страна е потъмняла, а отгоре е още сурово.

Прекалено нагряване отдолу.

Може би сте поставили на неправилния ред.

Поставете на по- горен ред.

Отвън е прекалено опечено, а вътрешността не е добре опечена.

Твърде висока температура.

Погрешно зададена температура на готвене. Намалете градусите.

Външната страна на храната е суха.

Твърде ниска температура.

Погрешно зададена температура на готвене. Увеличете градусите.

ГОТВАРСКИ СЪВЕТИ

Съвети за печене на сладкиши

- Ако тестото е твърде сухо, увеличете температурата с 10°C и намалете времето за готвене.
- Ако тестото е мокро, използвайте по-малко течности или намалете температурата с 10°C.
- Ако тестото е потъмняло прекалено отгоре, преместете на по-долен ред, намалете температурата и увеличете времето за печене.
- Ако отвътре е добре опечено, но отвън е лепкаво, използвайте по-малко течности, намалете температурата и увеличете времето за готвене.

Съвети за печене на тестени изделия

- Ако тестото е твърде сухо, увеличете температурата с 10°C и намалете времето за печене. Навлажнете тестото със сос, състоящ се от мляко, олио, яйце и кисело мляко.
- Ако отнема прекалено много време печенето на тестото, проверете дебелината на тестото, което сте приготвили да не излиза от тавата и да остава вътре.
- Ако горната страна на тестото покафене, но долната част не е опечена, уверете се, че количеството сос или сироп, който сте използвали за тестото не е прекалено много в долната част на тестото.

Съвети за печене на зеленчуци

- Ако от ястието със зеленчуци и изтича сок и започва да изсъхва, използвайте капак по време на готвенето, който ще запази соковете на храната в съда.
- Ако яденето със зеленчуци не се е сготвило добре, сварете зеленчуците, преди да ги сложите във фурната или използвайте консервирани храни.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Препоръчваме ви да почиствате фурната след всяко ползване с топла, насапунисана влажна кърпа. Във фурната не трябва да има остатъци от храна или мазнина, защото тези остатъци могат да причинят корозия и да повредят вътрешните и външните повърхности.

- ❖ Преди почистване или някаква друга интервенция, изключете уреда от захранването.
- ❖ Оставете да изстине, преди да почистите уреда.
- ❖ Можете да почистите емайлираните повърхности и тези от неръждаема стомана, като използвате специални спрейове или препарати за почистване.
- ❖ При почистването на уреда внимавайте да не използвате почистващи препарати, които могат да надраскат емайла или боядисаните повърхности, затова гледайте тези продукти да не съдържат частици. Не използвайте абразивни или корозивни препарати.
- ❖ Когато почиствате бутоните от контролния панел, обърнете внимание на течните почистващи препарати, които използвате, защото те могат да съдържат абразивни частици, които могат да изтрият знаците. Също така не трябва да използвате гъби с телче за миене на чинии, поради същата причина.
- ❖ Не използвайте киселинни абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки, за да почистите стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- ❖ Не оставяйте абразивни и съдържащи киселина петна (лимонов сок, оцет и др.) върху емайлираните, боядисаните и от неръждаема стомана повърхности.
- ❖ Никога не използвайте при почистване пара под налягане!

СТЪКЛО НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

- ❖ Почистете стъклото на вратата на фурната само с топла вода и мека кърпа, след което подсушете.
- ❖ Никога не използвайте разяждащи абразивни препарати, метални гъби или четки, които могат да надраскат стъклото.

ВЪТРЕШНО СТЪКЛО НА ВРАТАТА

- ❖ Почистете стъклото на вратата на фурната само с топла вода и мека кърпа, след което подсушете.
- ❖ Никога не използвайте разяждащи абразивни препарати, метални гъби или четки, които могат да надраскат стъклото.

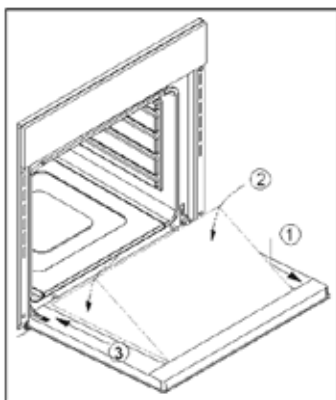
Цяло вътрешно стъкло на вратата

Почиствайте вътрешната стъклена врата с мека кърпа, напоена във вода или с препарат за стъкло. След това подсушете с мека и чиста суха кърпа. **(вж. Фигура 12)** Не използвайте твърди предмети, метални гъби или четки, които могат да надраскат стъклото.

Можете да махнете стъклото, както е илюстрирано на следващата фигура:

1. Отворете вратата на фурната.
2. Махнете пластмасовата рамка и внимателно повдигнете. Отстранете долните болтове/ клеми на стъклото, за да можете да го повдигнете.
3. Извадете стъклото.

След като го почистите, сложете го, извършвайки посочените действия в обратен ред като първо поставете стъклото, сочещо към върха. След това, поставете стъклото в каналите за това отстрани. След като се нагласи, поставете болтовете/ клемите на съответните места.



Фигура 12

УПЛЪТНЕНИЕ НА ФУРНАТА

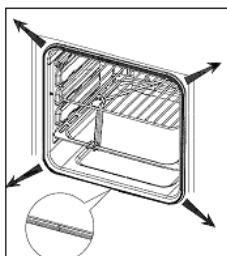
Вашата фурна има уплътнение по вътрешните ръбове, което помага на фурната да работи правилно.

- ❖ Редовно проверявайте състоянието на уплътнението. Ако е необходимо почистване, избягвайте използването на абразивни, разяждащи почистващи препарати, белина или киселини.

❖ Ако уплътнението е повредено, незабавно се свържете с най-близкия оторизиран сервиз във вашия район. Не използвайте фурната, докато не се смени уплътнението.

❖ Процедурата по смяната на уплътнението на фурната е както следва:

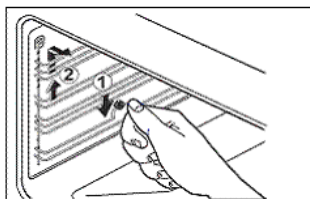
1. Отворете вратата на фурната.
2. Отстранете старото уплътнение, като го издърпате от ъглите, един по един, както е показано на **Фигура 13**.
3. Има четири кукички, които притискат уплътнението. Използвайте тези кукички, за да отстраните и след това натиснете при новото уплътнение.



Фигура 13

СТРАНИЧНИ РЕ

Можете лесно да отстраните и да почистите страничните водачи/решетки. Можете да ги махнете от местата им като натиснете надолу фиксиращия клип, приплъзнете надолу по ръба и издърпвате навън. След като ги почистите, процедирайте в обратен ред. (вж. **Фигура 14**)



Фигура 14

* Само при някои модели.

СМЯНА НА ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА КРУШКА НА ФУРНАТА

❖ Уверете си, че уредът е изключен от захранването, преди да извършите смяната.

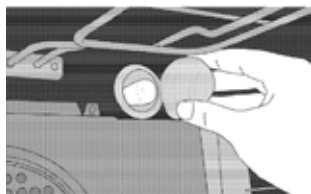
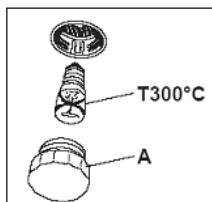
❖ Крушката на фурната трябва да има следните характеристики:

1. Устойчива на топлина
2. Мрежово напрежение: 220- 240 V AC 50Hz
3. Мощност: 25 W

❖ За да смените крушката, направете следното: (вж. **Фигура 15**)

1. Махнете стъкленото капаче (А) като завъртите по посока, обратна на часовниковата стрелка.
2. Извадете старата крушка, като я завъртите по посока, обратна на часовниковата страна.
3. Заменете я с нова.
4. Поставете обратно стъкленото капаче.
5. Включете електрическото захранване.

ВНИМАНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да пристъпите към смяна на крушката, за да избегнете възможността от токов удар.



Фигура 15

Забележка: Мястото и вида на крушката, показани на картината може да се различават в зависимост от закупения модел.

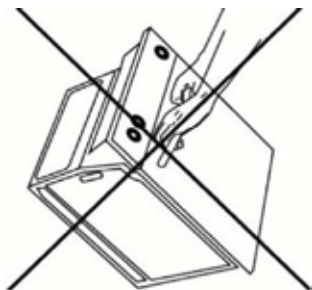
Почиствайки котлоните

Почиствайте котлоните след всяка употреба за да избегнете изгарянето на остатъци от храна

Замърсяване	Метод за почистване	Средства за почистване
Леко	Използвайте топла вода и изсушете.	Гъба за почистване
Натрупано замърсяване	Използвайте топла вода и гъба за да изсушите.	Специална гъба за почистване за стъклокерамика
Водни петна и варовик	Нанесете горещ оцет върху замърсената област и избършете със сух парцал. Използвайте специален препарат, набавен от вашия специален доставчик.	Специален почистващ препарат за стъклокерамика.
Захар, разтопен алуминий или пластмаса	Премахнете чрез стъргалка за стъклокерамика (препоръчва се пластмасов инструмент за по-голяма безопасност).	Специален почистващ препарат за стъклокерамика

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ТРАНСПОРТИРАНЕ НА УРЕДА

- По време на транспортирането натоварете/ поставете уреда успоредно на пода, като контролният панел трябва да е отгоре.
- Залепете картон или хартия по вратата и вътрешното стъкло на фурната, за да не се повреди от подвижните части вътре (тави, решетъчни скари и др.). Залепете капациите на печката към страничните стени.
- Не използвайте вратата на фурната, за да преместите уреда, като например, за да извадите от опаковката. (вж. **Фигура 16**)



Фигура 16

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ, ПРЕДИ ДА СЕ ОБАДИТЕ В СЕРВИЗА

Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами, при никакви обстоятелства. Интервенциите трябва да се извършват само от оторизиран сервиз.

Преди да се обадите в сервиза, проверете следното:

Ако фурната не загрява.

- Бутонът за избор на режим на работа и бутонът за термостата не са настроени. Настройте бутона за режим на работа и за термостата.
- Ако уредът има таймер, проверете таймера, защото може да не е настроен. Задайте време.
- Няма захранване. Проверете централното захранване и кутията с предпазителите.

Ако уредът не работи.

- Главният предпазител е дефектен или е повреден. Проверете предпазителите в кутията. Ако е необходимо, сменете ги или ги рестартирайте.
- Кабелът на уреда не може да се свърже към заземяния контакт. Проверете връзката на щепсела.
- Бутоните за режим на работа и за термостата не са настроени. Настройте бутоните за режим на работа и за термостата.
- Ако уредът има таймер, таймерът може да не е настроен. Задайте време.

Грешка при готвене (Долна/ Горна секция не нагряват равномерно)

- Съгласно позициите, описани в ръководството на потребителя, проверете отново времето за готвене и температурата.

Ако крушката на фурната не работи

- Крушката е изгоряла. Сменете крушката на фурната.

Ако по време на работа от фурната излиза пара

- Нормално е да излиза пара по време на работа.

Ако се чува метален звук, когато продуктът се загрева и когато се охлажда

- Когато металните части се нагряват, те могат да се разширят и да предизвикат шум. Това не е проблем.

Въпреки, че инструкциите в този раздел се прилагат за разрешаване на проблем, моля свържете се с оторизиран сервизен център.



Този уред, в Европа, е съобразен с директиви 2012/19/EU за Отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE). Трябва да обезвредите този уред, преди да го изхвърлите като боклук или отпадък, за да предпазите от излагане на потенциални негативни последици околната среда и човешкото здраве. Този символ върху продукта означава, че не може да бъде изхвърлен като битов отпадък. За целта трябва да бъде предаден в специализиран пункт за събиране на отпадъци. Преди да изхвърлите уреда, премахнете захранващия кабел. Уредът трябва да се изхвърли в съответствие с местните правила за опазване на околната среда. За повече подробности относно рециклирането на уреда, моля свържете се с компетентните служби.

**PIEKARNIK ELEKTRYCZNY DO
ZABUDOWY KUCHENNEJ
INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI**



SPIS TREŚCI

Specyfikacja techniczna	205
Akcesoria	206
Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa	207
Montaż	209
Podłączenia elektryczne	211
Pierwsza instalacja	213
Wskazówki dotyczące oszczędności energii	213
Opis piekarnika	214
Korzystanie z piekarnika	216
Minutniki	220
Chłodzenie	238
Pieczenie w piekarniku - porady praktyczne	238
Wskazówki	239
Wskazówki dotyczące przyrządzania potraw	241
Czyszczenie i konserwacja	241
Informacje dotyczące transportu	245
Zanim wezwiesz serwis – rozwiązywanie problemów	246

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu.

Prosimy o dokładne zapoznanie się z wszystkimi informacjami i ostrzeżeniami zawartymi w niniejszej instrukcji. Zawiera ona ważne informacje o bezpiecznym montażu, użytkowaniu, konserwacji i optymalnej eksploatacji produktu. Instrukcję należy zachować w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędy w tłumaczeniu lub druku niniejszej instrukcji oraz za obrażenia, szkody dla środowiska ani uszkodzenia jakichkolwiek innych przedmiotów spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem urządzenia.

Niniejsza instrukcja ma zastosowanie także dla innych modeli urządzenia. Różnice pomiędzy modelami są zaznaczone w instrukcji.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Piekarniki przeznaczone są do pracy z zasilaniem prądem przemiennym jednofazowym (220-240V AC 50Hz). Niemniej jednak, przed montażem urządzenia, zalecane jest sprawdzenie specyfikacji na tabliczce znamionowej umiejscowionej od spodu przedniej części piekarnika.

Wymiary zewnętrzne (wys. / szer. / głęb.)	595 mm / 595 mm / 570 mm
Wymiary montażowe (wys. / szer. / głęb.)	*580 lub 590 mm / 560 mm / min. 550 mm
Znamionowe napięcie wejściowe / częstotliwość	220-240VAC 50Hz
Prąd (A)	Min. 16A

*Patrz: Montaż.

Wartości mogą być inne dla poszczególnych modeli. Wszystkie elementy dostarczane są w zestawie z produktem.

Górny element grzejny piekarnika	900 W
Dolny element grzejny piekarnika	1100 W
Element grzejny termoobieg	2000 W
Element grzejny grilla	1800 W/2000 W
Napęd turbo wentylatora	22-30 W
Napęd rożna	6 W
Wentylator chłodzący wewnątrz piekarnika	18-22 W
Oświetlenie wewnątrz piekarnika	25 W
Klasa energetyczna	A

Objaśnienie: W przypadku piekarników elektrycznych, dane podane na tabliczkach znamionowych są zgodne z normą EN 60350-1. Wartości dotyczą standardowego obciążenia i pieczenia konwekcyjnego (o ile jest dostępne).

- ❖ Producent zastrzega prawo do wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej mających na celu podnoszenie jakości urządzenia bez odrębnego powiadomienia.
- ❖ Wszelkie rysunki mają charakter poglądowy i mogą wykazywać pewne rozbieżności w porównaniu z produktem.
- ❖ Wartości podane na oznaczeniach urządzenia lub w materiałach drukowanych dostarczonych z urządzeniem sprawdzono w warunkach laboratoryjnych zgodnie z mającymi zastosowanie normami. Wartości te mogą być inne w zależności od rodzaju użytkowania urządzenia i warunków otoczenia.

AKCESORIA

Dostarczane w zestawie z urządzeniem akcesoria mogą różnić się w zależności od modelu produktu. Nie wszystkie akcesoria opisane w niniejszej instrukcji mogą znajdować się w zestawie z twoim produktem.

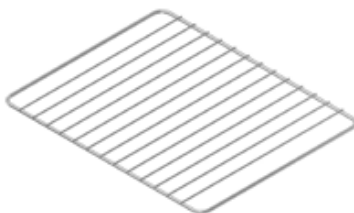
Blacha do pieczenia

Blacha do ciast, dużych pieczeni, produktów ze składnikami płynnymi; może służyć także jako taca na tłuszcz przy grillowaniu.



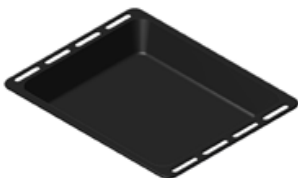
Ruszt

Ruszt do grillowania, podgrzewania i pieczenia.



Głęboka blacha do pieczenia

Blacha do ciast, dużych pieczeni, produktów ze składnikami płynnymi; może służyć także jako taca na tłuszcz przy grillowaniu.



Kratka z tacą

Kratka do grillowania i zbierania skapującego tłuszczu.



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przestrzeganie poniższych instrukcji dotyczących bezpieczeństwa pozwala zapobiec obrażeniom lub uszkodzeniom podczas korzystania z piekarnika. Postępowanie niezgodne z poniższymi instrukcjami może spowodować unieważnienie gwarancji i brak odpowiedzialności producenta za skutki takiego postępowania.

Ogólne bezpieczeństwo

- ❖ Urządzenie nie może być użytkowane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych (w tym także przez dzieci) ani osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

Dzieci mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem – urządzenie nie może służyć dzieciom do zabawy.

- ❖ Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do domowego użytku. Wykorzystywanie urządzenia do celów komercyjnych jest zabronione. Urządzenie może być wykorzystywane wyłącznie do pieczenia i podgrzewania potraw. Wykorzystywanie urządzenia do innych celów (np. ogrzewania pomieszczenia, suszenia odzieży czy ręczników powieszonych na uchwycie) jest niebezpieczne i jako takie jest niedozwolone. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia, szkody dla środowiska naturalnego ani uszkodzenia jakichkolwiek innych przedmiotów w wyniku niewłaściwego lub nieprawidłowego korzystania z piekarnika.
- ❖ Przed pierwszym użyciem piekarnika należy usunąć wszystkie elementy opakowania.
- ❖ Podczas pierwszego użycia piekarnika, materiały uszczelniające i elementy grzejne mogą wydawać specyficzny zapach. W związku z tym, podczas pierwszego użycia do piekarnika nie należy wkładać żywności. Gdy zapach zniknie, można przystąpić do przyrządzania potraw w piekarniku. Wnętrze piekarnika należy czyścić miękką wilgotną ściereczką.
- ❖ Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Nigdy nie wolno dotykać palników, wewnętrznych elementów piekarnika, elementów grzejnych, itp. Dzieci nie mogą podchodzić do rozgrzanego piekarnika!
- ❖ Powierzchnia ruszta może rozgrzewać się do bardzo wysokiej temperatury, zatem należy zachować szczególną ostrożność.
- ❖ Wkładając lub wyjmując naczynia do/z piekarnika, należy używać rękawic kuchennych.
- ❖ Nie wolno wykorzystywać dna piekarnika do pieczenia lub smażenia.
- ❖ Na dnie piekarnika nie wolno stawiać naczyń ani potraw zawiniętych w folię aluminiową. Nagromadzone ciepło może uszkodzić podstawę piekarnika i spowodować zagrożenie pożarem.
- ❖ Przed przesunięciem, czyszczeniem lub konserwacją piekarnika, urządzenie należy odłączyć od zasilania.
- ❖ Nie wolno wyjmować wtyczki z gniazdka ciągnąc za przewód.
- ❖ Nie wolno dotykać produktu, gdy jest mokry lub wilgotny.
- ❖ Gdy urządzenie nie działa prawidłowo, należy odłączyć je od zasilania.
- ❖ Nie wolno podejmować samodzielnych prób naprawy lub modyfikacji urządzenia. Niektóre problemy można jednak rozwiązać samodzielnie (**patrz: Zanim wezwiesz serwis – rozwiązywanie problemów**).
- ❖ Wszelkie naprawy i czynności konserwacyjne mogą być przeprowadzane wyłącznie przez pracowników autoryzowanego serwisu; dozwolone jest używanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ❖ Jeżeli nie korzystasz z piekarnika, wyłącz wszystkie funkcje.

- ❖ Ze względów bezpieczeństwa, piekarnik należy zawsze utrzymywać w czystości. Resztki pozostające w piekarniku przez dłuższy czas mogą doprowadzić do uszkodzenia jego powierzchni.
- ❖ Urządzenie musi być odpowiednio wentylowane.
- ❖ Nie wolno korzystać z urządzenia, jeżeli przednia szyba jest uszkodzona lub pęknięta.
- ❖ Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się podczas użytkowania. Przyłącza gazowe/elektryczne nie powinny dotykać tylnej części piekarnika; mogłoby to prowadzić do uszkodzenia przewodu zasilania.
- ❖ Nie wolno korzystać z produktu będąc pod wpływem alkoholu lub narkotyków.
- ❖ Wstawiając do piekarnika produkty zawierające alkohol należy zachować szczególną ostrożność. Alkohol może odparowywać w wysokiej temperaturze i w kontakcie z gorącymi elementami może powodować zagrożenie pożarem.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do celów przyrządzania potraw. Nie wolno używać urządzenia do innych celów, np. ogrzewania pomieszczenia.

Dzieci a bezpieczeństwo

- ❖ Urządzenie może być obsługiwane przez osoby dorosłe lub dzieci pod nadzorem dorosłych. Małe dzieci nie mogą przełączać elementów obsługowych piekarnika lub bawić się w pobliżu urządzenia.
- ❖ Odsłonięte elementy urządzenia mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Dzieci nie powinny podchodzić do rozgrzanego piekarnika.
- ❖ Nie wolno pozostawiać elementów opakowania (folii, styropianu, itp.) w miejscu dostępnym dla dzieci.
- ❖ Nie wolno stawiać żadnych ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiach piekarnika ani pozwalać dzieciom siadać na drzwiach piekarnika, ze względu na ryzyko przewrócenia urządzenia lub wyłamania zawiasów.

UWAGA: Odsłonięte elementy urządzenia mogą nagrzewać się podczas grillowania. Dzieci nie powinny podchodzić do rozgrzanego piekarnika.

WAŻNE: Jeżeli podejmiesz decyzję o trwałym zaprzestaniu korzystania z piekarnika, należy wyłączyć wtyczkę z gniazda zasilania, a następnie odciąć przewód zasilania. Nieużywane urządzenia także mogą być niebezpieczne, ponieważ często są obiektami zabaw dzieci. Dlatego wycofany z użytkowania piekarnik należy odpowiednio zabezpieczyć.

Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące elementów elektrycznych

- ❖ Wszelkie prace związane z elementami elektrycznymi mogą być przeprowadzane wyłącznie przez kompetentnych i wykwalifikowanych fachowców.
- ❖ W przypadku awarii, urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania.
- ❖ Urządzenie musi być zgodne z domowym bezpiecznikiem.

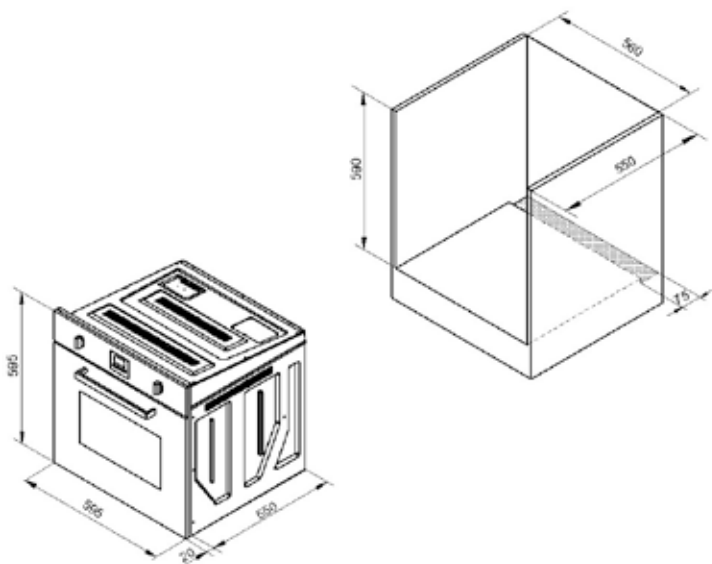
MONTAŻ

Montaż urządzenia musi być zgodny z instrukcjami producenta i może być przeprowadzany wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowany personel. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia u ludzi lub zwierząt lub jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym montażem.

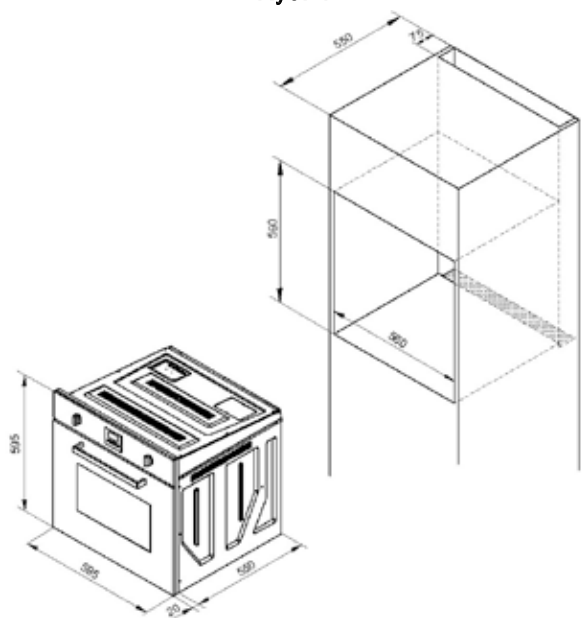
OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA: Po montażu urządzenia, wszelkie elementy opakowania (folię, karton, styropian) należy odpowiednio zutilizować ze względów bezpieczeństwa i ochrony środowiska naturalnego. Przed wyrzuceniem urządzenia, należy odciąć przewód zasilania, by produkt nie stanowił zagrożenia dla dzieci.

Instrukcja montażu

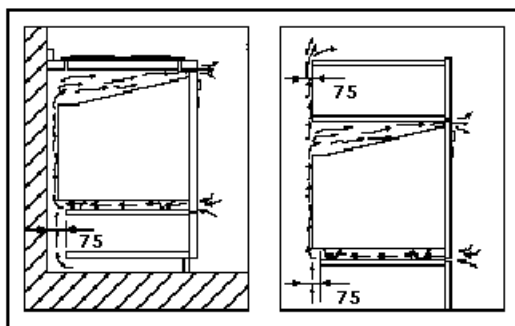
- ❖ Urządzenie należy podłączyć zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi urządzeń elektrycznych.
- ❖ Piekarnik przeznaczony jest do montażu w zabudowie kuchennej, pod blatem roboczym lub na wyższym poziomie położonym na wysokości wzroku. Wykonaj otwór zgodnie z rysunkiem (**patrz: rys. 1 i rys. 2**)
- ❖ Upewnij się, że podłoże, na którym piekarnik ma być zamontowany, jest dostatecznie mocne, by udźwignąć ciężar urządzenia.
- ❖ Ściany, pomiędzy którymi ma być zamontowany piekarnik, muszą być odporne na wysokie temperatury. Jest to szczególnie ważne w przypadku ścianek szafek wykonanych z płyt pilśniowych. Powłoka ścianek zabudowy musi być odporna na temperatury do 100 °C. Znajdujące się w pobliżu piekarnika laminaty syntetyczne i kleje, które nie są odporne na wysokie temperatury, mogą ulec uszkodzeniu. Niniejsze informacje należy traktować wyłącznie jako wskazówki – niezbędne jest sprawdzenie odporności cieplnej konkretnych materiałów sąsiadujących z piekarnikiem.
- ❖ Niektóre materiały użyte w wykończeniu zabudowy kuchennej (np. winyl) mogą być szczególnie wrażliwe na wysoką temperaturę, np. mogą ulegać przebarwieniom.
- ❖ Właściciel ponosi pełną odpowiedzialność za skutki montażu urządzenia w sposób niezgodny z ostrzeżeniami lub bez zachowania odstępu 5 mm od innych elementów.
- ❖ Przewód zasilania nie może być przygnieciony, powyginany ani przytrzaśnięty ani nie może stykać się z gorącymi elementami. Po montażu urządzenia, wtyczka powinna znajdować się w łatwo dostępnym miejscu.
- ❖ Należy zachować bezpieczny odstęp pomiędzy urządzeniem a ścianami kuchni i elementami umeblowania.
- ❖ Prawidłowy montaż musi zapewniać odpowiednie zabezpieczenie przed kontaktem z elementami elektrycznymi i prowizorycznie zaizolowanymi.
- ❖ Wszystkie elementy odpowiedzialne za bezpieczeństwo muszą być zainstalowane w sposób uniemożliwiający demontaż bez użycia narzędzi.
- ❖ Aby zapewnić maksymalnie wydajny obieg powietrza, piekarnik należy zamontować z zachowaniem wymiarów / odstępów przedstawionych na **rys. 1 i rys. 2**.
- ❖ Jeżeli piekarnik montowany jest pod płytą grzejną / palnikową, należy zachować pomiędzy nimi odległość co najmniej 50 mm.
- ❖ Tylny panel zabudowy należy zdemontować, by zapewnić odpowiedni obieg powietrza. Moduł zabudowy, do którego mocowany jest piekarnik, powinien znajdować się w odstępnie co najmniej 75 mm od ściany (**patrz: rys. 3**).
- ❖ Nie zaleca się montażu urządzenia w pobliżu lodówki lub zamrażarki, ponieważ ciepło emitowane przez piekarnik może ujemnie wpływać na wydajność tych urządzeń.



Rys. 1



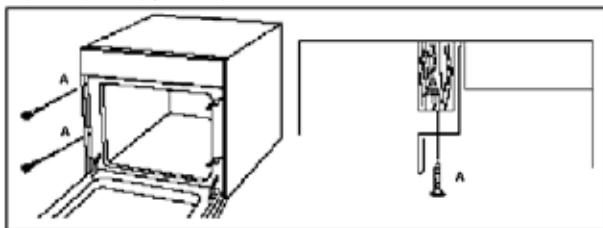
Rys. 2



Rys. 3

MONTAŻ PIEKARNIKA W MODULE ZABUDOWY KUCHENNEJ

- ❖ Ustaw urządzenie na równym podłożu pośrodku wnętrza modułu zabudowy.
- ❖ Piekarnik należy wstawić do zabudowy na wybranym poziomie: pod blatem lub na wysokości wzroku.
- ❖ Otwórz drzwiczki piekarnika i przymocuj urządzenie do zabudowy, wkręcając cztery drewniane wkręty w otwory po obydwu stronach ramy piekarnika (A) (**patrz: rys. 4**).
- ❖ Urządzenie należy podłączyć do osobnego gniazda zasilania. Przewód zasilania nie może być niczym przygnięciony.



Rys. 4

PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

Wszystkie podłączenia elektryczne muszą być wykonane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami prawa i regulacjami, wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego elektryka. Złącza i przewody muszą spełniać wymogi wszystkich mających zastosowanie krajowych przepisów.

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania

- ❖ Specyfikacja źródła zasilania musi spełniać wymogi określone na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ❖ Urządzenie musi być podłączone zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami przez odpowiednio wykwalifikowanego fachowca. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia u ludzi lub zwierząt lub jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym podłączeniem elektrycznym.
- ❖ Minimalny rating bezpiecznika w sieci zasilania to 16A.

- ❖ Jeżeli wartość ta jest niższa niż 16A, należy zwrócić się o pomoc do odpowiednio wykwalifikowanego elektrotechnika.
- ❖ Złącza i przewody muszą spełniać wymogi wszystkich mających zastosowanie krajowych przepisów.
- ❖ Przewód zasilania piekarnika zakończony jest wtyczką z uziemieniem. Wtyczkę należy podłączyć do gniazda zasilania z uziemieniem. Instalację uziemiającą powinien wykonać odpowiednio wykwalifikowany fachowiec.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie musi być uziemione.

Jeżeli piekarnik nie jest wyposażony w przewód zasilania, należy zwrócić się do odpowiednio wykwalifikowanego elektryka o zamontowanie przewodu zasilania o następujących parametrach technicznych:

Napięcie	Typ	Rozmiar przewodnika	Prąd (A)
220-240V AC 50 Hz	H05 W - F	3 x 1,5 mm ²	16A

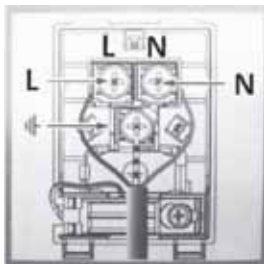
Tabela 1

Podłączony przewód zasilania;

Żółty/zielony przewód masy musi być podłączony do złącza „⊕”.

Niebieski przewód neutralny musi być podłączony do złącza oznaczonego „N”.

Przewody: czarny, brązowy i czerwony muszą być podłączone do złącza oznaczonego „L”.
(patrz: rys. 5)



Rys. 5

- ❖ Złącza i przewody muszą spełniać wymogi wszystkich mających zastosowanie krajowych przepisów.
- ❖ Piekarnik musi być ustawiony w taki sposób, by zapewniał łatwy dostęp do wtyczki podłączonej do gniazda naściennego lub przełącznika odcinającego zasilanie.
- ❖ Przewód zasilania nie może stykać się z gorącymi elementami.
- ❖ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilania, skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym serwisem (przekazując **Tabele nr 1** przedstawioną powyżej), by wymienić przewód na nowy.
- ❖ Jeżeli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do innego urządzenia elektrycznego, pomiędzy obydwooma urządzeniami należy zamontować wyłącznik różnicowoprądowy; wyłącznik różnicowoprądowy nie może przerywać uziemienia.

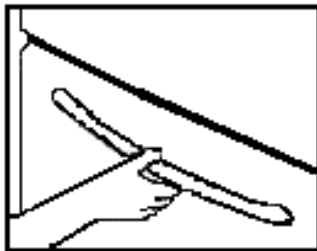
- ❖ Nie zaleca się podłączania urządzenia do sieci zasilania przez przejściówki, rozgałęziacze lub przedłużacze. Każdy stosowany przedłużacz lub przejściówka muszą być zgodne z mającymi zastosowanie przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie wolno przekraczać maksymalnego obciążenia przejściówki / przedłużacza określonego na tabliczce znamionowej.
- ❖ Po podłączeniu, należy sprawdzić działanie elementów grzejnych (przez 3 minuty).
- ❖ Warunkiem bezpieczeństwa elektrycznego urządzenia jest prawidłowe podłączenie do sprawnego i odpowiednio uziemionego źródła zasilania, zgodnie z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa elektrycznego. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia u ludzi lub zwierząt lub jakiegokolwiek szkody spowodowane brakiem uziemienia.

PIERWSZA INSTALACJA

- ❖ Wyjmij wszystkie blachy i kratki z wnętrza piekarnika.
- ❖ Nastaw maksymalną temperaturę.
- ❖ Włącz górne i dolne źródło ciepła (oraz termoobieg, jeżeli jest dostępny).
- ❖ Piekarnik powinien działać w ten sposób przez 30 minut.
- ❖ W tym czasie (wyłącznie przy pierwszym użyciu), niektóre elementy piekarnika i izolacji mogą wydzielać zapach dymu. W takim wypadku, produkty spożywcze należy wkładać do piekarnika dopiero, gdy zapach zniknie.
- ❖ Wykonaj powyższą procedurę z elementem grzejnym rusztu.
- ❖ Na koniec przemyj wnętrze piekarnika wilgotną ściereczką i wytrzyj do sucha miękką szmatką.

OSTRZEŻENIE: Przed pierwszym użyciem, dokładnie umyj wszystkie akcesoria, takie jak blacha czy kratka.

WAŻNE: Drzwiczki piekarnika należy otwierać chwytając uchwyt w jego środkowej części (patrz: rys. 6)



Rys. 6

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

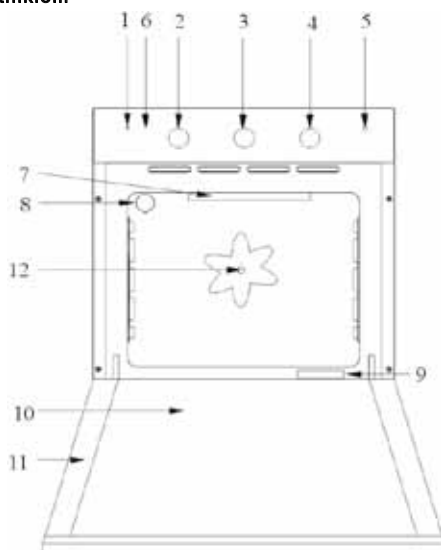
Przestrzeganie poniższych wskazówek pozwala zmniejszyć zużycie energii przez urządzenie.

1. Do podgrzewania potraw najlepiej nadają się ciemne emaliowane naczynia.
2. Przy otwieraniu drzwiczek piekarnika podczas pieczenia, do jego wnętrza dostaje się powietrze z zewnątrz, powodując straty energii. Dlatego należy unikać otwierania drzwiczek piekarnika podczas pracy.

3. Ciepło nagromadzone we wnętrzu piekarnika bezpośrednio po jego wyłączeniu można wykorzystać do podgrzania innego dania.
4. Przed przyrządzaniem jakichkolwiek potraw, piekarnik należy rozgrzewać przez co najmniej 10 minut.
5. Mrożoną żywność należy rozmrozić przed przyrządzeniem w piekarniku.
6. Piekarnik można wyłączyć na kilka minut przed zakończeniem czasu pieczenia.

