



K-62D19IM0-EU

Cooking

- AL Manual i Përdorimit
- BG АИнструкции за Употреба
- CZ Návod k Obsluze
- DE Bedienungsanleitung
- DK Brugermanual
- NL Handleiding

SHARP

Be Original.



GB-Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

DE-Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.

FR-Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlements européens en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

ES-Declaración de conformidad

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas Europeas, Decisiones y Regulaciones aplicables y los requisitos enumerados en dichas normativas.

PT-Declaração de conformidade

Declaramos que os nossos produtos cumprem as Diretivas Europeias, Decisões e Regulamentos aplicáveis e os requisitos enumerados nas referências normalizadas.

NL-Conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

IT-Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi

a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

GR-Δήλωση συμμόρφωσης

Δηλώνουμε ότι τα προϊόντα μας πληρούν τις εφαρμόσιμες Ευρωπαϊκές Οδηγίες, Αποφάσεις και Κανονισμούς, καθώς και τις απαιτήσεις που περιέχονται στα πρότυπα όπου γίνεται αναφορά.

BG-Декларация за съответствие

Ние заявяваме, че нашите продукти отговарят на приложимите европейски директиви, решения и регламенти и на изискванията, посочени в гореописаните стандарти.

CZ-Prohlášení o shodě

Prohlašujeme, že naše výrobky splňují příslušné evropské směrnice, rozhodnutí, předpisy a požadavky uvedené ve zmiňovaných normách.

SK-Vyhlasenie o zhode

Vyhlasujeme, že naše produkty spĺňajú príslušné smernice, rozhodnutia, nariadenia a požiadavky vypísané v uvedených štandardoch.

EE-Vastavusdeklaratsioon

Deklareerime, et meie tooted vastavad kohaldatavatele Euroopa direktiividele, otsustele ja määrustele ning viidatud standardites sätestatud nõuetele.

SV-Försäkran om överensstämmelse

Vi försäkrar att våra produkter uppfyller gällande EU-direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som refereras.

FI-Yhteensopivuuslauseke

Tuotteemme ovat yhteensopivia EU:n tuotedirektiivin, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

HR-Izjava o sukladnosti

Izjavljujemo da su naši proizvodu u skladu s primjenjivim Direktivama, Odlukama i Uredbama Europske unije te zahtjevima navedenima u

spomenutim standardima.

SR-Izjava o usklađenosti

Izjavljujemo da naši proizvodi zadovoljavaju primenljive evropske direktive, odluke i propise, kao i zahteve navedene u naznačenim standardima.

DA-Overensstemmelseserklæring

Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forordninger, og de anførte standarder der henvises til.

NO-Samsvarserklæring

Vi erklærer at våre produkter oppfyller de gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og forskrifter, og kravene i standardene som det henvises til.

UK-Декларація відповідності

Цим ми заявляємо, що наші продукти відповідають усім застосовним директивам, рішенням та нормам Європейського союзу. Вимоги зазначено в додаткових матеріалах щодо стандартів.

МК-Декларација за усогласеност

Изјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат применливите европски директиви, решенија и одредби, како и побарувањата наведени во посочените стандарди.

RO-Declarație de conformitate

Noi declarăm că produsele noastre respectă Directivele Europene, Deciziile și Reglementările aplicabile și condițiile enumerate în standardele menționate.

HU-Megfelelőségi nyilatkozat

Ezúton igazoljuk, hogy termékeink megfelelnek az EU direktíváknak, jogszabályoknak, előírásoknak. Az előírások felsorolása a

referencia tartalmaknál.

SL-Izjava o skladnosti

Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.

AL-Deklarata e konformitetit

Ne deklarojmë se produktet tona përmbushin Direktivat e aplikueshme evropiane, Vendimet dhe Rregulloret si dhe kërkesat e renditura në standardet e referuara.

LT-Atitikties deklaracija

Tvirtiname, kad mūsų produktai atitinka susijusiose Europos direktyvose, sprendimuose ir reglamentuose pateikiamų standartų keliamus reikalavimus.

LV-Atbilstības deklarācija

Mēs apliecinām, ka mūsu produkti atbilst attiecīgajām Eiropas direktīvām, lēmumiem un noteikumiem, kā arī prasībām, kas norādītas pieminētajos standartos.

PL-Deklaracja zgodności

Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych standardach.

I dashur klient,

Qëllimi ynë është që t'ju ofrojmë produkte të një cilësie të lartë, që i tejkalojnë pritshmëritë Tuaja. Pajisja juaj është prodhuar në një shtet me godina artisikte dhe është testuar me kujdes për cilësinë. Ky udhëzues është përgatitur në mënyrë që t'ju ndihmojë të përdorni pajisjen tuaj, e cila është prodhuar duke përdorur teknologjinë më të fundit me besueshmëri dhe efikasitet maksimal. Para se të përdorni pajisjen tuaj, lexoni me kujdes këtë udhëzues i cili përfshin informacione bazë për instalimin e sigurtë, mirëmbajtjen dhe përdorimin. Ju lutemi të kontaktoni qendrën më të afërt të autorizuar për instalimin e produktit tuaj.

Përmbajtja

Prezantimi dhe madhësia e produktit

Paralajmërimi

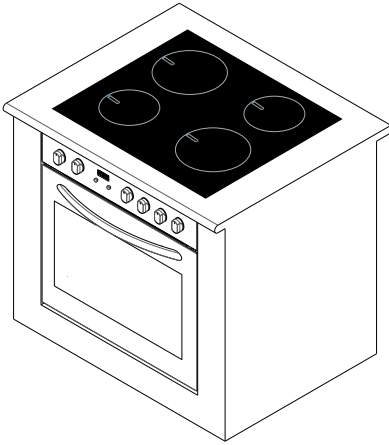
Përgatitja për instalim dhe përdorim

Përdorimi i furrës

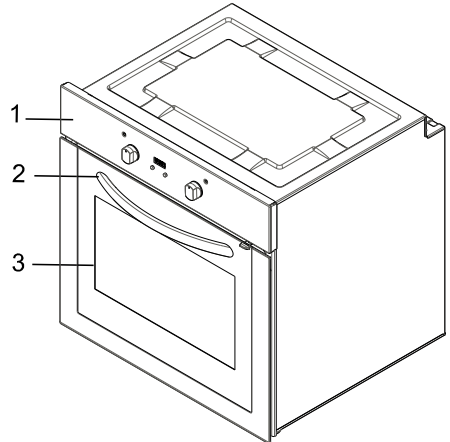
Pastrimi dhe mirëmbajtja e produktit tuaj

Shërbimi dhe Transporti

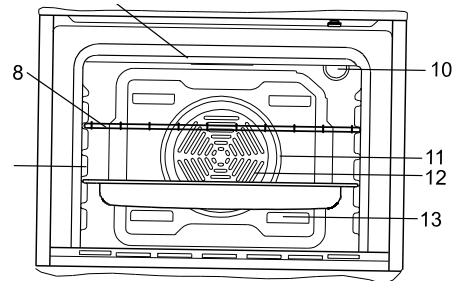
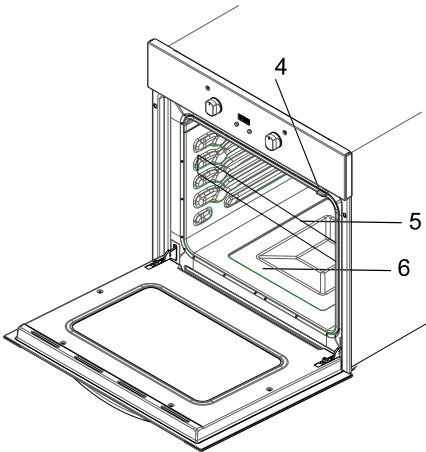
PREZANTIMI DHE MADHËSIA E PRODUKTIT



Furrë me kombinim e integruar



Furrë e integruar

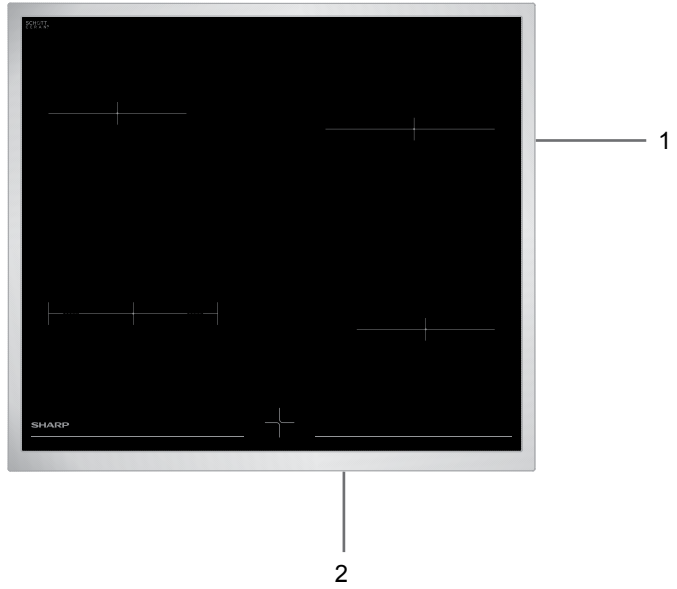


LISTA E PËRBËRËSVE :

- 1- Paneli i kontrollit
- 2- Doreza
- 3- Dera e furrës
- 4 - Bllokues për fëmijët
- 5- Tepsia
- 6- Element me ngrohje më të ulët (prapa pllakës)

- 7 - Element me ngrohje më të lartë (prapa pllakës)
- 8 - Rrjetë grille
- 9- Rafta
- 10 -Drita e furrës
- 11- Element me ngrohje turbo (prapa pllakës)
- 12- Ventilatori (prapa pllakës)
- 13 - Grila me ventilim

VATRA VITROQERAMIKE



1. Vatra vitroqeramike
2. Sipërfaqe xhami vitroqeramike

PARALAJMËRIMET E SIGURISË

LEXONI ME KUJDES DHE PLOTËSI-SHT KËTO UDHËZIME PARA PËRDO-RIMIT TË PAJISJES TUAJ DHE RUAJENI ATË NË NJË VEND TË PËR-SHTATSHËM PËR REFERENCË KUR TË JETË E NEVOJSHME.

KY UDHËZUES ËSHTË PËRGATITUR PËR MË SHUMË SE NJË MODEL TË PËRBASHKËT.

PAJISJA JUAJ MUND TË MOS KETË NJË NGA DISA KARAKTERISTIKAT QË JANË SHPJEGUAR NË KËTË UDHËZUES. KUSHTOJUNI RËNDËSI PARAQITJES NË VLERA, KUR JENI DUKE LEXUAR KËTË UDHËZUES.

Paralajmërimetë përgjithshme për sigurinë:

Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore apo me mungesa të përvojës dhe njohurive në qoftë se ata kanë mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurtë dhe kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pa-

jisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.

KUJDES: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet patur kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të nxehtë. Fëmijët më pak se 8 vjeç, do të mbahen larg vetëm nëse mbikëqyren vazhdimisht.

KUJDES: Gatimi i pambikëqyrrur mbi pllakë me yndyrë apo me vaj mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr. **ASNJËHERË** mos u përpiqni të shuani një zjarr me ujë, por fikni pajisjen dhe më pas mbuloni flakët p.sh. me një kapak ose me një batanije kundra zjarrit.

KUJDES: Rreziku i zjarrit: mos ruani artikuj në sipërfaqet e gatimit.

KUJDES: Nëse sipërfaqja është plasaritur, fikenit pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike.

Për vatrat e inkorporuara në një kapak, çdo derdhje duhet të hiqet nga kapaku para hapjes. Dhe gjithashtu sipërfaqja e pllakës duhet të lihet të ftohet para mbylljes së kapakut.

Pajisja nuk është ndërtuar për tu vënë në punë me anë të një ore me zile të jashtme apo me anë të një sistemi të veçantë-telekomandë.

Gjatë përdorimit pajisja nxehet. Tregoni kujdes për të shmangur preken e elementëve të nxeh të brenda furrës.

Gjatë përdorimit, dorezat që përdoren për një kohë të shkurtër mund të nxehen.

Mos përdorni pastrues gërryes ose skra-

per të mprehtë metalik për të pastruar xhamin e derës së furrës dhe sipërfaqe të tjera pasi ato mund të gërvishtin sipërfaqen, e cila mund të rezultojë në krisjen e xhamit apo dëmtimin e sipërfaqes.

Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e pajisjes.

KUJDES: Sigurohuni që pajisja është e fikur para se të zëvendësoni llambën për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike.

VINI RE: Pjesët e aksesueshme mund të nxehen, kur janë në përdorim vatrat për gatim apo skara. Fëmijët e vegjël duhet të mbahen larg.

Për pllaka me induksion, objekte metalike të tilla si thika, pirunë, lugë dhe kapak nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqet e pllakave, pasi

ato mund të nxehen.

Për pllakat me induksion, pas përdorimit, fikni rezistencën e pllakës nga kontrolli i saj dhe mos e mbështetni tek detektori kupë .

Pajisja juaj është prodhuar në përputhje me të gjitha standardet e aplikueshme dhe rregulloret vendore dhe ndërkombëtare.

Mirëmbajtja dhe puna riparuese duhet të bëhet vetëm nga teknikë të shërbimit të autorizuar. Instalimi dhe puna riparuese që kryhet nga teknikë të paautorizuar mund t'ju rrezikojë. Është e rrezikshme të ndryshoni apo modifikoni specifikimet e pajisjes në çdo lloj mënyre.

Para instalimit, sigurohuni që kushtet lokale të shpërndarjes (natyra e gazit dhe presioni i gazit ose tensionit të energjisë elektrike dhe frekuenca) dhe kërkesat e pajisjes përputhen. Kërkesat për këtë pajisje janë të deklaruara në etiketë.

VINI RE: Kjo pajisje është projektuar vetëm për gatim dhe është menduar vetëm për përdorim shtëpiak të brendshëm dhe nuk duhet të përdoret për ndonjë qëllim tjetër, ose në ndonjë kërkesë tjetër, të tilla si për përdorim jo-shtëpiak apo në një mjedis komercial apo për ngrohje ambienti.

Mos u mundoni ta hiqni apo lëvizni pajisjen duke e tërhequr nga doreza e derës. Janë marrë të gjitha masat e mundshme të sigurisë për të garantuar sigurinë tuaj. Duke qenë se xhami mund të thyhet, ju duhet të jeni të kujdesshëm gjatë pastrimit për të shmangur gërvishjet. Shmangni goditjet apo trokitjet mbi xham me aksesoret.

Sigurohuni që kordoni furnizues nuk ka ngecur diku gjatë instalimit. Nëse kabloja furnizues është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i saj i shërbimit apo nga persona të kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të parandaluar ndonjë rrezik.

Kur dera e furrës është e hapur, mos lejoni fëmijët të ngjiten apo të ulen tek dera.

Paralajmërimi mbi instalimin:

Mos e përdorni pajisjen para se ajo të instalohet plotësisht.

Pajisja duhet të instalohet nga një teknik i autorizuar dhe të vihet në përdorim. Prodhuesi nuk është përgjegjës për çdo dëm që mund të shkaktohet nga vendosja e gabuar dhe instalimi nga persona të paautorizuar.

Kur ju shpaketoni pajisjen, sigurohuni që ajo nuk është dëmtuar gjatë transportit. Në rast të ndonjë defekti; mos e përdorni pajisjen dhe kontaktoni menjëherë një agjent të kualifikuar të shërbimit. Duke qenë se materialet e përdorura për paketim (najloni, staplers, polisteroli ... etj) mund të kenë efekte të dëmshme për fëmijët, ato duhet të mbliidhen dhe të hiqen menjëherë.

Mbroni pajisjen tuaj ndaj efekteve atmosferike. Mos e ekspozoni atë nën efekte të tilla si dielli, shiu, bora etj .

Materialet përreth pajisjes (kabinet) duhet të jenë në gjendje të përballojnë një temperaturë prej min 100 °C.

Gjatë përdorimit:

Kur ju do përdorni furrën tuaj për herë të parë një erë e pakëndshme do të burojë nga materialet izoluese dhe elementet ngrohës.

Për këtë arsye, para se të përdorni furrën tuaj, lëreni të punojë bosh në temperaturë maksimale për 45 minuta. Në të njëjtën kohë ju duhet të duhet të aj-

rosni ambientin në të cilin produkti është i instaluar.

Gjatë përdorimit, sipërfaqet e jashtme dhe të brendshme të furrës nxehen. Kur hapni derën e furrës, ikni mbrapa për të shmangur avullin e nxehtë që del nga furra. Kjo mund të përbëjë rrezik për djegie.

Mos vendosni materiale të ndezshme ose të djegshme, në ose në afërsi të pajisjes kur ajo është duke punuar.

Gjithmonë përdorni doreza furre për të hequr dhe zëvendësuar ushqimin në furrë.

Mos e lini pa mbikëqyrje tenxheren ndërsa gatواني me vajra të ngurtë apo të lëngshëm. Ato mund të marrin zjarr në kushtet e ngrohjes ekstreme. Asnjëherë mos derdh ujë mbi të flakët që janë shkaktuar nga vaji. Mbuloni tiganin ose fritezën me kapakun e vet në mënyrë që të mbyten flakët që janë shkaktuar në këtë rast dhe fikni sobën.

Gjithmonë vendosni tiganin në qendër të zonës së gatimit dhe ktheni dorezat në një pozicion të sigurt ë në mënyrë që ato nuk mund të rrëzohen apo të përthyen.

Në qoftë se ju nuk do të përdorni pajisjen për një kohë të gjatë, hiqeni nga prizat. Fikeni edhe çelësin kryesor. Gjithashtu, kur ju nuk e përdorni pajisjen, mbyllni valvolën e gazit.

Sigurohuni që çelësat e kontrollit të pajisjes janë gjithmonë në pozicionin "0" (stop) kur ajo nuk përdoret.

Tavat anojini kur i tërhiqni për ti nxjerrë. Jini të kujdesshëm për të mos derdhur lëngun e nxehtë.

Kur dera ose skara e furrës është hapur, mos lini asgjë mbi të. Ju mund të çekuilibroni pajisjen tuaj ose të thyeni kapakun.

Mos vini gjëra të rënda a[mallra të ndezshëm apo që marrin flakë lehtë (najloni, qese plastike, letër, rroba ... etj) në skarë. Kjo përfshin edhe enët e gatimit me aksesore plastik (p.sh. dorezat).

Mos varni peshqirë, peceta për pjata apo veshje të pajisjes apo dorezat e saj.

Gjatë pastrimit dhe mirëmbajtjes:

Gjithmonë fikeni pajisjen para veprimeve të tilla si pastrimi apo mirëmbajtja.

Ju mund ti bëni këto pas fikjes së pajisjes apo duke fikur çelësin kryesor.

Mos hiqni çelësat e kontrollit për të pastruar panelin e kontrollit.

PËR TË RUAJTUR EFIKASITETIN DHE SIGURINË E PAJISJES TUAJ NE JU REKOMANDOJMË QË GJITHMONË TË PËRDORNI PJESË ORIGJINALE DHE NË RAST NEVOJE TË KONTAKTONI VETËM AGJENTIN E AUTORIZUAR TË SHËRBIMIT.

PËRGATITJA PËR INSTALIM DHE PËRDORIM

E prodhuar me pjesë dhe materiale të cilësisë më të mirë, kjo furrë moderne, funksionale dhe praktike do të plotësojë nevojat tuaja në të gjitha aspektet. Sigurohuni që të lexoni udhëzuesin për të patur rezultate të suksesshme dhe për të mos patur ndonjë problem në të ardhmen. Informacioni i dhënë më poshtë përmban rregulla që janë të nevojshme për pozicionimin e saktë dhe vepërimet e shërbimit. Ato duhet të lexohen pa u anashkaluar sidomos nga tekniku, i cili do ta pozicionojë pajisjen.

KONTAKTONI SERVISIN E AUTORIZUAR PËR INSTALIMIN E FURRËS TUAJ!

ZGJIDH NJË VEND PËR FURRËN

Ka disa pika që kërkojnë vëmendje kur zgjidhni një vend për furrën tuaj.

Sigurohuni të merrni parasysh rekomandimet tona si më poshtë për të parandaluar ndonjë problem dhe situata të rrezikshme, të cilat mund të ndodhin më vonë! Kur zgjidhni një vend për furrën, duhet t'i kushtohet vëmendje që nuk ka materiale të ndezshme ose të djegshme në afërsi të ngushtë, të tilla si perde, vaj, rroba etj e cila marrin zjarr shpejt.

Mobiljet përreth furrës duhet të jenë nga materiale rezistente ndaj ngrohjes më shumë se 50 C ° nga temperatura e dhomës.

Ndryshimet e nevojshme në muret e kabinetit dhe ventilatorin e integruar të kombinuar me produktin, si dhe lartësitë minimale nga bazamenti i furrës janë paraqitur në figurën 1. Prandaj, ventilatori i shkarkimit duhet të jetë në një lartësi minimale prej 65 cm nga bazamenti i pllakës. Nëse nuk ka ventilator shkarkimi, lartësia nuk duhet të jetë më pak se 70 cm.

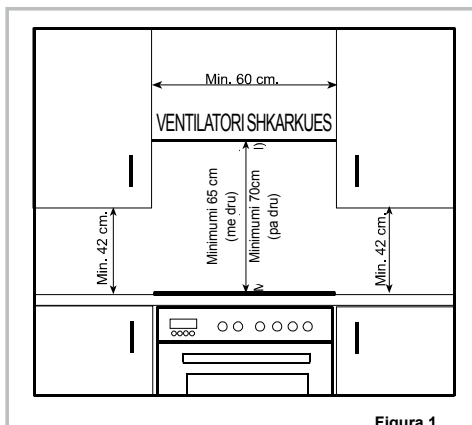
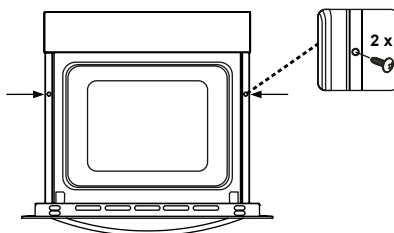
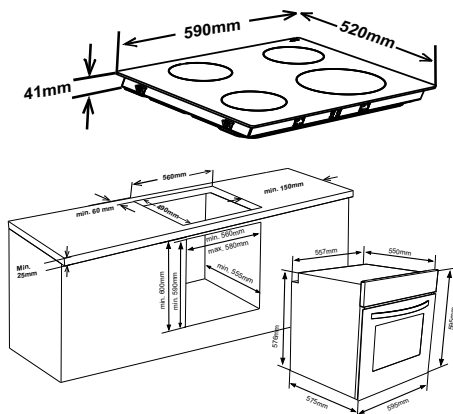
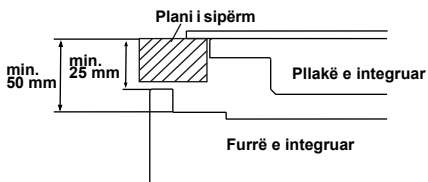


Figura 1

INSTALIMI I FURRËS SË INTEGRUAR



Fusni furrën në kabinet duke e shtyrë atë përpara. Hapni derën e furrës dhe futni 2 vida në vrmat e vendosura në kasën e furrës. Kur kasa e produktit prek sipërfaqen prej druri të kabinetit, fiksoni vidat.



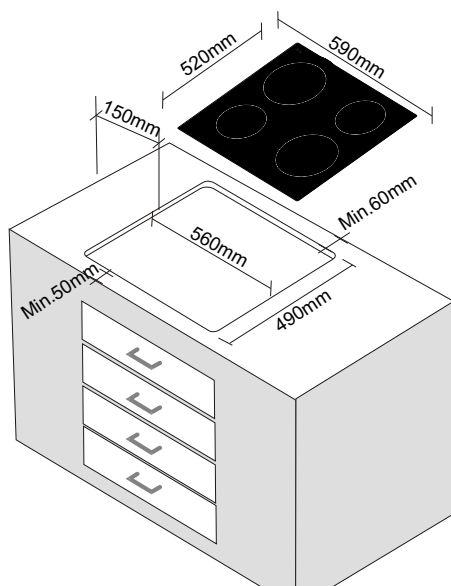
Nëse furra instalohet nën një pllakë, distanca mes platformës së punës dhe panelit kryesor të furrës duhet të jetë minimalisht 50 mm dhe distanca mes platformës së punës dhe paneli kryesor të kontrollit duhet të jetë minimalisht 25 mm.

Dimensionet dhe materiali i kasës në të cilën do të instalohet furra duhet të jetë si duhet dhe rezistente ndaj rritjeve të temperaturave. Në një instalim korrekt, duhet të parandalohet kontakti me pjesët elektrike ose të izoluar. Pjesët e izoluar duhet të futen një mënyrë të tillë që të sigurohet që mos të lëvizin nga përdorimi i ndonjë vegje tjetër. Instalimi i pajisjes në afërsi të madhe tek një frigorifer apo ngrirës i thellë nuk është i rekomanduar. Përndryshe, performanca e pajisjeve të përmendura më lart do të ketë efekte negative për shkak të nxehësisë së buruar. Pasi të keni hequr furrën nga ambalazhi i saj, sigurohuni që furra nuk është e dëmtuar. Në rast, se ju dyshoni për ndonjë dëmtim të pajisjes, mos e përdorni atë; kontaktoni menjëherë Shërbimin e Autorizuar.