OPIS PIEKARNIKA

Piekarnik z minutnikiem

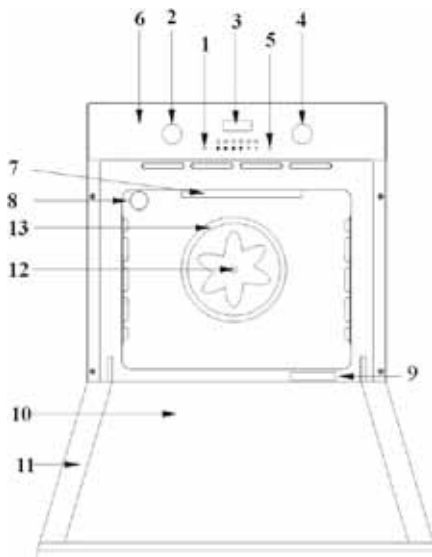


1. Lampka sygnalizująca włączenie urządzenia
2. Pokrętko wyboru funkcji
3. Minutnik*
4. Regulator temperatury
5. Lampka sygnalizująca rozgrzewanie piekarnika
6. Panel obsługowy
7. Elementy grzejne
8. Oświetlenie wnętrza piekarnika
9. Tabliczka znamionowa
10. Przeszklenie drzwiczek piekarnika
11. Drzwiczki piekarnika
12. Turbo wentylator*

* Dostępne w niektórych modelach.

Ważne: Pozycja minutnika może być inna niż przedstawiona na rysunku.

Piekarnik z timerem elektronicznym



1. Lampka sygnalizująca włączenie urządzenia
2. Pokrętko wyboru funkcji
3. Timer elektroniczny
4. Regulator temperatury
5. Lampka sygnalizująca rozgrzewanie piekarnika
6. Panel obsługowy
7. Elementy grzejne
8. Oświetlenie wnętrza piekarnika
9. Tabliczka znamionowa
10. Przeszklenie drzwiczek piekarnika
11. Drzwiczki piekarnika
12. Turbo wentylator
13. Turbo nagrzewnica*

* Dostępne w niektórych modelach.

Ważne: Ustawienie timera elektronicznego może być inne niż przedstawione na rysunku.

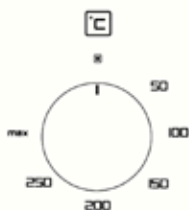
KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika, należy nastawić timer elektroniczny lub minutnik mechaniczny. **(patrz: Minutniki)**

REGULATOR TEMPERATURY

To pokrętko służy do regulacji temperatury w zakresie od 50°C do temperatury maksymalnej („max“). Maksymalna temperatura wynosi 285 ± 15 °C, a jej osiągnięcie możliwe jest wyłącznie przy pieczeniu na ruszcie. **(patrz: rys. 7)**

Regulator i zasady obsługi mogą różnić się w zależności od modelu produktu.



Rys. 7

LAMPKA SYGNALIZUJĄCA ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Ta lampka świeci się podczas rozgrzewania piekarnika do nastawionej temperatury.

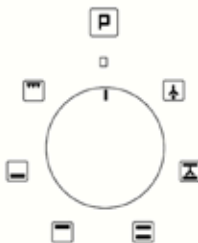
Gdy temperatura we wnętrzu piekarnika osiągnie żądany poziom, lampka gaśnie.

Jeżeli temperatura w piekarniku spadnie, lampka ponownie zapala się i gaśnie dopiero po osiągnięciu nastawionej temperatury.

Lampka i zasady jej działania mogą różnić się w zależności od modelu produktu.

POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI

To pokrętko pozwala wybrać tryb pracy piekarnika. Funkcje piekarnika i zasady ich działania mogą różnić się w zależności od modelu produktu. **(patrz: rys. 8)**











Rys. 8










LAMPKA SYGNALIZUJĄCA WŁĄCZENIE URZĄDZENIA



Ta lampka świeci się, gdy wybrany jest jakikolwiek tryb pracy urządzenia. Gdy pokrętko wyboru funkcji nastawione jest na „0”, lampka nie świeci się. Lampka i zasady jej działania mogą różnić się w zależności od modelu produktu.

Tabela funkcji:

Funkcje piekarnika można ustawiać na maksymalnych jak i minimalnych temperaturach zgodnie z poniższymi zaleceniami:

OSTRZEŻENIE: Funkcje stają się aktywne po wyborze temperatury przy pomocy pokrętki termostatu. Kolejność poszczególnych trybów pracy może różnić się w zależności od modelu urządzenia.	
	WYŁ.: Piekarnik jest wyłączony. Aby wyłączyć piekarnik, należy przestawić pokrętko na tę pozycję.
	Oświetlenie: Włączenie wewnętrznej żarówki piekarnika.
	Wentylator (rozmrzanie): Włączony jest wyłącznie turbo wentylator. Ta funkcja zapewnia obieg powietrza o temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, dzięki czemu jest ona rozmrażana, ale nie traci wartości odżywczych.
	50-200°C Dolny element grzejny (pieczenie od spodu): Włączony jest wyłącznie dolny element grzejny. Ta funkcja służy do podgrzewania potraw od spodu, pieczenia potraw wymagających długiego przebywania w piekarniku (np. ziemniaków) oraz potraw, które powinny być przyrumienione od spodu.
	50-200°C Górny element grzejny (pieczenie od góry): Włączony jest wyłącznie górny element grzejny. Ta funkcja służy do podgrzewania gotowych posiłków lub pieczenia potraw, które powinny być przyrumienione od góry.
	50-200°C Pieczenie od góry i dołu (statyczne): W tym samym czasie włączone są obydwa elementy grzejne: górny i dolny. Taki sposób przyrządzania umożliwia równomierne opiekanie potraw z obydwu stron. Ta funkcja sprawdza się najlepiej przy pieczeniu ciast, ciasteczek, zapiekanek, itp. W tym trybie zalecane jest korzystanie z jednego poziomu piekarnika.
	50-200°C Pieczenie przy użyciu dolnej grzałki z wentylatorem: Dolna grzałka i wentylator turbo uruchamiają się jednocześnie. Ciepło pochodzące z dolnego elementu jest rozprowadzane równomiernie i szybko z pomocą wentylatora.
	50-200°C Pieczenie przy użyciu górnej grzałki z wentylatorem: Górna grzałka i wentylator turbo uruchamiają się jednocześnie. Ciepło pochodzące z górnego elementu jest rozprowadzane równomiernie i szybko za pomocą wentylatora.

	50-200°C	Pieczenie od góry i dołu + wentylator (pieczenie konwekcyjne): W tym samym czasie włączone są obydwa elementy grzejne: górny i dolny, a także wentylator. Powietrze ogrzane przez obydwa elementy grzejne jest szybko i równomiernie rozprowadzane w piekarniku przez wentylator. Funkcja ta służy do równomiernego podgrzewania i pieczenia potraw. W tym trybie zalecane jest korzystanie z jednego poziomu piekarnika.
	max °C	Grill: Włączony jest wyłącznie element grzejny rusztu. Ta funkcja służy do grillowania, np. dużych lub średnich kawałków mięsa lub ryb na górnym poziomie piekarnika. Na niższym poziomie należy ustawić blachę, do której należy uprzednio nalać 1-2 szklanki wody, aby kapiący tłuszcz nie zabrudził wewnętrznej powierzchni piekarnika.
	max °C	Grill z wentylatorem: Grzałka grilla i wentylator turbo uruchamiają się jednocześnie. Ciepło pochodzące z grilla jest rozprowadzane równomiernie i szybko za pomocą wentylatora. Funkcja ta nadaje się do grillowania potraw takich jak duże lub średnie kawałki mięsa i ryb. Podczas stosowania tej funkcji należy zawsze używać brytfanny na spływający tłuszcz i dodać 1-2 szklanki wody.
	max °C	Podwójny Grill: Górna i grzałka grilla uruchamiają się jednocześnie. Funkcja ta nadaje się do intensywnego grillowania średnich kawałków mięsa i ryb. Podczas stosowania tej funkcji należy zawsze używać brytfanny na spływający tłuszcz i dodać 2 szklanki wody.
	max °C	Podwójny Grill z wentylatorem: Górna grzałka i grill uruchamiane są jednocześnie wraz z turbo wentylatorem. Ciepło pochodzące z górnych elementów oraz grilla jest rozprowadzane równomiernie i szybko z pomocą wentylatora. Funkcja ta nadaje się do intensywnego grillowania średnich kawałków mięsa i ryb. Podczas stosowania tej funkcji należy zawsze używać brytfanny na spływający tłuszcz i dodać 1-2 szklanki wody.
	max °C	Grill z różnem obrotowym: Grill i rożen uruchamiają się jednocześnie. Funkcja ta nadaje się do grillowania żywności (mięso, kurczaka, itp.) na rożnie. Podczas stosowania tej funkcji należy zawsze używać brytfanny na spływający tłuszcz i dodać 1-2 szklanki wody.
	max °C	Podwójny Grill z obrotowym rożnem: Grill i górna grzałka uruchamiają się jednocześnie wraz z rożnem obrotowym. Funkcja ta nadaje się do intensywnego grillowania (mięso, ryby, kurczaka, itp...) umieszczonych na rożnie. Podczas stosowania tej funkcji należy zawsze używać brytfanny na spływający tłuszcz i dodać 1-2 szklanki wody.
	max °C	Podwójny Grill z obrotowym rożnem oraz wentylator: Grzałka górna, grill, rożen i wentylator turbo uruchamiają się jednocześnie. Ciepło pochodzące z górnej grzałki i grilla jest rozłożone równomiernie i szybko z pomocą wentylatora. Funkcja ta nadaje się do intensywnego grillowania (mięso, ryby, kurczaka, itp) umieszczonego na rożnie. Podczas stosowania tej funkcji należy zawsze używać brytfanny na spływający tłuszcz i dodać 1-2 szklanki wody.
	50 - 200 °C	Turbo grzałka z wentylatorem (Turbo gotowanie): Turbo grzałka i wentylator uruchamiają się jednocześnie. Ciepło pochodzące od grzejnika turbo rozprowadzane jest równomiernie i szybko z pomocą turbo wentylatora. Funkcja ta nadaje się do gotowania na różnych poziomach półek i różnych żywności (mięso, ryby) w tym samym czasie, bez mieszania zapachów i smaków.

	50 – 200 °C	Turbo i Dolna Grzałka z wentylatorem (program do Pizzy): Ogrzewanie Turbo, dolna grzałka i wentylator turbo uruchamiają się jednocześnie. Ciepło pochodzące od grzejnika turbo rozprawdane jest równomiernie i szybko z pomocą turbo wentylatora. Dolna grzałka wspomaga podpiekanie od spodu. Funkcja ta jest odpowiednia do pizzy i ciast na kruchym spodzie.
	40 – 60 °C	Utrzymanie ciepła: Dolna i górna grzałka lub* dolna grzałka i wentylator są włączone. Zakres temperatur może być regulowany przez termostat. Funkcja idealna do podgrzewania potraw już gotowych. <i>* Tylko w niektórych modelach.</i>



• Rożen obrotowy: Ustaw szpikulec urządzenia, wykonując następujące kroki. (Patrz rysunek 9)



- 1- Wybierz rodzaj potrawy oraz część z zestawu do grillowania (szpikulec, widelec, uchwyt).
- 2- Umieścić mocowanie grilla
- 3- Umieścić szpikulec w otworze w tylnej ścianie za pomocą dołączonego uchwyty.
- 4- Umieścić szpikulec na ruszce do grilla
- 5- Zdejmij uchwyt ze szpicu.
- 6- Umieścić brytfannę na pływający tłuszcz i dodaj 1-2 szklanki wody.

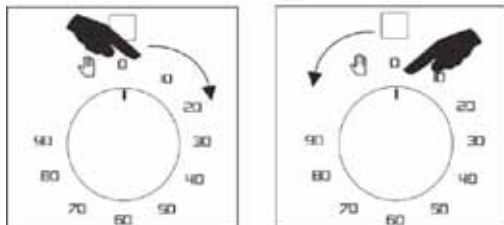
* *Opcjonalnie.*

MINUTNIKI

Typ minutnika zależy od modelu urządzenia. Typy minutników, w jakie mogą być wyposażone piekarniki, omówione są poniżej.

1) MINUTNIK MECHANICZNY:

Minutnik można ustawić na maks. 90 minut, przekręcając pokrętkę mechaniczną w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara (**patrz: rys. 9**). Piekarnik włącza się natychmiast po nastawieniu minutnika i wyłącza się automatycznie po upływie nastawionego czasu. Po wstawieniu potrawy do piekarnika, nastaw odpowiedni tryb pracy i temperaturę przy pomocy przeznaczonych do tego celu regulatorów, a następnie przekręć pokrętkę minutnika na żądaną pozycję. Po upływie nastawionego czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się. Maksymalny czas automatycznej pracy piekarnika to 90 minut – po upływie tego czasu, urządzenie wyłączane jest przez wyłącznik różnicowoprądowy. Dłuższy czas pieczenia wymaga manualnej regulacji. W tym celu, przekręć pokrętkę minutnika w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara na pozycję . Aby zakończyć pieczenie, przekręć pokrętkę minutnika w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara z pozycji  na pozycję „0”.








Rys. 9

2) TIMER ELEKTRONICZNY

Dzięki timerowi elektronicznemu, możesz zaprogramować piekarnik w taki sposób, by potrawa była gotowa na żądaną godzinę. Wystarczy, że wprowadzisz czas pieczenia i godzinę, o której potrawa ma być gotowa. Timer może służyć także jako minutnik, odmierzający czas i sygnalizujący upływ określonego czasu sygnałem dźwiękowym.

WYGLĄD I FUNKCJE TIMERA

-  Symbol minutnika
-  Symbol automatycznego pieczenia
-  Symbol pieczenia
-  Kropka
-  Symbol blokady



- 1: Przycisk wyboru funkcji (trybu)
- 2: Przycisk „minus”
- 3: Przycisk „plus”
- 2 i 3: Ustawienia manualne

Rys. 10

USTAWIENIE ZEGARA

Po pierwszym podłączeniu lub przerwie w zasilaniu urządzenia, na wyświetlaczu migają komunikaty „0.00” oraz „AUTO”.

- Wciśnij przycisk **1** na ok. 2 sekundy – symbol kropki zacznie migać. Wprowadź aktualną godzinę przy pomocy przycisków **2** i **3**. Nowe dane zostają zapisane w pamięci urządzenia po ok. 7 sekundach od wprowadzenia ustawień. Ustawienia zegara można skorygować w dowolnym momencie.
- Wciśnij przyciski **2** i **3** na ok. 2 sekundy – symbol kropki zacznie migać. Teraz możesz zmienić ustawienia zegara.

UWAGA! Jeżeli ustawienia zegara nie są poprawne, urządzenie może nie działać prawidłowo.

MANUALNE USTAWIENIE PARAMETRÓW PIECZENIA

Możliwe jest pieczenie bez ustawiania konkretnego programu, wyłącznie na podstawie indywidualnych ustawień wprowadzonych przez użytkownika.

NASTAWIANIE MINUTNIKA

Minutnik możesz nastawić w dowolnym momencie, niezależnie od statusu pozostałych funkcji / programów. Można mierzyć czas w zakresie od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut.

- Wciśnij przycisk **1**, aż symbol minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu pokaże się komunikat „0.00”.
- Wprowadź żądany czas przy pomocy przycisków **3** i **2**. Wyświetlacz nadal będzie pokazywał symbol minutnika. Po upływie nastawionego czasu, urządzenie będzie emitować sygnał dźwiękowy przez ok. 7 minut, a symbol minutnika ponownie zacznie migać.
- Wciśnij przycisk **1**, **2** lub **3**, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Symbol minutnika zniknie, a na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

ZMIANA SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Sygnał dźwiękowy można zmienić w następujący sposób:

Wciśnij jednocześnie przyciski **2** i **3**.

- Wciśnij przycisk **1** - na wyświetlaczu pojawi się kod aktualnie nastawionego sygnału dźwiękowego („ton.1”).
- Wciśnij przycisk **2**, aby wybrać sygnał dźwiękowy (od 1 do 3).

ANULOWANIE USTAWIEŃ

Anulowanie ustawień funkcji automatycznych:

- Wciśnij jednocześnie przyciski **2** i **3**.

Anulowanie ustawień minutnika:

- Wciśnij przycisk **1**, aby wybrać ustawienia minutnika.
- Wciśnij przyciski **2** i **3**.

NASTAWIENIE CZASU WYŁĄCZENIA PIEKARNIKA

Możliwe jest nastawienie godziny, o której piekarnik ma zostać wyłączony (tryb półautomatyczny).

- Wcisnąć przycisk **1**, aż na wyświetlaczu zaczną migać komunikaty „dur” i „0.00”, poza migającym symbolem pieczenia automatycznego.
- Nastaw czas pieczenia przy pomocy przycisków **3** i **2**, w zakresie od 1 minuty do 10 godzin.

Ustawienia czasu zapamiętywane są po ok. 7 sekundach – po upływie tego czasu na wyświetlaczu ponownie pojawia się aktualna godzina. Symbol pieczenia automatycznego nadal widoczny jest na wyświetlaczu.

Wybierz żądaną temperaturę i funkcję piekarnika.

Po zakończeniu pieczenia, urządzenie będzie emitować sygnał dźwiękowy przez ok. 7 minut, a symbol pieczenia automatycznego ponownie zacznie migać. Przetwórz regulatory funkcji i temperatury na pozycję OFF (WYŁ.). Wciśnij przycisk **1**, **2** lub **3**, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i powrócić do pracy w trybie manualnym.

NASTAWIENIE CZASU AUTOMATYCZNEGO WŁĄCZENIA PIEKARNIKA

Możliwe jest nastawienie godziny, o której piekarnik ma zostać włączony, a następnie wyłączony (tryb automatyczny).

- Wcisnąć przycisk **1**, aż na wyświetlaczu zaczną migać komunikaty „dur” i „0.00”, poza migającym symbolem pieczenia automatycznego (zakładamy, że jest godzina 17:30).
- Nastaw czas pieczenia przy pomocy przycisków **3** i **2**, w zakresie od 1 minuty do 10 godzin (np. 1 godzina).
- Wcisnąć przycisk **1**, aż na wyświetlaczu zaczną migać komunikaty „End” i „18.30”.
- Nastaw czas wyłączenia piekarnika (zakończenia pieczenia) przy pomocy przycisków **3** i **2**, nie dłuższy niż 23 godziny i 59 minut (np. 19:30).
- Przekręć regulatory temperatury i funkcji piekarnika na żądane pozycje. Na wyświetlaczu symbol pieczenia nie jest wyświetlany. Piekarnik włączy się dopiero o nastawionej godzinie (w naszym przypadku o 18:30). Po zakończeniu pieczenia (o godz. 19:30), urządzenie będzie emitować sygnał dźwiękowy przez ok. 7 minut, a symbol pieczenia automatycznego ponownie zacznie migać. Przetwórz regulatory funkcji i temperatury na pozycję OFF (WYŁ.).
- Wciśnij przycisk **1**, **2** lub **3**, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i powrócić do pracy w trybie manualnym.

BLOKADA PRZYCISKÓW / PIEKARNIKA

Wciśnij i przytrzymaj wciśnięty przycisk **3** przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć blokadę przycisków panelu obsługowego lub piekarnika. W przypadku włączenia blokady, gdy piekarnik pracuje w trybie automatycznym, zablokowane zostają wyłącznie przyciski panelu obsługowego. W przypadku włączenia blokady, gdy piekarnik nie pracuje w trybie automatycznym, zablokowane zostają przyciski panelu obsługowego oraz piekarnik.

WYGLĄD PANELU OBSŁUGOWEGO



WŁĄCZENIE ZASILANIA

Po włączeniu zasilania, ikona AUTO oraz cyfry na wyświetlaczu migają, a piekarnik jest nieaktywny. Wciśnij M, by powrócić do trybu ręcznego i nastaw aktualną godzinę przy pomocy strzałek (górze / dół).

TRYB RĘCZNY



Wciśnij jednocześnie >I i M, aby przejść do trybu ręcznego. Poprzedni program pieczenia zostanie anulowany.

USTAWIENIE ZEGARA

Zegar można ustawić wyłącznie, gdy żaden program pieczenia nie jest w toku. Przejdź do trybu ręcznego w sposób opisany powyżej. Punkt pomiędzy liczbą godzin a liczbą minut zacznie migać. Aby szybciej nastawić właściwą godzinę, wciśnij i przytrzymaj odpowiedni przycisk.



1) Przejdź do trybu nastawienia zegara.

2) Nastaw godzinę przy pomocy przycisków ▼ lub ▲.

3) Po kilku sekundach ustawienia zostaną zapisane.

NASTAWIENIE ALARMU

Ta funkcja pozwala wprowadzić czas, po którym urządzenie wyemituje dźwiękowy sygnał alarmowy.



1) Dwukrotnie wciśnij **M**, aby przejść do trybu nastawienia alarmu.



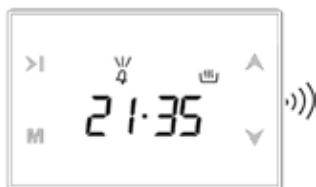
2) Wprowadź czas w minutach przy pomocy przycisków ▲ lub ▼.



3) Po kilku sekundach wyświetlacz przełączy się w tryb zegara.

Ważne: Przycisk **M** służy także do regulacji ustawień termosondy; aby przejść do tych ustawień, wciśnij przycisk jednokrotnie.

WYŁĄCZENIE ALARMU



Po upływie nastawionego czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć dowolnym przyciskiem.

PROGRAMOWANIE CZASU PIECZENIA

Aby natychmiast rozpocząć pieczenie, wystarczy nastawić czas pieczenia.

Przykład: Potrawa ma się piec w piekarniku przez 2 godziny i 15 minut.



1) Aktualna godzina: 18:30.



2) Wciśnij przycisk **M**.



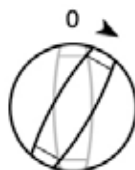
3) Nastaw czas pieczenia przy pomocy przycisków ▲ lub ▼.



4) Po kilku sekundach, wyświetlacz zasygnalizuje rozpoczęcie pieczenia i pokaze aktualną godzinę.

Ważne: W dowolnym momencie można anulować tryb pieczenia automatycznego i przejść do trybu ręcznego.

Czas pieczenia został zaprogramowany na 2 godziny i 15 minut. Pamiętaj o odpowiednich ustawieniach pozostałych elementów obsługowych piekarnika.



NASTAWIENIE CZASU AUTOMATYCZNEGO WŁĄCZENIA PIEKARNIKA

Wciśnij przycisk >| , by nastawić czas automatycznego rozpoczęcia pieczenia. Wprowadź czas rozpoczęcia pieczenia, zgodnie z instrukcją nastawienia parametrów pieczenia. Następnie wciśnij przycisk >| , aby wprowadzić czas zakończenia pieczenia. Symbol >| na ekranie zacznie migać.

Przykład: Jest godzina 18:30; chcesz, aby kolacja była gotowa na 21:30.



1) Wciśnij przycisk >| . Na wyświetlaczu pojawia się godzina zakończenia pieczenia trwającego 2 godziny i 15 minut, czyli 20:45.



2) Nastaw żadaną godzinę przyciskami ▲ lub ▼ .



3) Po kilku sekundach, wyświetlacz powróci do wyświetlania godziny.

Piekarnik został zaprogramowany w taki sposób, aby potrawa była gotowa na 21:30. Ponieważ czas pieczenia nastawiony był na 2 godziny i 15 minut, piekarnik rozpocznie pieczenie o 19:15, aby zakończyć je o 21:30.

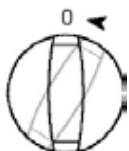
Wyświetlacz na początku pieczenia



Wyświetlacz na końcu pieczenia



Gdy pieczenie zostanie zakończone automatycznie, emitowany będzie sygnał dźwiękowy przez 7 minut, o ile nie zostanie wcześniej wyłączony.



1) Wyłącz piekarnik



2) Zresetuj timer.

Ważne: Piekarnik będzie gotowy do dalszej pracy dopiero po zresetowaniu timeru.

W powyższym przykładzie, czas trwania pieczenia został podany wcześniej, zatem czas rozpoczęcia pieczenia został obliczony automatycznie. Możliwe jest także zmodyfikowanie czasu trwania pieczenia.


Ważne: Programy automatycznego pieczenia są powiązane z termosondą. Możliwa może być wyłącznie regulacja czasu alarmu.

* PIECZENIE Z TERMOSONDĄ

Termosonda to czujnik podłączony do gniazda wewnątrz piekarnika, którego końcówkę należy wbić w mięso przyrządzane w piekarniku. Dzięki termosondzie, pieczenie kończy się automatycznie, gdy temperatura mięsa osiągnie żądany poziom.



* Funkcja opcjonalna.

- 1) Wciśnij >| . Po prawej stronie wyświetlacza zaświeci się symbol .
- 2) Aktualna temperatura mięsa wyświetlana jest po lewej stronie, a docelowa temperatura termosondy wyświetlona jest po prawej stronie wyświetlacza. Domyślna temperatura zakończenia pieczenia to 80 °C.
- 3) Nastaw temperaturę mięsa, przy której pieczenie ma zostać zakończone w przedziale od 20 °C do 90 °C przy pomocy przycisków ▲ i ▼. Nastawiona temperatura musi być o co najmniej 2 °C wyższa od aktualnej.

Ważne: Termosondę należy odłączyć po zakończeniu pieczenia. Jeżeli termosonda zostanie odłączona przed osiągnięciem nastawionej temperatury, po lewej stronie wyświetlacza pojawi się symbol "Er". W takim wypadku, skorzystaj z trybu ręcznego.

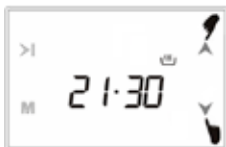
ODCIĘCIE ZASILANIA

Po nagłym odcięciu zasilania, piekarnik włącza się w trybie awaryjnym (brak gotowości do pracy). Ten status sygnalizowany jest migającym zegarem i symbolem AUTO na wyświetlaczu. Dotychczas realizowany program pieczenia zostaje anulowany. Na wyświetlaczu widnieją cyfry 0.00. Niezbędne jest ponowne ustawienie zegara (**patrz: Ustawienie zegara**)

Ważne: Jeżeli nie korzystasz z piekarnika, nie zapomnij go wyłączyć.

BLOKADA PRZYCISKÓW

Po włączeniu blokady w trybie ręcznym, piekarnik i przyciski timera są nieaktywne. Po włączeniu blokady w trakcie programu pieczenia, tylko przyciski są nieaktywne.



- 1) Wciśnij jednocześnie ▲ i ▼ na 1 sekundę, aż usłyszysz 2 sygnały dźwiękowe.




- 2) Symbol klucza pojawia się na ekranie – blokada jest aktywna.

Aby wyłączyć blokadę, wciśnij i przytrzymaj przyciski ▲ i ▼, aż symbol zniknie.


Ważne: Sygnał dźwiękowy można wyłączyć dowolnym przyciskiem także wówczas, gdy blokada jest aktywna.

ZMIANY USTAWIEŃ


1- Format zegara (12/24)

Fabrycznie ustawiony jest zegar 24-godzinny. Wciśnij przycisk  na 5 sekund; usłyszysz podwójny sygnał dźwiękowy, a zegar zostanie przełączony na format 12-godzinny (z symbolami AM/PM). W ten sam sposób możesz powrócić do formatu 24-godzinnego.


2- Dźwięki przycisków

Dźwięki towarzyszące wciskaniu przycisków są fabrycznie włączone. Wciśnij przycisk  na 5 sekund; usłyszysz podwójny sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się symbol **nt** (no tone - brak dźwięku). Dźwięki towarzyszące wciskaniu przycisków zostały wyłączone. Aby przywrócić dźwięki przycisków, wykonaj ponownie tę samą procedurę, aż na ekranie pojawi się symbol **bt** (buton tone – dźwięk przycisków).

3- Korekta jasności ekranu

Wciśnij przycisk  na 1 sekundę; usłyszysz podwójny sygnał dźwiękowy i włączony zostanie tryb regulacji jasności ekranu. Na ekranie wyświetlony jest komunikat "br 0x", gdzie x to cyfra od 1 do 8. Każdorazowe wciśnięcie tego samego przycisku zmniejsza jasność o jeden poziom. Po zejściu do najniższego z ośmiu poziomów, jasność zaczyna rosnąć z każdym naciśnięciem przycisku. Ten sam efekt możesz osiągnąć przytrzymując przycisk wciśnięty. Nowe ustawienie jasności zostanie zapisane po 5 sekundach od zwolnienia przycisku. Fabrycznie ustawiona jest maksymalna jasność.

4- Wybór dźwięku alarmu

Wciśnij przycisk  na 1 sekundę, aż usłyszysz podwójny sygnał dźwiękowy. Po każdym kolejnym wciśnięciu przycisku w ciągu 5 sekund, usłyszysz inny dźwięk. Dostępne są 3 rodzaje dźwięków. Po upływie 5 sekund od ostatniego wciśnięcia przycisku, zapisany będzie ostatni wyemitowany dźwięk.

Ważne: Ustawienia wyżej wymienionych parametrów nie są kasowane po odcięciu zasilania.

USTAWIENIA FABRYCZNE











Alarm: Najwyższy dźwięk
Jasność: Najwyższy poziom
Dźwięk przycisków: Aktywny
Format zegara: 24-godzinny


WYGLĄD ELEMENTÓW OBSŁUGOWYCH



Menu umożliwia wprowadzenie parametrów pieczenia przy pomocy przycisków dotykowych i nastawienie innych funkcji urządzenia. Możliwa jest regulacja czasu pieczenia, czasu zakończenia pieczenia (*lub temperatura końcowa, jeżeli używana jest termosonda) oraz temperatura pieczenia. Ponadto, dostępne są funkcje dodatkowe: utrzymanie ciepła, rozgrzanie, wyświetlanie czasu rzeczywistego, minutnik i blokada przycisków.




Opis przycisków dotykowych:

-  - Przycisk ON/OFF (WŁ./WYŁ.)
Włączanie i wyłączanie panelu obsługowego.
-  - Zatrzymanie programu:
Wciśnięcie przycisku powoduje zatrzymanie programu; wciśnięcie przycisku podczas zatrzymania programu powoduje przejście do trybu czuwania.
-  - Regulacja temperatury:
Wciśnięcie tego przycisku otwiera menu regulacji temperatury – nastawiony poziom temperatury miga.
-  - Menu timera / funkcje termosondy
*Wskazuje czas lub temperaturę potrawy, gdy używana jest termosonda.
Timer – symbol budzika w trybie regulacji ustawień; alarm - symbol dzwonka; nastawienie czasu pieczenia; nastawienie opóźnionego włączenia pieczenia. * Tryb ustawień termosondy i timera: po lewej stronie wyświetlana jest temperatura termosondy.
-  - Minus: zmniejszenie wartości migającej na wyświetlaczu.
-  - Plus: zwiększenie wartości migającej na wyświetlaczu.
-  - Wybór niższej funkcji.
-  - Wybór wyższej funkcji.
-  - Szybki nagrzew
Czasem konieczne jest szybkie rozgrzanie piekarnika do żądanego poziomu temperatury. Po wciśnięciu przycisku , włączana jest grzałka okrągła i/lub wentylator w celu szybkiego


rozgrzania piekarnika. Symbol  wyświetlony jest na wyświetlaczu podczas szybkiego nagrzewu; gdy temperatura osiągnie żądany poziom, symbol znika i rozlega się sygnał dźwiękowy.

(!) Ważne: Szybki nagrzew nie może być stosowany na potrzeby niektórych funkcji (grill) lub gdy aktualna temperatura jest niższa od temperatury nastawionej o mniej niż 50 °C lub gdy temperatura nastawiona jest niższa niż 100 °C.

10.  - Blokada klawiszy

Aby włączyć lub wyłączyć blokadę klawiszy, wciśnij  na 1 sekundę, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol . Gdy blokada klawiszy jest aktywna, nie działają żadne klawisze poza .

11.  - Włączenie/wyłączenie oświetlenia


Oświetlenie wnętrza piekarnika jest włączone zawsze, gdy jakkolwiek funkcja jest realizowana lub ustawiana. Po zakończeniu pieczenia i ostygnięciu piekarnika, oświetlenie gaśnie. W każdej chwili (poza trybem rozmrażania) można włączyć lub wyłączyć oświetlenie przyciskiem .


12.  - Włączenie pieczenia



W zależności od parametrów wprowadzonych w trybie czuwania, na wyświetlaczu pokazany jest aktualny tryb pracy urządzenia.


* *Funkcja opcjonalna.*

WŁĄCZANIE / WYŁĄCZANIE PANELU OBSŁUGOWEGO





Przycisk  pozwala włączyć lub wyłączyć panel obsługowy (niezależnie od zabezpieczenia przed dziećmi). Gdy panel obsługowy jest wyłączony, wyświetlacz jest całkowicie wygaszony.

Wciśnij przycisk  na 1 sekundę, aby włączyć panel obsługowy. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

Ważne: Po przerwie w zasilaniu urządzenia, ustawienia zegara mogą być nieprawidłowe. Na wyświetlaczu migać będą cyfry 0:00. Korzystanie z jakichkolwiek funkcji panelu obsługowego jest niemożliwe, zanim nie zostanie ustawiona prawidłowa godzina. Aktualną godzinę można ustawić przyciskami  i .

Gdy panel obsługowy jest włączony, wciśnij przycisk  na 1 sekundę, by go wyłączyć.

USTAWIENIE ZEGARA

Wciśnij i przytrzymaj przyciski  i , aż cyfry odpowiadające aktualnej godzinie zaczną migać. Nastaw prawidłową godzinę, wciskając  lub . Następnie poczekaj 7 sekund, aż cyfry przestaną migać - ustawienia zegara zostały wprowadzone.

WYBÓR FUNKCJI PIEKARNIKA

Przyciski  i  służą do przewijania pomiędzy kolejnymi funkcjami menu.






Funkcja opcjonalna.

Aktualnie wybrana funkcja miga na wyświetlaczu przez 7 sekund, a domyślna temperatura dla tej funkcji widoczna jest na wyświetlaczu temperatury (**Ważne: w przypadku niektórych funkcji, regulacja temperatury jest niemożliwa - wyświetlacz temperatury pozostaje pusty**).

Na wyświetlaczu statusu widoczny jest symbol  a symbol **PAUSE** miga, co oznacza, że urządzenie jest gotowe, ale pieczenie nie zostało jeszcze rozpoczęte.

ZMIANA DOMYŚLNEGO POZIOMU TEMPERATURY

Nastawiony poziom temperatury można zmienić wciskając przycisk  - wyświetlana temperatura zacznie migać; teraz możesz zmienić temperaturę (w krokach co 5 stopni), wciskając przyciski  lub .

(!) Ważne: Aby zmienić domyślną temperaturę dla danej funkcji na stałe, wciśnij przycisk  na ok. 5 sekund, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy – fabrycznie ustawiony domyślny poziom temperatury dla tej funkcji został zmieniony.

MANUALNE USTAWIENIE PARAMETRÓW PIECZENIA

Po wybraniu funkcji, wciśnij przycisk **GO**, aby rozpocząć pieczenie z temperaturą nastawioną na wyświetlaczu. Symbol **PAUSE** zniknie, a na wyświetlaczu timera*/termosondy pojawi się czas pieczenia. Pieczenie będzie trwało aż do ręcznego wyłączenia przez użytkownika (patrz: zatrzymanie, zmiana ustawień lub zakończenie pieczenia) lub przez maksymalny dopuszczalny czas pieczenia w wybranej temperaturze:

050-120 °C 10h

121-200 °C 6h

201-250 °C 3h

W trybie półautomatycznym i automatycznym (obydwa tryby są opisane w dalszej części instrukcji), pieczenie kończy się automatycznie zgodnie z parametrami wprowadzonymi przez użytkownika przed włączeniem pieczenia (przyciskiem **GO**).

ZATRZYMANIE, ZMIANA USTAWIEŃ LUB ZAKOŃCZENIE PIECZENIA

Podczas pieczenia, wciśnij przycisk **STOP**, by zatrzymać pieczenie; na wyświetlaczu zacznie migać symbol **PAUSE**, pozostałe części wyświetlacza nie zmieniają się. Wszystkie elementy grzejne piekarnika i wentylator są tymczasowo wyłączone. Proces pieczenia jest wstrzymany.

Aby zakończyć pieczenie, wciśnij ponownie przycisk **STOP**, wszystkie parametry realizowanego dotychczas procesu pieczenia znikną z wyświetlacza. Na wyświetlaczu temperatury widoczna będzie aktualna temperatura w piekarniku (patrz: Sygnalizacja ciepła utrzymującego się wewnątrz piekarnika).

*Ważne: Po zakończeniu pieczenia, wciśnij **GO**, aby przywrócić poprzednie ustawienia funkcji i temperatury, a następnie ponownie wciśnij **GO**, aby wznowić pieczenie.*



Możesz zmodyfikować parametry pieczenia (funkcję, temperaturę, itd.) odpowiednimi przyciskami opisanymi w niniejszej instrukcji. Następnie wciśnij **GO**, by wznowić pieczenie ze zmodyfikowanymi parametrami.




PIECZENIE AUTOMATYCZNE

W trybie pieczenia automatycznego, pieczenie kończy się automatycznie zgodnie z parametrami nastawionymi po wybraniu funkcji i temperatury, ale przed wciśnięciem przycisku **GO**.

Pieczenie z nastawionym czasem:







Ta funkcja jest przydatna, gdy nie korzystamy z *termosondy i chcemy włączyć pieczenie natychmiast, wprowadzając żądany czas pieczenia.