POZICIONIMI I FURRËS SË INTEGRUAR

Për të parandaluar rrjedhjen e ndonjë lëngu nëpër cepa, bashkë me furrën Tuaj jeni furnizuar edhe me një stuko izoluese. Aplikoni këtë stuko rreth bufesë së kuzhinës, dimensionet në numër të udhëzuara në Figurën 2. Zgjasni stukon në pesë pjesë duke e tërhequr dhe aplikoni atë rreth sipërfaqes. Vendosni furrën mbi të, me butonat e kontrollit që duhet të jenë në anën e djathtë. Sigurohu që të futet në kapse siç tregohet në Figurën 3. Pasi ta keni futur furrën Tuaj në vendin e saj, hiqni stukon izoluese që ka rrjedhur anash me një shpatull ndihmuese (Figura 3).

Në rast se anët e kuzhinës Tuaj janë të trasha më pak se 40 mm, përdorni kaset siç tregohet në Figurën 4. Vendosni vatrat Tuaja direkte në zgavrën e hapur (Figurat 5a-5b)



- Lidhjet e gabuara mund të dëmtojnë pajisjen. Një dëmtim i tillë nuk do të mbulohet nga garancia.
- Kjo pajisje është dizajnuar për tu lidhur me 220-240V~. Nëse rrjeti i energjisë elektrike është i ndryshëm nga vlera e dhënë, kontaktoni menjëherë qendrën e servisit të autorizuar .

Firma prodhuese deklaron se nuk mban asnjë përgjegjësi për çdo lloj dëmi dhe humbje që rezultojnë nga mosveprimi në përputhje me normat e sigurisë! Udhëzimet e dhëna më poshtë duhet të ndiqen pa u anashkaluar gjatë instalimeve elektrike:

Kablloja e tokëzimit duhet të jetë e lidhur me anën të vidave me shenjën e tokëzimit. Furnizimi i lidhje kablore duhet të jetë siç tregohet në figurën 6. Nëse nuk ka prizë të tokëzuar në përputhje me rregulloret në vendin e instalimit, telefo-

noni menjëherë Shërbimin e Autorizuar. Priza e tokëzuar duhet të jetë në afërsi të pajisjes. Asnjëherë mos përdorni një zgjatues kabloje.

Kabloja e furnizimit nuk duhet të kontaktojë sipërfaqen e nxehtë të produktit. Në rast të ndonjë dëmtimi të kablos furnizuese, sigurohuni të kontaktoni servisën e autorizuar. Kabloja duhet të zëvendësohet nga servisi i autorizuar.

Instalimet e pajisjes duhet të kryhen nga Shërbimi i autorizuar. Duhet të përdoret kablo furnizimi e llojit H05VV-F.

Lidhjet e gabuara mund të dëmtojnë pajisjen. Një dëmtim i tillë nuk do të mbulohet nga garancia.

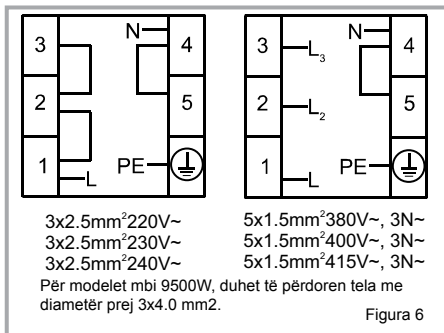
Pajisja është projektuar për t'u lidhur me 220-240V ~ nëse energjia elektrike është ndryshe nga vlera e dhënë më lart, telefononi menjëherë Shërbimin e Autorizuar.

Firma prodhuese deklaron se nuk mban asnjë përgjegjësi për çdo lloj dëmi dhe humbje që rezultojnë nga mosveprimi në përputhje me normat e sigurisë!

INSTALIMET ELEKTRIKE DHE TË SIGURISË NË FURRËN E KOMBINUAR TË INTEGRUAR

Instalimet e pajisjes duhet të kryhen nga Shërbimi i autorizuar. Kjo pajisje është dizajnuar për tu lidhur me rrymë 220-240V~ dhe 380-415V 3N ~. Nëse rrjeti i energjisë elektrike është i ndryshëm nga vlera e dhënë, kontaktoni menjëherë servisën e autorizuar . Lidhja e pajisjes duhet të jetë siç tregohet në figurën 6. Pajisja është projektuar për përdorim me prizë për lidhje të fiksuara në korrent. Duhet të instalohet një ndarës shumëpolësh brenda qarkut fur-

nizues me hapje të kontaktit deri në të paktën 3mm (vlerësuar 40A, lloji i funksionimit me vonesë).



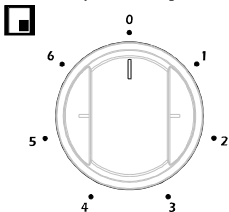
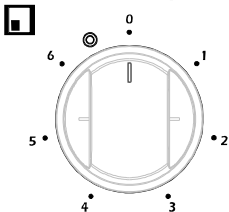
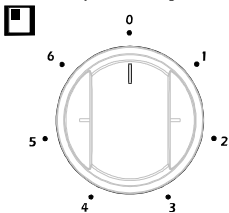
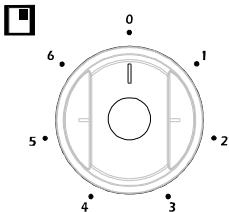
PËRDORIMI I PANELIT

TË KONTROLLIT TË SOBËS PËR FURRA TË INTEGRUARA

ÇELËSAT E REGJISTRIMIT PËR VATRAT ME INDUKSION

Çelësat e regjistrimit për vatrë me induksion

Pajisja duhet të vihet në punë duke përdorur kontrollin e çelësve dhe nxehtë e mbetur është e konfirmuar nga llamba treguese e nxehtë në sipërfaqen vitroqeramike.



Vatra e kontrolluar me çelës është e dizajnuar për të funksionuar në 6 nivele nxehtëje:

- 1 Pozicioni i ruajtjes së nxehtësisë
- 2-3 Pozicioni i nxehtë në nivelin e ulët
- 4-5-6 Pozicioni i gatimi-pjekjes dhe zierjes

Vatrat ovale dhe duale kanë dy zona nxehtëje. Për të aktivizuar zonën e jashtme të vatrës duale/ovale, rrotulloni çelësin njëherë. Në këtë mënyrë të dyja zonat do të ndizen.

Për të çaktivizuar zonën © e jashtme të vatrës duale/ovale, rrotulloni njëherë çelësin. Në këtë mënyrë, të dyja zonat © e jashtme janë të fikura.

Funksionet e nxehtësisë së mbetur

Pas të gjitha proceseve të gatimit disi nxehtësi ruhet në pllakën qeramike të integruar e quajtur ngrohje e mbetur. Kontrolli mund të llogarisë afërsisht se sa i nxehtë është xhami në rastin më të keq. Nëse temperatura e llogaritur është më e lartë se + 60 ° C, atëherë kjo do të tregohet llambën treguese të vatrës për nxehtësinë e mbetur. Ekran i nxehtësisë së mbetur tregon për aq kohë sa temperatura e llogaritur e vatrës është > + 60 ° C.

Pas riaplikimit të tensionit të furnizimit në kontrollin e pllakës pasi ka ndodhur ndërprerja e furnizimit të tensionit, ndodh që ekranin e ngrohtësisë së mbetur të ndriçojë, nëse vatra përkatëse ka

një ngrohtësi të mbetur më të madhe + 60 ° C para se të ndodhte ndërprerja e rrymës. Ekрани do ndriçojë deri sa koha maksimale e mbetur e ngrohjes ka skaduar ose vatra do të përzgjidhet dhe do të aktivizohet.

UDHËZIME DHE KËSHILLA

Enët e gatimit

· Përdorni enë gatimi me bazament të sheshtë, të trashë që janë të njëjtit diametër si vatra. Kjo do të ndihmojë në reduktimin e kohës së gatimit.

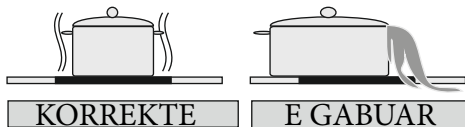
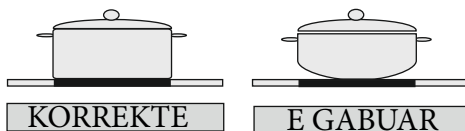
· Enët prej çeliku, çeliku të emaluar, gize dhe çeliku inoks (nëse emërtohet në mënyrë adekuate nga prodhuesi) do t'ju japin rezultatet më të mira. • .

· Enët prej çeliku të emaluar ose alumini ose me funde bakri mund të shkaktojnë një mbetje metalike të grumbulluar mbi vatër. Nëse lihen aty, bëhet e vështirë për ti hequr. Pastroni vatrën pas çdo përdorimi.

· Ena e gatimit është e përshtatshme për induksion nëse ka një magneti në fund të enës.

· Enët e gatimit duhet të vendosen në qendër mbi zonën e gatimit. Në qoftë se nuk është vendosur si duhet, shfaqet në ekran.

· Kur përdorni tiganë të caktuar, ju mund të dëgjoni zhurma të ndryshme nga tiganët, kjo është për shkak të dizajnit të tiganëve dhe nuk ndikon në performancën apo sigurinë e vatrës.



Kursim Energjie

· Zonat e gatimit me induksion përshtaten automatikisht me madhësinë e fundit të enëve të gatimit deri në një kufi të caktuar. Megjithatë pjesa magnetike e fundit të enëve të gatimit duhet të ketë një diametër minimal në varësi të madhësisë të zonës së gatimit.

· Vendoseni enën e gatimit në zonën e gatimit para se ta ndizni atë. Nëse është ndezur para se ta vini enën e gatimit, zona e gatimit nuk do të veprojë dhe do të shfaqet në ekranin e kontrollit.

· Përdorni një kapak për të reduktuar kohën e gatimit.

· Kur lëngjet fillojnë të ziejnë, reduktoni regjistrimin e temperaturës.

· Minimizoni sasinë e lëngut ose yndyrës për të reduktuar kohët e gatimit.

· Përzgjidhni regjistrimin e duhur të temperaturës për aplikimet e gatimit.

Shembuj të aplikimeve të gatimit

Informacioni i dhënë në tabelën e mëposhtme është vetëm për udhëzim.

Regjistrime	Përdorimi për
0	Elementi fikur
1-3	Njoftim delikat
4-5	Zukatje e lehtë, njoftim i ngadaltë
6-7	Ringrohje dhe zukatje e shpejtë
8	Zierje, mpiksje dhe pjekje
9	Nxehje maksimale
P	Funksioni Boost

Këshilla për pastrim

- Mos përdorni peceta gërryese, pastrues gërryese, pastrues aerosol ose objekte të mprehta për të pastruar sipërfaqet e vatrës.
- Për të hequr ushqimin e djegur, thitheni atë me një leckë të lagur dhe lajeni me pastrues të lëngshëm.
- Ju mund të përdorni një kruese për pastrimin e ushqimit apo mbetjeve. Ushqimet ngjitëse duhet të pastrohen menjëherë kur derdhen, para se xhami të ftohet.
- Kini kujdes të mos gërryeni silikonin e vendosur në skajet e xhamit ndërsa jeni duke përdorur një kruese.
- Kruesja ka një brisk, prandaj, ajo duhet të mbahet larg nga fëmijët.
- Përdorni pastrues të veçantë për vatër qeramike, ndërkohë që ajo është e ngrohtë për tu prekur. Shpëlani dhe fshini me të thatë me një leckë të pastër apo peshqir letre.

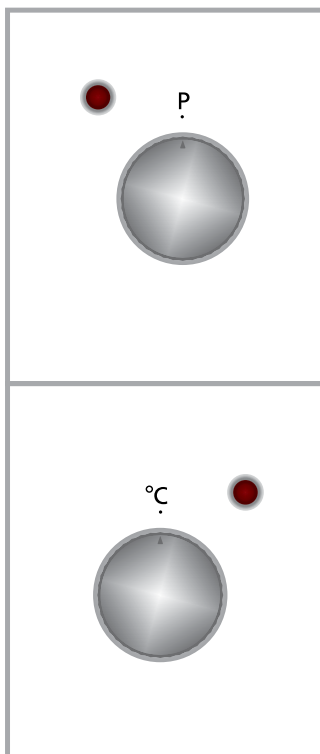
PËRDORIMI I PJESËS SË FURRËS TË PAJISJES

Çelësi i kontrollit të funksionit të furrës

Për të zgjedhur funksionin e dëshiruar të gatimit, rrotulloni çelësin në simbolin përkatës . detajet e funksioneve të furrës janë shpjeguar në seksionin tjetër.

Funksioni i butonit të kontrollit të furrës

Për të zgjedhur funksionin e dëshiruar të gatimit, rrotulloni çelësin në simbolin përkatës . detajet e funksioneve të furrës janë shpjeguar në seksionin tjetër.



Funksionet e Furrës

* Funksionet e furrës tuaj mund të jenë të ndryshme për shkak të modelit të produktit tuaj.



Llamba e furrës:

Vetëm drita e furrës do të ndizet në dhe ajo mbetet ndezur mbi të gjitha në funksionet e gatimit.



Funksioni i shkrirjes:

Dritat paralajmëruese të furrës ndizen, ventilatori fillon të veprojë.

Për të përdorur funksionin e shkrirjes, merrni ushqimin Tuaj të ngrirë dhe vendoseni në furrë në një raft të vendosur në slotin e tretë nga fundi. Rekomandohet që Ju të vendosni një tepsi furre nën ushqimin për shkrirje, për të mbledhur ujin e akumuluar për shkak të akullit të shkrirë. Ky funksion nuk do të gatujë apo ta pjekë ushqimin Tuaj, ai vetëm do të ndihmojë për ta shkrirë atë.



Funksioni i ventilatorit:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së skarës dhe ngrohjes së lartë do të fillojnë të veprojnë.

Ky funksion është shumë i mirë për pjekjen e brumërave. Gatimi realizohet nga rezistenca poshtë dhe lart brenda furrës dhe nga qarkullimi i ajrit siguar nga ventilatori, që jep një efekt të lehtë skare tek ushqimi. Rekomandohet parangrohja e furrës për rreth 10 minuta.



Funksioni i gatimit statik:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së ulët dhe të lartë do të fillojnë të veprojnë. Funksioni i gatimit statik lëshon nxehtësi, duke siguruar gatimin e ushqimit me rafte të ulët dhe të lartë. Kjo është ideale për të bërë pasta, ëmbëlsira, pastiçe, lazanja dhe pica. Rekomandohet parangrohja e furrës për 10 minuta dhe ajo është mirë të gatuesh në vetëm një raft gjatë kësaj kohe në këtë funksion.



Funksioni i pjekjes në skarë:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementi i ngrohjes së skarës do të fillojë të veprojë. Ky funksion përdoret për ushqime në skarë dhe në toast. Përdorni raftet e sipërme të furrës. Lyeni lehtë me furçë me vaj rretin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rretës. Gjithmonë vendosni një tepsi poshtë për grumbulluar ndonjë rrjedhje vaji apo yndyre. Rekomandohet parangrohja e furrës për rreth 10 minuta. Paralajmërim: Kur piqni në skarë, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të rregullohet në 190 °C.

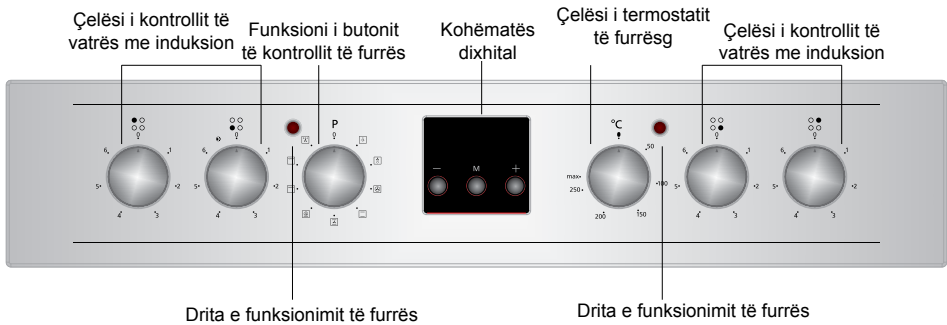


Funksioni i pjekjes së shpejtë në skarë:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së skarës dhe ngrohjes së lartë do të fillojnë të veprojnë. Funksioni është përdorur për pjekje në skarë më të shpejtë dhe për të mbuluar një sipërfaqe më të madhe, të tilla si mish në skarë.

PANELI I KONTROLLIT

Soba e integruar



Përdorni raftet e sipërme të furrës. Lyeni lehtë me furçë me vaj rretin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rretës. Gjithmonë vendosni një tepsi poshtë për grumbulluar ndonjë rrjedhje vaji apo yndyre. Rekomandohet parangrohja e furrës për rreth 10 minuta. Paralajmërim: Kur piqni në skarë, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të rregullohet në 190 °C



Funksioni i dyfishtë skarë dhe ventilim:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së skarës dhe ngrohjes së lartë dhe ventilatori do të fillojnë të veprojnë.

Funksioni përdoret për tiganisje më të shpejtë të ushqimeve të trasha dhe për mbulimin e një sipërfaqe më të madhe. Të dy elementet e sipërme të ngrohjes dhe pjekja në skarë do të veprojnë së

bashku me ventilatorin për të siguruar edhe gatimin.

Përdorni raftet e sipërme të furrës. Lyeni lehtë me furçë me vaj rretin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rretës. Gjithmonë vendosni një tepsi poshtë për grumbulluar ndonjë rrjedhje vaji apo yndyre. Rekomandohet parangrohja e furrës për rreth 10 minuta.

Paralajmërim: Kur piqni në skarë, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të rregullohet në 190 °C.



Funksioni pica

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së skarës dhe ngrohjes së lartë dhe ventilatori do të fillojnë të veprojnë.

Funksioni i ventilatorit dhe i ngrohjes së ulët është ideale për ushqim të pjekur, të tilla si pica, në mënyrë të barabartë në një kohë të shkurtër.

Ndërsa ventilatori shpërndan në mënyrë të barabartë nxehtësinë e furrës, elementi më i ulët i ngrohjes siguron pjekjen e brumit të gatimit.

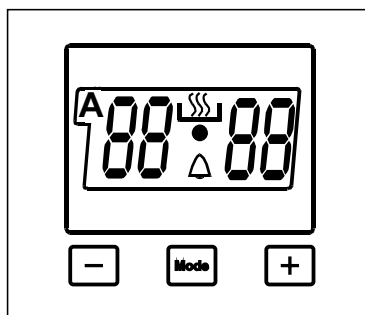


Funksioni Turbo

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së skarës dhe ngrohjes së lartë dhe ventilatori do të fillojnë të veprojnë.

Funksioni turbo shpërndan në mënyrë të barabartë ngrohjen në furrë. Të gjitha ushqimet në të gjitha raftet do të gatohen në mënyrë të barabartë. Është e rekomanduar parangrohje e furrës për 10 minuta.

Përdorimi i orës dixhitale

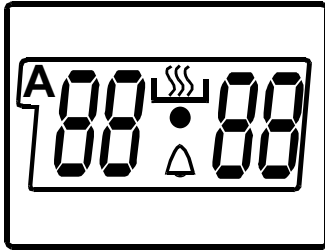


Rregullimi i kohës:

Koha duhet të rregullohet para fillimit të përdorimit të furrës. Pas furnizimit me energji elektrike në furrë, simboli (A) dhe tre "0" do të fillojnë të pulsojnë në ekran. Shtypni çelsat (+) dhe (-) në të njëjtën kohë. Simboli do të shfaqet në ekran. Gjithashtu, pika në mes të ekranit do të fillojë të pulsojë. Duke përdorur butonat (+) dhe (-) butonat, rregulloni orën, ndërsa kjo pikë është duke pulsuar. Pas rregullimit, pika do të ndriçojë vazhdimisht.

Pas furnizimit me energji elektrike në furrë, kur simboli (A) dhe tre "0" do të fillojnë të pulsojnë në ekran, furra nuk mund të funksionojë duke përdorur butonat e kontrollit. Kur butonat (+) dhe (-) janë shtypur njëkohësisht për rregullimin e kohës, simboli do të shfaqet në ekran. Kur ky simbol shfaqet në ekran, ju mund të veprooni manualisht në pjesën e furrës. Duke qenë se koha e rregulluar do të rikthehet si më parë në rast të ndërprerjes së energjisë, veprimi i rregullimit të kohës duhet të kryhet përsëri.

Sinjal zanor Rregullim i kohës:



Koha duhet të rregullohet para fillimit të përdorimit të furrës. Pas furnizimit me energji elektrike në furrë, simboli (A) dhe tre "0" do të fillojnë të pulsojnë në ekran. Shtypni çelësat (+) dhe (-) në të njëjtën kohë.

Simboli do të shfaqet në ekran. Gjithashtu, pika në mes të ekranit do të fillojë të pulsojë. Duke përdorur çelësat (+) dhe (-) çelësat, rregulloni orën, ndërsa kjo pikë është duke pulsuar. Pas rregullimit, pika do të ndriçojë vazhdimisht. Ky funksion mund të përdoret për të marrë sinjal zanor në përfundimin e periudhës kohore të rregulluar.

Shtypni butonin e MODALITETIT në mes. Simboli do të pulsojë në ekran. Gjithashtu tre "0"-të do të shfaqen. Rregullo periudhën e dëshiruar kohore për paralajmërim duke përdorur çelësat (+) dhe (-), ndërsa simboli është duke pulsuar. Pak kohë pas përfundimit të rregullimit, simboli do të fillojë të ndriçojë vazhdimisht. Kur simboli fillon të ndriçojë vazhdimisht, sinjali zanor i rregullimit të kohës është bërë.

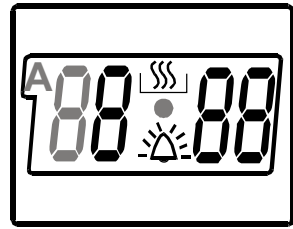
Koha e sinjalit zanor mund të vendoset

në një kohë në mes diapazonit kohor prej 0 dhe 23.59.

Kur koha e caktuar ka mbaruar, ora jep një sinjal zanor dhe simboli fillon të pulsojë në ekran. Duke shtypur një nga butonat, sinjali zanor do të ndalojë dhe simboli në ekran zhduket.

Sinjali zanor i rregullimit të kohës është vetëm për qëllime paralajmëruese. Furra nuk do të aktivizohet në këtë funksion.

Rregullimi i kohës së gatimit:



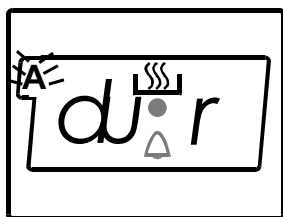
Ky funksion është përdorur për të gatuar në diapazonin kohor të dëshiruar. Ushqimet që duhen gatuar janë vënë në furrë. Furra është e rregulluar në funksionin e dëshiruar të gatimit. Termostati i furrës është rregulluar në shkallën e dëshiruar në varësi të gjellës për gatim. Mbani shtypur butonin MODALITET derisa të shihni në ekranin e orës "stop" Kur të shihni "stop" në ekranin e orës, simboli (A) do të fillojë të pulsojë. Rregulloni kohën e gatimit për ushqimin që doni të gatuar, duke përdorur butonat (+) dhe (-), ndërsa kohëmatësi është në pozitën e tij. Pak kohë pasi veprimi

i rregullimit ka përfunduar, ora do të shfaqet në ekran dhe simbolet (A) dhe do të fillojnë të ndriçojnë vazhdimisht në ekran. Ndërsa jeni duke bërë këtë, furra do të fillojë të funksionojë.

Mund të regjistrohet një periudhë gatimi mes rangut kohor prej 0 dhe 10 orë.

Në përfundim të kohëzgjatjes së caktuar, kohëmatësi do të ndalojë furrën dhe do të japë një sinjalizim akustik. Gjithashtu, simboli (A) do të fillojë të pulsojë në ekran. Pasi keni çuar butonin e furrës dhe butonin e termostatit në pozitën 0, duke shtypur çdo buton të kohëmatësit, sinjali zanor do të përfundojë. Gjithashtu, kohëmatësi do të sillet për t'u përdorur në funksionin manual.

Rregullimi i kohës së mbarimit të gatimit:



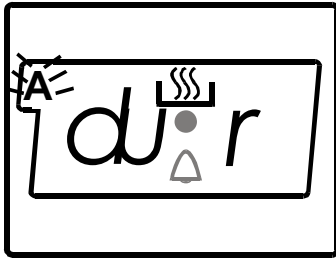
Ky funksion është përdorur për të gatuar sipas kohës së dëshiruar për përfundim. Ushqimi për t'u gatuar është vënë në furrë. Furra është e rregulluar në funksionin e dëshiruar të gatimit. Termostati i furrës është rregulluar në shkallën e dëshiruar në varësi të gjellës për gatim. Mbani shtypur butonin MODALITETI derisa të shfaqet në ekran "fund", simboli (A) dhe ora do të fillojnë të pulsojnë respektivisht.

Rregullo kohën e mbarimit për ushqimin që doni të gatuar, duke përdorur çelsat (+) dhe (-), ndërsa kohëmatësi është në këtë pozitë. Pak kohë pasi veprimi i rregullimit ka përfunduar, ora do të shfaqet në ekran dhe simbolet (A) dhe do të fillojnë të ndriçojnë vazhdimisht në ekran. Ndërsa jeni duke bërë këtë, furra do të fillojë të funksionojë.

Ju mund të vendosni një orë që mund të mbarojë në 10 orë pas orarit të ditës.

Në përfundim të kohëzgjatjes së caktuar, kohëmatësi do të ndalojë furrën dhe do të japë sinjalin zanor. Gjithashtu simboli (A) do të fillojë të pulsojë në ekran. Pasi keni çuar butonin e furrës dhe butonin e termostatit në pozitën 0, duke shtypur çdo buton të kohëmatësit, sinjali zanor do të përfundojë. Kohëmatësi gjithashtu do të sillet në funksionin e përdorimit manual.