- 1) Wybierz żądaną funkcję piekarnika i nastaw (o ile to konieczne) temperaturę, zgodnie z niniejszą instrukcją.
- 2) Wciśnij . Na wyświetlaczu timera zacznie migać symbol .

- 3) Wprowadź żądany czas pieczenia, wciskając przyciski  i . Na wyświetlaczu statusu pojawi się symbol **AUTO** (jeżeli czas pieczenia zostanie zmniejszony do 0:00, rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy).
- 4) Wciśnij przycisk **GO**; symbol **PAUSE** zgaśnie i rozpocznie się pieczenie. Czas zakończenia pieczenia widoczny jest na wyświetlaczu timera obok symbolu .




Opóźnione włączenie piekarnika:

Ta funkcja jest przydatna, gdy nie korzystamy z *termosondy i chcemy, by potrawa była gotowa o określonej godzinie. Dlatego tryb ten nazywany jest „Opóźnieniem rozpoczęcia pieczenia”.

- 1) Wykonaj czynności opisane w punktach 1-3 dotyczących pieczenia z nastawionym czasem (nastawienie czasu pieczenia).
- 2) Ponownie wciśnij ; symbol zacznie migać  na wyświetlaczu timera wraz z aktualnie nastawionym czasem zakończenia pieczenia.
- 3) Nastaw żądany czas zakończenia pieczenia przy pomocy przycisków  i . Symbol  na wyświetlaczu statusu zniknie, a symbol **AUTO** nadal będzie wyświetlony, sygnalizując zaprogramowane opóźnione włączenie pieczenia - proces pieczenia nie rozpocznie się natychmiast.
- 4) Wciśnij przycisk **GO**; symbol **PAUSE** zgaśnie i rozpocznie się pieczenie. Czas zakończenia pieczenia widoczny jest na wyświetlaczu timera obok symbolu .

* Pieczenie z termosoną:

Termosonda to czujnik podłączony do gniazda wewnątrz piekarnika, którego końcówkę należy wbić w mięso przyrządzane w piekarniku. Dzięki termosondzie, pieczenie kończy się automatycznie, gdy temperatura mięsa osiągnie żądany poziom.

- 1) Wybierz żądaną funkcję piekarnika i nastaw (o ile to konieczne) temperaturę, zgodnie z niniejszą instrukcją.
- 2) Wciśnij przycisk . Domyślna wartość temperatury dla termosondy zacznie migać po prawej stronie wyświetlacza timera/termosondy. Symbol **AUTO** pojawi się na wyświetlaczu.
- 3) Nastaw żądaną temperaturę mięsa, przy której pieczenie ma zostać zakończone, w zakresie 20-99 °C przy pomocy przycisków  i .
- 4) Wciśnij przycisk **GO**; symbol **PAUSE** zgaśnie i rozpocznie się pieczenie. Aktualna temperatura mięsa wyświetlana jest po lewej stronie, a docelowa temperatura termosondy wyświetlona jest po prawej stronie wyświetlacza timera/termosondy.

* Funkcja opcjonalna.

Podczas pieczenia:

Aktualna temperatura w piekarniku pokazywana jest w postaci pięciu słupków na wyświetlaczu temperatury. Każdy słupek odpowiada 1/5 nastawionej wartości. Strzałka w górę (□) obok słupka miga, gdy elementy grzejne są aktualnie aktywne.

AUTOMATYCZNE ZAKOŃCZENIE PIECZENIA







Po automatycznym zakończeniu pieczenia, na wyświetlaczu temperatury widoczna jest aktualna temperatura w piekarniku (patrz: Sygnalizacja ciepła utrzymującego się wewnątrz piekarnika), symbol **AUTO** miga, a sygnał dźwiękowy rozlega się przez 7 minut. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć wciskając przycisk **STOP**.

Sygnalizacja ciepła utrzymującego się wewnątrz piekarnika







Po ręcznym lub automatycznym zakończeniu pieczenia, jeżeli temperatura wewnątrz piekarnika jest wyższa niż 60°C, strzałka w dół (□) po prawej stronie słupków temperatury miga ok 2 sekundy, a na wyświetlaczu temperatury widoczny jest komunikat "hot". W tym trybie, każdy z 5 słupków odpowiada 60°C. Funkcja sygnalizacji ciepła utrzymującego się wewnątrz piekarnika działa do chwili, aż temperatura spadnie poniżej 60°C.

SPECJALNE FUNKCJE URZĄDZENIA

Minutnik:

W trybie czuwania, wciśnij przycisk  jednokrotnie; pojawi się symbol . Dotknij symbolu na wyświetlaczu - symbol zacznie migać. Nastaw czas wciskając przyciski  lub . Poczekaj 7 sekund, aż symbol przestanie migać. Po upływie nastawionego czasu, sygnał dźwiękowy będzie emitowany przez 7 minut. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć przyciskiem  lub .

Alarm:

W trybie czuwania, wciśnij przycisk  dwukrotnie; pojawi się symbol . Dotknij symbolu na wyświetlaczu - symbol zacznie migać. Nastaw czas wciskając przyciski  lub . Poczekaj 7 sekund, aż symbol przestanie migać. Po osiągnięciu nastawionego czasu, emitowany będzie sygnał dźwiękowy. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć przyciskiem  lub .

SYGNALIZACJA BŁĘDÓW

Gdy normalna praca urządzenia nie jest możliwa, urządzenie przelączy się w tryb błędu. Urządzenie przechodzi w tryb czuwania, ale na wyświetlaczu aktualnej godziny wyświetlany jest kod błędu. Kod ten wyświetlany jest nawet po ustąpieniu błędu, do chwili wciśnięcia przycisku

STOP. Urządzenie może wyświetlać 8 różnych kodów błędów:



Kod błędu	Definicje błędów i możliwe przyczyny
Err1	Błąd w komunikacji pomiędzy płytami UM i PM <i>Zbyt luźne podłączenie przewodu transmisji danych DKB2-XX-POC400 po jednej ze stron</i> <i>Uszkodzenie przewodu transmisji danych DKB2-XX-POC400</i> <i>Uszkodzenie POC 400 PM</i>
Err2	Przerwanie obwodu czujnika temperatury w piekarniku <i>Zbyt luźne podłączenie złącza czujnika PT-1000-M2-XXX do PM</i> <i>Uszkodzenie czujnika PT-1000-M2-XXX</i> <i>Uszkodzenie POC 400 PM</i>
Err3	Przerwanie obwodu czujnika temperatury w piekarniku <i>Uszkodzenie czujnika PT-1000-M2-XXX</i> <i>Uszkodzenie POC 400 PM</i>
Err4	Przekroczenie limitu temperatury panelu przedniego <i>Przekroczenie limitu temperatury UM (100 °C), sprawdź wentylator chłodzący</i> <i>Uszkodzenie POC 400 UM</i>
Err5	Przekroczenie limitu temperatury PM <i>Przekroczenie limitu temperatury PM (105 °C)</i> <i>Uszkodzenie POC 400 PM</i>
Err6	Błąd czujnika ciepła UM <i>Uszkodzenie POC 400 UM</i>
Err7	Błąd czujnika ciepła PM <i>Uszkodzenie POC 400 PM</i>
Err8	Niewłaściwa regulacja temperatury <i>Sprawdź elementy grzejne i podłączenia.</i> <i>Uszkodzenie POC 400 PM</i>

W razie wystąpienia błędu:



Jeżeli błąd nie zostanie wyeliminowany po wciśnięciu przycisku **STOP**, odłącz piekarnik od zasilania i ponownie podłącz po 2 minutach.



ZMIANY USTAWIENÍ

Sygnal dźwiękowy: Dostępne są trzy różne warianty sygnału dźwiękowego.


Wciśnij przycisk  na 5 sekund; na wyświetlaczu aktualnej godziny pokazany zostanie aktualnie nastawiony sygnał dźwiękowy: "tn 1" (głośny), "tn 2" (średni) lub "tn 3" (cichy). Aby zmienić sygnał, wciśnij przycisk  i odczekaj 7 sekund. Domyślny sygnał dźwiękowy to "tn 1".

Dźwięk przycisków: Dostępne są trzy opcje dźwięku przycisków.

Wciśnij przycisk  na 5 sekund; na wyświetlaczu aktualnej godziny pokazany zostanie aktualnie nastawiony dźwięk przycisków: "bt" (bip), "c" (klik) lub "nt" (brak dźwięku). Aby zmienić dźwięk przycisków, wciśnij przycisk  i odczekaj 7 sekund. Domyślny dźwięk przycisków to "bt".

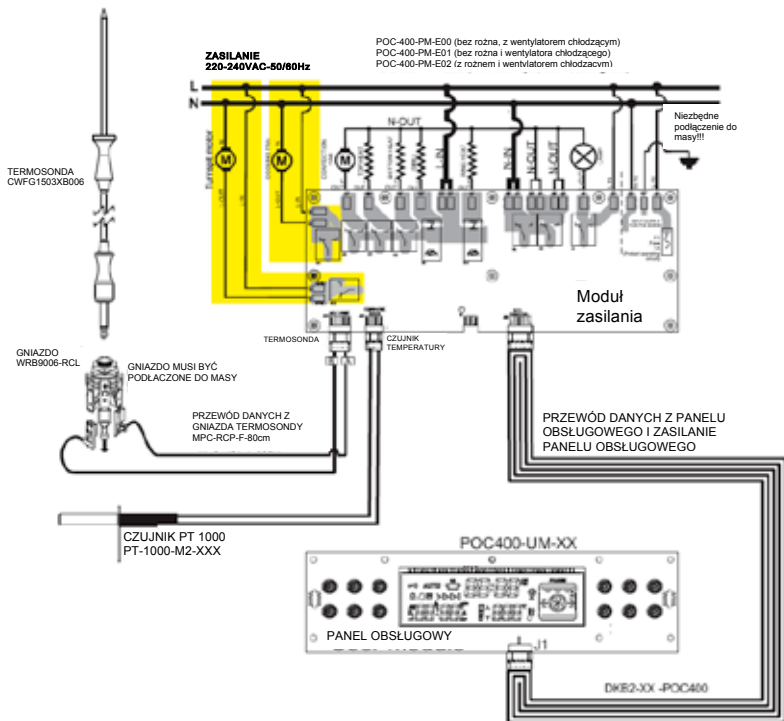
Format godziny (24/12): Domyślny format godziny to zegar 24-godzinny. Aby nastawić zegar 12-godzinny, wciśnij jednocześnie przyciski  i  na 5 sekund. Format godziny zostanie zmieniony i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. W ten sam sposób można ponownie powrócić do zegara 24-godzinnego.

Automatyczne wyłączenie po okresie bezczynności: Ta opcja nie jest włączona fabrycznie. Po jej włączeniu, panel obsługowy będzie automatycznie wyłączany po okresie

bezczynności, w którym wyświetlana jest wyłącznie aktualna godzina. Wciśnij przycisk  na 5 sekund w trybie bezczynności (gdy żadna funkcja związana z pieczeniem nie jest aktywna), by włączyć tę funkcję - w miejscu aktualnej godziny na kilka sekund pojawi się symbol PS ON i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. W ten sam sposób można wyłączyć tę funkcję - wówczas na wyświetlaczu pojawia się symbol PS OF.

SCHEMAT PODŁĄCZEŃ

SCHEMAT PODŁĄCZEŃ POC400



CHŁODZENIE

Wentylator chłodzący piekarnik zapobiega nadmiernemu nagrzewaniu się powierzchni zewnętrznych urządzenia oraz uszkodzeniom sąsiadujących z nim elementów. Strumień powietrza generowany przez wentylator odprowadza ciepłe powietrze przez kratki wentylacyjne, a jednocześnie tworzy „kurtynę powietrzną” pomiędzy panelem obsługowym i obudową, zapobiegając nadmiernemu nagrzewaniu się tych elementów. Obieg powietrza zapewniony przez wentylator zapobiega gromadzeniu się kondensatu na elementach elektrycznych i mechanicznych, co wydłuża ich żywotność i zwiększa bezpieczeństwo eksploatacji. **(patrz: rys. 11)**

Zasada działania wentylatora chłodzącego może różnić się w zależności od modelu urządzenia. Sposób działania wentylatora opisany jest poniżej.

- Wentylator chłodzący uruchamia się automatycznie po włączeniu piekarnika i wyłącza się automatycznie po wyłączeniu piekarnika.
- W niektórych piekarnikach, wentylator włącza i wyłącza się w zależności od temperatury.
- W produktach wyposażonych w dotykowe elementy obsługowe, wentylator chłodzący jest włączany i wyłączany przez sterownik elektroniczny, w zależności od temperatury.



Rys. 11

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Po otwarciu drzwiczek piekarnika podczas pieczenia, z jego wnętrza wydobywa się gorące powietrze, które może spowodować obrażenia dłoni, twarzy i/lub oczu, dlatego podczas otwierania drzwiczek należy zachować szczególną ostrożność.

Wskazówki dotyczące pieczenia

- Do piekarnika należy wstawiać naczynia metalowe lub aluminiowe o powierzchni zapobiegającej przywieraniu potraw lub odporne na wysoką temperaturę naczynia silikonowe.
- Powierzchnię blachy / kratki należy jak najlepiej wykorzystać.
- Zalecane jest ustawianie naczyń zawierających pieczone potrawy na środku kratki.

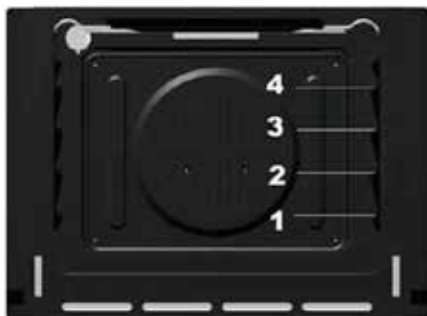
- Drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte przez cały czas pieczenia.




Wskazówki dotyczące grillowania

- Cały kurczak, indyk lub duży kawałek mięsa będzie lepiej przyrządzony na ruszcie, jeżeli natrzemy go sokiem z cytryny i czarnym pieprzem.
- Po upływie czasu pieczenia, mięso należy pozostawić w piekarniku na ok. 10 minut. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste, a soki nie wypłyną z mięsa po jego rozkrojeniu.
- Rybę pieczoną w ognioodpornym naczyniu należy ustawić na średnim lub niższym poziomie piekarnika.
- Grillowane produkty należy równomiernie rozłożyć na ruszcie.
- Pod kratką, na której grillowane są potrawy, należy ustawić blachę, do której skapywał będzie tłuszcz. Aby ułatwić późniejsze czyszczenie blachy, nalej do niej trochę wody przed wstawieniem do piekarnika.

WSKAZÓWKI

Temperatury przedstawione w poniższej tabeli należy traktować wyłącznie jako ogólne wskazówki. Mogą one różnić się w zależności od typu produktów lub indywidualnych preferencji.



POTRAWA	FUNKCJA	POZIOM PIEKARNIKA	TEMPERATURA (°C)	CZAS (min.) (ok.)
Ciasto na blasze		3	175	25-30
Ciasto w formie		2	175	40-50
Ciasto w papierze do pieczenia		3	175	25-30
Biszkopt		3	200	5-10
Ciasteczka		3	175	20-30

Krucze ciasto		2	190	30-40
Paszteciki		2	180	25-35
Zaczyn		2	180	35-45
Lasagne		2-3	190	30-40
Zapiekanka makaronowa		2	180-200	30-45
Stek		3	25 s. 250/maks. po: 190	100-120
Ryba		3	200	20-30
Połudwica wołowa		3	190-200	6-8
Grillowane pulpety		3	190-200	8-10
Ciasto francuskie		1-3	170-190	20-30
Kurczak (1000 g)		3		60-90
Mięso (500 g)		3		60-90
<p>Jeżeli chcesz wstawić do piekarnika dwa naczynia jednocześnie, pieczone potrawy należy ustawiać na niższym poziomie. Piekarnik należy zawsze rozgrzać przed włożeniem naczynia z potrawą.</p>				

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Górna część potrawy jest przypieczona, a dolna część – niedopieczona.	Zbyt mało ciepła od dołu naczynia.	Nieodpowiedni wybór poziomu piekarnika. Ustaw naczynie na niższym poziomie piekarnika.
Dolna część potrawy jest przypieczona, a górna część – niedopieczona.	Zbyt dużo ciepła od dołu naczynia.	Nieodpowiedni wybór poziomu piekarnika. Ustaw naczynie na wyższym poziomie piekarnika.
Potrawa jest nadmiernie przypieczona z zewnątrz, ale niedopieczona w środku.	Zbyt wysoka temperatura.	Nieodpowiednia temperatura. Zmniejsz temperaturę.
Potrawa jest wysuszona na zewnątrz.	Zbyt niska temperatura.	Nieodpowiednia temperatura. Zwiększ temperaturę.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRYZRĄDZANIA POTRAW

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeżeli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10°C i skróć czas pieczenia.
- Jeżeli ciasto opadło, następnym razem dodaj mniej składnika płynnego lub zmniejsz temperaturę o 10°C.
- Jeżeli ciasto jest zbyt ciemne na górze, umieść naczynie na niższym poziomie, zmniejsz temperaturę i wydłuż czas pieczenia.
- Jeżeli ciasto jest dopieczone w środku, ale lepkie z zewnątrz, następnym razem dodaj mniej składnika płynnego, zmniejsz temperaturę i wydłuż czas pieczenia.

Wskazówki dotyczące pieczenia tart i podobnych wypieków

- Jeżeli wypiek jest zbyt suchy, zwiększ temperaturę o ok. 10°C i skróć czas pieczenia. Warstwy ciasta przełóż sosem przyrządzonym z mleka, oleju, jajek i jogurtu.
- Jeżeli pieczenie trwa zbyt długo, upewnij się, że ciasto nie jest zbyt grube i jest równomiernie rozprowadzone w naczyniu.
- Jeżeli górna część wypieku jest zarumieniona, ale dolna część jest niedopieczona, upewnij się, że na dnie nie ma zbyt dużej ilości sosu.

Wskazówki dotyczące przyrządzania warzyw

- Jeżeli potrawa warzywna jest nadmiernie wysuszona, następnym razem możesz nakryć naczynie pokrywką, która zatrzyma soki w środku.
- Jeżeli potrawa warzywna jest niedopieczona, zblanszuj lub ugotuj warzywa przed wstawieniem ich do piekarnika.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Po każdym użyciu, piekarnik należy wytrzeć ściereczką nasączoną ciepłą wodą z detergentem, usuwając wszelkie resztki żywności i tłuszczu.

Takie resztki mogłyby spowodować korozję wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni urządzenia.

- ❖ Przed czyszczeniem piekarnika, odłącz wtyczkę z gniazda zasilania lub wyłącz zasilanie odpowiednim wyłącznikiem.
- ❖ Przed czyszczeniem urządzenia, należy poczekać, aż piekarnik ostygnie.
- ❖ Powierzchnie ze stali nierdzewnej należy czyścić przeznaczonym do tego celu specjalnym sprayem lub płynem.
- ❖ Do czyszczenia piekarnika nie wolno używać środków zawierających drobinki substancji stałych (tzn. środków ściernych), które mogłyby porysować emaliowane lub lakierowane elementy urządzenia.
- ❖ Do czyszczenia panelu obsługowego nie wolno używać środków ściernych ani druciaków.
- ❖ Nie wolno czyścić szyby drzwiczek piekarnika przy pomocy środków ściernych ani ostrych metalowych przedmiotów – mogłyby one porysować szybę lub spowodować jej pęknięcie.
- ❖ Nie wolno pozostawiać plam substancji o ostrym działaniu (takich jak sok cytrynowy, ocet, itp.) na emaliowanych, lakierowanych ani stalowych powierzchniach piekarnika.
- ❖ Piekarnika nie należy czyścić przy pomocy urządzeń do czyszczenia parowego.

PRZESZKLENIE DRZWI PIEKARNIKA

- ❖ Zabrudzoną szybę drzwiczek piekarnika należy wyczyścić miękką ściereczką nasączoną ciepłą wodą, a następnie wytrzeć do sucha.
- ❖ Do czyszczenia szyby nie wolno używać środków ściernych, przedmiotów stalowych, czyścików drucianych ani wybielacza.

WEWNĘTRZNA POWIERZCHNIA SZYBY DRZWI PIEKARNIKA

- ❖ Zabrudzoną wewnętrzną powierzchnię szyby drzwiczek piekarnika należy wyczyścić miękką ściereczką nasączoną ciepłą wodą, a następnie wytrzeć do sucha.
- ❖ Do czyszczenia szyby nie wolno używać środków ściernych, przedmiotów stalowych, czyścików drucianych ani wybielacza.

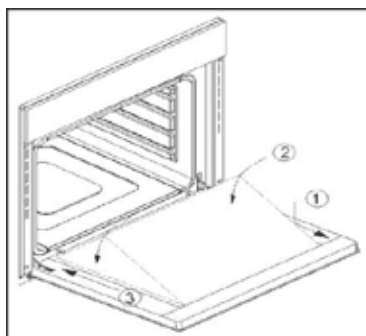
Cały panel szklany drzwi piekarnika

Zabrudzoną wewnętrzną powierzchnię przeszklonych drzwi należy wyczyścić wilgotną gąbką, a następnie wytrzeć czystą miękką i suchą ściereczką. (**patrz: rys. 12**)

Przed wyjęciem panelu szklanego, należy otworzyć drzwi piekarnika, jak widać na rysunku.

1. Wysuń szybę do siebie.
2. Po odłączeniu dolnych zaczepów szyby, panel można unieść do góry.
3. Wymij szybę.

Po wyczyszczeniu, szybę należy założyć wykonując powyżej opisaną procedurę w odwrotnej kolejności.

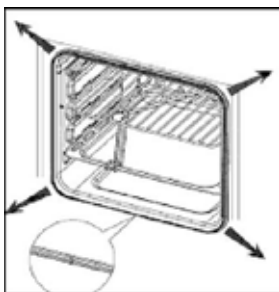


Rys. 12

USZCZELKA PIEKARNIKA

Piekarnik wyposażony jest w uszczelkę biegnącą wzdłuż krawędzi otworu komory piekarnika, która zapewnia prawidłowe działanie urządzenia.

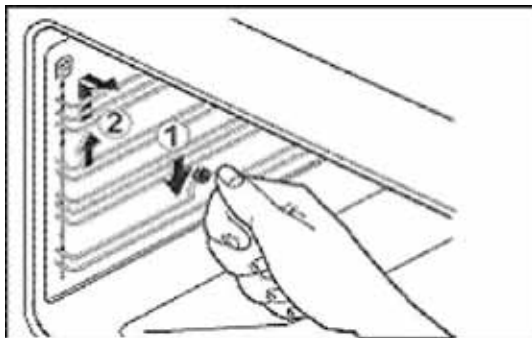
- ❖ Należy regularnie sprawdzać stan techniczny uszczelki. Zabrudzonej uszczelki nie wolno czyścić przy pomocy środków ściernych, żrących, wybielających lub kwasowych.
- ❖ Jeżeli uszczelka jest uszkodzona, skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym serwisem. W takim wypadku, nie wolno korzystać z piekarnika do czasu naprawy uszczelki.
- ❖ Procedura wymiany uszczelki jest następująca:
 1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
 2. Zdejmij starą uszczelkę, wyciągając ją z każdego rogu po kolei (**patrz: rys. 13**).
 3. Uszczelka przymocowana jest czterema haczykami. Załóż nową uszczelkę, mocując ją do haczyków.



Rys. 13

PROWADNICE BOCZNE*

Aby wyczyścić kratki, można wyjąć je z piekarnika. W tym celu, pociągnij w dół specjalny uchwyt (jak pokazano na rysunku). Następnie, pociągnij je do góry i wysuń z górnych zaczepów. Po wyczyszczeniu, powyższą procedurę należy przeprowadzić w odwrotnej kolejności. (**patrz: rys. 14**)



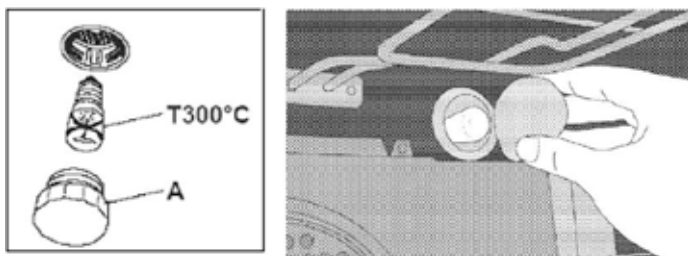
Rys. 14

* Dostępne w niektórych modelach.

WYMIANA ŻARÓWKI OŚWIETLENIA WNĘTRZA PIEKARNIKA

- ❖ Przed rozpoczęciem czynności opisanych poniżej, upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- ❖ Oświetlenie wnętrza piekarnika musi spełniać następujące wymagania:
 1. Odporność na wysokie temperatury
 2. Napięcie znamionowe: 220-240VAC 50Hz
 3. Moc: 25W
- ❖ Procedura wymiany żarówki opisana jest poniżej (**patrz: rys. 15**).
 1. Wykręć szklaną osłonę żarówki (A), obracając ją w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
 2. Wykręć żarówkę, obracając ją w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
 3. Wymień żarówkę na nową.
 4. Ponownie przykręć szklaną osłonę żarówki.
 5. Włącz zasilanie urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Przed rozpoczęciem wymiany żarówki, upewnij się, że urządzenie nie jest podłączone do zasilania, by uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

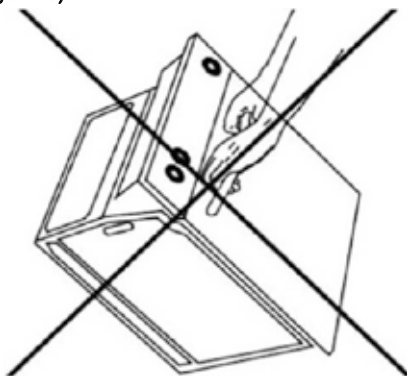


Rys. 15

Ważne: Lokalizacja i typ żarówki mogą różnić się w zależności od modelu urządzenia.

INFORMACJE DOTYCZĄCE TRANSPORTU

- Produkt należy przemieszczać / transportować w pozycji równoległej do podłoża, górną częścią skierowaną do góry.
- Wewnętrzną powierzchnię drzwi piekarnika należy zakryć kartonem, by zapobiec jej uszkodzeniu. Drzwi piekarnika należy przykleić taśmą samoprzylepną do ścianek bocznych urządzenia.
- Urządzenia nie wolno podnosić ani wyjmować z opakowania chwytając za rączkę drzwi. (patrz: rys. 16)



Rys. 16

ZANIM WEZWIESZ SERWIS – ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nie wolno podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia. Wszelkie prace obejmujące ingerencję w konstrukcję produktu mogą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowany serwis.

Zanim skontaktujesz się z serwisem, sprawdź, czy zaistniały problem nie został spowodowany przez przyczyny wymienione poniżej.

Piekarnik nie rozgrzewa się.

- Regulator funkcji lub regulator temperatury nie jest odpowiednio nastawiony. Nastaw regulator funkcji i regulator temperatury na odpowiednie pozycje.
- Jeżeli urządzenie wyposażone jest w timer, może on nie być nastawiony. Nastaw timer.
- Brak zasilania. Sprawdź zasilanie sieciowe i bezpieczniki.

Urządzenie nie działa.

- Uszkodzony lub przepalony bezpiecznik / wyłączony wyłącznik nadmiarowy. Sprawdź bezpieczniki / wyłączniki w skrzynce bezpieczników. Jeżeli to konieczne, wymień bezpiecznik lub włącz wyłącznik nadmiarowy.
- Wtyczka zasilania nie jest podłączona do gniazda z uziemieniem. Sprawdź podłączenie wtyczki.
- Regulator funkcji lub regulator temperatury nie jest odpowiednio nastawiony. Nastaw regulator funkcji i regulator temperatury na odpowiednie pozycje.
- Jeżeli urządzenie wyposażone jest w timer, może on nie być nastawiony. Nastaw timer.

Problem z pieczeniem (potrawy nie są równomiernie upieczone od góry / od dołu)

- Zmodyfikuj czas pieczenia / temperaturę, zgodnie z wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.

Oświetlenie wnętrza piekarnika nie działa.

- Żarówka oświetlenia wnętrza piekarnika jest uszkodzona. Wymień żarówkę.

Podczas pracy z piekarnika wydobywa się para.

- Wydobywanie się pary z rozgrzanego piekarnika jest normalnym zjawiskiem.

Gdy urządzenie rozgrzewa się lub stygnie, z jego wnętrza wydobywa się metaliczny dźwięk.

- Rozgrzany metal zwiększa swą objętość, czemu mogą towarzyszyć tego typu dźwięki – zjawisko to nie powinno budzić niepokoju.

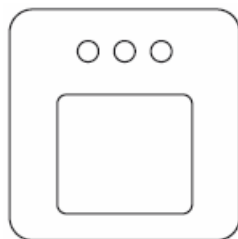
Jeżeli postępowanie zgodnie z powyższymi instrukcjami nie przynosi rozwiązania problemu, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.



To urządzenie użytkowane na terytorium Europy podlega Dyrektywie 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Przed utylizacją zużytego urządzenia, należy zapobiec wszelkim możliwym szkodom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, jakie mogłoby spowodować zużyte urządzenie. W przeciwnym wypadku, urządzenie stanowiłoby odpad niebezpieczny. Symbol na produkcie oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego, ale oddać do odpowiedniego zakładu zajmującego się utylizacją zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Proces utylizacji urządzenia musi być zgodny z lokalnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Informacje dotyczące odzysku produktu można uzyskać w odpowiednim dziale.

VESTAVNÁ ELEKTRICKÁ TROUBA

NÁVOD K POUŽITÍ, INSTALACI A PŘIPOJENÍ



OBSAH

Technická specifikace	249
Příslušenství	250
Důležité bezpečnostní informace	251
Instalace	253
Zapojení přístroje	256
První použití trouby po jejím nainstalování	258
Tipy pro úsporu energie	258
Popis trouby	259
Používání trouby	261
Časoměřiče	265
Funkce chladicího ventilátoru	280
Tipy pro přípravu pokrmů	280
Různé připomínky	281
Tipy pro přípravu pokrmů	283
Běžné čištění a údržba	284
Informace pro manipulaci se spotřebičem	287
Řešení závad, než zavoláte servis	287

Vážený zákazník,

rádi bychom Vám nejprve poděkovali za zakoupení našeho spotřebiče.

Přečtěte si, prosím, pečlivě veškeré pokyny a varování uvedené v tomto manuálu. Tyto pokyny poskytují důležité informace k bezpečné instalaci Vašeho spotřebiče, k jeho provozu a údržbě, a dále obsahují upozornění na možnosti vhodného použití užitečných prvků spotřebiče.

Tyto pokyny si uschovejte, abyste je v případě potřeby mohli ihned použít.

Výrobce nebude odpovědný za jakékoli škody na spotřebiči nebo újmy způsobené osobám nebo na životním prostředí nebo na jiném majetku, ke kterým by došlo z důvodu překladu této příručky výrobce nebo jejího publikování nebo nesprávným používáním tohoto spotřebiče.

Tento manuál se vztahuje také na další modely tohoto spotřebiče. Rozdíly mezi modely jsou uvedeny v tomto manuálu.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Tyto trouby jsou určeny pro provoz s jednofázovým střídavým proudem 220-240V AC 50Hz. Nicméně, než spotřebič nainstalujete, doporučujeme Vám vždy zkontrolovat technické informace uvedené na štítku umístěném vpředu na dolní části trouby.

Vnější rozměry (výška / šířka / hloubka)	595mm / 595mm / 570 mm
Rozměry pro instalaci (výška / šířka / hloubka)	*580 nebo 590 mm / 560mm / min. 550 mm
Přívodní napětí / Frekvence	220-240V AC 50Hz
Proud (Amp)	min. 16 A

*viz pokyny pro instalaci

Tyto hodnoty se liší v závislosti na příslušném modelu spotřebiče, viz níže. Všechny součástky jsou dodávány spolu s produktem.

Horní topné těleso trouby	900 W
Dolní topné těleso trouby	1100 W
Prvek pro cirkulaci horkého vzduchu	2000 W
Prvek grilu	1800 W / 2000 W
Motor turbo ventilátoru	22-30 W
Motor rožně	6 W
Ventilátor k ochlazení vnitřní části trouby	18-22 W
Osvětlení pečicí trouby	25 W
Třída energetické účinnosti	A

Základní informace: Údaje na energetických štítcích elektrické trouby jsou v souladu se směrnici EN 60350-1. Hodnoty byly určeny za běžného zatížení a s použitím konvekce/horkého vzduchu (pokud je v příslušném modelu k dispozici).

- ❖ Výrobce si vyhrazuje právo provádět bez předchozího upozornění změny v technických specifikacích pro účely zdokonalování kvality spotřebičů.
- ❖ Obrázky uvedené v manuálu jsou schématické. Váš produkt jim nemusí přesně odpovídat.
- ❖ Hodnoty uvedené na štítcích na spotřebiči nebo v jiných tištěných dokumentech dodaných spolu se spotřebičem byly zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných standardů. Tyto hodnoty se mohou měnit v závislosti na způsobu použití spotřebiče a na okolních podmínkách.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Dodaná příslušenství se mohou lišit v závislosti na příslušném modelu spotřebiče. U modelu Vámi zakoupeného spotřebiče nemusí být k dispozici veškerá příslušenství popsaná v tomto manuálu.

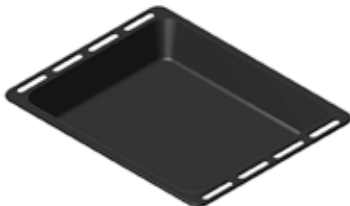
Plech na pečení

Používá se k pečení pečiva, pokrmů o velkém objemu, k přípravě pokrmů s tekutým obsahem a při grilování jako odkapávací podložka.



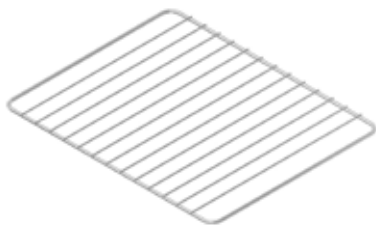
Hluboký pekáč na pečení

Používá se k pečení pečiva, pokrmů o velkém objemu, k přípravě pokrmů s tekutým obsahem nebo při grilování jako odkapávací podložka.



Drátěná mřížka

Používá se ke grilování, ohřívání a další přípravě pokrmů, nebo jako pomůcka k umístění pečeného pokrmu do přihrádky příslušné výšky.



Drátěná mřížka umístěná na plechu

Tato dvě příslušenství se používají ke grilování a k zachycování oleje odkapávajícího na plech.



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tato část Vám prostřednictvím bezpečnostních pokynů pomůže předcházet rizikům zranění osob nebo poškození majetku. Pokud nebudou tyto pokyny dodržovány, dojde k zneplatnění záruky, neboť naše společnost nebude odpovědná za vzniklé škody.

O bezpečnosti obecně

- ❖ Tento spotřebič smí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo s nedostatkem vědomí a zkušeností, pouze pokud budou pod dohledem odpovědné osoby, která je poučí, jak přístroj bezpečně používat.

Děti je třeba poučit, aby si se spotřebičem nehrály.

- ❖ Tento spotřebič je určen jen pro soukromé domácnosti. Komerční použití je nepřipustné. Spotřebič není možné používat pro jiné účely, než k ohřevu a přípravě pokrmů. Používání k jiným účelům (například k vytápění pokojů, sušení prádla nebo utěrek na madle) je nebezpečné nebo nevhodné. Při nevhodném, nesprávném nebo neadekvátním používání trouby, pokud jde o osoby, které ji používají nebo prostředí, ve kterém je trouba používána, nebo materiály, pro které je používána, nebude naše společnost odpovědná za vzniklé škody.
- ❖ Než začnete spotřebič používat, zkontrolujte, zda jste odstranili veškeré balící materiály.
- ❖ Nejprve spusťte troubu jednou naprázdno. První zahřátí izolačních materiálů a topných těles způsobí určitý zápach. Z tohoto důvodu nedávejte při prvním spuštění do trouby žádné jídlo. Jakmile nebude další rozehrátí trouby způsobovat zápach, můžete ji začít používat k přípravě pokrmů. Vnitřek trouby vytřete vlhkým hadříkem.