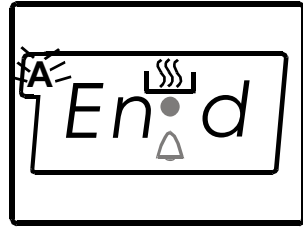
Programim plotësisht -automatik:



Ky funksion është përdorur për të gatuar pas një periudhe të caktuar kohore, brenda një kohëzgjatje të caktuar. Ushqimi për t'u gatuar është vënë në furrë. Furra është e rregulluar në funksionin e dëshiruar të gatimit. Termostati i furrës është rregulluar në shkallën e dëshiruar në varësi të gjelës për gatim.

Fillimisht, mbani shtypur butonin MODALITETI derisa të shfaqet mbi ekranin e kohëmatësit "stop". Kur shihni "stop" në ekranin e kohëmatësit, simboli (A) do të fillojë të pulsojë. Rregullo kohën e gatimit për ushqimin që doni të gatuar, duke përdorur çelsat (+) dhe (-), ndërsa kohëmatësi është në këtë pozitë. Pak kohë pasi veprimi i rregullimit ka përfunduar, ora do të shfaqet në ekran dhe simbolet (A) dhe do të fillojnë të ndriçojnë vazhdimisht në ekran.

Mund të regjistrohet një periudhë gatimi mes rangut kohor prej 0 dhe 10 orë.



Së dytë, mbani shtypur butonin MODALITETI derisa në ekran të shfaqet "fund". Kur shihni "fund" në ekranin e kohëmatësit, simboli (A) do të fillojë të pulsojë. Rregullo kohën e mbarimit për ushqimin duke përdorur çelsat (+) dhe (-), ndërsa kohëmatësi është në këtë pozitë. Pak kohë pasi veprimi i rregullimit ka përfunduar, ora do të shfaqet në ekran dhe simbolet (A) dhe do të fillojnë të ndriçojnë vazhdimisht në ekran.

Ju mund të regjistroni një kohë që mund të jetë deri tek 23.59 pas orës së synuar duke shtuar periudhën e gatimit në kohë.

Furra do të fillojë të veprojë në orën e llogaritur duke reduktuar periudhën e gatimit nga koha e mbarimit e regjistruar dhe do të ndalet në kohën e regjistruar të mbarimit. Kohëmatësi do të lëshojë sinjal zanor dhe simboli(A) do të fillojë të pulsojë. Pasi keni çuar butonin e furrës dhe butonin e termostatit në pozitën 0, duke shtypur çdo buton të kohëmatësit, sinjali zanor do të për-

fundojë. Gjithashtu, koha aktuale do të shfaqet në ekran në kohëmatës.

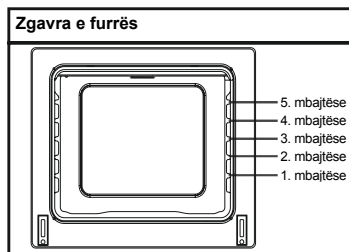
Bllokimi i çelësit

- Butoni i modalitetit duhet të shtypet të paktën 2 sekonda nëse asnjë nga butonat nuk është aktivizuar brenda 5 minutave të fundit.
- Pas aktivizimit të butonit të modalitetit, çdo buton aktivizohet menjëherë sapo të preket.

Aksesorë

Produkti është furnizuar me aksesore. Ju gjithashtu mund të përdorni aksesorë që keni blerë nga burime të tjera, por ato duhet të jenë rezistente ndaj nxehtësisë dhe flakëve. Ju gjithashtu mund të përdorni pjata qelqi, forma torte dhe tabaka furre që janë të përshtatshme për përdorim në furrë. Ndiqni udhëzimet e prodhuesit kur përdorni aksesorë të tjerë. Në rast se përdoren enë të vogla, vendosni enën mbi rrjetë teli, pasi ajo do të jetë plotësisht në pjesën e mesme të rrjetës. Nëse ushqimi që do gatuhet nuk e mbulon tabakanë e furrës plotësisht, nëse ushqimi është marrë nga ngrirja e thellë apo tabaka është duke u përdorur për mbledhjen e ushqimeve të lëngshme që rrjedhin gjatë pjekjes në skarë, mund të vërehen ndryshime në formë në tabaka. Kjo është për shkak të temperaturave të larta që shfaqen gjatë gatimit. Tabakaja do të kthehet në formën e saj të vjetër, kur tabakaja do të ftohet pas gatimit. Kjo është një dukuri normale fizike që ndodh gjatë transferimit të ngrohjes. Mos vendosni tabaka qelqi të nxehtë dhe enë të nxehta në një mjedis të ftohtë direkt nga furra për të shmangur thyerjen e tabakasë apo enës. Mos e vendosni mbi sipërfaqe të ftohtë dhe të lagësht. Vendoseni mbi një leckë të thatë kuzhinë dhe lëreni të ftohet ngadalë. Kur përdorni skarën në furrën tuaj; ne rekomandojmë (sipas rastit) të përdorni rrjetën që e keni marrë bashkë me produktin. Kur përdorni rrjetën e telit; vendosni një tabaka në një nga raftet më të ulëta për të mundësuar grumbullimin e vajit. Mund të shtoni ujë në tabaka për të ndihmuar pastrimin. Siç shpjegohet në klauzolat

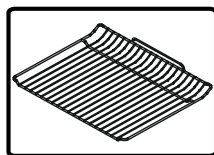
përkatese, kurrë mos përdorni grilën me gaz pa kapakun mbrojtës. Nëse furra juaj ka një skarë që vepron me gaz, por kapaku mbrojtës mungon, apo është e dëmtuar dhe nuk mund të përdoret, porosisni një pjesë këmbimi nga qendra e shërbimit më të afërt.



Aksesorët e furrës

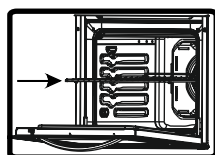
Aksesorët për furrën tuaj mund të jenë të ndryshëm për shkak të modelit të produktit tuaj.

Rrjetë teli



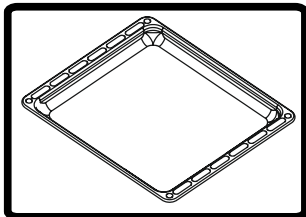
Rrjeta e telit përdoret për të pjekur në skarë apo për të vendosur enë gatimi të ndryshme në të.

KUJDES- Vendosni si duhet rrjetën e telit në çdo raft korrespondues në zgavrën e furrës dhe shtyjeni atë në pjesën e prapme.



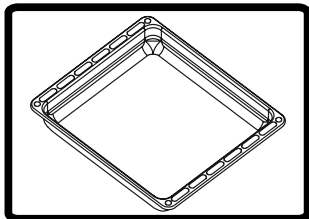
Tabakaja e cekët

Tabakaja e cekët përdoret për të pjekur brumë të tilla si bazë torte etj. Për ta vendosur si duhet tabakanë në zgavër, e vini atë në çdo raft dhe shtyjeni atë në pjesën e prapme.



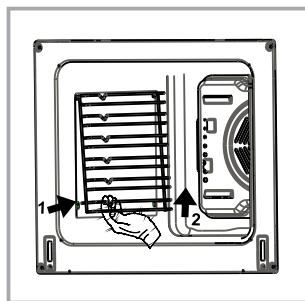
Tabakaja e thellë

Tabakaja e thellë është përdorur për të gatuar me avull. Për ta vendosur si duhet tabakanë në zgavër, e vini atë në çdo raft dhe shtyjeni atë në pjesën e prapme.



Heqja e rafteve rrjetë

Tërhiqni raftin rrjetë siç tregohet në figurë. Pasi ta keni liruar nga kapset, ngrijeni lart.



PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA E FURRËS TUAJ

PASTRIMI

Para se të filloni të pastroni furrën tuaj, sigurohuni që të gjithë butonat e kontrollit janë fikur dhe pajisja juaj është ftohur. Stakoni pajisjen.

Mos përdorni materiale që përmbajnë grimca që mund të dëmtojnë smaltin dhe pjesët e lyera të furrës tuaj. Përdorni pastrues kremoz ose pastrues të lëngshëm, të cilat nuk përmbajnë grimca. Duke qenë se ato mund të dëmtojnë sipërfaqet, mos përdorni krem kaustik, pluhura pastrimi gërryes, lesh teli ose mjete të rënda. Në rast se lëngje të tepërta derdhen mbi furrën tuaj, ato mund të shkaktojnë një dëm në smalt. Menjëherë pastroni lëngjet e derdhura. Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e pajisjes.

Pastrimi i brendësisë së furrës

Sigurohuni që të hiqni nga prizat furrën para se të filloni ta pastroni atë. Ju do të merrni rezultate më të mira në qoftë se pastroni brendësinë e furrës ndërsa furra është pak e ngrohtë. Fshini furrën tuaj me një copë leckë të butë me ujë sapun pas çdo përdorimi. Pastaj fshijeni përsëri, këtë herë me një leckë të njomë, dhe thajeni. Një pastrim i plotë duke përdorur pastrues të tipit të thatë dhe pluhur. Për produktin me korniza smalti katalitik muret e pasme dhe

anësore të kasës së brendshme nuk kërkojnë pastrim. Gjithsesi, në varësi të përdorimit, është e rekomanduar që ju të zëvendësoni ato pas një periudhe të caktuar kohe.

MIRËMBAJTJA

Zëvendësimi i dritës së furrës

Ndryshimi i llambës së furrës duhet të bëhet nga tekniku i autorizuar. Vlerësimi i llambës duhet të jetë 230V, 25Watt, Lloji E14, T300 para se të ndryshoni llambën, furra duhet të stakohet dhe duhet të jetë e ftohtë.

Dizajni i llambës është specifik për përdorim në pajisje gatimi shtëpiake dhe nuk është e përshtatshme për ndriçim dhomë familjare.

SHËRBIMI DHE TRANSPORTI

KËRKESA PRA SE TË KONTAKTONI SHËRBIMIN

Nëse furra nuk funksionon:

Furra mund të jetë fikur, ose të jetë i shkëputur nga modelet e pajisura me kohëmatës, koha nuk mund të rregullohet.

Nëse furra nuk nxehet:

Ngrohja nuk mund të rregullohet me çelësin e kontrollit të vatrës së furrës.

Nëse llamba e ndriçimit të brendshëm nuk bën dritë:

Duhet të kontrollohet rryma elektrike. Duhet të kontrolloni nëse llambat janë të dëmtuara. Nëse janë të dëmtuara, ju mund të zëvendësoni ato si në udhëzimin në vijim.

Gatim (nëse pjesa e poshtme-sipërme nuk gatuan në mënyrë të barabartë):

Kontrolloni vendosjet e rafteve, kohën e gatimit dhe vlerat e ngrohjes sipas manualit.

Përveç këtyre, në qoftë se ju ende keni ndonjë problem me produktin tuaj, ju lutem telefononi në Qendrën e Shërbimit të autorizuar.

INFORMACION LIDHUR ME TRANSPORTIN

Nëse keni nevojë për ndonjë transport:

Ruani ambalazhin origjinal të produktit dhe përdorni kutinë origjinale për transport. Ndiqni shenjat e transportit në kuti. Vendosni shirita mbi sobën në pjesët e sipërme, mbulojeni dhe transportoni më vete panelin e gatimit.

Vendosni një letër midis kapakut të sipërm dhe panelit të gatimit, mbulonin kapakun e sipërm, dhe më pas vendosni shirita mbi sipërfaqet anësore të furrës.

Vendosni karton ose letër në kapakun frontal të xhamit interior të sobës pasi është më mirë për tavat, për rrjetat grilë dhe tabakatë brenda furrës nuk do të dëmtojnë kapakun e furrës gjatë transportit. Gjithashtu mbështillni kapakun e furrës në muret anësore.

Në qoftë se nuk e keni kutinë origjinale:

Merrni masat e duhura për të siguruar sipërfaqet e jashtme (sipërfaqe xhami dhe të lyera) dhe furrën duke i mbrojtur ato nga goditjet e mundshme.

ENËT	TURBO			I ULËT- I LARTË			VENTILATOR I ULËT- I LARTË			SKARA		
	Poz. termostati (°C)	Poz. i raftit	Koha e gatimit (min)	Poz. termostati (°C)	Poz. i raftit	Koha e gatimit (min)	Poz. termostati (°C)	Poz. i raftit	Koha e gatimit (min)	Poz. termostati (min)	Poz. i raftit	Koha e gatimit (min)
Brumë me shtresa	170-190	1 -2/-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Kek	150-170	1 -2/-3	30-40	170 -190	1-2	30-40	150-170	1 -2/-3	25-35			
Biskota	150-170	1 -2/-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1 -2/-3	25-35			
Qofte skare										200	4	10-15
Ushqim i lëngshëm	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Pulë				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Bërzojë										200	3-4	15-25
Bifteq										200	4	15-25
Kek me dy tabaka	160-180	1-4	30-40									
Brumra në dy tabaka	170-190	1-4	35-45									

**Gatim me rostio pule në hell ...

Уважаеми потребители,

Нашата цел е да Ви предложим висококачествени продукти, които надминават Вашите очаквания. Вашият уред е произведен с помощта на най-модерни съоръжения и е грижливо тестван за качество. Тези инструкции са изготвени с цел да Ви помогнат да използвате Вашия уред, който е произведен с най-модерните, надеждни и ефективни технологии. Преди да използвате Вашия уред, внимателно прочетете тези инструкции, които включват основна информация за безопасно монтиране, поддръжка и употреба. За монтирането на Вашия продукт се свържете с най-близкия оторизиран сервизен център.

Съдържание

Представяне и размери на продукта

Предупреждения

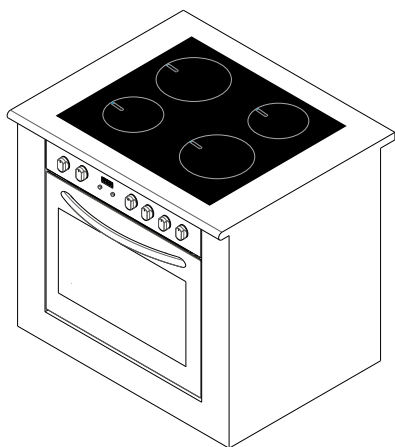
Подготовка за монтаж и употреба

Употреба

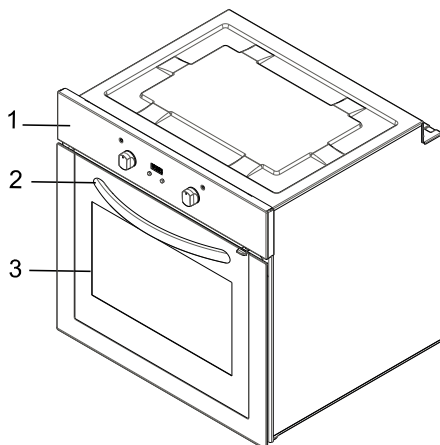
Почистване и поддръжка

Обслужване и транспортиране

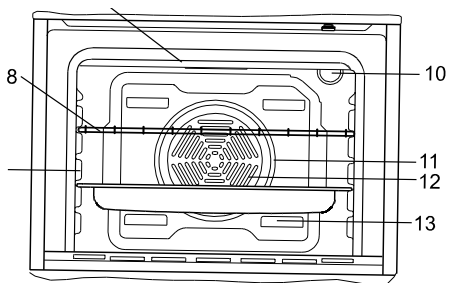
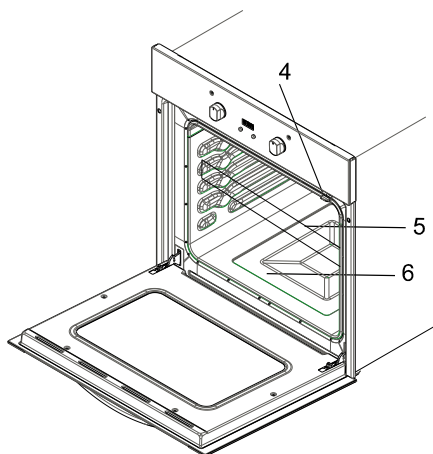
ПРЕДСТАВЯНЕ И РАЗМЕРИ НА ПРОДУКТА



Комбинирана фурна за вграждане



Фурна за вграждане



СПИСЪК НА КОМПОНЕНТИТЕ:

1- Панел за управление

2- Дръжка

3- Врата на фурната

4- Заклучване против деца

5- Тава

6- Долен нагревател (зад плочата)

7- Горен нагревател (зад плочата)

8- Електрически грил

9- Стелажи

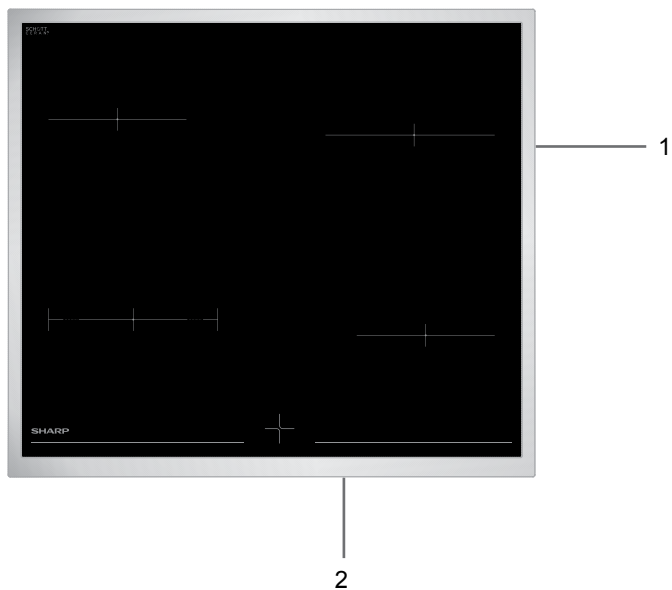
10- Вътрешно осветление

11- Турбо нагревател (зад плочата)

12- Вентилатор (зад плочата)

13- Клапи на въздушните отвори

ВИТРОКЕРАМИЧЕН ПЛОТ



- 1. Витрокерамичен нагревател
- 2 Витрокерамично стъкло

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ДОКРАЙ. ПАЗЕТЕ ГИ НА УДОБНО МЯСТО ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

НАРЪЧНИКЪТ Е ПРЕДНАЗНАЧЕН ЗА ПОВЕЧЕ ОТ ЕДИН МОДЕЛ.

ВЪЗМОЖНО Е ПРИ ВАШИЯ УРЕД ДА ОТСЪСТВАТ НЯКОИ ОТ ХАРАКТЕРИСТИКИТЕ, ОПИСАНИ В ТОЗИ НАРЪЧНИК. ДОКАТО ЧЕТЕТЕ НАРЪЧНИКА, ОБРЪЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА ПРИМЕРИТЕ, ПОДКРЕПЕНИ С ИЗОБРАЖЕНИЯ.

Общи предупреждения за безопасност:

Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, както и от такива с липса на опит и познание, единствено когато са наблюдавани и инструктирани как да използват устройството по безопасен начин и разбират опасностите, които е възможно да възникнат. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването

и поддръжката не бива да се осъществяват от деца без родителски надзор.

ВНИМАНИЕ: По време на ползване повърхността на уреда се нагорещява. Внимавайте да не докосвате нагревателите. Децата на възраст под 8 години не трябва да бъдат допускани в близост до уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато.

ВНИМАНИЕ: При пържене с масло или олио не оставяйте уреда без наблюдение, тъй като е възможно да възникне пожар. НИКОГА не правете опит да гасите пожар с вода. Вместо това изключете уреда и покрийте огъня, например с капак или противопожарно одеяло.

ВНИМАНИЕ: Опасност от пожар: не оставяйте предмети върху плота.

ВНИМАНИЕ: В случай

че покритието се спуска, изключете уреда, за да избегнете опасността от късо съединение.

При плотове с капак - всяко разливане на течност върху капака трябва да бъде отстранено, преди да бъде отворен. Също така, преди затваряне на капака е необходимо повърхността на плота да бъде оставена да изстине.

Уредът не е пригоден за употреба с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

Устройството се нагорещява по време на работа. Внимавайте да не докоснете горещите елементи във вътрешността на фурната.

Докато уредът работи, дръжките могат да се нагорещят.

При почистване на стъклото на вратата и другите повърхности не използвайте абра-

зивни препарати или остри метални стъргалки, тъй като покритията могат да се надраскат и повредят.

Не почиствайте уреда с помощта на пара.

ВНИМАНИЕ: С цел избягване възможността от токов удар, преди да пристъпите към смяна на крушката се уверете, че уредът е изключен.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: По време на ползване на фурната или грила повърхността на уреда може да се нагорещи. Децата не трябва да бъдат допускани в близост до уреда.

Метални предмети като ножове, вилици, лъжичи и капаци не трябва да бъдат поставяни върху повърхността на плота, тъй като е възможно да се нагорещят.

След работа с индукционния плот изключвайте нагревателите чрез панела за управле-

ние, без да разчитате на детектора за съдове.

Вашият уред е произведен в съответствие с всички приложими местни и международни стандарти и разпоредби.

Действията по поддръжка и ремонт трябва да бъдат изпълнявани единствено от квалифицирани техници. Монтаж и поправка на уреда, извършени от неупълномощено лице могат да застрашат здравето Ви. Изменението или модифицирането на спецификациите на уреда по какъвто и да е начин е опасно.

Преди да започнете монтажа се уверете, че местните условия за разпространение (естеството и налягането на газта, както и силата и честотата на подаваното напрежение) и настройките за функциониране на уреда са съвместими. Начините за настройване на този уред са посочени върху етикета.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Този уред е предназначен единствено за готвене на храна при условия на битова употреба и не трябва да бъде използван за други цели и форми на приложение (напр. за комерсиални нужди или за отопление на помещения).

Не се опитвайте да повдигате или премествате уреда, дърпайки дръжката на вратата.

Всички възможни мерки за гарантиране на Вашата безопасност са предприети. При почистване се опитвайте да избегнете надраскване, тъй като стъклото може да се спуква. Избягвайте да удряте стъклото със съдовете.

Уверете се, че по време на монтажа захранващият кабел не е приклепен. В случай че захранващият кабел бъде повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов

сервиз или от лице с подобна квалификация, с цел предотвратяване на евентуална опасност.

Не позволявайте на децата да се кацнат по вратата на фурната или да сядат върху нея, докато е отворена.

Предупреждения при монтаж:

Не включвайте уреда преди монтажът да е приключил.

Уредът трябва да бъде монтиран и въведен в експлоатация от квалифициран техник. Производителят не поема отговорност за повреди, които е възможно да възникнат вследствие на неправилно разположение или монтаж от неупълномощено лице.

При разопаковане се уверете, че уредът не е бил повреден по време на транспортирането му. В случай че установите повреда, не използвайте уреда, а се свържете незабавно с представител на квалифициран сервиз. Опаковъчните материали (полиетилен, телбод, стиропор и т.н.) могат да окажат вредно въздействие върху деца. Поради това трябва да бъдат отстранявани незабавно.

Предпазвайте уреда от атмосферни влияния. Не го излагайте пряко на слънце, дъжд, сняг и т.н.

Необходимо е предметите около уреда (напр. шкаф) да могат да издържат на температури от 100°C и повече.

По време на употреба:

При първото включване на фурната ще усетите миризма от изолационните материали и нагревателните елементи.

Ето защо, преди да пристъпите към употреба на фурната я включете на максимална температура и я оставете да работи, без да поставяте нищо в нея за 45 минути. Необходимо е в същото време помещението, в което се намира фурната да бъде добре

проветрено.

По време на употреба външните и вътрешните повърхности да фурната се нагорещават. При отваряне на вратата на фурната се отдръпнете, за да избегнете горещия поток пара, който излиза отвътре. Възможно е той да Ви причини изгаряния.

Не поставяйте леснозапалими или експлозивни материали в близост до уреда, докато е включен.

При поставяне и изваждане на храни от фурната винаги използвайте ръкавици.

Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене с твърди или течни мазнини. При нагриване с много високи температури е възможно да възникне пламък. Никога не се опитвайте да гасите възпламенена мазнина с вода. Покрийте тенджерите и тиганите с капак, за да задушите пламъка и изключете уреда.

Поставяйте тиганите винаги в центъра на зоната за готвене, като завъртате дръжките в безопасно положение, така че да не могат да бъдат бутнати.

Изключвайте уреда от захранването в случаите, когато не го ползвате за продължителни периоди. Изключвайте главния превключвател. Освен това, когато уредът не се ползва, дръжте вентила за газ изключен.

Уверявайте се, че когато не работите с уреда, приборите за управление са винаги поставени в положение "0" (стоп).

При издърпване навън тавите се накланят. Внимавайте да не разлеете гореща течност.

Когато вратата или чекмеджето на фурната са отворени, не оставяйте нищо върху тях. Можете да нарушите баланса или покритието им.

Не поставяйте тежки или леснозапа-

лими предмети (пластмаса, найлонови чанти, хартия, парцали и т.н.) в чекмеджето. Това включва съдове с пластмасови аксесоари (напр. дръжки).

Не закачайте кърпи, гюдерии и парцали върху уреда или дръжките му.

При почистване и поддръжка:

Винаги изключвайте уреда преди да започнете действия по почистване и поддръжка.

Изключете уреда от електрическата мрежа или изключете главните превключватели.

При почистване на панела за управление не сваляйте контролните прибори.

ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ЕФЕКТИВНА И БЕЗОПАСНА ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА, ВИ ПРЕПОРЪЧВАМЕ ВИНАГИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ И В СЛУЧАЙ НА НУЖДА ДА СЕ СВЪРЗВАТЕ ЕДИНСТВЕНО С НАШИ УПЪЛНОМОЩЕНИ СЕРВИЗНИ ПРЕДСТАВИТЕЛИ.