- ❖ Spotřebič může být při používání velmi horký. Nikdy se nedotýkejte hofáků, vnitřních částí trouby, topných těles apod. Nepouštějte ke spotřebiči děti!
- ❖ Povrch grilu může být velmi horký. Dávejte pozor.
- ❖ Při vkládání pokrmů do trouby a při jejich vyjímání vždy používejte teplu odolné rukavice.
- ❖ Nikdy nepečte ani nesmažte přímo na dně trouby.
- ❖ Nepokládejte plechy, talíře ani potraviny zabalené v hliníkové fólii přímo na dno trouby. Akumulované horko by tak mohlo poničit dno trouby a mohl by dojít k zahoření.
- ❖ Pokud spotřebič přemísťujete, pokud jej čistíte nebo na něm provádíte údržbu, vždy odpojte přívodní kabel.
- ❖ Nikdy nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za přívodní kabel.
- ❖ Spotřebiče se nedotýkejte, pokud je mokrá nebo vlhký.
- ❖ Pokud trouba nefunguje řádným způsobem, nebo pokud je porouchaná, vypněte ji a odpojte od sítě.
- ❖ Na spotřebiči neprovádějte žádné opravy ani změny. Nicméně, některé problémy můžete vyřešit sami (**viz část Řešení závad, než zavoláte servis**).
- ❖ Veškeré opravy a údržbu by měli provádět pouze pracovníci autorizovaného servisu a používány by měly být pouze originální díly.
- ❖ Pokud troubu nepoužíváte, všechny její funkce vypněte - přepněte do pozice „Vypnuto“ (OFF).
- ❖ Z důvodu zajištění bezpečnosti a správné funkce je třeba troubu udržovat čistotou. Zbytky usazenin, které po použití trouby zůstanou na jejím vnitřním povrchu, mohou poničit povrch trouby.
- ❖ Veškeré ventilační otvory trouby ponechte volné.
- ❖ Pokud by došlo k rozbití nebo vylomení čelních skleněných dvířek, spotřebič dále nepoužívejte.
- ❖ Zadní povrch trouby je při provozu horký. Součástky připojení plynu/elektřiny se nikdy nesmí dotýkat zadního povrchu. V opačném případě by mohlo dojít k jejich poškození.
- ❖ Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud jste pod vlivem alkoholu a/nebo drog.
- ❖ Buďte opatrní, pokud při přípravě pokrmů používáte alkohol. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje, následkem čehož může dojít k zapálení, jakmile se dostane do kontaktu s horkým povrchem.

VAROVÁNÍ: Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů. Neměl by být používán k jiným účelům, jako například k vyhřívání místnosti.

Bezpečnost dětí

- ❖ Tento spotřebič je určen k ovládní dospělými osobami a/nebo dětmi, které jsou pod dozorem dospělých osob. Malé děti nesmí manipulovat s ovladači trouby, ani si hrát s troubou nebo v její těsné blízkosti.
- ❖ Přístupné části spotřebiče mohou být při jeho používání velmi horké. Nepouštějte ke spotřebiči děti, dokud se spotřebič neochladí.
- ❖ Balicí materiál (jako například plastové fólie, smršťovací fólie apod.) nesmíte nechat bez dozoru, pokud by se k nim mohly dostat děti. Mohl by být pro ně nebezpečný.
- ❖ Pokud jsou dvířka spotřebiče otevřená, nepokládejte na ně žádné těžké předměty, ani nedovolte dětem, aby si na ně sedaly. Může dojít k převrácení spotřebiče nebo k poničení závěsů dvířek.

POZOR: Pokud používáte gril, mohou být přístupné části horké. Dávejte pozor, aby se k nim nedostaly děti.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Pokud se rozhodnete, že již nebudete troubu používat, je třeba ji uvést mimo provoz. Proto ji vypněte ze zásuvky a odpojte přívodní kabel ze spotřebiče. Nepoužívané spotřebiče mohou představovat bezpečnostní riziko pro děti, které by si s nimi mohly hrát. Z tohoto důvodu se doporučuje zajistit spotřebič, aby byl zcela bezpečný.

Bezpečnost práce s elektrickými součástmi

- ❖ Jakékoli zásahy do elektrického zařízení a systémů musí provádět kvalifikované a oprávněné osoby.
- ❖ V případě jakéhokoli poškození spotřebič vypněte a odpojte jej od přívodu elektrické energie. Vypněte hlavní přívod elektrické energie.
- ❖ Zajistěte, aby byl spotřebič kompatibilní s pojistkami.

INSTALACE

Instalace musí být prováděna v souladu s pokyny kvalifikovaného odborníka. Výrobce nepřebírá odpovědnost za jakékoli újmy způsobené osobám nebo zvířatům ani za škody na majetku, ke kterým dojde následkem nesprávné instalace.

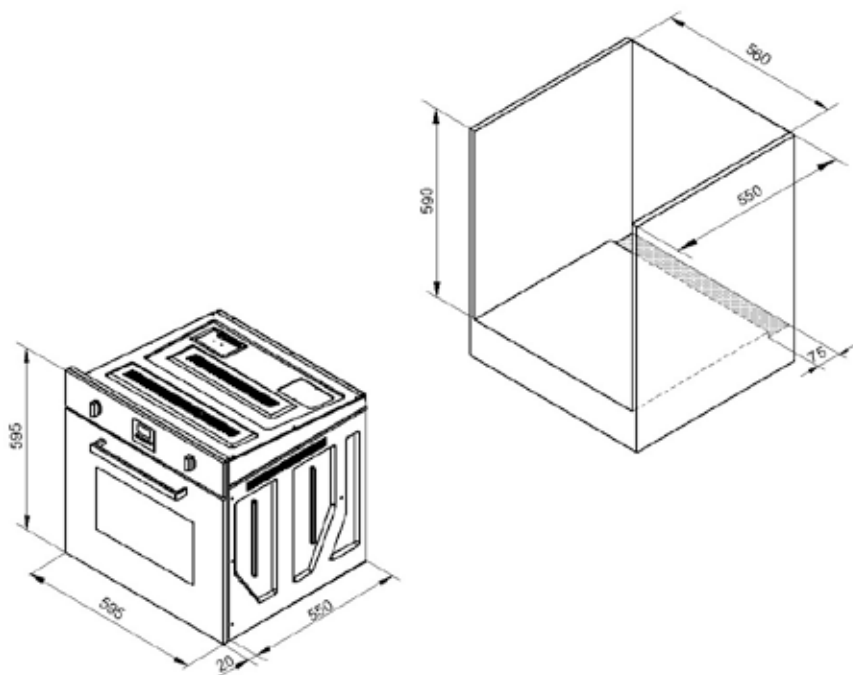
VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE OCHRANY ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ:

Balící materiál po použití zlikvidujte v souladu s předpisy pro bezpečnost a ochranu životního prostředí.

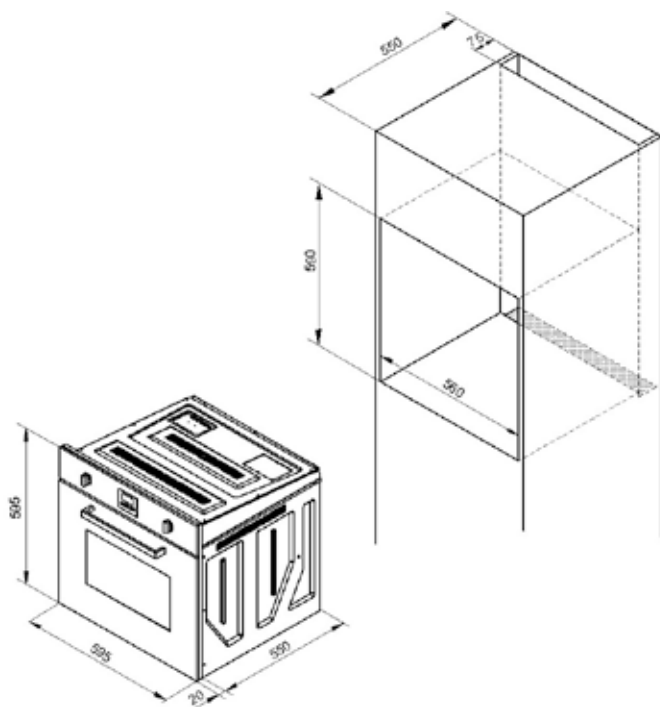
Pokyny k instalaci

- ❖ Nainstalovaný spotřebič musí být připojen k síti v souladu s místními předpisy pro elektroinstalace.
- ❖ Trouba byla navržena tak, aby ji bylo možné nainstalovat do kuchyňské linky. Spotřebič lze nainstalovat buď pod pracovní desku, nebo do vysoké kuchyňské skříňky ve výšce očí. V kuchyňské skříňce vyřízněte otvor, tak jak je uvedeno v nákresu (**viz obrázek 1 a obrázek 2**).
- ❖ Ujistěte se, že pod troubou bude dostatečná opora, která dokáže nést váhu trouby.
- ❖ Plochy v okolí nainstalované trouby musí být odolné proti horku. Zejména boční stěny by měly být vyrobeny z nehořlavého materiálu nebo by jím měly být alespoň potaženy. Odolnost povrchu musí být až 100 °C. Tepelně neodolné syntetické lamináty a lepidla, plasty nebo adhesivní materiály mohou být poškozeny. Tyto informace slouží jen jako pomůcka a skutečná odolnost proti zvyšování teploty závisí na stupni odolnosti kuchyňské linky a jejího povrchu.
- ❖ Leštěné povrchy některých kuchyňských linek (například vinylové) jsou obzvláště citlivé na teplotu a může tak dojít k poškození barvy vysokou teplotou.
- ❖ Za instalaci spotřebiče v rozporu s uvedeným varováním, nebo pokud bude spotřebič umístěn méně než 5 mm od nehořlavých materiálů linky, přebírá odpovědnost za bezpečnost uživatel spotřebiče.

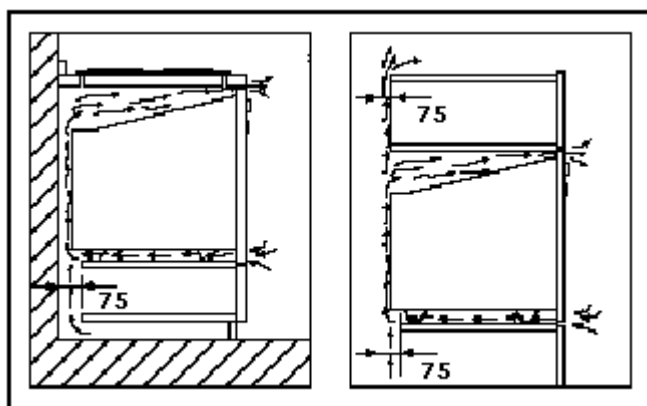
- ❖ Nesmí docházet k pomačkání, složení ani sevření napájecího kabelu a zároveň je nutné zajistit, aby nedošlo k jeho kontaktu s horkými částmi spotřebiče. Po nainstalování spotřebiče musí být zástrčka umístěna tak, aby byla lehce dostupná.
- ❖ Mezi zdmi kuchyně a nábytkem musí být bezpečná vzdálenost.
- ❖ Správné nainstalování spotřebiče musí zajistit řádnou ochranu proti případnému kontaktu s elektrickými částmi nebo jen funkčně izolovanými částmi.
- ❖ Veškeré prvky zajišťující ochranu musí být namontovány tak, aby je nebylo možné odstranit bez pomoci nástroje.
- ❖ Pro zajištění co možná neúčinnější cirkulace vzduchu by trouba měla být namontována v souladu s rozměry uvedenými v nákresu (**viz obrázek 1 a obrázek 2**).
- ❖ Pokud je vestavná trouba instalována pod pracovní desku, musí být vzdálenost minimálně 50 mm.
- ❖ Zadní panel kuchyňské linky musí být odstraněn, aby mohl vzduch volně cirkulovat. Panel, ke kterému je trouba namontována, by měl mít v zadní části mezeru širokou minimálně 75 mm (**viz obrázek 3**).
- ❖ Doporučujeme, aby spotřebič nebyl instalován v blízkosti chladniček ani mrazniček, protože by horko mohlo ovlivnit fungování těchto spotřebičů.



Obrázek 1



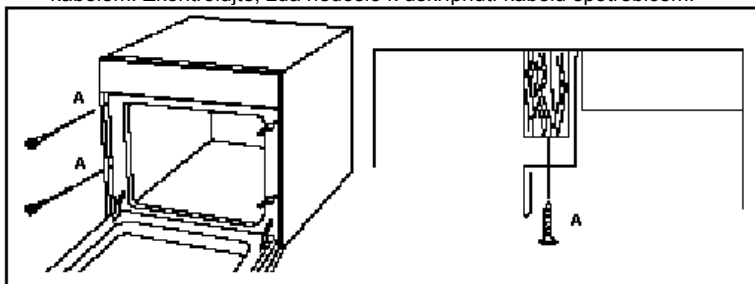
Obrázek 2



Obrázek 3

Instalace trouby do kuchyňské linky

- ❖ Spotřebič by měl být umístěn zapuštěním do kuchyňské skřínky tak, aby byl vyvážený a vycentrováný.
- ❖ Troubu podle potřeby instalujte nahoře do vysoké skříňky nebo pod pracovní desku.
- ❖ Otevřete dvířka a zajistěte troubu v kuchyňské skříňce pomocí čtyř dřevěných šroubů, které pasují do děr na obou stranách rámu trouby (A) (viz obrázek 4).
- ❖ Aby byl provoz trouby bezpečnější a řádný, připojte troubu samostatným kabelem. Zkontrolujte, zda nedošlo k uskřípnutí kabelů spotřebičem.



Obrázek 4

ZAPOJENÍ PŘÍSTROJE

Veškerá zapojení přístroje do elektrické sítě musí provádět v souladu s platnými zákony a předpisy kvalifikovaný elektrikář. Veškerá zapojení musí odpovídat národním předpisům.

Elektroinstalace

- ❖ Hlavní přívodní kabel musí být kompatibilní se specifikací trouby.
- ❖ Jmenovitý proud pro bezpečný provoz spotřebiče je minimálně 16A.
- ❖ Z bezpečnostních důvodů by měl být odpor minimálně 16A.
- ❖ Veškerá zapojení musí odpovídat národním předpisům.
- ❖ K přívodnímu kabelu trouby je instalována uzemněná zástrčka. Je nutné ji používat s uzemněním. Požádejte, prosím, kvalifikovaného elektrikáře o provedení uzemnění.


VAROVÁNÍ: Tento spotřebič musí být uzemněn.

Pokud Vaše trouba nemá přívodní kabel, musíte požádat kvalifikovaného elektrikáře o dodání odpovídajícího přívodního kabelu s následujícími vlastnostmi:

Napětí	Typ kabelu	Velikost vodiče	Proud (Amp)
220-240V AC 50 Hz	H05 VV - F	3 x 1,5 mm ²	16A

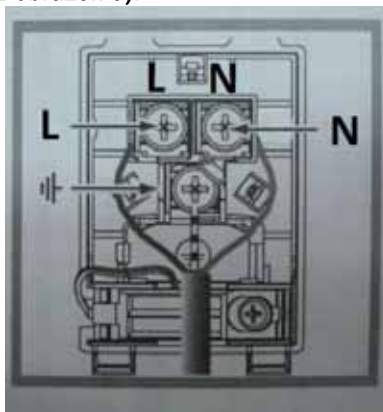
Tabuška 1

Přívodní kabel:

Žlutý/zelený, uzemňovací kabel musí být připojen ke koncovce označené „“.

Modrý neutrální drát připojený ke koncovce označené „N“.

Černý, hnědý nebo červený elektrický kabel musí být připojen k hraně označené „L“ (viz obrázek 5).



Obrázek 5

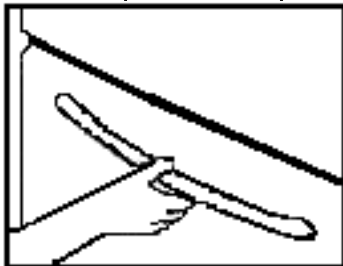
- ❖ Veškerá zapojení musí odpovídat národním předpisům.
- ❖ Troubu je nutné umístit tak, aby byl zajištěn volný přístup k zásuvce na zdi nebo k dvoupólovému vypínači elektrického připojení.
- ❖ Přívodní kabel musí být umístěn tak, aby se nedotýkal horkých povrchů.
- ❖ Pokud by došlo k poškození přívodního kabelu, obraťte se na Váš nejbližší autorizovaný servis a kabel podle **Tabulky 1** vyměňte pomocí originálního příslušenství.
- ❖ Pokud je spotřebič připojen k zařízení s elektroinstalací, musí být systém instalován mezi dvěma póly jističe a uzemňovací kabel nesmí být přerušen dvoupólovým jističem.
- ❖ Nedoporučuje se používat adaptéry, vícenásobné zásuvky ani prodlužovací kabely. Případný adaptér nebo prodlužovací kabel je možné používat v souladu s platnými zákony. Nicméně, takový adaptér nebo prodlužovací kabel nesmí samozřejmě přesáhnout specifikovanou maximální kapacitu proudu.
- ❖ Po zapojení spotřebiče proveďte otestování topných těles po dobu 3 minut.
- ❖ Bezpečnost elektrického spotřebiče je možné zaručit, pouze pokud byl správně zapojen k účinně uzemněnému přívodu energie v souladu s předpisy pro bezpečnost elektrických zařízení. Výrobce nepřebírá odpovědnost za jakékoli újmy způsobené osobám nebo zvířatům, ani za škody na majetku, ke kterým dojde následkem nedostatečného uzemnění.

PRVNÍ POUŽITÍ TROUBY PO JEJÍM NAINSTALOVÁNÍ

- ❖ Vyjměte všechny plechy, pekáče a mřížky.
- ❖ Nastavte ovladač pro „Nastavení tepla“ na maximální stupeň.
- ❖ Zvolte funkci horního a dolního ohřevu spolu s ventilátorem (pokud je ve Vaší verzi k dispozici).
- ❖ Nechte troubu v tomto stavu po dobu 30 minut.
- ❖ Po tuto dobu se zahřívají jednotlivé části trouby a izolační materiál a může se projevit určitý zápach a kouř. Pokud k takové situaci dojde, nevkládejte do trouby žádné pokrmy, dokud kouř a zápach nezmizí.
- ❖ Zopakujte nastavení funkce grilu.
- ❖ Po dokončení těchto procesů vytřete vnitřní část trouby do čista lehce navlhčeným hadříkem.

VAROVÁNÍ: Před prvním použitím opatrně omyjte příslušenství trouby, jako jsou plechy, pekáče a mřížka.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Při otevírání dvířek vždy uchopte madlo v jeho středové části (viz obrázek 6).



Obrázek 6

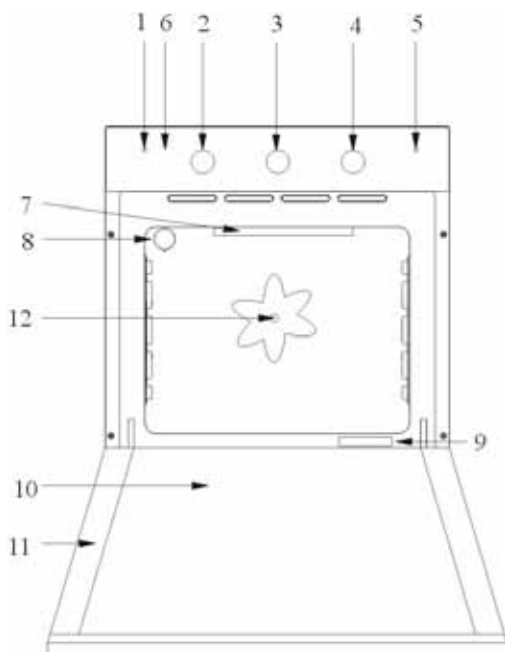
TIPY PRO ÚSPORU ENERGIE

Následující tipy Vám pomohou používat Váš spotřebiče ekologickým způsobem s úsporou energie.

1. Teplo se bude v troubě lépe přenášet, pokud budete používat tmavě zbarvené nebo smaltované nádoby.
2. Při častém otevírání dvířek trouby dochází ke ztrátám tepelné energie. Z tohoto důvodu se vyvarujte častému otevírání trouby.
3. Zbytkové teplo, které zůstává v troubě po dokončení přípravy pokrmu, můžete využít k přípravě dalšího jídla.
4. Veškeré pokrmy vkládejte do trouby až po jejím 10 minutovém předehřátí.
5. Mražené pokrmy před jejich přípravou rozmrazte.
6. Troubu můžete vypnout o několik minut dříve, než bude pečení dokončeno.

POPIS TROUBY

Trouby s manuálním časoměřičem

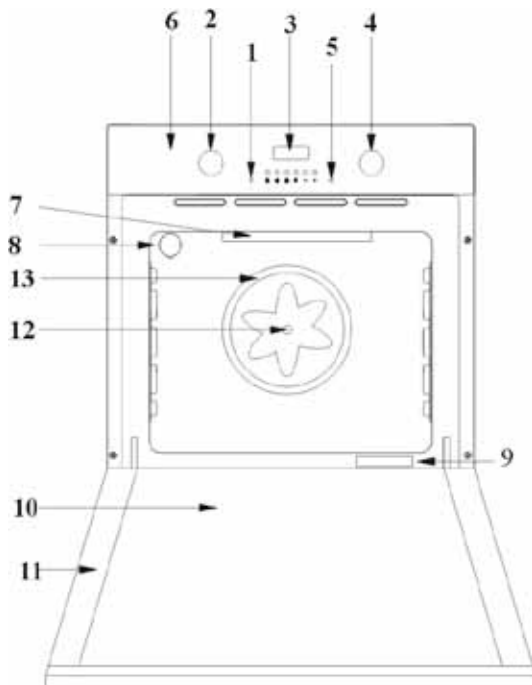


1. Světelný indikátor funkce
2. Ovládací tlačítko k volbě funkce
3. Ovladač časoměřiče *
4. Tlačítko k ovládání teploty
5. Světelný indikátor teploty
6. Ovládací panel
7. Topná tělesa
8. Vnitřní osvětlení trouby
9. Štítek
10. Vnitřní sklo dvířek trouby
11. Dvířka trouby
12. Turbo ventilátor*

* Dostupný pouze u některých modelů.

Poznámka: Pozice ovládacího tlačítka časoměřiče může být odlišná od zobrazené pozice.

Trouby s elektronickým časoměřičem



1. Světelný indikátor funkce
2. Ovládací tlačítko k volbě funkce
3. Elektronické hodiny
4. Tlačítko k ovládání teploty
5. Světelný indikátor teploty
6. Ovládací panel
7. Topná tělesa
8. Vnitřní osvětlení trouby
9. Štítek
10. Vnitřní sklo dvířek trouby
11. Dvířka trouby
12. Turbo ventilátor
13. Turbo topné těleso *

* Dostupný pouze u některých modelů.

Poznámka: Pozice elektronického časoměřiče může být odlišná od zobrazené pozice.

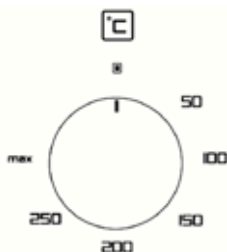
POUŽÍVÁNÍ TROUBY

Před použitím trouby nastavte elektronický nebo mechanický časoměřič. Jinak nebude trouba fungovat (**viz typy časoměřičů**).

TLAČÍTKO K OVLÁDÁNÍ TEPLoty

Používá se k nastavení teploty přípravy pokrmu při provozu trouby od 50 do max ° C. Maximální teplota se používá pouze při použití mřížky. Max. teplota je 285 ± 15 ° C (**viz obrázek 7**).

Tento prvek a princip fungování může být odlišný podle příslušného typu spotřebiče.



Obrázek 7

SVĚTELNÝ INDIKÁTOR TEPLoty

Indikátor teploty svítí, dokud vnitřní teplota trouby nedosáhne požadované nastavené teploty.

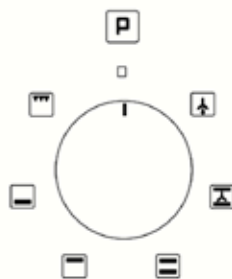
Indikátor teploty se vypne, jakmile je dosaženo požadované teploty.

Jakmile dojde k poklesu teploty pod nastavenou hodnotu, indikátor se opět zapne a bude svítit, dokud nebude opět dosaženo požadované teploty.

Tento prvek a princip fungování může být odlišný podle příslušného typu spotřebiče.

OVĽADACÍ TLAČÍTKO K VOLBĚ FUNKCE

Slouží k nastavení provozu trouby. Funkce a principy provozu trouby se mohou měnit v závislosti na příslušném modelu spotřebiče (**viz obrázek 8**).










Obrázek 8









SVĚTELNÝ INDIKÁTOR FUNKCE







Indikátor funkce se rozsvítí, pokud dojde k nastavení ovládacího tlačítka funkce. Indikátor přestane svítit, pokud je tlačítko otočeno v pozici „0“. Tento prvek a princip fungování může být odlišný podle příslušného typu spotřebiče.

Tabulka funkcí:

Funkce trouby lze nastavit na minimální a maximální teplotu podle jednotlivých funkcí.

VAROVÁNÍ: Všechny funkce se spouštějí po zvolení teploty trouby tlačítkem termostatu. Pořadí zde uvedených provozních režimů se může lišit od uspořádání, jaké je u Vašeho spotřebiče.		
	VYPNUTO (OFF): V této pozici je trouba mimo provoz. V této pozici jsou všechna tlačítka pro ovládání funkcí vypnutá.	
	Osvětlení: Rozsvítí se vnitřní světlo trouby.	
 	Ventilátor (rozmrazování): Aktivován je pouze Turbo ventilátor. Zapnutím této funkce dochází k cirkulaci vzduchu o pokojové teplotě okolo zmrazeného pokrmu, díky kterému dojde k jeho rozmrazení bez ztráty nutričních hodnot, nebo můžete tuto funkci používat k vychlazení pokrmů.	
 50 – 200 °C	Dolní topné těleso (dolní ohřev): Je aktivováno pouze dolní topné těleso. Tato funkce je vhodná pro tepelnou úpravu pokrmů směrem zespodu, například pro dušená jídla, která vyžadují pomalé vaření při nižší teplotě a delším čase, kdy je žádoucí, aby se pokrm připékal směrem zespodu.	
 50 – 200 °C	Horní topné těleso (horní ohřev): Je aktivováno pouze horní topné těleso. Tato funkce se používá k předehřívání a k zapékání pokrmů směrem shora.	
 50 – 200 °C	Horní a dolní ohřev (statické vaření): Dojde k současnému zapnutí horního a dolního topného tělesa. Tato funkce zajišťuje tepelnou úpravu pokrmu z obou stran. Tato funkce je vhodná k pečení koláčů, buchet nebo dortů a k dušení. Pečte, prosím, na jednom pekáči.	

	50 – 200 °C	Spodní ohřev + ventilátor (spodní horkovzdušné pečení): Je zapnuto spodní topné těleso a ventilátor. Teplu ze spodního topného tělesa je šířeno rovnoměrně a rychle díky výkonu ventilátoru.
	50 – 200 °C	Horní ohřev + ventilátor (horní horkovzdušné pečení): Je zapnuto horní topné těleso a ventilátor. Teplu z horního topného tělesa je šířeno rovnoměrně a rychle díky výkonu ventilátoru.
	50 – 200 °C	Horní a dolní ohřev + ventilátor (konvekce): Dojde k současnému zapnutí dolního a horního topného tělesa a turbo ventilátoru. Horký vzduch, který je ohříván horním a dolním topným tělesem a pomocí ventilátoru je rovnoměrně a rychle rozptylován uvnitř trouby. Tato funkce je vhodná pro ohřívání a vaření při stejnoměrné teplotě a pokrm je zapékán směrem shora. Pečte, prosím, na jednom pekáči.
	max °C	Gril: Je aktivováno pouze topné těleso grilu. Tato funkce je vhodná pro grilování pokrmů, jako například velkých a středních porcí masa a ryb, které jsou umístěny v horní úrovni. Vložte plech do dolní polohy pod mřížku a do něj nalijte 1 - 2 šálky vody, aby do něj mohl odkapávat tuk z pokrmu.
	max °C	Gril + ventilátor (horkovzdušný gril): Je zapnuto topné těleso grilu a ventilátor. Teplu uvolněné z grilovacího topného tělesa je šířeno rovnoměrně a rychle díky výkonu ventilátoru. Vhodné pro grilované pokrmy, jako například větší nebo středně velké kusy masa a ryb. Do spodní polohy také vložte plech a do něj nalijte 1 – 2 hrnky vody, abyste zabránili rozstříku mastnoty.
	max °C	Dvojitý gril: Je zapnuto horní topné těleso a grilovací topné těleso. Režim vhodný pro intenzivní grilování středně velkých kusů masa nebo ryb. Do spodní polohy také vložte plech a do něj nalijte 1 – 2 hrnky vody, abyste zabránili rozstříku mastnoty.
	max °C	Dvojitý gril + ventilátor (dvojitý horkovzdušný gril): Horní topné těleso a grilovací těleso jsou zapnuty spolu s ventilátorem. Teplu uvolněné z horního topného tělesa a grilovacího topného tělesa je šířeno rovnoměrně a rychle díky výkonu ventilátoru. Režim vhodný pro intenzivní grilování středně velkých kusů masa nebo ryb. Do spodní polohy také vložte plech a do něj nalijte 1 – 2 hrnky vody, abyste zabránili rozstříku mastnoty.
	max °C	Gril + rožněň: Je zapnuto grilovací topné těleso spolu s otáčením rožněň. Režim vhodný pro grilování pokrmů (maso, kuře, atd.) na rožni. Do spodní polohy také vložte plech a do něj nalijte 1 – 2 hrnky vody, abyste zabránili rozstříku mastnoty.

	max °C	Dvojitý gril + rožeň: Je zapnuto horní topné těleso a grilovací topné těleso spolu s otáčením rožně. Režim vhodný pro intenzivní grilování pokrmů (maso, ryby, kuře, atd.) na rožni. Do spodní polohy také vložte plech a do něj nalijte 1 – 2 hrnky vody, abyste zabránili rozstříku mastnoty.
	max °C	Dvojitý gril + rožeň + ventilátor: Je zapnuto horní topné těleso a grilovací topné těleso spolu s ventilátorem a otáčením rožně. Teplota uvolněná z horního topného tělesa a grilovacího topného tělesa je šířena rovnoměrně a rychle díky výkonu ventilátoru. Režim vhodný pro intenzivní grilování pokrmů (maso, ryby, kuře, atd.) na rožni. Do spodní polohy také vložte plech a do něj nalijte 1 – 2 hrnky vody, abyste zabránili rozstříku mastnoty.
	50 – 200 °C	Kruhové topné těleso + ventilátor (rychlé pečení): Je zapnuto kruhové topné těleso a ventilátor. Teplota uvolněná z kruhového topného tělesa je šířena rovnoměrně a rychle díky výkonu ventilátoru. Režim vhodný pro pečení v různých úrovních trouby a přípravu různých pokrmů (maso, ryby) najednou, aniž by docházelo k mísení pachů a chutí.
	50 – 200 °C	Kruhové a spodní topné těleso + ventilátor (příprava pizzy): Je zapnuto kruhové a spodní topné těleso spolu s ventilátorem. Teplota uvolněná z kruhového topného tělesa je šířena rovnoměrně a rychle díky výkonu ventilátoru. Spodní topné těleso přispívá k výraznějšímu spodnímu propečení. Tento režim je vhodný pro přípravu pizzy a jiných pokrmů, kdy chcete dosáhnout křupavého povrchu.
 	60 – 90 °C 40 – 60 °C	Udržování teploty: Je zapnuté spodní a horní topné těleso nebo * spodní topné těleso a ventilátor. Rozsah teploty lze upravit termostatem. Režim vhodný pro uchování teplého jídla, které je připraveno k podávání. <i>* K dispozici pouze u některých modelů.</i>



* **Rožeň:** Funkci otáčení rožně nastavíte pomocí těchto kroků. (viz obr. 9)

- 1- Umístěte jídlo, které chcete rožnit, na rožeň pomocí sady nástrojů (rožeň, vidlice, držadlo).
- 2- Vložte podpěrný rám rožnění.
- 3- Rožeň vložte do otvoru na zadní straně trouby pomocí držadla.
- 4- Vložte rožeň do nosného prvku.
- 5- Z rožně sejměte maslo.
- 6- Do spodní polohy také vložte plech a do něj nalijte 1 – 2 hrnky vody, abyste zabránili rozstříku mastnoty.



* *Volitelný prvek.*

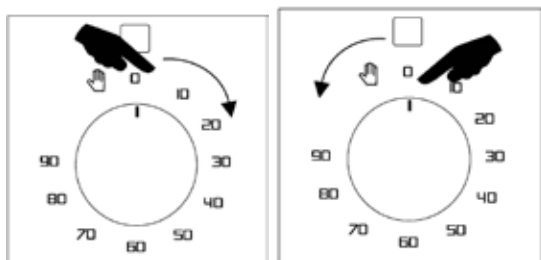
ČASOMĚŘIČE

Časoměřiče se liší v závislosti na příslušném zvoleném modelu. Níže naleznete různé typy časoměřičů:

1) MECHANICKÝ ČASOMĚŘIČ:

Časoměřič můžete nastavit až na 90 minut jeho mechanickým otočením ve směru hodinových ručiček (**viz obrázek 9**). Časoměřič spustí troubu okamžitě po jeho nastavení a vypne ji automaticky po vypršení času. Jakmile vložíte pokrm do trouby, nastavte pomocí ovládacích tlačítek příslušnou funkci a teplotu a otočte mechanickým časoměřičem do pozice podle požadovaného času. Jakmile čas vyprší, časoměřič zazvoní a trouba se sama vypne. Provozní čas se dá nastavit maximálně na 90 minut a po tomto čase se trouba vypne. Pokud časoměřič překročí 90 minut, můžete čas nastavit manuálně.

Ovládací tlačítko časoměřiče nastavte na značku  proti směru hodinových ručiček. Aby se příprava pokrmu dokončila tehdy, kdy chcete, můžete manuální nastavení provést tak, že přetočíte tlačítko ve směru hodinových ručiček ze značky  do pozice '0'.



Obrázek 9

2) ELEKTRONICKÝ ČASOMĚŘIČ

Elektronické časoměřiče umožňují nastavit čas dokončení přípravy pokrmu. Jediné, co musíte udělat, je naprogramovat dobu vaření a čas dokončení pokrmu. Tento časoměřič se také používá jako budík, na kterém nastavíte čas, po jehož uplynutí Vás časoměřič zazvoněním upozorní.

CELKOVÝ PŘEHLED



ZAPNUTÍ

Po zapnutí budou blikat číslice a ikona AUTO, trouba nebude v provozním stavu. Vraťte se do manuálního režimu stisknutím tlačítka M a nastavte denní dobu pomocí tlačítek se šipkami nahoru a dolů.

MANUÁLNÍ REŽIM



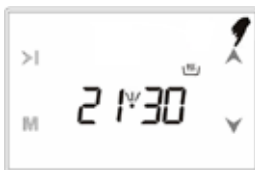
Do manuálního režimu lze přejít současným stisknutím tlačítek **>I** & **M**. Jákýkoliv předchozí program vaření bude zrušen.

NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Nastavování denní doby je dovoleno pouze tehdy, když neprobíhá žádný program vaření. Nejprve přejděte do manuálního režimu podle popisu výše. Tečka mezi zobrazením hodin a minut bude blikat. Čas můžete měnit rychleji přidržením tlačítek.



1) Přepněte do režimu nastavování času.



2) Nastavte čas pomocí tlačítka **▲** nebo **▼**.



3) Po několika sekundách se obrazovka stabilizuje.

NASTAVENÍ DOBY VÝSTRAHY

Pomocí této funkce můžete naprogramovat, po jak dlouhé uplynulé době byste měli být upozorněni zvukem výstražného signálu.



- 1) Dotknutím se tl. **M** dvakrát 2) Pomocí **▲** nebo **▼** zadejte 3) Po několika sekundách přejdete do režimu výstražné doby trvání v minutách. se obrazovka vrátí do režimu hodin.

Poznámka: Sonda masa se připojí k nastavení doby výstrahy jedním stisknutím tlačítka **M**.

ZRUŠENÍ VÝSTRAŽNÉHO ZVUKOVÉHO SIGNÁLU



Po uplynutí naprogramované doby trvání zazní zvukový výstražný signál. Výstražný signál lze zrušit dotykem jakéhokoliv tlačítka.

VAŘENÍ S NAČASOVANOU DOBOU TRVÁNÍ

Jestliže chcete spustit vaření okamžitě, musíte pouze zadat dobu vaření.

Příklad: Chtěli bychom připravovat maso v troubě po dobu 2 hodin a 15 minut.



1) Aktuální doba je 18:30.



2) Stiskněte tlačítko **M**.



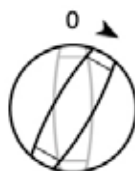
3) Nastavte dobu vaření pomocí tlačítka **▲** nebo **▼**.



4) Po několika sekundách bude obrazovka signalizovat, že vaření bylo zahájeno, a zobrazí aktuální čas.

Poznámka: Režim automatického vaření můžete kdykoliv zrušit přechodem do manuálního režimu.

Doba trouby je od teď 2 hodiny a příprava jídla je naprogramována tak, aby probíhala ještě 15 minut. Nezapomeňte nastavit další ovládací tlačítka na troubě a ohřev do příslušných poloh.



ODLOŽENÉ VAŘENÍ

Stisknutím tlačítka >| se nastaví doba, kdy bude jídlo hotové (konec vaření) a v případě potřeby lze nastavit možnost sledování času. Zadejte dobu vaření podle popisu doby naplánované pro vaření. Potom stiskněte tlačítko >| a zadejte dobu konce vaření. Na obrazovce bude blikat symbol >|.

Příklad: Chceme vařit večeři, uvažujeme, že bude hotová ve 21:30 nebo 18:30.



1) Stisknete tlačítko >|
Displej bude připraven
na dobu jídla, doba vaření
přičtena +2.15 18:30 se
zobrazí ve 20:45

2) Proveďte nastavení na požadovanou dobu
pomocí tlačítka ▲ nebo ▼.

3) Během několika sekund se obrazovka
přepne do režimu hodin.

Nyní jsme naši troubu naprogramovali tak, aby jídlo bylo hotové ve 21:30. Protože doba vaření byla předem naprogramována na 2 hodiny 15 minut, vaše trouba začne vařit v 19:15, takže jídlo bude hotové ve 21:30.

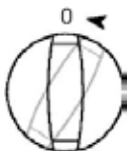
Obrazovka při zahájení vaření



Obrazovka při skončení vaření



Když bude automatické vaření dokončeno, zazní výstražný zvukový signál; pokud nebude zastaven, bude trvat 7 minut.



1) Vypnutí vaší trouby



2) Resetování časového spínače

Poznámka: Vaše trouba bude mimo provoz tak dlouho, dokud neresetujete časový spínač.

V příkladu výše se nejprve zadala doba vaření, a ve druhém stupni se automaticky vypočetla doba konce vaření. Zadání nejprve doby konce vaření je také možné, v tomto případě se automaticky vypočítá doba vaření, kterou lze v případě potřeby změnit.


Poznámka: Sonda teploty masa je spojena s programy automatického vaření. K dispozici je nastavení doby vydání výstražného signálu.

* VAŘENÍ SE SONDOU TEPLoty MASA

Sonda teploty masa je čidlo připojené k zástrčce uvnitř trouby a vložené do masa, které se má připravovat. Pomocí sondy masa se vaření automaticky ukončí tehdy, když teplota masa dosáhne požadované hodnoty.



* Volitelná funkce.

- 1) Dotkněte se tlačítka >|. Symbol  na pravé straně obrazovky začne blikat.
- 2) Skutečná teplota masa bude zobrazena vlevo, zatímco nastavená konečná teplota v pravé části. Výchozí nastavená konečná teplota je 80 °C.
- 3) Pomocí tlačítek ▲ a ▼ nastavte požadovanou teplotu masa na konci vaření v rozsahu mezi 20 °C a 90 °C v krocích po +2 °C.

Poznámka: Zásuvku sondy masa lze vytáhnout po dokončení vaření nebo zastavení vaření například výstražným signálem. V případě ukončení před dosažením teploty vaření, která je nastavena vlevo, se zobrazí ikona "Er". V tomto případě přepněte troubu do manuálního režimu.

V PŘÍPADĚ ZTRÁTY NAPÁJENÍ ZE SÍTĚ

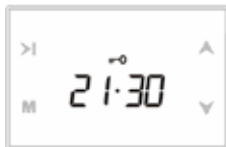
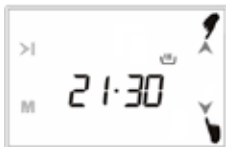
Jestliže dojde k výpadku napájení ze sítě, trouba bude deaktivována v nouzovém režimu. Tento stav je signalizován blikáním času a nápisu AUTO na obrazovce. Jestliže bude nastaven program vaření, tato signalizace se nuceně vymaže. Na hodinách na obrazovce se zobrazí 0 00, čas bude třeba nastavit. **(Viz nastavení denní doby)**

Poznámka: Pokud nebudete troubu určitou dobu používat, nezapomeňte vypnout hlavní vypínač trouby.

BLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

Při aktivaci v manuálním režimu bude vaše trouba a tlačítka časového spínače zablokována.

Při aktivaci probíhajícího programu vaření budou zablokována tlačítka.



- 1) Při současném stisknutí tlačítek ▲ a ▼ 2) Na obrazovce se zobrazí symbol klíče, po dobu 1 sekundy, dokud nezazní 2 pípnutí. blokování tlačítek bude aktivní.

Jestliže chcete blokování tlačítek deaktivovat, stiskněte tlačítka ▲ a ▼ a podržte je, dokud symbol klíče nezmizí.

Poznámka: Výstražný tón při zablokování tlačítek lze zrušit stisknutím jakéhokoliv tlačítka.

PROGRAMOVATELNÉ MOŽNOSTI

1- Zobrazení denní doby ve formátu 12 hod / 24 hod

Výrobním nastavením je zobrazení ve formátu 24 hodin. Po stisknutí tlačítka **>|** a jeho přidržení na dobu 5 sekund zazní dvojité pípnutí, režim zobrazení se přepne na formát 12 h hodin (rozlišování dopoledne/odpoledne). Pokud tento postup provedete znovu, přepnete zpět na formát 24 hodin.

2- Tóny při stisknutí tlačítek

Podle výrobního nastavení jsou dotyky tlačítek doprovázeny pípnutím. Po stisknutí tlačítka **M** a jeho přidržení na dobu 5 sekund zazní dvojité pípnutí a na obrazovce se zobrazí **nt**, což znamená, že nezazní žádný tón. Nyní při stisknutí tlačítek nebudou slyšet žádné tóny. Pokud provedete stejný postup tak, aby se na obrazovce zobrazilo **bt**, vrátíte se zpět do režimu vydání tónu při stisku tlačítka.

3- Nastavení jasu obrazovky

Po dotyku tlačítka **▲** po dobu 1 sekundy tak, aby zaznělo dvojité pípnutí, se dostanete do režimu nastavování jasu displeje. Na displeji se zobrazí br 0x (x = 1 až 8). Nyní lze každým stisknutím tohoto tlačítka jas displeje snížit. K dispozici je 8 úrovní, po poslední úrovni se jas začne při každém dotyku opět zvyšovat. Stejný účinek lze také vidět při přidržení tohoto tlačítka. Úroveň jasu se do 5 sekund od uvolnění tlačítka uloží. Výrobním nastavením je maximální jas.

4- Volba výstražného tónu

Stiskněte tlačítko **▼** na dobu 1 sekundy tak, aby zaznělo dvojité pípnutí. Po každém dotyku tohoto tlačítka do 5 sekund uslyšíte odlišný tón. K dispozici jsou 3 různé tóny. Poslední vydaný tón se do 5 sekund uloží.

Poznámka: Naprogramované možnosti nelze vymazat. K jejich vymazání nedojde ani po přerušení napájení.

VÝROBNÍ NASTAVENÍ

Zvukový signál: Nejvyšší tón
Jas: Nejvyšší úroveň
Pípnutí: Aktivní
Režimu hodin: Formát 24 hodin

CELKOVÝ PŘEHLED




Z menu lze navolit vaření pomocí dotykových tlačítek na čelním panelu a dalších funkcí. Lze nastavovat dobu vaření, čas konce (*pokud se používá sonda pro měření teploty masa, také konečnou teplotu). Navíc jsou k dispozici funkce udržování teploty, ohřevu, zobrazení reálného času, stopek a blokování tlačítek.




Popis dotykové klávesnice:


- Tlačítko zapnutí / vypnutí; blokování tlačítek bez ohledu na připravované jídlo a nastavení zapnutí / vypnutí.
- Tlačítko zastavení programu; když se stiskne tlačítko GO, režim pozastavení, stisknutím režimu pozastavení se přejde do pohotovostního režimu.
- Tlačítko pro nastavování teploty; menu nastavování teploty pro vstup do programu, nastavená hodnota teploty bliká.
- Tlačítka funkce časového spínače / sondy teploty masa; * signalizuje dobu nebo teplotu potravin pomocí časového spínače sondy masa. Ikona hodin s výstrahou časového spínače (hodiny s výstrahou) v režimu nastavování, režim nastavování výstrahy, ikona zvonku, ikona nastavování doby vaření pro nastavování, ikona nastavování odkladu doby vaření ukazuje dobu konce. * Sonda teploty masa a režim nastavování časového spínače, zobrazení ikony vlevo od dvou ikon sondy teploty masa, to, která bude nastavovat správnou teplotu, ukazují tyto dvě ikony.
- Tlačítko mínus, při blikání ikon jsou hodnoty uvolněny.
- Tlačítko plus, blikající ikony hodnoty programu zvyšují.
- Tlačítko pro nastavování funkce směrem dolů; zobrazí se poslední funkce z funkcí vaření.
- Tlačítka pro nastavování funkce; zobrazí se první funkce z funkcí vaření.
- Tlačítko rychlého ohřevu; někdy je vyžadováno zvýšit rychle teplotu trouby na nastavenou hodnotu. Dotykem se dočasně aktivuje kruhový odpor a/nebo turbo ventilátor pro dosažení rychlého ohřátí. Na


obrazovce se zobrazí tento symbol, který po dosažení nastavené teploty trouby zmizí a spustí se zvukový signál.

(!)Poznámka: Rychlý ohřev není dovolen u některých funkcí (gril) a tehdy, když skutečná teplota bude o 50 °C nižší než nastavená teplota, nebo když nastavená teplota bude nižší než 100 °C.

10.  - Klávesa blokování tlačítek;

blokování tlačítek lze aktivovat nebo deaktivovat dotykem tlačítka  na dobu 1 sekundy tak, aby se na obrazovce zobrazil symbol . Když je aktivováno blokování tlačítek, nebude fungovat žádné tlačítko s výjimkou .

11.  - Tlačítko zapnutí-vypnutí světla;



kdykoliv bude aktivována funkce, světlo uvnitř trouby bude svítit. Po vaření zhasne a signalizace zbytkového světla se ukončí. Avšak lze jej zapínat nebo vypínat dotykem tlačítka  s výjimkou používání funkce rozmrazování.



12.  - Tlačítka spuštění vaření;


podle hodnot nastavených v pohotovostním režimu se na obrazovce zobrazí režim provozu.

* *Volitelná funkce.*





ZAPNUTÍ nebo VYPNUTÍ OVLÁDÁNÍ

Tlačítko  aktivuje nebo deaktivuje ovládání (nezávisle na dětské pojistce). Když je ovládání vypnuté, obrazovka je úplně prázdná. Ovládání se aktivuje stisknutím tlačítka  na dobu 1 sekundy. Na displeji se zobrazí aktuální denní čas.



Poznámka: V případě, že dojde k jakémukoliv přerušení napájení, aktuální denní čas nebude správný. Na displeji denního času se zobrazí údaj 0:00. Bez nastavení denního času není možné používat žádné funkce ovládání. Správný čas lze nastavit pomocí tlačítek  a .

Stisknutím tlačítka  na 1 sekundu, když ovládání bude zapnuté, dojde k přepnutí ovládání do vypnutého stavu.

NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Dotkněte se a přidrže stisknutá tlačítka  a  tak dlouho, dokud nezačnou blikat číslice denního času. Nastavte správný čas pomocí tlačítka  nebo . Vyčkejte 7 sekund; jakmile se zastaví blikání, nastavování bude dokončeno.


VOLBA FUNKCE VAŘENÍ

Funkcemi menu můžete listovat pomocí tlačítek  nebo .







Volitelný prvek funkce

Správná funkce bude blikat na displeji funkcí 7 sekund a na displeji teploty se zobrazí výchozí teplota vaření přiřazená k této funkci (**Poznámka: U některých funkcí není ovládní teploty k dispozici a displej teploty nebude nic zobrazovat**).

Na stavovém displeji bude trvale svítit symbol , a současně bude blikat **PAUSE**, což signalizuje, že jste připraveni na vaření, avšak dosud jste nezačali.

ZMĚNA PŘÍŘAZENÉ VÝCHOZÍ TEPLoty TROUBY

Nastavení teploty na jejím displeji lze změnit dotykem tlačítka  - displej teploty začne blikat a bude možné nastavit požadovanou hodnotu pomocí tlačítka  nebo  v krocích 5 stupňů.

(!)Poznámka: Jestliže chcete změnit nastavení výchozí teploty u této funkce na tuto nastavenou teplotu trvale, dotkněte se tlačítka  a přidržte jej po dobu přibližně 5 sekund, dokud nezazní zvukový signál. Tovární výchozí nastavená teplota této funkce je nyní trvale změněna.

MANUÁLNÍ VAŘENÍ

Jakmile bude zvolena funkce, dotykem tlačítka **GO** se spustí vaření s nastavením teploty zobrazeným na jejím displeji (pokud je toto nastavení provedeno). Nápis **PAUSE** zmizí a na

displeji časového spínače/* sondy masa se bude zobrazovat uplynulá doba vaření. Vaření bude pokračovat tak dlouho, dokud nebude ukončeno uživatelem manuálně (viz: pozastavení, úprava nebo ukončení vaření), nebo dokud neuplyne maximální dovolená doba vaření podle zvolené teploty vaření podle údajů níže:

050-120 °C	10h
121-200 °C	6h
201-250 °C	3h

Při poloautomatickém a plně automatickém vaření, které je popsáno níže, se vaření ukončí automaticky podle parametrů zadanych uživatelem před zahájením vaření (dotykiem tlačítka **GO**).

POZASTAVENÍ, ÚPRAVA nebo UKONČENÍ VAŘENÍ

Dotyk tlačítka **STOP** během vaření jeho průběh přeruší a začne blikat nápis **PAUSE**, a další části displeje současně zůstanou stejné. Všechny prvky pro ohřev trouby a turbo ventilátor budou dočasně deaktivovány. Vaření bude pozastaveno.

Jestliže chcete vaření ukončit, dotkněte se znovu tlačítka **STOP**, všechny prvky související se signalizací vaření na displeji zhasnou. Displej teploty bude ukazovat zbytkové teplo, pokud bude přítomno (viz: Signalizace zbytkového tepla).

*Poznámka: Po skončení vaření se dotykiem tlačítka **GO** na obrazovce znovu zobrazí předchozí nastavení funkce a teploty, dalším dotykiem tlačítka **GO** lze znovu zahájit vaření.*






Jestliže chcete upravit parametry vaření (funkce, teplota atd.), použijte příslušná tlačítka podle popisu v tomto návodu. Dotykiem tlačítka **GO** se restartuje vaření s upravenými parametry.

AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Automatické vaření znamená, že vaření bude ukončeno automaticky podle parametrů, které zadáte do ovládání po volbě funkce vaření a teploty, ale před dotykiem tlačítka **GO**.







Vaření s načasováním doby trvání:

Tento způsob se používá, když není využívána žádná* sonda masa a chcete vaření zahájit okamžitě zadáním požadované doby trvání vaření.

- 1) Zvolte požadovanou funkci a nastavte (v případě potřeby) teplotu podle popisu výše v tomto návodu.
- 2) Dotkněte se tlačítka . Tlačítko  na obrazovce časového spínače začne blikat.
- 3) Pomocí tlačítek  a  nastavte požadovanou dobu trvání vaření. Nápis **AUTO** se zobrazí na displeji stavu. (Pokud doba trvání bude nastavena na 0:00, ozvou se dvě výstražná pípnutí.)
- 4) Dotkněte se tlačítka **GO**, nápis **PAUSE** zmizí a spustí se vaření. Na displeji časového spínače se zobrazí doba ukončení vaření společně se symbolem .




Odložené vaření:

Tento způsob se používá, když není využívána žádná* sonda masa a chcete, aby jídlo bylo hotové v určité době v budoucnu. Z tohoto důvodu se tento způsob nazývá „odložené vaření“.

- 1) Proveďte kroky 1 až 3 vaření s načasovanou dobou trvání (nastavení doby trvání vaření).
- 2) Znovu se dotkněte tlačítka , na obrazovce časového spínače bude blikat symbol  společně s aktuální dobou konce vaření.
- 3) Nastavte požadovanou dobu konce vaření pomocí tlačítek  a . Symbol  na stavovém displeji může zhasnout, zatímco symbol **AUTO** bude stále zobrazen, což signalizuje, že je naprogramováno odložené vaření, a že se vaření nespustí okamžitě.
- 4) Dotkněte se tlačítka **GO**, nápis **PAUSE** zmizí a spustí se vaření. Na displeji časového spínače se zobrazí doba ukončení vaření společně se symbolem .

* Vaření se sondou teploty masa:

Sonda teploty masa je čidlo připojené k zástrčce uvnitř trouby a vložené do masa, které se má připravovat. Pomocí sondy masa se vaření automaticky ukončí tehdy, když teplota masa dosáhne požadované hodnoty.

- 1) Zvolte požadovanou funkci a nastavte (v případě potřeby) teplotu podle popisu výše v tomto návodu.
- 2) Dotkněte se tlačítka . Vpravo od dvou číslic displeje časového spínače/sondy masa začne blikat výchozí hodnota teploty sondy masa. Nápis **AUTO** bude zobrazen na obrazovce.
- 3) Pomocí tlačítek  a  nastavte požadovanou teplotu masa na konci vaření v rozsahu 20-99 °C.
- 4) Dotkněte se tlačítka **GO**, nápis **PAUSE** zmizí a spustí se vaření. Skutečná teplota masa bude zobrazena vlevo, zatímco nastavená konečná teplota v pravé části displeje časového spínače/sondy masa.

* *Volitelná funkce.*

Během vaření:

Skutečná teplota trouby je na displeji teploty signalizována 5 čárkami. Každá čárka znamená 1/5 nastavené hodnoty. Když topné prvky budou právě aktivní, bude blikat šipka směrem nahoru v blízkosti čárek (↑).

AUTOMATICKÉ UKONČENÍ VAŘENÍ







Po automatickém ukončení vaření bude displej teploty ukazovat zbytkové teplo, pokud bude přítomno (viz: Signalizace zbytkového tepla), bude blikat nápis **AUTO** a po dobu 7 minut bude znít zvukový signál. Tento signál lze zrušit dotykem tlačítka **STOP**.

Signalizace zbytkového tepla:







Jestliže po manuálním nebo automatickém ukončení vaření bude vnitřní teplota trouby vyšší než 60 °C, bude šipka směrem dolů (↓) na pravé straně od čárek signalizace teploty blikat v intervalu 2 sekund a na displeji teploty se také zobrazí „horko“. Každá z 5 čárek tepla nyní symbolizuje 60 °C. Tato signalizace trvá tak dlouho, dokud teplota trouby neklesne pod 60 °C.

ZVLÁŠTNÍ FUNKCE

Minutová výstražná signalizace:

V pohotovostním režimu (v souvislosti s vařením) stiskněte jednou tlačítko , aby ikona  na obrazovce vlevo začala blikat. Pomocí tlačítek  nebo  nastavte čas. Po 7 sekundách se blikání zastaví. Po dosažení nastaveného času bude po dobu 7 minut znít výstražný signál. Tento výstražný signál lze zastavit stisknutím tlačítka  nebo .

Výstražné hodiny:

V pohotovostním režimu (v souvislosti s vařením) stiskněte dvakrát tlačítko , aby ikona  na obrazovce vlevo začala blikat. Pomocí tlačítek  nebo  nastavte čas. Po 7 sekundách se blikání zastaví. Po dosažení nastaveného času se spustí výstražný zvukový signál. Tento výstražný signál lze zastavit stisknutím tlačítka  nebo .

SIGNALIZACE CHYB

Když dojde k situacím, které brání v normálním provozu, přístroj přejde do chybového režimu. Přístroj bude v pohotovostním stavu, ale na displeji denní doby se zobrazí chybový kód. I když bude chyba odstraněna, tento kód zůstane na displeji tak dlouho, dokud se nedotknete tlačítka **STOP**. Existuje celkem 8 chybových kódů:

Chybový kód	Definice chyby a možné příčiny
Err1	Chyba komunikace deskami UM a PM <i>Konektor datového kabelu DKB2-XX-POC400 může být na kterékoliv straně uvolněný</i> <i>Datový kabel DKB2-XX-POC400 může být vadný</i> <i>Na POC 400 PM může být závada</i>
Err2	Otevřený obvod čidla teploty vnitřku trouby <i>Konektor čidla PT-1000-M2-XXX může být na PM uvolněn</i> <i>Čidlo PT-1000-M2-XXX může být vadné</i> <i>Na POC 400 PM může být závada</i>
Err3	Otevřený obvod čidla teploty vnitřku trouby <i>Čidlo PT-1000-M2-XXX může být vadné</i> <i>Na POC 400 PM může být závada</i>



Err4	Překročen limit teploty čelního panelu <i>Teplota UM překročila limit (100 °C), zkontrolujte chladicí ventilátor Na POC 400 UM může být závada</i>
Err5	Překročen limit teploty PM <i>Teplota PM překročila limit (105 °C) . Na POC 400 PM může být závada</i>
Err6	Chyba čidla teploty UM <i>Na POC 400 UM může být závada</i>
Err7	Chyba čidla teploty PM <i>Na POC 400 PM může být závada</i>
Err8	Není regulace teploty <i>Zkontrolujte topné prvky a připojení Na POC 400 PM může být závada</i>

V případě chybového hlášení:



Jestliže tyto chyby nelze odstranit dotykem tlačítka **STOP**, možná je odstranění odpojení trouby od napájení ze sítě a potom opětovné připojení po 2 minutách.



PROGRAMOVATELNÉ MOŽNOSTI

Tón zvukového signálu: Existují tři tóny zvukového signálu, ze kterých je možné si zvolit.

Dotykem tlačítka  a jeho přidržení po dobu 5 sekund se na displeji denní doby zobrazí aktuálně aktivní tón jako „tn 1“ (vysoký) nebo „tn 2“ (střední) nebo „tn 3“ (nízký). Aktivní tón lze změnit dotykem tlačítka  do 7 sekund po posledním dotyku. Výchozím tónem je „tn 1“.

Zvuk při stisknutí tlačítka: K dispozici jsou tři možnosti zvuku kláves, ze kterých je možné si zvolit:

Dotykem tlačítka  a jeho přidržení po dobu 5 sekund se na displeji denní doby zobrazí aktuálně aktivní tón tlačítek jako „bt“ (pípnutí) nebo „c“ (kliknutí) nebo „nt“ (žádný tón). Aktivní tón tlačítek lze změnit dotykem tlačítka  do 7 sekund po posledním dotyku. Výchozím tónem při stisknutí tlačítek je „bt“.

Režim denní doby 24 hod/12 hod: Výchozím režimem je 24 hodin. Jestliže je požadován režim 12 hodin dopoledne/odpoledne, dotkněte se obou tlačítek  a  a přidržte je po dobu 5 sekund. Režim se změní a zazní pípnutí. Jestliže chcete provést změnu, proveďte stejný postup.

Auto Power Save (APS): APS je možnost, která není nastavena jako výrobní nastavení. Jestliže bude nastavena, ovládání se automaticky vypne, když nebude zobrazeno nic kromě denní


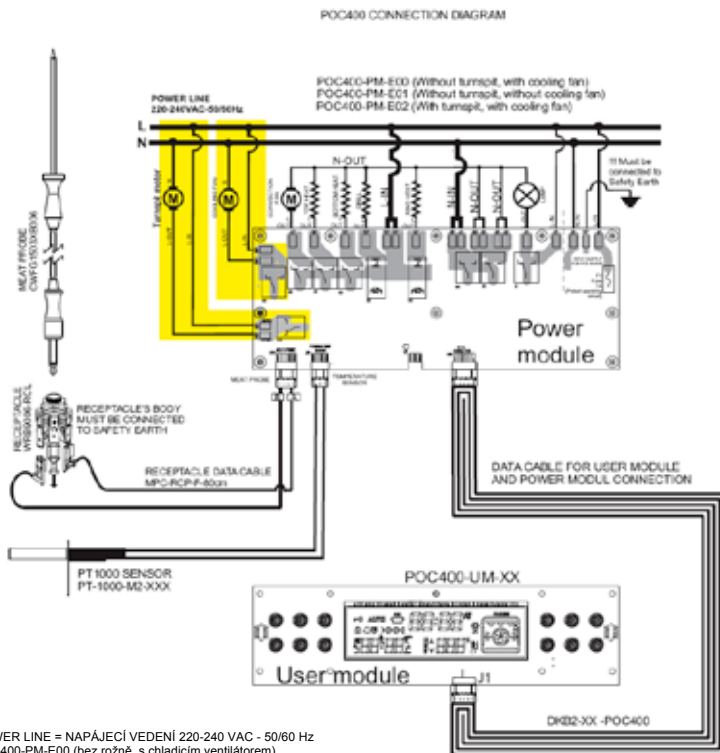
dobu. Tato možnost se aktivuje dotykem tlačítka  a jeho přidržení po dobu 5 sekund v klidovém režimu (neprobíhá žádná činnost spojená s vařením), namísto číslis denní doby se na několik sekund zobrazí hlášení PS ON doprovázené pípnutím. Zrušení této možnosti se provádí stejným způsobem, na obrazovce se zobrazí PS OFF.

SCHÉMA ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ



POWER LINE = NAPÁJECÍ VEDENÍ 220-240 VAC - 50/60 Hz

POC400-PM-E00 (bez rožně, s chladičím ventilátorem)

POC400-PM-E01 (bez rožně, bez chladičio ventilátoru)

POC400-PM-E02 (s rožněm, s chladičím ventilátorem)

!!!Must be connected ... = Musí být připojeno k bezpečnostnímu uzemnění

MEAT PROBE = SONDA TEPLoty MASA

Turnspit motor = Motor rožně

COOLING FAN = CHLADIČÍ VENTILÁTOR

CONVECTION FAN = KONVEKČNÍ VENTILÁTOR

TOP HEAT = HORNÍ OHŘEV

BOTTOM HEAT = SPODNÍ OHŘEV

GRILL = GRIL

RING HEAT = KRUHOVÝ OHŘEV

LAMP = SVĚTL0

Power module = Modul napájení

MEAT PROBE = SONDA TEPLoty MASA

TEMPERATURE SENSOR = ČIDLO TEPLoty

RECEPTACLE = ZÁŠUVKA

RECEPTACLE BODY ... = TĚLESO ZÁŠUVKY MUSÍ BÝT PŘIPOJENO K BEZPEČNOSTNÍMU UZEMNĚNÍ

RECEPTACLE DATA CABLE = DATOVÝ KABEL ZÁŠUVKY

DATA CABLE ... = DATOVÝ KABEL PRO PŘIPOJENÍ MODULU UŽIVATELE A MODULU NAPÁJENÍ

PT1000 SENSOR = ČIDLO PT1000

User module = Modul uživatele

FUNKCE CHLADICÍHO VENTILÁTORU

Systém chlazení zajišťuje chladicí ventilátor, který zabraňuje, aby nedošlo k přehřívání vnějšího povrchu trouby a nedošlo tak k poškození okolních předmětů. Tento ventilátor vytváří proud vzduchu, který odsává horký vzduch (ventilace). Ventilace zároveň vytváří vzduchovou clonu mezi ovládacím panelem a krytem a tak chrání před přehřátím těchto dvou částí a nahore umístěných komponent. Cirkulace vzduchu způsobená chladicím ventilátorem zabraňuje kondenzaci způsobované horkem a vlhkem, která ohrožuje elektrické a mechanické komponenty a zajišťuje jejich bezpečný chod a dlouhou životnost (**viz obrázek 11**).

Princip chladicího ventilátoru se liší podle příslušného modelu spotřebiče. Váš spotřebič má následující principy fungování:

- Chladicí ventilátor se spouští automaticky, jakmile se trouba zapne. Automaticky se také vypíná, jakmile se trouba vypne.
- Chladicí ventilátor se automaticky vypne, jakmile dojde k vypnutí trouby. Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle termostatu na povrchu trouby. Chladicí ventilátor funguje v závislosti na něm a vypíná se, jakmile se vypne trouba.



Obrázek 11

TIPY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

Při otevírání dvířek trouby dávejte pozor na vystupující horkou páru. Unikající pára může způsobit zranění rukou, obličeje a/nebo očí.

Tipy pro pečení

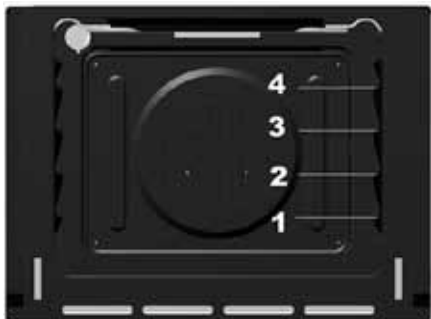
- Používejte vhodné kovové plechy s nepřilnavým povrchem nebo hliníkové nádoby nebo žáruvzdorné silikonové formy.
- Využívejte prostor přihrádek co nejlépe.
- Doporučujeme ukládat formy na pečení doprostřed přihrádky.
- Troubu zbytečně neotvírejte.




Tipy pro grilování















- Pokud připravujete celé kuře, krocana nebo velký kus masa, je vhodné používat jako dochucovací prostředek citronovou šťávu a černý pepř.
- Jakmile se maso dopeče, nechte jej ještě dalších 10 minut odpočívat v troubě. Takto se šťáva lépe rozprostře celou pečením a nevytéká při krájení masa.
- Rybu v žáruvzdorné nádobě je třeba umístit ve střední nebo dolní úrovni.
- Kousky, které se chystáte grilovat, rovnoměrně rozložte na drátěné mřížce.
- Pokud grilujete na drátěné mřížce, umístěte pod ní pekáč na odkapávání, kde se bude shromažďovat tuk. Aby se pekáč, do kterého odkapává šťáva, lépe čistil, přidejte do něj trochu vody.

RÚZNÉ PŘIPOMÍNKY

Hodnoty specifikované v níže uvedené tabulce jsou orientační. Mohou se lišit podle příslušného typu pokrmu, jakož i podle způsobu jeho přípravy.



POKRM	FUNKCE	POLOHA PŘIHRÁDKY	TEPLOTA (°C)	ČAS (min.) (cca)
Koláč na plechu		3	175	25-30
Koláč ve formě		2	175	40-50
Koláč na pečicím papíru		3	175	25-30

Piškotová buchta		3	200	5-10
Pečivo		3	175	20-30
Kynuté těsto		2	190	30-40
Plněné pikantní pečivo		2	180	25-35
Kynuté těsto		2	180	35-45
Lasagne		2-3	190	30-40
Těstovinový náky		2	180-200	30-45
Steak		3	25 sek. na max. 250, pak 190	100-120
Ryba		3	200	20-30
Plátek hovézího		3	190-200	6-8
Grilované masové kuličky		3	190-200	8-10
Listové pečivo		1-3	170-190	20-30
Kuře 1000 g		3		60-90
Maso 500 g		3		60-90
<p>Při přípravě pokrmů na 2 pekáčích zároveň umístěte plech do horní přihrádky a pekáč do dolní. Vždy troubu předehřívajte.</p>				

ZÁVADY	PŘÍČINY	NÁPRAVA
Horní kůrka je tmavá, ale dolní část je příliš světlá.	Nedostatečný výkon dolního ohřevu.	Pravděpodobně nesprávná přihrádka. Umístěte pokrm do dolní přihrádky.
Dolní část je tmavá a horní kůrka je příliš světlá.	Nadměrný výkon dolního ohřevu.	Pravděpodobně nesprávná přihrádka. Umístěte pokrm do vyšší přihrádky.
Povrch je příliš upečený, zatímco uvnitř je pokrm nedopečený.	Příliš vysoká teplota.	Nesprávná teplota pečení. Snižte teplotu.
Povrchová část pokrmu je příliš vyschlá.	Příliš nízká teplota.	Nesprávná teplota pečení. Zvyšte teplotu.

TIPY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

Tipy pro pečení koláčů

- Pokud je pečivo příliš suché, zvyšte teplotu o 10 °C a snižte teplotu pečení.
- Pokud kynuté těsto klesne, je třeba používat méně tekutin nebo snížit teplotu o 10 °C.
- Pokud je pečivo na povrchu příliš tmavé, umístěte je do nižší přihrádky, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je pečivo uvnitř dobře upečené, ale na povrchu je lepkavé, je třeba používat méně tekutin, snížit teplotu a prodloužit dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvyšte teplotu asi o 10 °C a zkratíte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta povelou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud trvá pečení příliš dlouho, zkontrolujte, zda není pečivo příliš silné a nepřesahuje hloubku pekáče a zůstává v úrovni jeho okraje.
- Pokud je povrch pečiva příliš tmavý, ale dolní část je nedopečená, zkontrolujte, zda není v dolní části pečiva příliš mnoho povel, kterou jste na pečivo použili.

Tipy pro přípravu zeleniny

- Pokud se ze zeleniny vypařuje šťáva a zelenina se vysušuje, používejte při dušení pokličku, která šťávu udrží v pokrmu.

BĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Vytřete troubu po každém použití hadříkem namočeným v teplém roztoku s mycím prostředkem, aby v ní nezůstaly zbytky pokrmu a tuku, které způsobují korozi vnitřních nebo vnějších částí trouby, a pak ji vytřete do sucha.

- ❖ Před každým čištěním odpojte troubu od sítě nebo ji vypněte tlačítkem ON-OFF, kterým se trouba odpojí od přívodu elektrické energie.
- ❖ Než začnete spotřebič čistit, nechte jej nejprve dostatečně ochladit.
- ❖ Povrchy z nerezové oceli čistěte speciálními čistícími určenými pro tyto povrchy ve formě kapaliny nebo spreje, které jsou na trhu k dispozici.
- ❖ Čistící prostředky, které používáte k čištění přístroje, nesmí obsahovat drobné částičky, které by mohly poškrábat smaltovaný nebo lakovaný povrch.
- ❖ Při čištění tlačítek a označení na ovládacím panelu, nepoužívejte drátěnku ani čistící prostředky s abrazivou, které by mohly smazat tištěné popisky.
- ❖ K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte čistící prostředky s brusnými složkami ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat jejich povrch a narušit sklo.
- ❖ Na smaltovaných, lakovaných a nerezových površích mohou zůstat skvrny po abrazivech a kyselinách (po citronové šťávě, octu apod.). Nenechávejte je na povrch působit.
- ❖ K běžnému čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

SKLENĚNÁ DVÍŘKA TROUBY

- ❖ Sklo dvířek trouby čistěte pouze teplou vodou a jemným hadříkem a pak je otřete do sucha.
- ❖ Nikdy nepoužívejte ostrá abraziva, ocelové nástroje, ani čističe s odbarvovačem, protože by mohly poničit povrch skla.

VNITŘNÍ SKLO DVÍŘEK

- ❖ Vnitřní sklo dvířek trouby čistěte pouze teplou vodou a jemným hadříkem a pak je do sucha vytřete.
- ❖ Nikdy nepoužívejte ostrá abraziva, ocelové nástroje, ani čističe s odbarvovačem, protože by mohly poničit povrch skla.

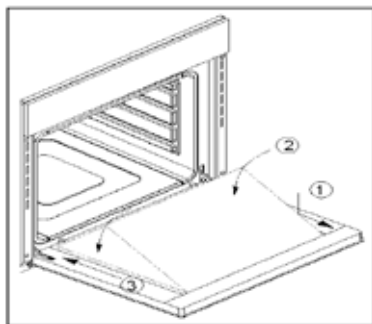
Dvířka s celoskleněnou vnitřní částí

Dvířka s celoskleněnou vnitřní částí s plochým povrchem čistěte vlhkou houbou a následně suchým hadříkem (**viz obrázek 12**).

Otevřete dvířka a postupujte podle níže uvedeného obrázku:

1. Posuňte, prosím, sklo směrem od trouby.
2. Po odstranění dolních upínacích svorek, vysuňte sklo směrem nahoru.
3. Sklo vyjměte.

Jakmile čištění dokončíte, postupujte obráceným způsobem podle výše uvedených pokynů a sklo umístěte zpět. Následně zatlačte sklo na místo. Po umístění skla zpátky na místo jej zajistěte svorkami.

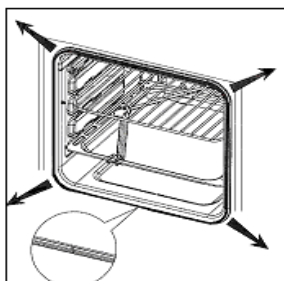


Obrázek 12

TĚSNĚNÍ TROUBY

Okolo vnitřních hran trouby je umístěno těsnění, které zajišťuje správné fungování trouby.

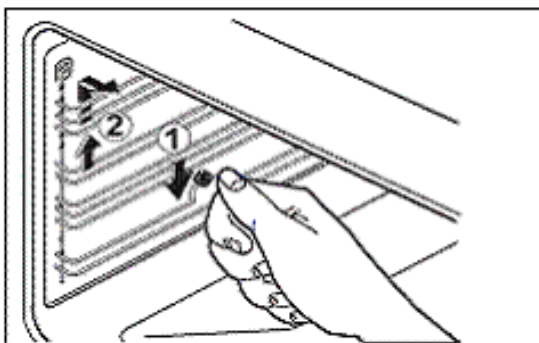
- ❖ Pravidelně kontrolujte stav tohoto těsnění. Pokud je nutné těsnění vyčistit, nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ani prostředky způsobující korozi, bělící prostředky ani kyseliny.
- ❖ Pokud dojde k poškození těsnění, obraťte se na nejbližší autorizovaný servis. Troubu nepoužívejte, dokud nebude opravena.
- ❖ Postup výměny těsnění trouby je následující:
 1. Otevřete dvířka trouby.
 2. Za staré těsnění zatáhněte a vyjměte je z rohů jedno po druhém, tak jak je níže zobrazeno (**viz obrázek 13**).
 3. Těsnění je připevněno čtyřmi háčky. Tyto háčky použijte k zachycení a zajištění nového těsnění.



Obrázek 13

BOČNÍ PŘIHRÁDKY *

Drátěné přihrádky, do kterých se zakládá drátěná mřížka a plech, je možné jednoduše vyjmout a vyčistit. Drátěné přihrádky můžete vytáhnout z našroubované drážky zatažením speciální zástrčky směrem dolů, tak jak je uvedeno níže. Pak je vytáhnete zatažením směrem ven a vytažením z horních svorek. Po vyčištění je znovu vložte na místo. Postupujte opačným způsobem. Nejprve nastavte horní svorky na přihrádce, poté vložte našroubovanou drážku a natáhněte speciální boční části (**viz obrázek 14**).