ПОДГОТОВКА ЗА МОНТАЖ И УПОТРЕБА

Изработена от компоненти и материали с най-добро качество, тази модерна, функционална и практична фурна отговаря на Вашите изисквания във всяко отношение. Прочетете ръководството за лесна и безпроблемна бъдеща експлоатация. По-долу е изложена информацията относно правилното позициониране и работа с уреда. Те със сигурност трябва да бъдат прочетени от техника, който ще извърши монтажа на фурната.

ЗА МОНТАЖА НА ФУРНАТА СЕ ОБЪРНЕТЕ КЪМ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК!

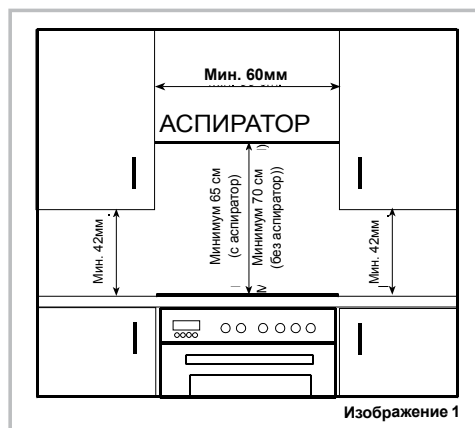
ИЗБОР НА МЯСТО

При избора на място, където да разположите фурната, е необходимо да обърнете внимание на няколко неща.

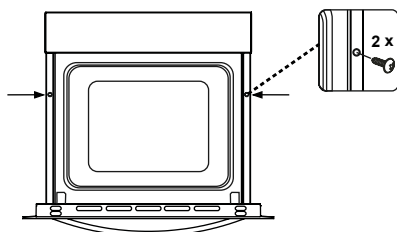
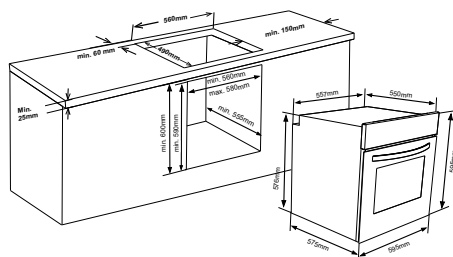
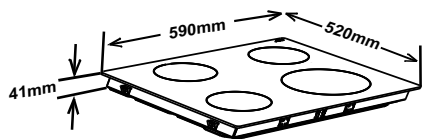
Вземете под внимание препоръките, които даваме по-долу, за да предотвратите проблемите и опасни ситуации, които могат да възникнат впоследствие! Докато избирате място за фурната, внимавайте в съседство да няма леснозапалими или експлозивни материали, като завеси, газови бутилки и т.н.

Мебелите, заобикалящи фурната трябва да бъдат устойчиви на високи температури (до 50 °C над нормалната стайна температура).

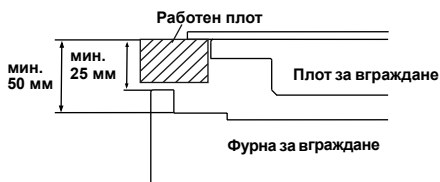
Необходимите промени в стенните шкафове и аспираторите над вградения комбиниран уред, както и минималните височини над борда на фурната са показани на изображение 1. Минимално необходимо разстояние между аспиратора и готварския плот е 65 см. В случай че няма такъв, височината трябва да бъде най-малко 70 см.



МОНТИРАНЕ НА ВГРАДЕНА ФУРНА



Поставете фурната в шкафа, като я бутнете напред. Отворете вратата на фурната и поставете два винта в отворите на рамката. Затегнете винтовете, като рамката на фурната трябва да докосва повърхността на дървения шкаф.



Ако фурната е монтирана под готварски плот, разстоянието между горния ѝ панел и плота трябва да бъде най-малко 50 мм, а разстоянието между кухненския плот и горната

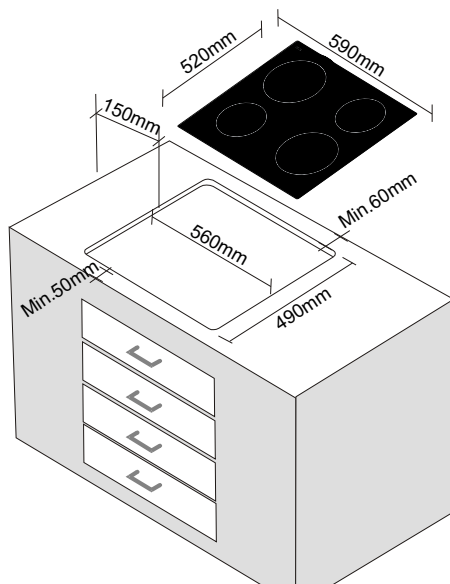
част на панела за управление - поне 25 мм.

Размерите на шкафа, в който ще бъде поставена фурната трябва да съответстват на посочените, а материалът, от който е изработен - да бъде устойчив на високи температури. При правилен монтаж допирът с електрическите или изолирани компоненти трябва да бъде предотвратен. Изолационните компоненти трябва да бъдат монтирани по начин, не позволяващ тяхното демонтиране с какъвто и да е инструмент. Монтирането на уреда в непосредствена близост до хладилник или фризер не е препоръчително. В противен случай качеството на работа на горепосочените уреди ще бъде подложено на негативно въздействие, вследствие на излъчваната топлина. След като извадите фурната от опаковката, се уверете, че няма повреди. В случай че подозирате за наличието на такива, се свържете незабавно с упълномощен сервиз, без да използвате устройството.

ПОЗИЦИОНИРАНЕ НА ПЛОТА ЗА ВГРАЖДАНЕ

За предотвратяване протичането на течности заедно с фурната е предоставена специална уплътняваща замазка. Нанесете замазката върху ръбовете на отвора, в който ще бъде поставен плота за вграждане, с посочените в Изображение 2 размери. Разтегнете петте части на замазката и ги приложете върху ръбовете на гнездото за вграждане. Поставете плота върху нея, внимавайки бутоните за управление да бъдат от дясната страна. Уверете се, че пасва в скобите, както е показано на Изображение 3. След като поставите плота в гнездото, почистете останалата замазка по страните с помощта на шпатула (Изображение 3).

Ако дебелината на кухненския плот е по-малка от 40 мм, използвайте скобите, както е показано на Изображение 4. Поставете индукционния плот директно в гнездото (Изображение 5а-5б)



- Неправилно свързване може да повреди уреда. Повреди от такъв тип не се покриват от гаранцията.
- Уредът е проектиран за работа при 220-240V~. При различни от посочените стойности, незабавно се свържете с упълномощен сервизен център.

Производителят декларира, че не носи отговорност за всякакъв вид повреда, породени от неспазване на стандартите за безопасност! По време на свързване към електрическата мрежа посочените по-долу инструкции трябва да бъдат следвани точно:

Заземителният кабел трябва да бъде свързан към съответната маркировка посредством винт. Свързването на захранващия кабел трябва да бъде изпълнено, както е показано на Изображение 6. Ако в местната електрическа инсталация няма заземен контакт, съответстващ на нормите, незабавно се свържете с упълномощен сервизен представител.

Заземеният контакт трябва да се намира в непосредствена близост до уреда. Никога не използвайте удължител.

Захранващият кабел не трябва да се допира до нагорещяващите се повърхности на уреда.

При констатиране на повреди по захранващия кабел, се свържете с упълномощен сервизен представител за подмяна.

Кабелното свързване на уреда трябва да бъде изпълнено от упълномощен сервизен представител. Използваният кабел трябва да бъде от тип H05VV-F.

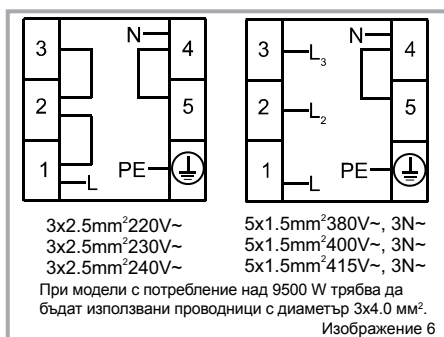
Неправилно свързване може да повреди уреда. Повреди от такъв тип не се покриват от гаранцията.

Уредът е проектиран за работа при 220-240V~. При различни от посочените стойности незабавно се свържете с упълномощен сервизен представител.

Производителят декларира, че не носи отговорност за всякакъв вид повреда, породени от неспазване на нормите за безопасност!

ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

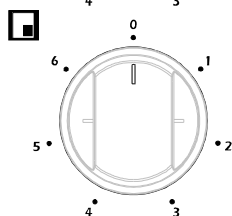
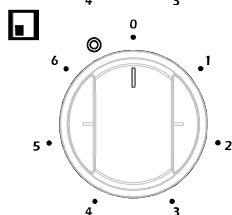
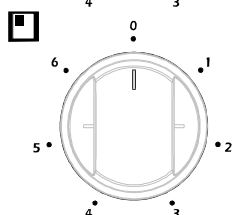
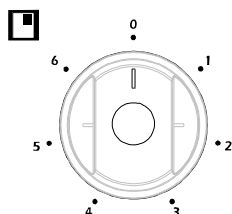
Кабелното свързване на уреда трябва да бъде изпълнено от упълномощен сервизен представител. Уредът е проектиран за работа при 220-240V~ и 380-415V 3N ~. При различни от посочените стойности, незабавно се свържете с упълномощен сервизен представител. на уреда трябва да бъде изпълнено, както е показано на Изображение 6. Уредът проектиран за фиксирано свързване към електрическата мрежа. Необходимо е в захранващата верига да бъде монтиран многополюсен превключвател, оставяйки минимално разстояние от 3 мм в контакта (с номинална сила 40А и забавено функциониране).



УПОТРЕБА НА ФУРНАТА ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА ВИТРОКЕРАМИЧНИЯ ПЛОТ ПРИБОРИ ЗА ТОПЛИННО УПРАВЛЕНИЕ НА ВИТРОКЕРАМИЧНИТЕ НАГРЕВАТЕЛИ

Прибори за топлинно управление на витрокерамичните нагреватели

Уредът се управлява с помощта на прибори за топлинно управление, а наличието на остатъчна топлина се потвърждава от съответния светлинен индикатор върху витрокерамичната повърхност.



Приборите за топлинно управление работят на 6 нива:

- 1 Позиция за поддържане на топлина
- 2-3 Позиция за затопляне с малко количество топлина
- 4-5-6 Позиция за готвене – печене и варене

Двойните и елипсовидните нагреватели разполагат с по 2 нагревателни зони. За активиране на външната зона на двоен/елипсовиден нагревател, завъртете веднъж прибора към съответната позиция. По този начин двете външни зони се включват.

За деактивиране на външната зона на двоен/елипсовиден нагревател, завъртете веднъж прибора към съответната позиция ☉. По този начин двете външни зони се изключват ☉.

Остатъчна топлина

След готвене в стъклокерамичния плот се запазва известно количество остатъчна топлина. Уредът може да калкулира грубо нагорещаването на стъклото. Ако калкулираната температура надвишава + 60 °C, съответният индикатор за остатъчна топлина ще светне. Дисплеят за остатъчна топлина е визуализиран, докато отчетената температура е по-висока от + 60 °C.

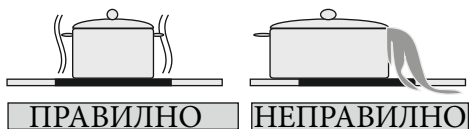
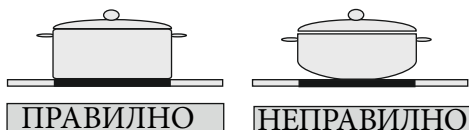
Ако след прекъсване на храненето някой от нагревателите е нагоре-

щен до повече от + 60 °С, дисплеят за остатъчна топлина започва да премигва. Премигването ще продължи до изтичане на максималното зададено време или до повторно избиране и активиране на нагревателя.

СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

Съдове за готвене

- Използвайте съдове за готвене с дебело, плоско и гладко дъно, имащи еднакъв диаметър с елемента. По този начин времето за готвене се намалява.
- За оптимални резултати при приготвяне на храната използвайте съдове от стомана, емайлирана стомана, чугун и неръждаема стомана (надлежно маркирани от производителя).
- Съдове с дъно от емайлирана стомана, алуминий или бакър могат да оставят следи от метал върху плота. Ако не ги премахнете веднага, след известно време те стават много трудни за почистване. Почиствайте плота след всяка употреба.
- Съдовете, върху чиито дъно може да бъде залепен магнит са подходящи за индукция.
- Те трябва да бъдат разположени централно върху зоната за готвене. По-долу са показани правилно и неправилно поставени съдове.
- Възможно е при използване на някои тигани да чуete определени шумове. Това се дължи на техния дизайн и не се отразява върху работата или безопасността на плота.