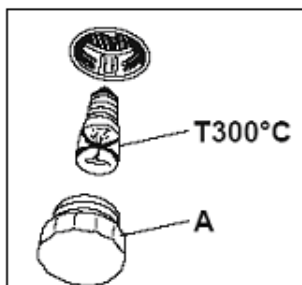
Obrázek 14

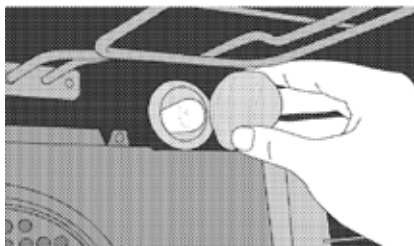
* Dostupný pouze u některých modelů.

VÝMĚNA ŽÁROVKY V TROUBĚ

- ❖ Než začnete žárovku vyměňovat, je třeba, aby byl spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- ❖ Žárovka v troubě musí splňovat následující parametry:
 1. Žárovzdomná;
 2. Napětí: 220-240V AC 50Hz;
 3. Příkon: 25W;
- ❖ Žárovku vyměňte postupem uvedeným níže (**viz obrázek 15**):
 1. Sklo, které tvoří vnější kryt (A), vyjměte otočením proti směru hodinových ručiček;
 2. Vyjměte žárovku otočením proti směru hodinových ručiček;
 3. Žárovku vyměňte za novou;
 4. Nainstalujte skleněný kryt zpět na místo;
 5. Zapojte spotřebič do sítě.

VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky je nutné spotřebič odpojit od sítě, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem.



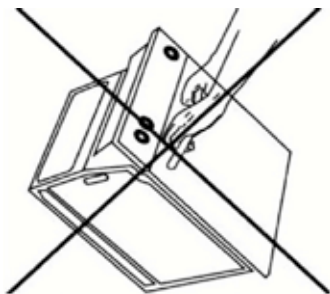


Obrázek 15

Poznámka: Umístění žárovky a její typ mohou být odlišné.

INFORMACE PRO MANIPULACI SE SPOTŘEBIČEM

- V průběhu manipulace se spotřebičem jej přenášejte/pokládejte vždy ve vertikální poloze vůči podlaze.
- Dovnitř dvířek trouby vložte karton srovnaný podle pekáče, který zabrání, aby nedošlo k poškození skleněných dvířek trouby mřížkou nebo pekáčem. Pripevněte jej (lepicí páskou) k bočním stěnám dvířek trouby.
- K manipulaci se spotřebičem nepoužívejte madlo dvířek, například když troubu vyjímáte z obalu (**viz obrázek 16**).



Obrázek 16

ŘEŠENÍ ZÁVAD NEŽ ZAVOLÁTE SERVIS

Za žádných okolností se nepokoušejte spotřebič sami opravovat. Jakékoli zásahy do spotřebiče může provádět pouze autorizovaný servisní technik.

Než zavoláte do servisu, postupujte následujícím způsobem:

Trouba nehřeje.

- Nenastavili jste tlačítko pro volbu funkce a tlačítko termostatu. Nastavte tlačítko pro volbu funkce a tlačítko termostatu.
- Není nastaven časoměřič, pokud je jím spotřebič vybaven. Nastavte čas.
- Do přístroje nejde proud. Zkontrolujte připojení k síti a pojistky.

Spotřebič nefunguje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo odpojená. Zkontrolujte pojistky ve skřínce s pojistkami. V případě potřeby je vyměňte, nebo nahod'te.
- Zástrčku spotřebiče nelze připojit k uzemněné zásuvce. Zkontrolujte kontakty zástrčky.
- Nenastavili jste tlačítko pro volbu funkce a tlačítko termostatu. Nastavte tlačítko pro volbu funkce a tlačítko termostatu.
- Není nastaven časoměřič, pokud je jím spotřebič vybaven. Nastavte čas.

Problémy při pečení (dolní / horní strana pokrmu se nepeče rovnoměrně)

- Umístěte mřížku do pozice podle manuálu a zkontrolujte dobu přípravy pokrmu a teplotu.

Světlo v troubě nefunguje.

- Žárovka trouby je vadná. Vyměňte ji.

Při provozu trouby z ní uniká pára.

- Je běžné, že ze spotřebiče, který je v provozu, vychází pára.

Když se spotřebič zahřívá nebo ochlazuje, vychází z něj slyšitelný kovový zvuk.

- Při zahřívání kovových částí dochází k jejich roztahování, které způsobuje hluk. Nejde o vadu.

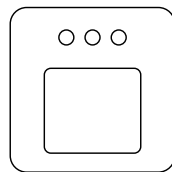
Ačkoli pokyny uvedené v této části vyřeší některé problémy, kontaktujte autorizovaný servis.



Tento spotřebič vyhovuje v Evropě direktivě 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (WEEE). Toto zařízení musí být před likvidací - odstraněním do odpadů - zajištěno před potenciálními negativními dopady na lidské zdraví a životní prostředí. V opačném případě by toto zařízení představovalo nevhodný odpad. Tento symbol uvedený na spotřebiči označuje, že se spotřebičem se nesmí nakládat jako s domovním odpadem, ale jako s elektrickým či elektronickým odpadem, který je nutno zlikvidovat odvozem do sběrného dvora. Proces destrukce produktu musí být prováděn v souladu s místními předpisy pro ochranu životního prostředí. Podrobné informace o postupu, jak přístroj zlikvidovat, nebo jak jej znovu použít či recyklovat, získáte u příslušného oddělení.

ELEKTRO-EINBAUBACKOFEN

INSTALLATIONS- UND GEBRAUCHSANLEITUNG



INHALTSVERZEICHNIS

Technische Spezifikationen	291
Zubehör	293
Wichtige Sicherheits-Informationen.....	294
Installation.....	295
Elektroanschluss	300
Erstinbetriebnahme des Backofens	303
Tipps zum Energiesparen	304
Beschreibung des Backofens.....	305
Bedienung des Backofens.....	309
Zeitschaltuhren.....	314
Betrieb des Kühlgebläses	331
Hinweise zu den Betriebsarten	332
Verschiedene Vorschläge.....	334
Tipps zum Garen.....	334
Reinigung und Instandhaltung.....	338
Hinweise zum Transport	338
Fehlersuche vor dem Kontaktieren eines Kundendienstes.....	338

Geehrter Kunde,

Zunächst möchten wir uns bei Ihnen für den Kauf unseres Produktes bedanken.

Lesen Sie alle Anleitungen und Warnhinweise dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Diese Anleitung beinhaltet wichtige Informationen über die sichere Inbetriebnahme, Bedienung, Wartung Ihres Produktes und gibt Warnhinweise um den besten Nutzen aus dem Gebrauch des Produktes zu ziehen.

Heben Sie diese Anleitung an einem sichern und gut zugänglichen Platz auf, damit Sie sie bei Bedarf leicht finden können.

Sollten durch die Übersetzung dieses Heftes und eine eventuell daraus resultierende fehlerhafte Nutzung des Gerätes Schäden am Gerät, an Menschen, an der Umwelt oder anderen Materialien entstehen, kann der Hersteller nicht dafür haftbar gemacht werden.

Diese Bedienungsanleitung ist für verschiedene Modelle gültig. Unterschiede zwischen den Modellen werden in der Anleitung hervorgehoben.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Diese Backöfen sind dafür vorgesehen mit einphasigem Wechselstrom von 220-240V AC 50 Hz betrieben zu werden. Überprüfen Sie trotzdem auf jeden Fall vor der Inbetriebnahme des Gerätes die Spezifikationen auf dem Typenschild, welches unten an der Vorderseite des Backofens angebracht ist.

Außenabmessungen (Höhe / Breite / Tiefe)	595mm / 595mm / 570 mm
Einbaumaße (Höhe / Breite / Tiefe)	*580 or 590 mm / 560mm / min.550 mm
Außenabmessungen (Herd) (Höhe / Breite / Tiefe)	55mm / 590mm / 520 mm
Installationsabmessungen (Herd) (Breite / Tiefe)	560mm x 490 mm
Eingangsleistung Backofen	2072 W
Eingangsleistung Herd	6000 W
Gesamt- Eingangsleistung	8072 W
Sicherung	3 x 16 A
Eingangsspannung / Frequenz	220-240V AC 50Hz 380-415V AC 50Hz
Stromstärke	min. 16 A

* Siehe Einbauanleitung.

Die Werte variieren je nach Produktmodell unten. Nicht alle Teile sind bei jedem Produkt vorhanden.

Heizelement Oberhitze	900 W
Heizelement Unterhitze	1100 W
Ringheizkörper	2000 W
Heizelement	1800 W / 2000 W
Turbo Lüftermotor	22-30 W
Motor für Drehspieß	6 W
Querstromlüfter	18-22 W
Garraumbelichtung	25 W
Energieeffizienzklasse #	A

#Grundlagen: Bei Elektro-Backöfen sind die Daten auf dem Energielabel in Übereinstimmung mit EN 60350-1. Die Werte wurden mit standardisierter Beschickung und bei Umluft / Heißluft (wenn vorhanden) ermittelt.

- Der Hersteller bewahrt sich das Recht auf Änderungen der technischen Spezifikationen, um die Qualität des Gerätes zu verbessern, ohne vorher darüber zu informieren.

- Die Zeichnungen in der Anleitung sind schematisch zu verstehen; Ihr Produkt wird evtl. nicht genau damit übereinstimmen.

- Die Werte, die auf den Typenschildern des Gerätes oder in den anderen gedruckten Unterlagen angegeben sind, wurden unter Laborbedingungen ermittelt gemäß den gültigen Standards. Diese Werte können je nach Nutzung des Gerätes oder den Umgebungsbedingungen abweichen.

ZUBEHÖR

Welche Zubehörteile im Lieferumfang enthalten sind, kann je nach Backofenmodell variieren. Deshalb kann es sein, dass nicht alle beschriebenen Zubehörteile bei Ihrem Produkt verfügbar sind.

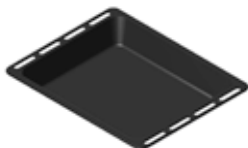
Backblech

Kann für Kuchen, große Fleischstücke, Speisen mit Flüssigkeit genutzt werden und während des Grillens als Auffangschale.



Tiefe Backschale

Kann für Kuchen, große Fleischstücke, Speisen mit Flüssigkeit genutzt werden und während des Grillens als Auffangschale.



Rost

Kann zum Grillen, Aufwärmen und zum Garen genutzt werden, sowie um Speisen die gebacken werden sollen in die gewünschte Aufnahmeschiene zu platzieren.



Rost für Backschale

Wird genutzt zum Grillen und um die austretenden Flüssigkeiten in der Backschale zu sammeln.



WICHTIGE SICHERHEITS-HINWEISE

Dieser Bereich mit Sicherheits-Hinweisen soll dabei helfen, die Gefahren für Verletzungen von Personen oder Schäden am Eigentum zu vermeiden. Gegensätzliches Verhalten zu diesen Anleitungen kann die Garantie außer Kraft setzen und unsere Firma von der Verantwortung für entstandene Schäden befreien.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (inklusive Kindern) genutzt zu werden, die über eingeschränkte physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten verfügen, oder denen die Erfahrung und das Wissen dazu fehlen, falls sie nicht unter Aufsicht handeln und durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, zur Benutzung des Gerätes angeleitet wurden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen

- Das Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert. Gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig. Es darf für keinen anderen Zweck eingesetzt werden, als zum Kochen und Garen. Jegliche Andere Benutzung (zum Beispiel um den Raum zu heizen, Kleidung zu trocknen oder ein Handtuch am Türgriff aufzuhängen), ist gefährlich und unsachgemäß. Sollte infolge unangemessener, falscher, oder unsachgemäßer Benutzung das Gerät Schäden an Personen, Gegenständen oder der Umgebung verursachen, kann unser Unternehmen nicht für die Schäden haftbar gemacht werden.
- Stellen Sie sicher, alle Verpackungsmaterialien zu entfernen, bevor Sie das Produkt in Gebrauch nehmen.
- Beim ersten Aufheizen können der Garraum, die Backofenisolierung und die Heizelemente einen strengen Geruch abgeben. Deshalb muss der erste Aufheizvorgang ohne Nahrungsmittel erfolgen, und eine ausreichende Raumlüftung sichergestellt werden. Lassen Sie das Gerät aufheizen, warten Sie solange keine neuen Gerüche mehr entstehen, und verwenden sie es erst dann zum Garen. Den Garraum mit einem feuchten weichen Tuch reinigen.
- Das Gerät kann heiß werden, wenn es in Gebrauch ist. Bitte berühren Sie niemals die Innenseite des Ofens, Metallteile oder Heizelemente. Halten Sie Kinder in sicherem Abstand!
- Die Oberfläche der Grill-Heizkörper kann sehr weiß werden. Bitte seien Sie vorsichtig!
- Benutzen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Speisen in den Backofen geben oder aus ihm herausholen.
- Bereiten Sie keine Speisen direkt auf dem unteren Boden des Backofens zu.
- Stellen Sie keine Backbleche, Teller oder in Aluminiumfolie eingepackte Speisen direkt auf den Backofenboden. Die gestaute Hitze kann den Boden des Garraumes beschädigen und es besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie das Gerät bewegen, bei der Reinigung oder Wartung soll die Stromzufuhr abgeschaltet werden.
- Versuchen Sie nie, den Stecker durch ziehen am Kabel aus der Steckdose zu ziehen.
- Berühren Sie nicht das Gerät mit feuchten oder nassen Händen.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker heraus, wenn der Backofen nicht ordnungsgemäß arbeitet oder defekt ist.
- Führen Sie nicht selbst irgendwelche Reparaturen am Gerät aus. Jedoch könnten Sie bestimmte Fehlfunktionen selbst abstellen (**siehe Kapitel "Fehlersuche"**).
- Alle Wartungen und Reparaturen müssen ausschließlich durch autorisierte Kundendienst-Techniker durchgeführt werden, und es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Wenn Sie den Backofen nicht benutzen, schalten Sie alle Funktionen auf "OFF / AUS".
- Nach Benutzung sollte der Backofen und Garraum aus Sicherheitsgründen sauber gehalten werden. Speisenreste, die im Backofen bleiben, können über die Zeit hinweg Schäden an der Backofenoberfläche verursachen.
- Halten Sie alle Belüftungs-Auslässe offen.
- Nutzen Sie den Backofen nicht mit herausgenommener oder zerbrochener Fronttür bzw. -scheibe.
- Die Rückwand des Backofens kann während der Benutzung heiß werden. Gas- oder Elektroanschlüsse dürfen nicht mit der Rückwand in Berührung kommen, weil ansonsten die Kabel und Leitungen beschädigt werden können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Ihre Wahrnehmung durch den Genuss von Alkohol oder Drogen beeinträchtigt sein kann.
- Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von Alkohol in den Speisen. Alkohol verflüchtigt sich bei hohen Temperaturen und könnte Feuer verursachen, wenn er in Kontakt mit heißen Oberflächen kommt.

WARNHINWEIS: Das Gerät darf nur zur Zubereitung von Speisen genutzt werden. Es darf nicht zu anderen Zwecken, wie der Raumheizung genutzt werden.

Kindersicherheit

- Dieses Gerät wurde konzipiert um durch Erwachsene oder Kinder unter Beaufsichtigung bedient zu werden. Kleine Kindern darf nicht erlaubt werden, die Bedienelemente zu verstellen oder in der Nähe oder mit dem Backofen zu spielen.
- Zugängliche Teile dieses Gerätes können während der Benutzung heiß werden. Kinder müssen davon ferngehalten werden, bis es abgekühlt hat.
- Stellen Sie sicher, dass keine Verpackungsmaterialien (Plastfolie, Styroporsteile etc.) für Kinder zugänglich liegen bleiben, weil diese gefährlich sein können.
- Wenn die Tür geöffnet ist, stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf und lassen Sie Kinder nicht darauf stehen. Das Gerät könnte umkippen, oder die Türangeln könnten beschädigt werden.

WARNHINWEIS: Zugängliche Teile könnten heiß werden, wenn der Grill in Betrieb. Kleine Kinder müssen davon ferngehalten werden.

WICHTIG: Sollten Sie sich entscheiden, den Backofen nicht mehr nutzen zu wollen, sollte es dadurch stillgelegt werden, indem Sie den Stecker vom Kabel abtrennen, nachdem Sie dieses von der Stromzufuhr getrennt haben. Ungenutzte Geräte können ein Sicherheitsrisiko darstellen, weil Kinder des Öfteren damit spielen. Aus diesem Grund ist es ratsam, das Gerät zu sichern.

Sicheres Arbeiten am elektrischen Gerät

- Jegliche Arbeiten an elektrischem Gerät und Verdrahtungen muss durch geschultes und qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
- Im Falle einer Beschädigung muss das Gerät ausgeschaltet und von der Stromzufuhr getrennt werden. Unter Umständen muss die hausinterne Sicherung abgeschaltet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Anschlussdose entsprechend abgesichert ist und die korrekte Spannung hat.

INSTALLATION

Die Installation sollte gemäß der Bedienungsanleitung durch entsprechend geschultes Fachpersonal ausgeführt werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für jeglichen Schaden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch unsachgemäße Installation verursacht werden.

UMWELTSCHUTZ HINWEIS: Bitte beachten Sie nach dem Einbau des Produktes die gesetzlichen Hinweise zur sachgerechten Entsorgung von Verpackungsmaterialien (Folie, Kartonage, Styropor etc.) und nutzen Sie entsprechende Entsorgungssysteme. Die Entsorgung des Gerätes am Ende der Nutzungsdauer muss gemäß den Regeln des Elektro-Gesetzes über zugelassene Sammelstellen erfolgen.

Einbauhinweise

- Der Einbau und Anschluss des Gerätes muss in Übereinstimmung mit allen lokalen Normen und Vorschriften für Elektrogeräte erfolgen.
- Der Backofen wurde so konzipiert, dass er in einen Küchenschrank passt. Dabei kann er entweder in einen Unterschrank unterhalb der Arbeitsplatte oder in einen Hochschrank auf Augenhöhe eingebaut werden. Stellen Sie eine Öffnung im Küchenschrank her wie in der Abbildung gezeigt (**siehe Abbildung 1 und Abbildung 2**).
- Stellen Sie sicher, dass die Unterkonstruktion in der Lage ist, das Gewicht des Backofens zu tragen.
- Die Schrankseiten in die der Backofen eingebaut wird müssen hitzebeständig sein. Besonders wenn die Seitenwände aus Holzfaserverplatten hergestellt sind, sollte eine Beschichtung darauf sein, die bis zu 100°C hitzebeständig ist. Nicht hitzebeständige synthetische Beschichtungen und Aufkleber, Kunststoffe und Lamine können beschädigt werden. Dies ist nur ein allgemeiner Hinweis, da die tatsächliche Widerstandsfähigkeit gegen höhere Temperaturen abhängig ist vom Zustand der Küchenschränke und deren Oberflächenbeschaffenheit.
- Einige Küchenschränke mit speziellen polierten Oberflächen (zum Beispiel Vinyl) sind besonders empfindlich schon ab niedrigeren Temperaturen und können darüber hinaus Beschädigungen der Farboberflächen erleiden.
- Sollte der Einbau des Gerätes im Gegensatz zu den Angaben der Anleitung erfolgen, so dass die Abstände zum Gerät weniger als 5 mm betragen, geht dies zulasten der Verantwortung des Eigentümers.
- Das Stromkabel darf nicht gequetscht, gefaltet oder eingeklemmt werden und darf nicht mit den heißen Teile des Gerätes in Kontakt kommen. Nach erfolgtem Einbau muss der Stecker leicht zugänglich sein.
- Sicherheitsabstände zum Küchenmöbel und der Wand müssen eingehalten werden.
- Eine vorschriftsgemäße Installation muss sicherstellen, dass der Kontakt zu elektrischen Teilen oder nur funktionsmäßig isolierten Teilen ausgeschlossen ist.

- Alle Komponenten die den Schutz sicherstellen sollen müssen so eingebaut sein, dass sie nicht ohneentsprechendes Werkzeug abgenommen werden können.
- Um die bestmögliche Luftzirkulation zu gewährleisten sollte der Backofen gemäß den in den Abbildungen gezeigten Maßen eingebaut werden. **(siehe Abbildung 1 und Abbildung 2)**
- Wenn der Einbau-Backofen unterhalb des Kochfeldes eingebaut ist, muss ein Abstand von mindestens 50 mm eingehalten werden.
- Die Rückwand des Schrankes muss entfernt werden, damit die Lift frei zirkulieren kann. Das Brett auf welches der Backofen montiert ist, muss hinten eine Öffnung von mindestens 75 mm haben. **(siehe Abbildung 3)**
- Wir empfehlen, den Backofen nicht direkt neben einem Kühl- oder Tiefkühlschrank einzubauen, da die Wärme die Leistung dieser Geräte beeinflussen könnte.

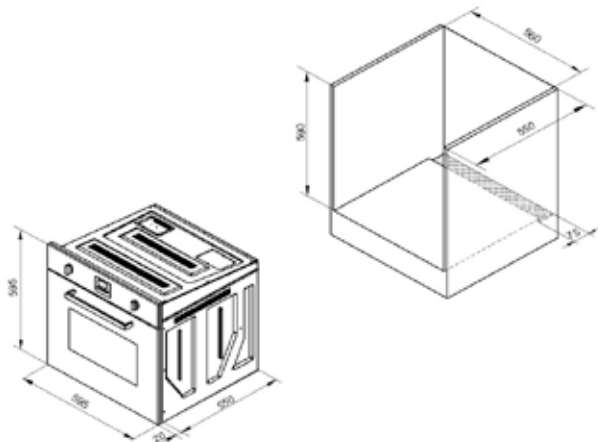


Abbildung 1

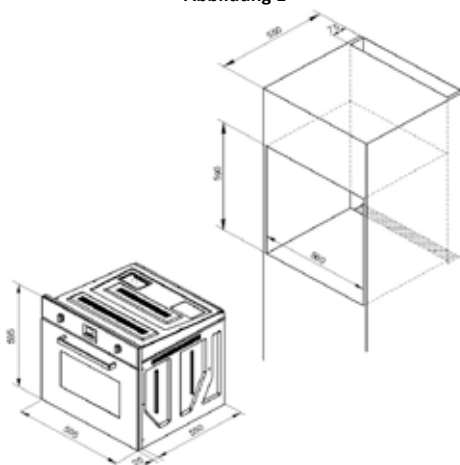


Abbildung 2

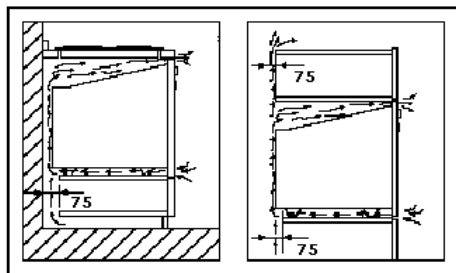
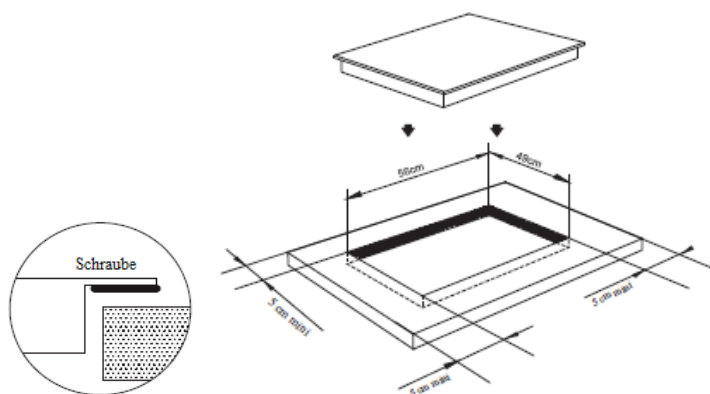


Abbildung 3

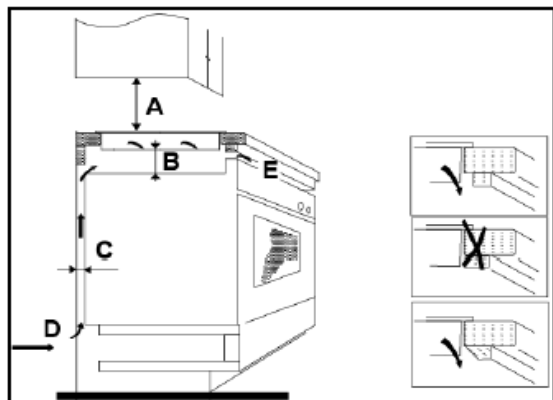
Vorbereitung der Arbeitsplatte für die Installation des Herds

- Die Arbeitsplatte des Möbels muss 30 bis 40 mm dick und mindestens 600 mm tief sein. Sie muss horizontal sein und die an der Wand anliegende Seite muss gegen Flüssigkeitsspritzer oder Feuchtigkeit geschützt sein.
- Die Schnittflächen (Schnittkanten) müssen mit Speziallack, Silikongummi oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen wegen Feuchtigkeit zu verhindern.
- Der Herd muss mit mindestens 5cm Arbeitsplatte eingefasst sein.
- Reinigen Sie die Schnittflächen auf der Arbeitsplatte.
-
- Bereiten Sie das Ausschneiden der Arbeitsplatte mit Hilfe der maßgerechten Zeichnung vor.
-
- Bringen Sie die Dichtung auf der Unterseite des Herdrahmens an, bevor Sie den Herd installieren.



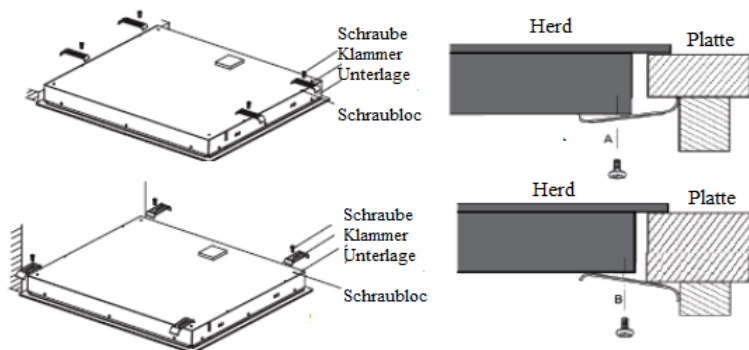
- Der Abstand zwischen Herd und anderen darüber liegenden Kücheneinheiten oder Geräten muss mindestens 700 mm betragen.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
700	min. 50	min. 20	Zulufteingang	Abluftausgang 10 mm



Installation des Herds

- ❖ Überprüfen Sie die Dichtung des Herds auf Beschädigungen und korrekter Lage auf dem Herd.
- ❖ Platzieren Sie den Herd mit den Kabeln nach unten auf dem ausgeschnittenen Teil der Arbeitsplatte.
- ❖ Befestigen Sie den Herd mit den mitgelieferten vier Klammern und Schrauben auf der Arbeitsplatte. Führen Sie die Schrauben in die vier Löcher auf der Unterseite des Herds ein und ziehen Sie sie fest.
- ❖ Platzieren Sie die Klammern und passen Sie diese an die Dicke der Arbeitsplatte an.



MONTAGE DES BACKOFENS IM SCHRANK

- Das Gerät ausgerichtet und zentriert im Schrank platzieren.
- Der Backofen kann je nach Wunsch hoch eingebaut werden oder auch unterhalb des Kochfeldes.
- Öffnen Sie die Tür und sichern Sie den Backofen an den Küchenschrank mit vier Holzschrauben, welche in die Löcher passen, die an beiden Seiten des Ofen-Rahmens vorhanden sind (A). (siehe Abbildung 4)
- Wenn der Backofen installiert ist, muss er separat mithilfe der elektrischen Kabel angeschlossen werden. Bitte sicherstellen, dass die Kabel nicht eingeklemmt werden.

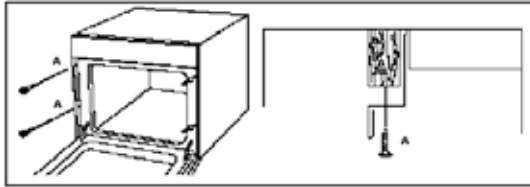


Abbildung 4

ELEKTROANSCHLUSS

Alle Elektroanschlüsse müssen in Übereinstimmung mit den relevanten nationalen Gesetzen und Regeln stehen und sollten nur durch qualifizierte Elektriker ausgeführt werden.

Vor dem Elektroanschluss bitte sicherstellen:

- Dass der Stromanschluss an den das Gerät angeschlossen wird, mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmt.
- Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den gültigen Regeln angeschlossen werden, und nur durch einen autorisierten Techniker. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für jeglichen Schaden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch unsachgemäße Installation verursacht werden.
- Die Absicherung der Stromstärke für das Gerät muss mindestens 16A betragen.
- Wenn die Sicherung für eine Stromstärke von unter 16 Ampere ausgelegt ist, muss ein qualifizierter Elektriker die Sicherung entsprechend austauschen.
- Der Stromanschluss muss in Übereinstimmung mit den nationalen Regulierungen stehen.
- Die Erdung des Gerätes ist an das Stromzufuhr-Kabel angeschlossen. Für dieses muss eine geerdete Steckdose verwendet werden. Stellen Sie eine qualifizierte Installation der Erdung sicher.

WARNHINWEIS: Dieses Gerät muss geerdet werden.

Sollte Ihr Backofen nicht mit einem Stromanschlusskabel ausgestattet sein, lassen Sie sich von einem qualifizierten Elektriker ein Anschlusskabel gemäß den nachfolgenden Merkmalen zur Verfügung stellen.

Stromspannung	Kabelart	Leitungsdurchmesser	Stromstärke
			(Amp)
220-240V AC 50 Hz	H05 VV - F	3 x 1,5 mm ²	16A

Tabelle 1

Eingehende Stromkabel

Gelb / grün - das Erdungskabel muss mit dem Schutzleiter verbunden werden.

Der blaue Neutralleiter wird an den Kontakt angeschlossen, der mit "N" markiert ist.

Das schwarze, braune oder rote Kabel wird an den Kontakt angeschlossen, der mit "L" markiert ist.

(Siehe Abbildung 5)

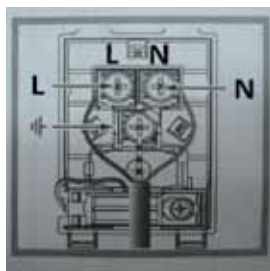
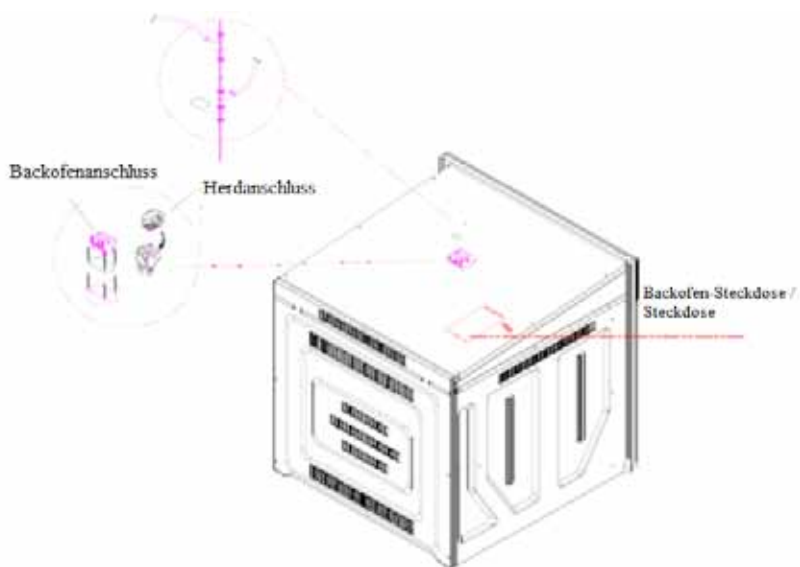


Abbildung 5

- Die Verbindung muss in Übereinstimmung mit nationalen Regulierungen stehen.
- Der Backofen muss so eingebaut werden, dass es einen einfachen Zugang zur Steckdose geben, oder es muss einen Ausschalter geben.
- Halten Sie das Stromkabel von heißen Oberflächen entfernt.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, konsultieren Sie Ihren nächstgelegenen autorisierten Servicebetrieb und stellen Sie sicher dass das Kabel gemäß den Spezifikationen aus **Tabelle 1** ausgetauscht wird.
- Wenn das Gerät direkt mit dem elektrischen Stromkreislauf verbunden ist, muss es zwischen den zwei Polen eines Stromkreisunterbrechers installiert sein und das Erdungskabel darf nicht durch einen zwei-poligen Schutzschalter unterbrochen werden.
- Die Nutzung von Adaptern, Mehrfach-Steckdosen oder Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen. Wenn diese dennoch notwendig sein sollten, müssen sie in Übereinstimmung mit den Regulierungen stehen. Auf jeden Fall dürfen die für den Adapter und Stromkabel zulässigen Stromstärken nicht überschritten werden.
- Nachdem der Anschluss fertiggestellt ist, sollte ein Test mit Aufheizen der Heizelemente von 3 Minuten durchgeführt werden.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes kann nur garantiert werden, wenn es korrekt an eine ausreichend geerdete Stromzufuhr angeschlossen wird, so wie dies in den Regeln für elektrische Sicherheit festgelegt ist. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für jegliche Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die von dem Fehlen der Erdung herrühren.

Informationen für autorisierte Fachleute:

- Sie finden die Anweisungen für die verschiedenen Anschlussmethoden auf der Rückseite des Geräts neben dem Klemmenkasten des Backofens.
- Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass die örtliche Netzspannung mit den Spezifikationen auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie die Schutzerdung an die Klemme der markierten Klemmenleiste angeschlossen haben. Der Stromanschluss des Backofens muss mit einem Notfallschalter ausgestattet sein, der im Notfall das Trennen des gesamten Geräts vom Stromnetz ermöglicht. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Notfallschalters muss mindestens 3 mm betragen.



Stromkreis

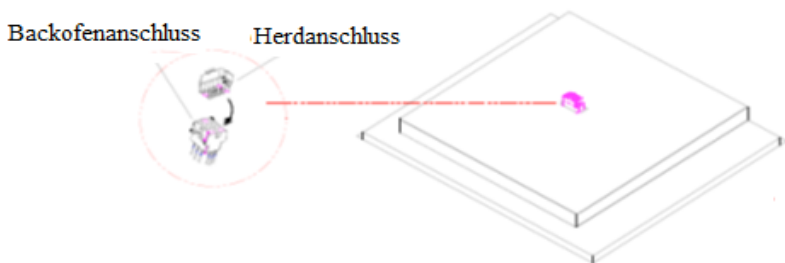
Zulässige Anschlussmethoden

ACHTUNG:		Empfohlene Anschlussmethode
<ul style="list-style-type: none"> □ Spannung der Heizelemente 230V. □ Bei jedem Anschluss muss die Schutzerdung des Stromnetzes an die PE-Klemme angeschlossen werden 		
1	Für 220 – 240 VAC Einphasen-Netzanschlüsse mit Betriebs-Nullleiter. Überbrücken der Klemmen 1-2-3. Überbrücken der	H05VV-F 3G 6.0 mm ²

	Klemmen 4-5 für den Betriebs- Nullleiter. Schutzleiter auf Erdung.		
2	Für 220 – 240 VAC Zweiphasen- Netzanschlüsse mit Betriebs- Nullleiter. Überbrücken der Klemmen 1-2. Überbrücken der Klemmen 4-5 für den Betriebs- Nullleiter. Schutzleiter auf Erdung.		H05VV-F 4G 6.0 mm ²
3	Für 220 – 240 VAC Dreiphasen- Netzanschlüsse mit Betriebs- Nullleiter. Überbrücken der Klemmen 4-5. Phasenreihenfolge nach 1-2-3. Überbrücken der Klemmen 4-5 für den Betriebs- Nullleiter. Schutzleiter auf Erdung.		H05VV-F 5G 2.5 mm ²
L1, L2, L3= Phasen N = Nullleiter PE= Erdung			

Anschließen des Herds

Stecken Sie den Stecker am Ende des Herd-Kabelbündels in die entsprechenden Buchsen auf der Schalttafel des Backofens ein.



ERSTINBETRIEBNAHME DES BACKOFENS

- Entfernen Sie alle Backbleche und Roste.
- Stellen Sie die "Temperatureinstellung" auf die maximale Einstellung.
- Stellen Sie den Funktions-Wählschalter auf Ober- und Unterhitze (oder wählen Sie Umluft, wenn vorhanden).
- Lassen Sie den Backofen 30 Minuten in dieser Einstellung an.
- Während dieser Zeit können Bauteile des Backofens und der Isolierung einmalig Geruch oder Rauch abgeben. Wenn dies eintreten sollte, warten Sie bitte mit dem Einstellen von Nahrungsmitteln in den Backofen bis keine Gerüche oder Rauch mehr auftreten.

- Wiederholen Sie diesen Vorgang mit dem Grill-Element.
- Nach diesem Prozess wischen Sie bitte den Backofen mit einem leicht angefeuchteten Tuch aus und mit einem weichen Tuch trocken.

WARNHINWEIS: Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie bitte die Zubehörteile des Backofens wie Backbleche und Roste gründlich.

WICHTIG: Um die Tür zu öffnen bitte immer den Griff in der Mitte anfassen. (Siehe Abbildung 6)

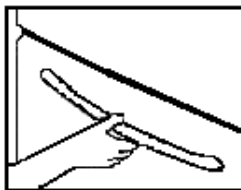


Abbildung 6

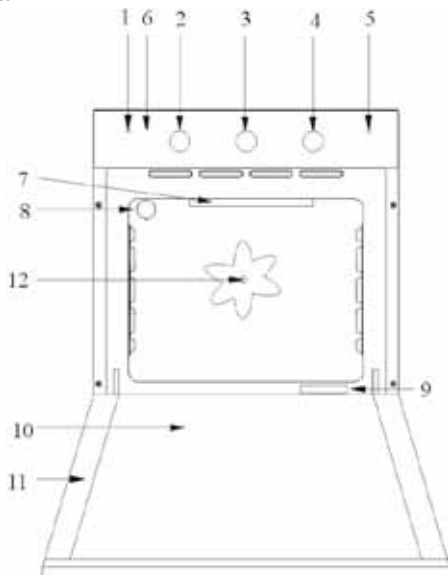
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

Die nachfolgenden Tipps können Ihnen dabei helfen, Ihr Gerät auf ökologische Weise zu nutzen und Energie zu sparen.

1. Im Backofen wird die Wärme besser übertragen, wenn man dunkles oder emailliertes Kochgeschirr benutzt.
2. Wenn man die Backofentür während des Garvorgangs öffnet, wird die heiße Luft austreten und viel Energie verloren gehen. Aus diesem Grund sollte man die Backofentür nicht zu oft öffnen.
3. Restwärme im Backofen nach dem Garprozess nutzen um die nächste Speise zuzubereiten.
4. Für alle Garvorgänge sollte man mindestens 10 Minuten lang vorheizen.
5. Gefrorene Lebensmittel sollte aufgetaut werden bevor man sie gart.
6. Schalten Sie den Backofen schon einige Minuten vor dem Ende der Garzeit aus.

BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

Backöfen mit Zeitschaltuhr

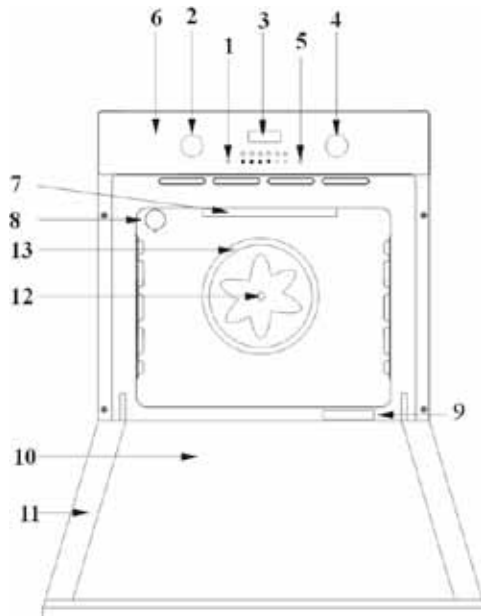


1. Funktionsanzeige
2. Funktionswahlschalter
3. Zeitschaltuhr*
4. Temperaturwahlschalter
5. Temperaturkontrollleuchte
6. Bedienpanel
7. Heizelemente
8. Backofenbeleuchtung
9. Typenschild
10. Glastür Innenseite
11. Backofentür
12. Backofenlüfter*

* Nur bei manchen Modellen beinhaltet.

Hinweis: Die Positionierung der Zeitschaltuhr kann von der Skizze abweichen.

Backöfen mit elektronischem Timer

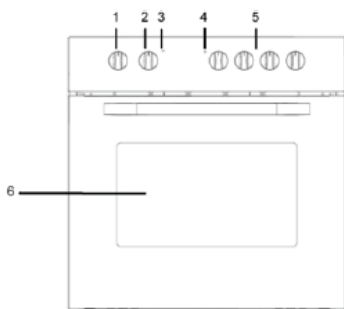


1. Funktionsanzeige
2. Funktionswahlschalter
3. Elektronische Uhr
4. Temperaturwahlschalter
5. Temperaturkontrollleuchte
6. Bedienpanel
7. Heizelemente
8. Backofenbeleuchtung
9. Typenschild
10. Glastür Innenseite
11. Backofentür
12. Backofenlüfter*
13. Ringheizkörper*

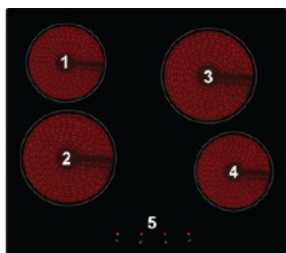
** Nur bei manchen Modellen beinhaltet.*

Hinweis: Die Positionierung der Zeitschaltuhr kann von der Skizze abweichen.

Backofen- und Herdkombination

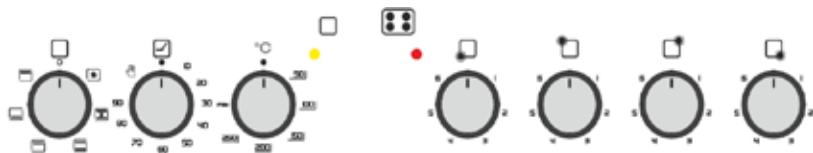


1	Backofen- Betriebsschalter
2	Backofen- Temperaturregler
3	Temperaturregler- Leuchtanzeige
4	Betriebs- Leuchtanzeige
5	Schalter der Mehrstufen-Kochfelder
6	Backofentür



1	Ø 140/160mm : 1200 W
2	Ø 180mm : 1800 W
3	Ø 180mm : 1800 W
4	Ø 140/160mm : 1200 W
5	Restwärmeanzeigen

Bedienfeld



1	Backofen- Betriebsschalter
2	Backofen- Temperaturregler
3	Schalter des Mehrstufen- Kochfelds vorne links
4	Schalter des Mehrstufen- Kochfelds hinten links
5	Schalter des Mehrstufen- Kochfelds hinten rechts
6	Schalter des Mehrstufen- Kochfelds vorne rechts

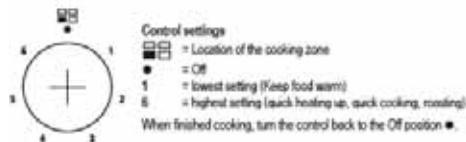
Herd

Schalter der Mehrstufen- Kochfelder

Die Temperatur ist mit Hilfe der entsprechenden Temperaturregler individuell für jedes Kochfeld einstellbar. Die Schalter können im Uhrzeigersinn und zurück gedreht werden. Die gewünschte Temperatur ist laufend anpassbar.

Die Betriebsanzeige leuchtet, wenn ein Kochfeld in Betrieb ist. Die Lampe erlischt, sobald alle Kochfelder ausgeschaltet sind.

Schalteinstellungen
Standort des Kochfelds
Aus
Niedrigste Stufe (Warmhalten von Gerichten)
Höchste Stufe (schnelles Aufwärmen, Kochen, Anbraten)
Nach Ende des Kochvorgangs stellen Sie den Schalter zurück auf Aus.



Restwärmanzeige

Nach dem Ausschalten des Kochfelds leuchtet die Restwärmanzeige.




Die Restwärmanzeige warnt den Benutzer davor, das noch heiÙe Kochfeld zu berühren.

ACHTUNG: Verbrennungsgefahr!

Berühren Sie die Kochfelder nicht, solange die Restwärmanzeige leuchtet.

ANMERKUNG:

Nach dem Ausschalten des Heizelements können Sie die Restwärme für verschiedene Zwecke nutzen, zum Beispiel zum Aufwärmen oder Warmhalten von Gerichten, ohne dass Sie das Kochfeld einschalten.

	Nur Kochgeschirr mit völlig flachem Boden verwenden.
	Der Boden des Kochgeschirrs sollte dieselbe Größe wie das Kochfeld haben und genau in seiner Mitte aufgestellt werden
	Um Kratzer zu vermeiden, schieben Sie das Kochgeschirr nicht über das Kochfeld, sondern heben Sie es immer an.
ACHTUNG: Die Kochfläche und die Unterseite des Topfes müssen immer sauber und trocken sein. Nur geeignetes Kochgeschirr verwenden.	

BEDIENUNG DES BACKOFENS

Elektronische oder mechanische Zeitschaltuhren müssen vor Benutzung des Backofens eingestellt, sonst wird der Backofen nicht arbeiten.

TEMPERATURWAHLSCHALTER

Wird genutzt zur Einstellung der Gartemperatur zwischen 50° C bis zur maximalen Temperatur während der Backofen in Betrieb ist. Die maximale Temperatur wird nur bei der Grillfunktion erreicht. Die Maximaltemperatur beträgt 285 ± 15 ° C. (Siehe Abbildung 7)

Die Ausführung und die Art der Bedienung kann je nach gewähltem Produkt variieren.

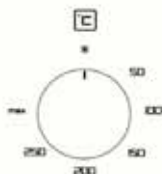


Abbildung 7

TEMPERATURKONTROLLLEUCHTE

Die Temperatur im Innenraum des Backofens wird gemessen und während nach Einstellung der gewünschten Temperatur aufgeheizt wird, leuchtet die Kontrollleuchte auf.

Die Temperaturkontrollleuchte schaltet aus, sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird. Sollte die Wärme abnehmen, geht die Kontrollleuchte wieder an, bis die vorherige gewünschte Temperatur wieder erreicht wird.

Diese Merkmale und die Art der Funktion kann je nach gewähltem Produkt variieren.

FUNKTIONSWAHLSCHALTER

Zum Einstellen der Funktionsart des Backofens. Die Backofenfunktionen und die Art der Bedienung können je nach gewähltem Modell variieren. (Siehe Abbildung 8)

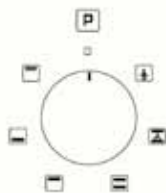


Abbildung 8

FUNKTIONSANZEIGE

Die Kontrollleuchte ist eingeschaltet wenn eine der Backofenfunktionen mittels des Funktionswahlschalters gewählt wurde. Das Licht geht aus, wenn der Wahlschalter auf "0" steht. Dieses Ausstattungsmerkmal und die Art der Bedienung kann je nach gewählten Geräte variieren.








Funktionsübersicht:




Für alle Backofenfunktionen werden die einstellbaren Minimum- und Maximumtemperaturen angegeben.

WARNHINWEIS: Alle Funktionen werden gestartet durch die Einstellung der Backofentemperatur über den Temperaturwählschalter.

<input type="checkbox"/>	<p>AUS: In dieser Position arbeitet der Backofen nicht. Dies ist die Einstellung für alle Wahlschalter, um den Backofen auszuschalten.</p>
--------------------------	---

		Beleuchtung: Die innere Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet.
		Lüfter: Nur der hintere Lüfter ist eingeschaltet. Diese Funktion zirkuliert die Luft mit Raumtemperatur um die gefrorenen Speisen, die so schonend auftauen können, ohne ihre Nährwerte zu verlieren. Auf diese Weise können auch gegarte Speisen abgekühlt werden.
	50 – 200 °C	Unterhitze: Nur der untere Heizkörper ist aktiviert. Diese Funktion ist passend, um die Gargüter von unten zu garen oder aufzuheizen, so wie bei einer Kasserolle mit Speisen die über längere Zeit gekocht werden und deren Unterseite gebräunt werden soll.
	50 – 200 °C	Oberhitze: Nur der obere Heizkörper ist aktiviert. Diese Funktion kann verwendet werden, um Gerichte vorzuwärmen, oder wenn eine gebräunte Oberfläche für die gewählten Speisen gewünscht ist.
	50 – 200 °C	Ober- und Unterhitze (Stille Hitze): Obere und untere Heizelemente sind gleichzeitig eingeschaltet. Dadurch werden die Speisen auf beiden Seiten gegart. Diese Funktion ist passend für Kuchen, Plätzchen, Aufläufe oder Pizza. Bitte den Backofen mit nur einem Blech beschenken.
	50 – 200 °C	Unterhitze + Umluft (Unteres Umluft-Garen): Die untere Heizspirale und der Garraumlüfter sind gleichzeitig aktiviert. Hitze, die von dem unteren Heizelement abgestrahlt wird, verteilt sich gleichmäßig und schnell mithilfe des Lüfters.
	50 – 200 °C	Oberhitze + Umluft (Oberes Umluft-Garen): Die obere Heizspirale und der Garraumlüfter sind gleichzeitig aktiviert. Hitze, die von dem oberen Heizelement abgestrahlt wird, verteilt sich gleichmäßig und schnell mithilfe des Lüfters.
	50 – 200 °C	Ober- und Unterhitze + Lüfter (Umluftgaren): Die oberen und unteren Heizelemente sind eingeschaltet sowie ebenso das hintere Lüfterrad. Die durch die oberen und unteren Heizelemente erzeugte heiße Luft wird mithilfe des Lüfters gleichmäßig und schnell im Garraum verteilt. Diese Funktion ist passend zum Aufheizen und Garen von Speisen, die gleichmäßige Temperaturverteilung benötigen und Hitze von oben. Bitte den Backofen mit nur einem Blech beschenken.
	max °C	Grill: Nur der Grillheizkörper ist aktiviert. Diese Funktion ist passend um Speisen zu Grillen wie große oder mittelgroße Fleischstücke oder Fische, die auf einen Rost im obersten Einschub gelegt werden. In den Einschub darunter kann man eine Backpfanne positionieren, und 1-2 Tassen Wasser dazu geben, so dass der Garraum nicht durch Fetttropfen verunreinigt wird.

	max °C	<p>Grill + Umluft (Umluft-Grillen): Die Grill-Heizelemente und der Garraumlüfter sind gleichzeitig aktiviert. Hitze, die von dem Grill-Heizelement abgestrahlt wird, verteilt sich gleichmäßig und schnell mithilfe des Lüfters. Passend für gegrillte Gargüter wie zum Beispiel große oder mittelgroße Stücke Fleisch oder Fisch. Ein Backblech in eine untere Einschubebene positionieren und 1-2 Tassen Wasser hinzugeben, um Fettspritzer zu vermeiden.</p>
	max °C	<p>Maxi-Grill: Oberhitze und Grill-Heizelemente sind gleichzeitig aktiviert. Passend für intensive Grillvorgänge von mittelgroßen Stücken Fleisch oder Fisch. Ein Backblech in eine untere Einschubebene positionieren und 1-2 Tassen Wasser hinzugeben, um Fettspritzer zu vermeiden.</p>
	max °C	<p>Maxi Grill + Umluft (Doppeltes Umluft-Grillen): Oberhitze, Grill-Heizkörper und der Garraumlüfter sind gleichzeitig aktiviert. Hitze, die von dem oberen Heizelement und vom Grill abgestrahlt wird, verteilt sich gleichmäßig und schnell mithilfe des Lüfters. Passend für intensive Grillvorgänge von mittelgroßen Stücken Fleisch oder Fisch. Ein Backblech in eine untere Einschubebene positionieren und 1-2 Tassen Wasser hinzugeben, um Fettspritzer zu vermeiden.</p>
	max °C	<p>Grill + Drehspieß: Grill-Heizkörper und Drehspieß sind gleichzeitig aktiviert. Passend um gegrillte Gargüter (Fleisch, Fisch, Geflügel etc.) am Drehspieß zu garen. Ein Backblech in eine untere Einschubebene positionieren und 1-2 Tassen Wasser hinzugeben, um Fettspritzer zu vermeiden.</p>
	max °C	<p>Maxi Grill + Turnspit: Oberes Heizelement, Grill-Heizkörper und Drehspieß sind gleichzeitig aktiviert. Passend um gegrillte Gargüter (Fleisch, Fisch, Geflügel etc.) am Drehspieß zu garen. Ein Backblech in eine untere Einschubebene positionieren und 1-2 Tassen Wasser hinzugeben, um Fettspritzer zu vermeiden.</p>
	max °C	<p>Maxi Grill, Drehspieß + Umluft: Oberes Heizelement, Grill-Heizkörper, Drehspieß und Garraumlüfter sind gleichzeitig aktiviert. Hitze, die von dem oberen Heizelement und vom Grill abgestrahlt wird, verteilt sich gleichmäßig und schnell mithilfe des Lüfters. Passend um stark zu grillende Gargüter (Fleisch, Fisch, Geflügel etc.) am Drehspieß zu garen. Ein Backblech in eine untere Einschubebene positionieren und 1-2 Tassen Wasser hinzugeben, um Fettspritzer zu vermeiden.</p>
	50 – 200 °C	<p>Ringheizkörper + Umluft (Heißluft-Garen): Ringheizkörper und Garraumlüfter sind gleichzeitig aktiviert. Hitze, die vom Ringheizkörper abstrahlt, wird gleichmäßig und schnell mithilfe des Lüfters verteilt. Geeignet um auf verschiedenen Einschubebenen oder verschiedene Gargüter (Fleisch, Fisch) gleichzeitig zu garen, ohne dass sich Gerüche oder Geschmack übertragen.</p>

	50 – 200 °C	<p>Ringheizkörper, Unterhitze + Umluft (Pizza Programm): Ringheizkörper, unteres Heizelement und Garraumlüfter sind gleichzeitig aktiviert. Hitze, die vom Ringheizkörper abstrahlt, wird gleichmäßig und schnell mithilfe des Lüfters verteilt. Die Unterhitze unterstützt den Garprozess vom Boden her. Diese Funktion ist geeignet für Pizza und im Allgemeinen knusprige Garergebnisse.</p>
 	60 – 90 °C 40 – 60 °C	<p>Warmhaltefunktion: Unteres und oberes Heizelement oder * Unteres Heizelement und Garraumlüfter sind aktiviert. Der Temperaturbereich kann per Thermostat eingestellt werden. Geeignet um Gargüter warmzuhalten bis sie serviert werden.</p> <p><i>* Nur in manchen Modellen verfügbar.</i></p>



* **Drehspieß:** Die Drehfunktion des Spießes wird mithilfe folgender Schritte (Siehe Abbildung

9)

- 1- Platzieren Sie das Gargut welches gekocht oder gerillt werden soll auf dem Rotisserie Kit (Spieß, Gabel, Griff).
- 2- Platzieren Sie die Grill-Haltevorrichtung.
- 3- Stecken Sie den Spieß in das hintere Halteloch mithilfe des mitgelieferten Griffs.
- 4- Platzieren Sie den Spieß in die Spießhalterung.
- 5- Nehmen Sie den Griff vom Spieß ab.
- 6- Ein Backblech in die untere Einschubebene positionieren und 1-2 Tassen Wasser hinzugeben, um Fettspritzer zu vermeiden.


* *Optionale Ausstattung.*

ZEITSCHALTUHREN

Die Zeitschaltuhren der Backöfen unterscheiden sich je nach bevorzugtem Modelle. Die unterschiedlichen Typen sind wie folgt:

1) MECHANISCHE ZEITSCHALTUHREN

Sie können die Zeitschaltuhr auf bis zu 90 Minuten einstellen, indem Sie den mechanischen Minuten-Knebel im Uhrzeigersinn drehen. (Siehe **Abbildung 9**) Die Zeitschaltuhr lässt den Backofen starten, sobald sie eingestellt ist, und schaltet ihn ab wenn die Zeit um ist. Nachdem Sie die Gargüter in den Backofen gestellt haben, stellen Sie die Backofenfunktion und die Temperatur mit den entsprechenden Bedientasten ein, und stellen dann die Zeitschaltuhr in die gewünschte Position. Wenn die Zeit abgelaufen ist ertönt ein Signalton und der Backofen schaltet sich selbstständig ab. Die Backofen-Betriebszeit ist durch einen Leistungs-Unterbrecher auf 90 Minuten begrenzt. Für mehr als 90 Minuten müssen Sie das Gerät manuell bedienen. Zur manuellen Bedienung drehen Sie die

Zeitschaltuhr entgegen dem Uhrzeigersinn auf das  Zeichen. Um den Garvorgang im manuellen Betrieb zu beenden, stellen Sie die "0" Position im Uhrzeigersinn ein.

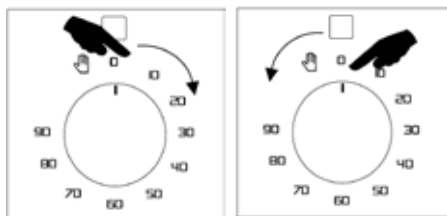







Abbildung 9

2) ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHREN

Elektronische Zeitschaltuhren ermöglichen Ihnen die Gargüter so fertigzustellen, dass sie zum gewünschten Zeitpunkt serviert werden können. Man muss nur die Garzeit und die Endzeit einstellen. Sie können auch zur Alarmfunktion genutzt werden, indem man einfach die Zeitdauer eingibt, nach der die Uhr über einen Signalton erinnern soll.

ALLGEMEINER ÜBERBLICK

-  Symbol Zeitschaltuhr
-  Symbol Garprozess
-  Symbol Automatisches Garen
-  Punkt-Symbol
-  Symbol Kindersicherung



- 1: Taste Funktionswahl
- 2: Minus-Taste
- 3: Plus-Taste
- 2 und 3: Manuell

Abbildung 10

EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Nach der ersten Stromanschluss oder der wiederhergestellten Stromverbindung nach einem Stromausfall blinken "0.00" und "AUTO" auf.

- Drücken Sie den Knopf 1 für circa 2 Sek, dann leuchtet das Punkt-Zeichen auf. Stellen Sie die aktuelle Zeit ein durch Drücken der Knöpfe 2 und 3. Ungefähr 7 Sekunden nachdem die Zeit eingestellt wurde sind die neuen Werte gespeichert.

Die Zeit kann später wie folgt korrigiert werden:

- Drücken Sie die Knöpfe 2 und 3 für ca. 2 Sekunden bis das Punkt-Zeichen aufblinkt. Dann können Sie die aktuelle Zeit einstellen.

Hinweis! Wenn nicht die korrekte Zeit eingestellt ist, wird eine akkurate Programmierung des Backofens nicht möglich sein.

MANUELLES GAREN

Ohne jegliches Garprogramm wird die Speisenzubereitung durch Einstellen der Temperaturen und der Backofenfunktion eingestellt.

EINSTELLUNG DER ZEITSCHALTUHR

Sie können die Zeitschaltuhr jederzeit einstellen, unabhängig davon ob andere Programmfunktionen aktiv sind.

- Drücken Sie Knopf 1 bis das Symbol Zeitschaltuhr anfängt zu blinken und das Display "0.00" anzeigt.
- Stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der Knöpfe 3 und 2 ein. Das Symbol der Zeitschaltuhr verbleibt auf dem Display. Nachdem die eingestellte Zeit um ist, ertönt für ca. 7 Minuten ein akustisches Signal und das Symbol Zeitschaltuhr leuchtet wieder auf.
- Drücken Sie die Knöpfe 1, 2 oder 3 um das Signal auszustellen; das Symbol der Zeitschaltuhr erlischt und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit an.

ÄNDERUNG DER TIMER-SIGNALTÖNE

Der Ton der Timer-Signaltöne kann wie folgt geändert werden:

Drücken Sie die Knöpfe 2 und 3 gleichzeitig,

- Drücken Sie Knopf 1 um den aktuellen Ton zu sehen, "ton.1" ist auf dem Display zu sehen.
- Drücken Sie den Knopf 2, um einen der Töne von 1 bis 3 auszuwählen.

EINSTELLUNGEN ABBRECHEN

Abbrechen der automatischen Funktions-Einstellungen:

- Drücken Sie Knöpfe 2 und 3 gleichzeitig.

Abbrechen der Zeitschaltuhr-Einstellungen:

- Drücken Sie Knopf 1, um die Einstellungen der Zeitschaltuhr auszuwählen,
- Drücken Sie Knopf 2 und 3.

EINSTELLUNG DER GARZEIT

Wenn der Backofen zu einem bestimmten Zeitpunkt anschalten soll, kann die Garzeit eingestellt werden. Es handelt sich um eine halb-automatische Einstellung.

- Drücken Sie Knopf 1 bis "dur" und "0.00" auf dem Display aufleuchten, daneben leuchtet das Symbol für automatisches Garen auf.
- Stellen Sie die Gardauer durch Drücken der Knöpfe 3 und 2 ein, wobei Sie zwischen einer Dauer von 1 Minute und 10 Stunden wählen können.

Die eingestellte Zeit wird nach 7 Sekunden gespeichert; die aktuelle Zeit wird wieder angezeigt. Das Symbol für automatische Garzeit bleibt auf dem Display.

Wählen Sie die benötigte Temperatur und die Backofenfunktion aus.

Wenn der Garvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal für ca. 7 Minuten und das Symbol für automatisches Garen blinkt wieder auf. Bringen Sie die Kontrollknöpfe und Temperatureinstellung zur OFF Position zurück. Drücken Sie die Knöpfe 1, 2 oder 3 um das Signal abzustellen und zur manuellen Bedienung zurückzukehren.

ZEITVERZÖGERTES GAREN

Wenn der Backofen sich für eine bestimmte Gardauer einschalten und zu einer bestimmten Zeit ausschalten soll, könne Garzeit und Garzeitende eingestellt werden.

- Drücken Sie den Knopf 1 bis "dur" und "0.00" auf dem Display aufleuchten, daneben leuchtet das Symbol für automatisches Garen auf. (zum Beispiel ist die Zeit nun 17.30 Uhr)
- Stellen Sie die Garzeit über die Knöpfe 3 und 2 ein, wobei Sie zwischen einer Dauer von 1 Minute und 10 Stunden wählen können. (zum Beispiel 1 Stunde)
- Drücken Sie Knopf 1 bis "End" und "18.30" (Endzeit) auf dem Display aufleuchten.
- Stellen Sie die Abschaltzeit (Ende des Garvorgangs) ein über die Knöpfe 3 und 2 ein, welche begrenzt ist auf 23 Stunden und 59 Minuten. (zum Beispiel 19.30)
- Drehen Sie den Thermostat und den Funktionswählknopf auf die gewünschten Einstellungen. Das Garen-Symbol verschwindet vom Display. Der Backofen wird sich nicht vor der eingestellten Startzeit einschalten (im Beispiel 18.30 Uhr), welche sich aus der Differenz zwischen dem Garzeitende und der Garzeit ergibt. Wenn der Garvorgang beendet ist (19.30), ertönt ein akustisches Signal für circa 7 Minuten und das Symbol für automatisches Garen blinkt wieder auf. Bringen Sie die Kontrollknöpfe und Temperatureinstellung zur OFF Position zurück.
- Drücken Sie die Knöpfe 1, 2 oder 3 um das Signal abzustellen und zur manuellen Bedienung zurückzukehren.

SCHLÜSSEL / BACKOFENVERRIEGELUNG

Drücken Sie Knopf 3 für 3 Sekunden um die Backofen-Verriegelung zu aktivieren oder zu deaktivieren. Wenn die Verriegelung aktiviert ist während automatische Programme starten, sind nur die Tasten verriegelt. Ist sie aktiviert ohne automatische Programme, sind neben den Tasten auch die Backofen-Widerstände verriegelt.

ÜBERBLICK



EINSCHALTEN

Beim Einschalten blinken die Ziffern und das Zeichen AUTO, der Backofen ist nicht in Betrieb. Drücken Sie M, um zum Handbetrieb zu gelangen und stellen Sie die Tageszeit ein, indem Sie die Auf- und Ab-Tasten verwenden.

HANDBETRIEB

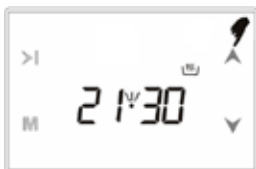


Wenn Sie gleichzeitig >| & M drücken, dann gelangen Sie in den Handbetrieb. Jedes vorherige Garprogramm wird beendet.

EINSTELLEN DER TAGESZEIT

Eine Einstellung der Tageszeit ist nur dann möglich, wenn kein Garprogramm abläuft. Gehen Sie zuerst in den Handbetrieb, wie oben beschrieben wurde. Der Punkt zwischen der Stunden- und der Minutenanzeige blinkt.

Sie können diese Zeit schneller ändern, wenn Sie die Tasten gedrückt halten.



1) Schalten Sie in den Zeiteinstellungsmodus

2) Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Tasten ^ v verwenden

3) Nach ein paar Sekunden wird die Anzeige zu blinken aufhören

EINSTELLEN DER ALARMZEIT

Mit dieser Option können Sie programmieren, nach welcher Dauer Sie durch einen Summton gewarnt werden möchten.



1) Wenn Sie **M** zweimal drücken, gelangen Sie zur Einstellung der Alarmzeit

2) Unter Verwendung von ▲▼ geben Sie die Dauer in Minuten ein.

3) Nach ein paar Sekunden kehrt die Anzeige in den Uhrmodus zurück

Anmerkung: Die Fleischsonde wird mit der Alarmeinstellung verbunden, wenn Sie **M** einmal drücken.

BEENDEN DES SUMMTONS



Nachdem die eingegebene Zeitdauer abgelaufen ist, ertönt ein Summton. Durch Drücken einer beliebigen Taste wird der Summton beendet.

GAREN MIT ZEITVORGABE

Wenn Sie sofort mit dem Garen beginnen möchten, müssen Sie lediglich die Garzeit eingeben.

Beispiel: Wir möchten, dass der Backofen das Gericht 2 Stunden und 15 Minuten gart.



1) Die aktuelle Zeit ist 18:30.

2) Drücken Sie die Taste **M**.

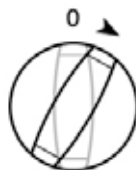
3) Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie die Tasten ▲ oder ▼ drücken.



4) Nach ein paar Sekunden gibt die Anzeige an, dass der Garvorgang begonnen hat, und zeigt die aktuelle Zeit an.

Anmerkung: Sie können das automatische Garen jederzeit beenden, indem Sie in den Handbetrieb wechseln.

Der Backofen ist jetzt darauf programmiert, das Gericht 2 Stunden und 15 Minuten von jetzt ab zu garen. Vergessen Sie nicht, die richtige Position am Temperaturwähler einzustellen.



VERZÖGERTES GAREN

Wenn Sie die Taste **>|** drücken, wird der Zeitpunkt eingegeben, zu dem das Gericht fertig sein soll (Garende). Sie können auch die angezeigte Zeit programmieren. Geben Sie die Garzeit ein, wie oben beschrieben wurde, drücken Sie dann die Taste **>|** und geben Sie den gewünschten Endzeitpunkt ein. Das Bild **>|** blinkt auf der Anzeige.

Beispiel: Wir möchten um 18:30 Uhr ein Abendessen mit einer Garzeit von 2 Stunden und 15 Minuten zubereiten, das um 21:30 Uhr fertig sein soll.



1) Drücken Sie die Taste **>|**.

Die Anzeige zeigt den Zeitpunkt an, zu dem das Gericht fertig sein wird, indem 2:15 zu unserer Uhrzeit

18:30 Uhr hinzuaddiert werden. Es erscheint 20:45 Uhr.

2) Geben Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie die Tasten **▲** oder **▼** verwenden.

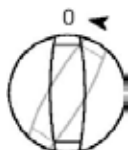
3) In ein paar Sekunden schaltet die Anzeige zur aktuellen Zeit.

Wir haben jetzt unseren Backofen darauf programmiert, das Gericht um 21:30 Uhr fertig zu haben. Da die Garzeit auf 2 Stunden und 15 Minuten eingestellt worden war, beginnt Ihr Backofen um 19:15 Uhr mit dem Garprozess, damit das Gericht um 21:30 Uhr fertig ist.

Die Anzeige, wenn der Garvorgang beginnt Die Anzeige, wenn der Garvorgang beendet ist



Wenn der automatische Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Summton, der 7 Minuten andauern wird, wenn er nicht vorher ausgeschaltet wird.



1) Schalten Sie Ihren Backofen AUS

2) Setzen Sie den Timer zurück

Anmerkung: Ihr Backofen funktioniert nicht, bis Sie den Timer zurückgesetzt haben.

Im obigen Beispiel haben wir zuerst die Garzeit eingegeben, und danach haben wir den automatisch berechneten Endzeitpunkt für den Garvorgang verändert. Es ist auch möglich, zuerst den Endzeitpunkt für den Garvorgang einzugeben, und in diesem Fall wird die Garzeit automatisch berechnet und kann abgeändert werden.


Anmerkung: Die Fleischsonde gehört zu den automatischen Garprogrammen. Nur eine Einstellung der Alarmzeit ist dann möglich.

* GAREN MIT DER FLEISCHSONDE

Die Fleischsonde ist ein Sensor, der im Backofen mit einem Stecker angeschlossen wird und in das zu garende Fleisch gespießt wird. Wenn die Fleischsonde verwendet wird, wird der Garvorgang automatisch beendet, wenn das Fleisch die gewünschte Temperatur erreicht hat.



* Optionale Ausstattung.

- 1) Drücken Sie die Taste **>|**. Das Symbol  blinkt auf der rechten Seite der Anzeige.
- 2) Die aktuelle Fleischtemperatur wird links angezeigt, die eingestellte Endtemperatur rechts. Die eingestellte Endtemperatur beträgt 80 °C.
- 3) Stellen Sie die gewünschte Fleischtemperatur bei Ende des Garvorgangs mit Schritten von +2 °C zwischen 20 °C und 90 °C ein, indem Sie die Tasten **▲** und **▼** verwenden.

Anmerkung: Der Stecker der Fleischsonde wird herausgezogen, wenn der Garvorgang beendet ist, und ein Piepton ertönt. Falls der Backofen gestoppt wird, bevor die eingestellte Gartemperatur links auf der Anzeige erreicht wurde, erscheint das Zeichen "Er". In diesem Fall müssen Sie den Backofen manuell weiter bedienen.

BEI STROMAUSFALL

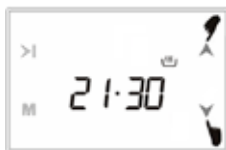
Falls der Strom ausfällt, wird der Backofen notfallmäßig deaktiviert. Dieser Zustand wird durch das Blinken der Zeitanzeige und von AUTO angezeigt. Diese Position wird gelöscht, wenn ein Garprogramm läuft. 0:00 wird auf der Anzeige angezeigt und die Uhrzeit muss erneut eingestellt werden. **(Siehe Einstellen der Tageszeit).**

Anmerkung: Wenn Sie den Backofen nicht benutzen, dann vergessen Sie nicht, den Schalter des Backofens auszuschalten.

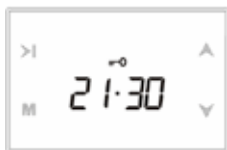
SCHLÜSSELSPERRE

Wenn sie im Handbetrieb aktiviert wird, werden Ihr Backofen und die Timer-Tasten blockiert.

Wenn sie während eines laufenden Garprogramms aktiviert wird, werden nur die Tasten blockiert.



- 1) Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **▲** und **▼** für 1 Sekunde, bis 2 Pieptöne ertönen.



- 2) Das Schlüsselsymbol erscheint auf der Anzeige, die Schlüsselsperre ist aktiviert.

Um die Schlüsselsperre zu deaktivieren, drücken Sie **▲** und **▼**, bis das Schlüsselsymbol verschwindet.

Anmerkung: Ein Summton während der Schlüsselsperre kann durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

PROGRAMMIERBARE OPTIONEN

1- Darstellung der Tageszeit 12h / 24h

Werkseitig ist die Darstellung im 24 h-Modus vorprogrammiert. Bei Drücken der Taste **>|** für 5 Sekunden ertönt ein doppelter Piepton und die Anzeige wechselt zum 12 h-Modus (mit den Angaben am / pm). Bei erneutem Drücken wechselt sie zurück zum 24 h-Modus.

2- Tastentöne

Werkseitig wird das Drücken der Tasten von Pieptönen begleitet. Wenn Sie die Taste **M** für 5 Sekunden drücken, ertönt ein doppelter Piepton, und auf der Anzeige erscheint **nt**, was „kein Ton“ bedeutet. Jetzt sind keine Tastentöne mehr hörbar. Wenn Sie das gleiche tun, bis **bt** auf der Anzeige erscheint, was „Tastenton“ bedeutet, sind die Tastentöne wieder eingestellt.

3- Einstellung der Anzeigehelligkeit

Wenn Sie die Taste **▲** für 1 Sekunde drücken, bis ein doppelter Piepton ertönt, gelangen Sie in den Modus der Helligkeitseinstellung. Die Anzeige zeigt **br 0x** ($x = 1$ bis 8). Jetzt reduziert jedes aufeinanderfolgende Drücken auf dieselbe Taste die Helligkeit. Es gibt 8 Stufen, danach erhöht sich die Helligkeit mit jedem Tastendruck. Der gleiche Effekt tritt ein, wenn Sie die Taste gedrückt halten. 5 Sekunden nach Loslassen der Taste wird die aktuelle Helligkeitsstufe gespeichert. Werkseitig ist die maximale Helligkeit eingestellt.

4- Auswahl des Summtons

Drücken Sie die Taste **▼** für 1 Sekunde, bis Sie einen doppelten Piepton hören. Bei jedem Drücken dieser Taste innerhalb von 5 Sekunden werden Sie einen anderen Ton hören. 3 verschiedene Töne stehen zur Auswahl. Der zuletzt gehörte Ton wird nach 5 Sekunden gespeichert.

Anmerkung: Einprogrammierte Optionen werden bei Stromausfall nicht gelöscht.

WERKSEITIGE EINSTELLUNGEN












Summer: Höchste Lautstärke
Helligkeit: Höchste Stufe
Piepton: Aktiviert
Uhr-Modus: 24 Stunden

ÜBERBLICK






Garen mithilfe der Sensortasten auf der Frontplatte und andere Funktionen können aus dem Menü ausgewählt werden. Garzeit, Endzeitpunkt (* wenn die Fleischsonde verwendet wird, die Endtemperatur) sowie Gartemperatur sind einstellbar. Zusätzlich stehen die Funktionen „Warmhalten“, „Aufwärmen“, „Zeitanzeige“, „Stoppuhr“ und „Schlüsselsperre“ zur Verfügung.


Beschreibung der Sensortasten auf der Tastatur:

-  - AN / AUS-Taste
Die Einschalttaste auf der Bedienung, unabhängig vom Produkt und dem verwendeten On / Off.
-  - Programm-Stoptaste
Wenn GO gedrückt wurde, gelangt das Gerät durch Drücken in den Pause-Modus, und bei erneutem Drücken während des Pause-Modus in den Standby-Modus.
-  - Taste zur Temperatureinstellung
Menü zur Temperatureinstellung, die eingestellte Temperatur blinkt.
-  - Timer-Menü / Funktionstaste der Fleischsonde
* Zeigt die Zeit oder die Temperatur der Speise bei eingesetzter Fleischsonde an.
Der Timer (Alarmuhr), Symbol der Alarmuhr beim Einstellungsmodus, Glockensymbol beim Alarmmodus, Anzeige für die Garzeit bei Einstellung der Garzeit, bei Garen mit Verzögerung zeigt die Anzeige den Endzeitpunkt. * Beim Modus für Fleischsonde und im Modus der Zeiteinstellung zeigt die Anzeige links die tatsächliche Temperatur der Fleischsonde, während rechts die eingestellte Endtemperatur erscheint.
-  - Minus-Taste, der jeweilige Wert des blinkenden Symbols wird verringert.
-  - Plus-Taste, der jeweilige Wert des blinkenden Symbols wird erhöht.
-  - Taste für absteigende Funktionen. Die letzte Funktion der Garfunktionen wird angezeigt.
-  - Taste für aufsteigende Funktionen. Die erste Funktion der Garfunktionen wird angezeigt.
-  - Taste zum Schnellheizen
Manchmal wird gewünscht, die Ofentemperatur schnellstmöglich auf den eingestellten Wert zu bringen. Durch Drücken von  werden Rundumheizen und/oder Turboventilator eingeschaltet, um ein schnelles Aufheizen zu erreichen. Das Symbol  wird auf der Anzeige dargestellt, und nachdem die eingestellte Ofentemperatur erreicht wurde, verschwindet es und ein Summton ertönt.


(!)Anmerkung: Schnelles Aufheizen ist bei einigen Funktionen (Grill) nicht erlaubt, oder wenn die tatsächliche Temperatur weniger als 50 °C von der eingestellten Temperatur entfernt ist, oder wenn die eingestellte Temperatur unter 100 °C liegt.

10.  Schlüsselsperre

Die Schlüsselsperre kann durch Drücken der Taste  für 1 Sekunde aktiviert oder deaktiviert werden, bis das Symbol  in der Anzeige erscheint. Wenn die Schlüsselsperre aktiviert ist, wird keine Tastenfunktion außer  ausgeführt.

11.  Taste für Lampe ein-aus

Die Lampe im Inneren des Backofens ist eingeschaltet, wenn eine Funktion eingestellt oder ausgeführt wird. Sie schaltet sich aus, wenn der Garprozess beendet ist und die Anzeige der


Restwärme aufgehört hat. Sie kann jedoch durch Drücken von  ein- und ausgeschaltet werden, außer beim Auftauen.

12.  Taste für den Garbeginn



Entsprechend den im Standby-Modus eingestellten Werten wird die Funktion auf der Anzeige dargestellt.


* *Optionale Ausstattung.*

AN- UND AUSSCHALTEN DER BEDIENUNG



Die Taste  aktiviert oder deaktiviert die Bedienung (unabhängig von der Kinder-Sperre).



Wenn die Bedienung aus ist (OFF), ist die Anzeige völlig leer. Durch Drücken der Taste  für 1 Sekunde wird die Bedienung aktiviert. Die aktuelle Tageszeit erscheint auf der Anzeige.

Anmerkung: Wenn der Strom ausfällt, ist die Tageszeit nicht mehr korrekt. Anstelle der Uhrzeit erscheint ein blinkendes 0:00. Sämtliche Optionen der Bedienung können nicht benutzt werden, bevor nicht die Tageszeit wieder eingestellt worden ist. Die korrekte Zeit wird durch Drücken der Tasten  und  eingestellt.

Wenn die Taste  für 1 Sekunde gedrückt wird, während die Bedienung angeschaltet ist (ON), wird die Bedienung ausgeschaltet (OFF).

EINSTELLEN DER TAGESZEIT

Halten Sie die beiden Tasten  und  gedrückt, bis die Ziffern der Tageszeit zu blinken

beginnen. Unter Verwendung der Tasten  oder  stellen Sie die richtige Zeit ein. Warten Sie 7 Sekunden, bis das Blinken aufhört, dann ist die Einstellung abgeschlossen.


AUSWAHL EINER GARFUNKTION

Unter Verwendung der Tasten  oder  können Sie durch das Funktionsmenü blättern.







Optionale Ausstattung mit dieser Funktion.

Die aktuelle Funktion blinkt auf der Funktionsanzeige für 7 Sekunden, und die für diese Funktion voreingestellte Temperatur erscheint in der Temperaturanzeige. **(Anmerkung: Bei einigen Funktionen ist eine Temperatursteuerung nicht möglich, und die Temperaturanzeige bleibt leer).**


Das Symbol  leuchtet auf der Statusanzeige, während **PAUSE** blinkt und damit anzeigt, dass das Gerät zum Garen bereit ist, aber noch nicht damit begonnen hat.

ÄNDERN DER VORGEGEBENEN BACKOFENTEMPERATUR


Die Temperatureinstellung auf der Temperaturanzeige kann geändert werden, indem Sie die Taste  drücken – die Temperaturanzeige beginnt zu blinken – und den gewünschten Wert unter Verwendung von  oder  in 5-Grad-Schritten eingeben.

(!)Anmerkung: Wenn Sie die voreingestellte Temperatur für diese Funktion durch die jetzt eingestellte Temperatur ständig ersetzen wollen, drücken Sie  für zirka 5 Sekunden, bis ein Summton zu hören ist. Die werkseitig eingestellte Temperatur für diese Funktion ist jetzt dauerhaft geändert worden.

HANDBETRIEBENS GAREN

Wenn eine Funktion gewählt wurde, wird der Garvorgang durch Drücken von  mit der Temperatur gestartet, die auf der Temperaturanzeige angegeben ist (falls vorhanden). Das Symbol **PAUSE** verschwindet, und die während des Garvorgangs abgelaufene Zeit wird in der Timer-Anzeige / *Fleischsonde dargestellt. Der Garvorgang wird fortgesetzt, bis er per Hand beendet wird (siehe: Pausieren, Ändern oder Beenden des Garvorgangs), oder bis die maximal zulässige Garzeit in Abhängigkeit von der gewählten Gartemperatur abgelaufen ist, wie im Folgenden angegeben ist:

050-120 °C	10h
121-200 °C	6h
201-250 °C	3h

Beim weiter unten beschriebenen halb- und vollautomatischen Garen wird der Garvorgang in Abhängigkeit von den Parametern, die vor dem Start (durch Drücken von ) eingegeben worden sind, automatisch beendet.

PAUSIEREN, ÄNDERN oder BEENDEN DES GARVORGANGS

Durch Drücken der Taste **STOP** während des Garvorgangs wird dieser unterbrochen, und das Symbol **PAUSE** beginnt zu blinken, während die anderen Bereiche der Anzeige gleich bleiben. Alle Heizelemente und der Turboventilator werden vorübergehend ausgeschaltet. Der Garvorgang pausiert.

Um den Garvorgang zu beenden, drücken Sie erneut die Taste **STOP**, und alle mit dem Garvorgang verbundenen Angaben auf der Anzeige verschwinden. Die Temperaturanzeige zeigt die Restwärme, falls vorhanden (siehe: Anzeige der Restwärme).

*Anmerkung: Wenn nach Beendigung des Garvorgangs die Taste **GO** gedrückt wird, erscheinen die vorherigen Funktions- und Temperatureinstellungen auf der Anzeige, und mit dem erneuten Drücken von **GO** beginnt der Garvorgang von neuem.*






Um die Garparameter zu ändern (Funktion, Temperatur usw.), verwenden Sie die jeweiligen Tasten, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind. Durch Drücken von **GO** beginnt der Garvorgang wieder mit den geänderten Parametern.

AUTOMATISCHES GAREN

Automatisches Garen bedeutet, dass der Garvorgang entsprechend den Parametern automatisch beendet wird, die Sie in der Bedienung nach Auswahl der Garfunktion und Temperatur, aber vor Drücken der Taste **GO** eingestellt haben.

Garvorgang mit vorgegebener Dauer:







Diese Methode wird verwendet, wenn keine Fleischsonde eingesetzt wird, und Sie den Garvorgang sofort beginnen möchten, indem Sie die gewünschte Garzeit eingeben.

- 1) Wählen Sie die gewünschte Funktion und regulieren Sie die Temperatur (falls nötig), wie oben beschrieben wurde.
- 2) Drücken Sie die Taste .  blinkt auf der Timer-Anzeige.
- 3) Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein, indem Sie die Tasten  und  verwenden. **AUTO** erscheint auf der Status-Anzeige. (Falls die Dauer auf 0:00 herabgesetzt wird, ertönen zwei Warntöne)
- 4) Drücken Sie die Taste **GO**, das Symbol **PAUSE** verschwindet und der Garvorgang beginnt. Der Endzeitpunkt des Garvorgangs ist auf der Timer-Anzeige zusammen mit dem Symbol  dargestellt.

Verzögertes Garen:




Diese Methode wird verwendet, wenn keine Fleischsonde eingesetzt wird, und Sie möchten, dass das Gericht zu einem bestimmten zukünftigen Zeitpunkt fertig ist. Deswegen heißt diese Methode „Verzögertes Garen“

- 1) Führen Sie die Schritte 1 bis 3 des Garvorgangs mit vorgegebener Dauer aus (Stellen Sie die Garzeit ein)

- 2) Drücken Sie erneut die Taste , das Symbol  blinkt auf der Timer-Anzeige zusammen mit dem aktuellen Endzeitpunkt des Garvorgangs.
- 3) Stellen Sie den gewünschten Endzeitpunkt ein, indem Sie die Tasten  und  verwenden. Das Symbol  auf der Statusanzeige kann verschwinden, während **AUTO** noch vorhanden ist und anzeigt, dass ein verzögertes Garen eingegeben wurde und der Garvorgang nicht sofort beginnen wird.
- 4) Drücken Sie die Taste **GO**, das Symbol **PAUSE** verschwindet, der Garvorgang beginnt. Der Endzeitpunkt des Garvorgangs ist auf der Timer-Anzeige zusammen mit dem Symbol  dargestellt.

* Garen mit der Fleischsonde:

Die Fleischsonde ist ein Sensor, der innerhalb des Backofens angeschlossen wird und in das zu garende Fleisch gespießt wird. Wenn die Fleischsonde verwendet wird, wird der Garvorgang automatisch beendet, wenn das Fleisch die gewünschte Temperatur erreicht hat.

- 1) Wählen Sie die gewünschte Funktion und regulieren Sie die Temperatur (falls nötig), wie oben beschrieben wurde.
- 2) Drücken Sie die Taste . Die vorgegebene Temperatur der Fleischsonde wird durch die blinkenden rechten beiden Ziffern der Timer-/ Fleischsonden-Anzeige angezeigt. **AUTO** erscheint auf der Anzeige.
- 3) Stellen Sie die gewünschte Fleischtemperatur am Ende des Garvorgangs innerhalb des Bereichs 20-99 °C ein, indem Sie die Tasten  und  verwenden
- 4) Drücken Sie **GO**, **PAUSE** verschwindet, der Garvorgang beginnt. Die tatsächliche Fleischtemperatur wird im linken Teil angezeigt, und die eingestellte Endtemperatur im rechten Teil der Timer-/ Fleischsonden-Anzeige.

* *Optionale Ausstattung.*

Während des Garvorgangs:

Die 5 Balken auf der Temperaturanzeige weisen auf die aktuelle Backofentemperatur hin. Jeder Balken entspricht 1/5 des eingestellten Wertes. Der nach oben gerichtete Pfeil (□) neben den Balken blinkt, wenn die Heizelemente zur Zeit aktiv sind.

AUTOMATISCHES BEENDEN DES GARVORGANGS

Nachdem der Garvorgang automatisch beendet wurde, zeigt die Temperaturanzeige die Restwärme an, falls vorhanden (siehe: Anzeige der Restwärme), das Symbol **AUTO** blinkt und ein Summer ertönt für 7 Minuten. Durch Drücken von **STOP** wird der Summer ausgestellt.







Anzeige der Restwärme:

Nachdem der Garvorgang manuell oder automatisch beendet worden ist, blinkt der nach unten gerichtete Pfeil (□) auf der rechten Seite neben den Wärmebalken alle 2 Sekunden, wenn die Backofentemperatur über 60 °C beträgt, und „hot“ wird auf der Temperaturanzeige angezeigt.







Jeder dieser 5 Balken symbolisiert jetzt 60 °C. Diese Anzeige bleibt erhalten, bis die Backofentemperatur unter 60 °C fällt.

BESONDERE AUSSTATTUNG


Minutenalarm:

Im Standby-Modus (wenn kein Garvorgang läuft) erscheint bei einmaligem Drücken der Taste  das blinkende Symbol  auf der Anzeige. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten  oder  ein. Nach 7 Sekunden hört das Blinken auf. Wenn die eingestellte Zeit, die bis 7 Minuten betragen kann, erreicht wurde, ertönt ein Alarm. Der Alarm wird gestoppt durch Drücken von  oder .

Alarmuhr:

Im Standby-Modus (wenn kein Garvorgang läuft) erscheint bei zweimaligem Drücken der Taste  das blinkende Symbol  auf der Anzeige. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten  oder  ein. Nach 7 Sekunden hört das Blinken auf. Wenn die eingestellte Zeit erreicht wurde, ertönt ein Alarm. Der Alarm wird gestoppt durch Drücken von  oder .

FEHLERANZEIGEN

Wenn Ereignisse eintreten, die ein normales Funktionieren verhindern, dann geht das Gerät in den Fehlermodus. Das Gerät befindet sich im Standby, aber ein Fehlercode wird in der Anzeige der Tageszeit angezeigt. Selbst wenn sich der Fehler von selbst beheben sollte, bleibt dieser Code auf der Anzeige erhalten, bis die Taste  gedrückt wird. Es gibt insgesamt 8 Fehlercodes:

Fehler-Code	Fehlerbeschreibung und mögliche Ursachen
Err1	Kommunikationsfehler zwischen den Platinen UM und PM <i>Der Anschluss des Datenkabels DKB2-XX-POC400 kann auf einer Seite locker sein Das Datenkabel DKB2-XX-POC400 kann defekt sein. POC 400 PM kann defekt sein.</i>
Err2	Offener Schaltkreis des Sensors für die Backofentemperatur <i>Der Sensoranschluss PT-1000-M2-XXX auf der Platine PM kann locker sein. Der Sensor PT-1000-M2-XXX kann defekt sein. POC 400 PM kann defekt sein.</i>
Err3	Offener Schaltkreis des Sensors für die Backofentemperatur <i>Der Sensor PT-1000-M2-XXX kann defekt sein. POC 400 PM kann defekt sein.</i>

Err4	Die Temperaturgrenze der Frontplatte wurde überschritten <i>Die Temperatur der Platine UM hat den Grenzwert überschritten (100 °C), überprüfen Sie den Ventilator POC 400 UM kann defekt sein.</i>
Err5	Die Temperaturgrenze der Platine PM wurde überschritten <i>Die Temperatur der Platine PM hat den Grenzwert überschritten (105 °C) . POC 400 PM kann defekt sein.</i>
Err6	Fehler des Wärmesensors UM <i>POC 400 UM kann defekt sein.</i>
Err7	Fehler des Wärmesensors PM <i>POC 400 PM kann defekt sein.</i>
Err8	Keine Temperaturregulierung <i>Überprüfen Sie die Heizelemente und Anschlüsse POC 400 PM kann defekt sein.</i>

Im Fall einer Fehlermeldung:

Falls diese Fehler nicht durch Drücken der Taste **STOP** behoben werden können, trennen Sie den Backofen vom Stromanschluss und schließen Sie ihn nach 2 Minuten wieder an, was den Fehler beheben kann.

PROGRAMMIERBARE OPTIONEN

Summton: Sie können zwischen drei Summtönen wählen.


Drücken Sie die Taste **■** 5 Sekunden lang, und die Tageszeit-Anzeige wird den aktuell eingestellten Ton als "tn 1" (hoch) oder "tn 2 (mittel)" oder "tn 3 (niedrig)" anzeigen. Der gültige Ton kann durch Drücken der Taste **■** innerhalb von 7 Sekunden nach dem letzten Drücken geändert werden. Der werkseitige Ton ist "tn 1".

Tastenton: Sie können zwischen drei Tastentönen wählen.

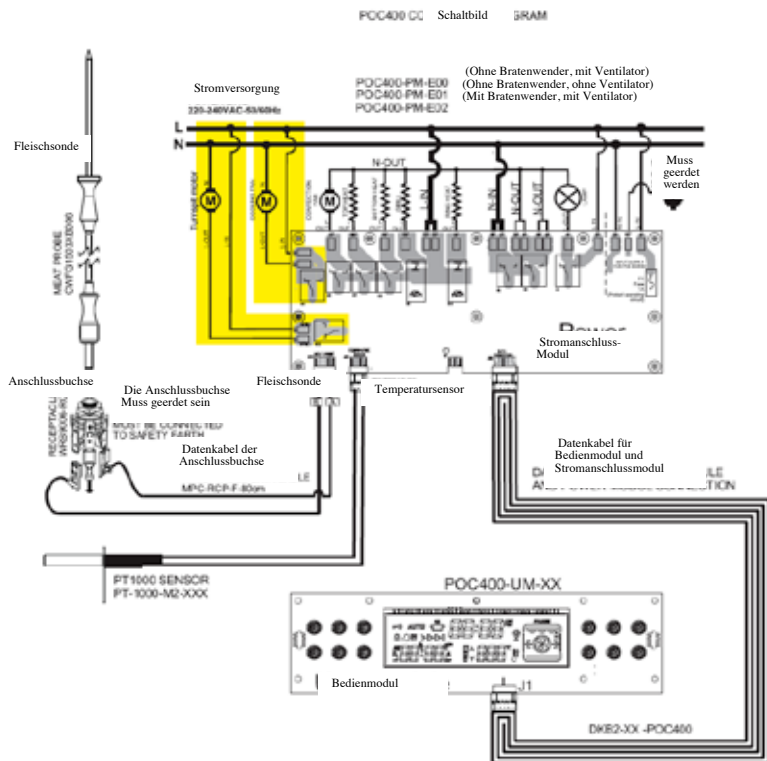
Drücken Sie die Taste **+** 5 Sekunden lang, und die Tageszeit-Anzeige wird den aktuell eingestellten Tastenton als "bt" (Piepton) oder "c" (Klickton) oder "nt" (kein Ton) anzeigen. Der gültige Tastenton kann durch Drücken der Taste **+** innerhalb von 7 Sekunden nach dem letzten Drücken geändert werden. Der werkseitige Ton ist "bt".

Tageszeit-Modus 24h/12h: Der werkseitige Modus ist 24 Stunden. Wenn Sie den 12h am/pm-Modus wünschen, drücken Sie die beiden Tasten **■** und **+** 5 Sekunden lang. Der Modus ändert sich, und ein Piepton ertönt. Auf dieselbe Weise wird zu 24 h gewechselt.

Automatisches Stromsparen (APS): APS ist eine Option, die nicht werkseitig eingestellt wurde. Wenn sie eingestellt wird, dann schaltet sich die Bedienung automatisch aus, wenn nichts

weiter als die Tageszeit angezeigt werden kann. Wenn Sie die Taste  im inaktiven Zustand (keine Funktion im Zusammenhang mit dem Garen vorhanden) 5 Sekunden lang drücken, wird diese Option aktiviert. Die Ziffern der Tageszeit zeigen für ein paar Sekunden PS ON, begleitet von einem Piepton. Die Option wird auf dieselbe Weise wieder aufgehoben, PS OF erscheint auf der Anzeige.

SCHALTBILD



BETRIEB DES KÜHLGEBLÄSES

Der Querstromlüfter funktioniert als Kühlsystem welches die Überhitzung der Oberfläche des Backofens und Schaden an der Umgebung verhindern soll. Dieser Lüfter erzeugt einen Luftstrom um die Wärme von den vorderen Grills abziehen (Belüftung). Zur selben Zeit erzeugt er einen Luftvorhang zwischen dem Bedienpanel und der Abdeckung und er verhindert eine Überhitzung dieser zwei Bereiche und der oberen Komponenten. Die Luftzirkulation durch den Querstromlüfter verhindert Kondensation aufgrund von Hitze und Feuchtigkeit an den elektrischen und mechanischen Komponenten und sind für deren Sicherheit und Langlebigkeit zuständig. **(siehe Abbildung 11)**

Das Prinzip des Kühlungslüfters variiert je nach Modell. Ihr Produkt hat die folgenden Bedien-Prinzipien.

- Der Kühlungslüfter beginnt automatisch zu laufen wenn der Backofen den Betrieb aufnimmt.
- Der Kühlungslüfter wird bei manchen Modellen ein oder ausgeschaltet mit dem Thermostat des Backofens. In diesem Fall läuft der Kühlungslüfter zu bestimmten Zeiten und wird automatisch abgeschaltet auch wenn der Backofen abgeschaltet ist, weil der Betrieb des Kühlungslüfters von der Temperatur abhängt.
- Bei den Modellen mit Touch-Control wird der Kühlungslüfter an und ausgeschaltet durch eine elektronische Regelung. In diesem Fall läuft der Kühlungslüfter zu bestimmten Zeiten und wird automatisch abgeschaltet auch wenn der Backofen abgeschaltet ist, weil der Betrieb des Kühlungslüfters von der Temperatur abhängt.



Abbildung 11

HINWEISE ZU DEN BETRIEBSARTEN

Seien Sie beim Öffnen der Backofentür vorsichtig, da heißer Dampf austreten könnte. Austretender Wrasen kann Ihr Hand, Gesicht und/oder Augen verletzen.

Hinweise zum Backen

- Benutzen Sie nicht-haftendes beschichtetes Metallgeschirr oder Aluminium-Behälter oder hitzebeständige Silikon-Formen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Gestell gut aus.
- Es wird empfohlen, die Backform in der Mitte des Gestells zu platzieren.
- Halten Sie die Backofentür geschlossen.







Hinweise zum Grillen












- Abschmecken mit Zitronensaft und schwarzem Pfeffer verbessert das Garergebnis wenn ganze Hühnchn, Truthahn oder große Fleischstücke gegart werden.
- Lassen Sie das Fleisch für circa 10 Minuten nach der Garzeit im Backofen ruhen. Der Saft wird besser im Bratenstück verteilt und läuft nicht aus wenn das Fleisch geschnitten wird.
- Fisch in einem hitzebeständigem Geschirr sollte auf dem mittleren oder unteren Einschub platziert werden.
- Verteilen Sie Bratenstücke um auf dem Rost gegrillt zu werden.
- Wenn auf dem Rost gegrillt werden soll, platzieren Sie eine Backpfanne unter ihm um das Fett aufzufangen. Geben Sie etwas Wasser in die Backpfanne für eine einfachere Reinigung.

VERSCHIEDENE VORSCHLÄGE

Die in der Tabelle genannten Werte sind nur Hinweise. Je nach Art der Lebensmittel und der den Vorlieben beim Kochen kann davon abgewichen werden.



LEBENSMITTEL	FUNKTION	EINSCHUB POSITION	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (min) (ungefähr)
Blechkuchen		3	175	25-30
Kuchen in Backform		2	175	40-50
Kuchen in Papierform		3	175	25-30
Biskuitkuchen		3	200	5-10
Plätzchen		3	175	20-30
Teigpastete		2	190	30-40

Gefüllte Pastete		2	180	25-35
Brotteig		2	180	35-45
Lasagne		2-3	190	30-40
Auflauf		2	180-200	30-45
Steak		3	25 sec. 250/max. nach 190	100-120
Fisch		3	200	20-30
Rinderfilet		3	190-200	6-8
Frikadellen		3	190-200	8-10
Blätterteig		1-3	170-190	20-30
Hähnchen 1000 gr		3		60-90
Braten 500 gr		3		60-90
<p>Wenn auf 2 Ebenen gleichzeitig gegart werden soll, den Backrost im oberen Einschub und das Backblech im unteren Einschub platzieren. Für alle Gargüter vorheizen.</p>				

FEHLER	URSACHEN	LÖSUNGEN
Die Oberseite ist dunkel und die Unterseite ist zu hell	Nicht genug Hitze von unten	Evtl. falscher Einschub Auf niedrigeren Einschub stellen
Die Unterseite ist dunkel und die Oberseite ist zu hell	Übermäßige Hitze von unten	Evtl. falscher Einschub Auf höheren Einschub stellen
Die Außenseite ist zu stark gegart und innen nicht genug gegart	Zu hohe Temperatur	Falsche Gartemperatur Hitze herunterstellen

Die Außenseite der Speisen ist trocken	Temperatur zu niedrig	Falsche Gartemperatur Höhere Temperatur wählen
--	-----------------------	---

TIPPS ZUM GAREN

Tipps um Kuchen zu backen

- Wenn der Kuchen zu trocken ist, die Temperatur um 10 °C erhöhen und die Garzeit verkürzen.
- Wenn der Kuchen eingefallen ist, weniger Flüssigkeit nehmen oder die Temperatur um 10 °C reduzieren.
- Wenn der Kuchen oben zu dunkel ist, auf einen niedrigeren Einschub stellen, Temperatur reduzieren und die Garzeit verlängern.
- Wenn das Innere gut gegart ist aber die Außenseite noch klebrig ist, weniger Flüssigkeit nehmen, die Temperatur reduzieren und die Garzeit verlängern.

Tipps um Aufläufe zu garen

- Wenn der Auflauf zu trocken ist, die Temperatur um 10 °C erhöhen und die Garzeit verkürzen. Feuchten Sie die Teiglagen mit einer Soße aus Milch, Öl, Ei und Joghurt an.
- Wenn der Auflauf zu lange benötigt um zu garen, stellen Sie sicher dass die Dicke des Auflaufes, den Sie vorbereitet haben, nicht die Höhe der Backpfanne übersteigt und halten Sie die Höhe ein.
- Wenn die Oberseite des Auflaufes braun wird, der Unterteil aber nicht gegart ist, stellen Sie sicher dass nicht die ganze Soße, die Sie für den Auflauf verwendet haben, an der Unterseite konzentriert ist.

Tipps zum Gemüse garen

- Wenn das Gemüse-Gericht keinen Saft mehr hat und zu trocken wird, kann das Benutzen eines Deckels beim Garen die Feuchtigkeit in der Pfanne halten.
- Wenn das Gemüse-Gericht nicht gegart wird, das Gemüse vorher abkochen oder einlegen und dann in den Backofen geben.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Backofen nach jeder Benutzung mit warmen, feuchtem Tuch mit Seife reinigen, so dass keine Essensreste und Fett im Backofen verbleiben. Diese Rückstände können Korrosion an den Innen- und Außenflächen verursachen.

- Vor jedem Reinigungsgang den Stecker des Gerätes herausziehen, den Ein-/Aus-Schalter des Gerätes ausschalten damit die Sicherung das Gerät ausschaltet.
- Das Gerät vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Für die Edelstahl-Oberflächen einen speziellen Edelstahlreiniger als Spray oder Flüssigkeit im Handel besorgen.
- Bitte stellen Sie sicher, dass die Reinigungsmittel, die Sie zur Reinigung verwenden, keine Partikel enthalten, die emaillierte oder lackierte Oberflächen verkratzen.
- Beim Reinigen der Knöpfe der Bedienelemente und Bezeichnungen sicherstellen, dass die Reinigungsmittel keine abrasiven Partikel beinhalten, die diese beschädigen können, und keine Draht-Schwämme benutzen.

- Benutzen Sie keine starken abrasiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber um das Glas der Backofentür zu reinigen, da diese die Oberfläche verkratzen können, was in einer Beschädigung des Glases resultieren kann.
- Hinterlassen Sie auf emaillierten oder lackierten Oberflächen oder auf Edelstahl keine Tropfen von ätzender oder säurehaltiger Flüssigkeit (Zitronensaft, Essig usw.).
- Benutzen Sie keinen Dampfreiniger um das Gerät zu reinigen.

GLAS DER BACKOFENTÜR

- Reinigen Sie das Glas der Backofentür nur mit warmen Wasser und einem weichen Tuch, danach trocken wischen.
- Niemals starke abrasive Mittel, Stahlwolle oder Bleichmittel benutzen, da diese das Glas beschädigen könnten.

GLAS DER INNENTÜR

- Reinigen Sie das Glas der Backofentür nur mit warmen Wasser und einem weichen Tuch, danach trocken wischen.
- Niemals starke abrasive Mittel, Stahlwolle oder Bleichmittel benutzen, da diese das Glas beschädigen könnten.

Vollverglaste Innentür

Die vollverglaste Innentür auf der flachen Oberfläche mit einem feuchten Schwamm reinigen und mit einem weichen Tuch trockenreiben. **(siehe Abbildung 12)**

1. Das Glas in Richtung Innentür heraus schieben.
2. Danach die Glshalterungen am Boden entfernen um die Entnahme des hochgeschobenen Glases zu ermöglichen.
3. Nehmen Sie die Glasscheibe heraus.

Nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge zunächst die Glasabdeckung von oben in die Aufnahme einschieben. Danach die Scheibe durch Eindrücken der Klammern befestigen. Nachdem die Halterungen am Glasboden installiert sind, das Glas in die Halterung einschieben.

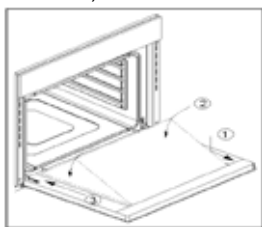


Abbildung 12

BACKOFEN-DICHTUNG

Ihr Backofen hat eine Dichtung die um den inneren Rand herumläuft um den Backofen einwandfrei funktionieren zu lassen.

- Prüfen Sie den Zustand der Dichtung regelmäßig. Wenn es nötig ist, ihn reinigen ohne abrasive Mittel, Rost-Reinigungsmittel, Bleichmittel oder Säuren zu verwenden.

- Sollte die Dichtung beschädigt sein, konsultieren Sie den nächstgelegenen Kundendienst. Benutzen Sie den Backofen nicht, bevor sie repariert worden ist.
- Der Austausch der Backofen-Dichtung funktioniert wie folgt:
 1. Öffnen Sie die Backofentür,
 2. Entfernen Sie die alte Dichtung indem Sie sie an den Ecken nacheinander loslösen wie in **(siehe Abbildung 13)** gezeigt.
 3. An der Dichtung sind vier Haken angebracht. Benutzen Sie diese Haken um die neue Dichtung einzuhängen und pressen Sie sie dann an,

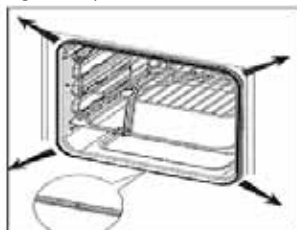


Abbildung 13

SEITLICHE AUFNAHMESCHIENEN *

Es ist möglich, die Drahtkonstruktion auf einfache Art zu entfernen und zu reinigen. Sie können die Drahtkonstruktion durch Lösen der Schraube entnehmen und dann die Ecke des Spezial-Stopfens herauszuziehen. Sie können sie dann entnehmen indem Sie sie nach außen ziehen und nach oben ziehen. Nach der Reinigung können Sie die Schienen in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen. Zunächst die oberen Laschen an die Seitenwand setzen, dann mit Schraube fixieren. **(Siehe Abbildung 14)**

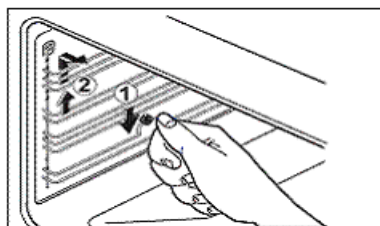


Abbildung 14

** Nur bei manchen Modellen erhältlich.*

AUSTAUSCHEN DER BACKOFENLAMPE

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromanschluss getrennt wird, bevor Sie diese Operation ausführen.

Die Backofenlampe muss die folgenden Anforderungen erfüllen:

- Widerstandsfähig gegen Hitze,
- Elektroanschluss: 220-240V AC 50Hz
- Elektrische Leistung: 25 W
- Um die Lampe zu ersetzen, wie folgt vorgehen **(siehe Abbildung 15)**:

1. Äußere Glasabdeckung (A) durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn entfernen,
2. Die Glühbirne entfernen durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn,
3. Durch eine neue ersetzen,
4. Die äußere Glasabdeckung wieder einsetzen,
5. Den Elektro-Anschluss wieder einschalten.

WARNHINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgestellt ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Elektro-Schock zu vermeiden.



Abbildung 15

Hinweis: Die Platzierung und die Art der Lampe kann von der in der Abbildung gezeigten abweichen.

Reinigung des Herds

Reinigen Sie den Herd nach jedem Gebrauch, um das Einbrennen von Nahrungsresten zu vermeiden.

Flecken	Reinigungsmethode	Reinigungswerkzeug
Leicht	Heißes Wasser, trockenreiben	Schwamm
Angesammelte Verschmutzung	Heißes Wasser, mit Scheuerschwamm trockenreiben	Spezieller Reinigungsschwamm für Glaskeramik
Ringe und Kalkablagerungen	Heißen Essig auf den betroffenen Bereich auftragen und mit einem trockenen Tuch abwischen. Verwenden Sie einen Spezialreiniger aus dem Fachhandel.	Spezialreiniger für Glaskeramik
Zucker, geschmolzenes Aluminium oder geschmolzener Kunststoff	Mit einem Kratzer von der Glaskeramikfläche entfernen (vorzugsweise aus Kunststoff zum Schutz der Fläche)	Spezialreiniger für Glaskeramik

TRANSPORTHINWEISE

- Tragen und Stellen Sie Ihr Produkt während des Transportes immer parallel zum Boden mit der Oberseite nach oben.
- Es sind Karton-Teile an der Innenseite der Backofenseite angebracht, um den Kontakt der Roste und Backbleche mit der Tür zu vermeiden. Es sind Klebebänder an den Seitender Backofentür angebracht.
- Benutzen Sie nicht den Griff der Backofentür um das Gerät zu bewegen oder es aus der Verpackung zu heben. (Siehe **Abbildung 16**)

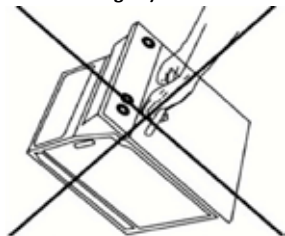


Abbildung 16

FEHLERSUCHE VOR DEM KONTAKTIEREN EINES KUNDENDIENSTES

Versuchen Sie auf keinen Fall das Elektrogerät selbst zu reparieren. Jegliche Eingriffe in das Produkt müssen von einem autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, sollten Sie Folgendes klären.

Backofen heizt nicht auf.

- Funktions-Wahlschalter und Temperatur-Wahlschalter sind nicht eingestellt. Stellen Sie beide Wahlschalter ein.
- Wenn das Gerät eine Zeitschaltuhr hat, könnte diese nicht eingestellt sein. Stellen Sie die Zeitschaltuhr ein.
- Keine Stromzufuhr. Kontrollieren Sie die Stromverbindung und den Sicherungskasten.

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist kaputt oder ist ausgeschaltet. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Wenn nötig, ersetzen Sie sie oder stellen Sie sie zurück.
- Es könnte sein, dass der Gerätestecker nicht mit der Steckdose verbunden ist. Kontrollieren Sie die Verbindung.
- Funktions-Wahlschalter und Temperatur-Wahlschalter könnten nicht eingestellt sein. Stellen Sie beide Wahlschalter ein.
- Wenn das Gerät eine Zeitschaltuhr hat, könnte diese nicht eingestellt sein. Stellen Sie die Zeitschaltuhr ein.

Garen (Oberer / unterer Bereich ist nicht gleichmäßig gegart)

- Überprüfen Sie die empfohlenen Garzeiten und Temperaturen sowie die empfohlenen Einschübe gemäß dieser Anleitung.

Backofenbeleuchtung funktioniert nicht

- Die Backofenlampe ist kaputt. Ersetzen Sie die Backofenlampe.

Dampf tritt bei dem Betrieb des Backofens aus.

- Es ist normal, dass Dampf bei der Benutzung des Backofens entsteht und austritt.

Ein metallisches Geräusch ertönt wenn das Gerät sich aufwärmt oder abkühlt.

- Wenn metallische Teile sich aufheizen, können diese sich ausdehnen und dabei Geräusche verursachen. Dies ist kein Produktfehler.

Sollten die Hinweise in dieser Anleitung nicht dazu beitragen das Problem zu lösen, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE 2012/19/EU) gekennzeichnet. Diese Richtlinie legt den Rahmen für Rücknahme und Verwertung von Altgeräten europaweit fest.

CE

H 600.0042.01.01