Икономия на енергия

- Индукционните зони за готвене се приспособяват автоматично към размера на дъното на съда до определени граници. Магнитната част на дъното на съда трябва да бъде с минимален диаметър в зависимост от размера на зоната за готвене.
- Поставяйте съда върху зоната за готвене преди да включите уреда. Ако той бъде включен без поставен върху него съд, зоните за готвене няма да функционират и това ще бъде показано върху дисплея на панела за управление.
- Поставяйте капак, за да намалите времетраенето на готвене.
- Когато течността заври, намалявайте температурната настройка.
- Ограничете количеството течност или мазнина, за да намалите времетраенето на готвене.
- Изберете подходяща температурна настройка за отделните приложения на уреда.

Примери

Данните, показани в таблицата по-долу служат само за информация.

Настройки	Използва се за
0	Изключване на елемент
1-3	Деликатно затопляне
4-5	Леко къкрене, бавно затопляне
6-7	Бързо затопляне, варене
8	Варене, сотиране и изпичане на коричка
9	Максимална топлинна стойност
P	Функция усилване

УПОТРЕБА НА ФУРНАТА

Контролен регулатор за функциите на фурната

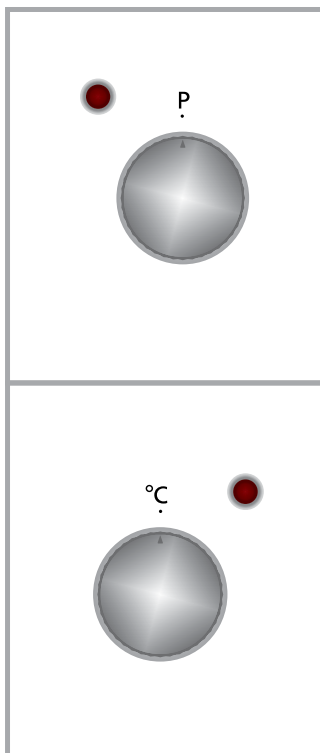
За избор на желаната функция за готвене завъртете контролния регулатор до съответния символ. Функциите на фурната са описани подробно в следващия раздел.

Контролен регулатор за функциите на фурната

За избор на желаната функция за готвене завъртете контролния регулатор до съответния символ. Функциите на фурната са описани подробно в следващия раздел.

Съвети за почистване

- При почистване на повърхността на плота не използвайте абразивна кухненска тел, разяждащи препарати за почистване, аерозоли или остри предмети.
- За да премахнете загоряла храна предварително я накиснете с влажна кърпа и подходящ препарат.
- За почистване на храна или остатъци можете да използвате стъргалка. Лепкавите храни трябва да бъдат почиствани незабавно, преди стъклото да е изстинало.
- Докато използвате стъргалката, внимавайте да не издраскате силиконовото покритие върху краищата на стъклото.
- Стъргалката съдържа бръснач. Поради тази причина, е необходимо да я пазите далеч от деца.
- Почиствайте плота, докато е достатъчно топъл с помощта на специален препарат за почистване на стъклокерамични повърхности. Изплакнете и подсушете с чиста кърпа или хартия.



Функции на фурната

* Функциите на Вашата фурна могат да се различават от посочените поради различия в моделите.



Вътрешно осветление:

Вътрешното осветление се включва и остава да работи при всички готварски функции.



Функция размразяване:

Светлинните индикатори за функциониране на фурната се активират, а вентилаторът се включва.

При използване на функцията размразяване, поставете замразената храна върху стелаж, разположен в третото гнездо от долу нагоре. Препоръчва се под храната да поставяте тава за събиране на водата, получена при размразяването. С тази функция можете единствено да размразите храната, не и да я сготвите.



Функция вентилатор:

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Горният, долният нагревател и вентилаторът на фурната се включват.

Тази функция е много удобна за приготвяне на сладкиши. Готвенето се осъществява с помощта на долния и горния нагревател, както и вентилатора, осигуряващ въздушна циркулация. Това придава лек "грил ефект"

на храната. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната.



Статично готвене:

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Горният и долният нагревател се включват. При функцията Статично готвене уредът излъчва топлина, която гарантира равномерното печене, когато храната е поставена на долните и горните стелаж, което е идеално за приготвяне на сладкиши, кексове, тестени храни, лазаня и пица. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната и готвене само на единия от стелажите.

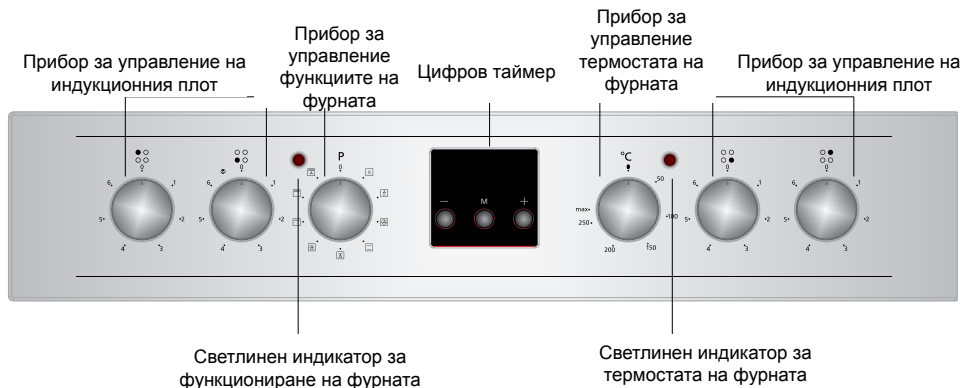


Печене на грил:

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Нагревателят на грила се включва. Функцията служи за печене на грил и препичане на храни. Използвайте горните стелаж на фурната. Леко намажете решетката с масло, за да предотвратите залепване и поставете храната в нейния център. Винаги поставяйте тава за оттичане на мазнина под решетката. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната. Предупреждение: При печене на грил вратата на фурната трябва да бъде

ПАНЕЛИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ

Фурна за вграждане



затворена, а температурата на фурната настроена на 190°C.



Бързо печене на грил:

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Нагревателят на грила и горният нагревател на фурната се включват. Тази функция служи за по-бързо печене на грил, както и за покриване на по-голяма повърхност, като при печене на месо. При нея се използват горните стелажи на фурната. Леко намажете решетката с масло, за да предотвратите залепване и поставете храната в нейния център. Винаги поставяйте тава за оттичане на мазнина под решетката. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната. Предупреждение: При печене на грил вратата на фурната трябва да бъде затворена, а температурата на фурната настроена на 190°C.



Функция двоен грил и вентилатор:

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Грилът, горният нагревател на фурната и вентилаторът се включват.

Използва се за по-бързо изпичане на грил на плътни храни, при обхващане на по-голяма повърхност. Горният нагревател и грилът се включват заедно с вентилатора, което помага за равномерно изпичане.

Използвайте горните стелажи на фурната. Леко намажете решетката с масло, за да предотвратите залепване и поставете храната в нейния център. Винаги поставяйте тава за оттичане на мазнина под решетката. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната.

Предупреждение: При печене на грил вратата на фурната трябва да бъде затворена, а температурата на фурната настроена на 190°C.



Функция Пица:

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Пръстеновидният и долният нагревател, заедно с вентилаторът се включват.

С помощта на вентилатора и функцията за нагряване отдолу могат да се приготвят храни като пица, равномерно и за кратко време.

Докато вентилаторът разпределя равномерно топлината във фурната, долният нагревател осигурява доброто изпичане на тестото.

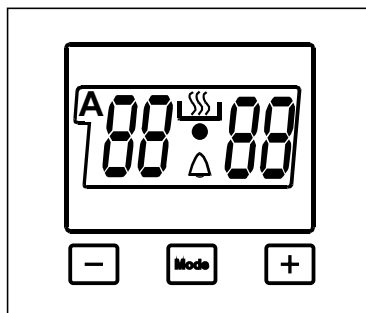


Функция Турбо:

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Пръстеновидният нагревател и вентилаторът се включват.

Функция Турбо разпределя равномерно топлината във фурната. По този начин храната върху всички стелажки се изпича еднакво добре. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната.

Употреба на цифров таймер

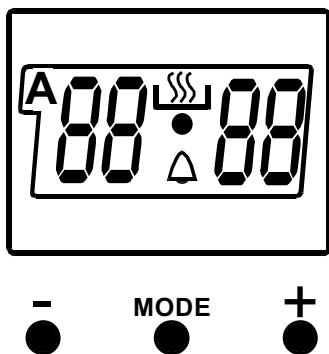


Настройване на часовника:

Часовникът трябва да бъде настроен преди да започнете работа с фурната. При включване на фурната в електрическата мрежа символът (A) и трите "0" върху дисплея започват да премигват. Натиснете едновременно бутони (+) и (-). Върху дисплея ще се появи символът . В същото време точката в средата ще започне да премигва. Задайте точния час с помощта на бутоните (+) и (-), докато точката премигва. След като настройката бъде приключена, точката ще продължи да свети непрекъснато.

При включване на фурната в електрическата мрежа символът (A) и трите "0" върху дисплея започват да премигват. Фурната не може да бъде управлявана с помощта на бутоните. При едновременно натискане на бутоните (+) и (-) с цел настройване на точния час, символът се визуализира върху дисплея. След като го видите, можете да управлявате фурната ръчно. В случай на прекъсване на електрическото захранване, настройката на часовника се нулира и е необходимо да бъде изпълнена наново.

Настройка на времето за предупредителен звуков сигнал:



Часовникът трябва да бъде настроен преди да започнете работа с фурната. При включване на фурната в електрическата мрежа символът (A) и трите "0" върху дисплея започват да премигват. Натиснете едновременно бутони (+) и (-).

Върху дисплея ще се появи символът . В същото време точката в средата ще започне да премигва. Задайте точния час с помощта на бутоните (+) и (-), докато точката премигва. След като настройката бъде приключена, точката ще продължи да свети непрекъснато. При активиране на функцията след приключване на предварително зададения времеви период се включват предупредителни аудио сигнали.

Натиснете бутон РЕЖИМ в средата. Символът премигва върху дисплея, като освен него се появяват и три "0". Задайте желанния времеви период за предупреждението с помощта на бутоните (+) и (-), докато символът премигва. След приключване на

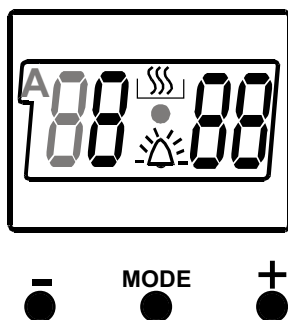
действието, символът ще започне да свети постоянно. Показването на символа без премигване означава, че настройването на предупредителния аудио сигнал е приключено.

Времето за включване на предупредителния аудио сигнал може да бъде зададено в диапазона от 0 до 23.59.


При достигане на зададеното време, таймерът издава предупредителен аудио сигнал и символът започва да премигва върху екрана. С натискане на произволен бутон аудио сигналът се прекратява, а символът изчезва от дисплея.

Настройването на аудио сигнал служи единствено за предупреждение. Фурната не може да бъде активирана с тази функция.

Настройване на времето за готвене:



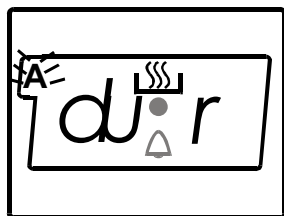
Тази функция се използва за готвене във времеви диапазон по желание. Храната се поставя във фурната. Избира се желаната функция за готвене. Термостатът на фурната се регулира до желаната температура, в зависимост от приготвяното ястие. Натиснете бутон РЕЖИМ

няколко пъти, докато върху дисплея на таймера се изпише "stop". След изписването на "stop", символът (A) започва да премигва. Регулирайте времетраенето за готвене, в зависимост от приготвяната храна с помощта на бутони (+) и (-), докато таймерът се намира в това положение. След приключване на действието, върху дисплея ще се появи текущият час, а символите (A) и  ще започнат да светят без прекъсване. В същото време фурната ще се включи.


Времетраенето за готвене, което може да бъде зададено е от 0 до 10 часа.

След приключване на зададената продължителност, таймерът ще изключи фурната и ще прозвучи звуков сигнал. Символът (A) ще започне да премигва върху дисплея. След като сте върнали бутоните на фурната и термостата в положение 0, можете да изключите предупредителния аудио сигнал чрез натискане на произволен бутон. Това ще задейства ръчен режим за работа на таймера.

Настройване на време за приключване на готвенето:



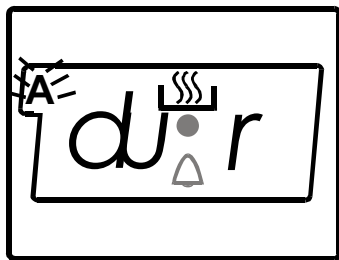
Тази функция се използва за готвене, съобразно желания краен час. Храната се поставя във фурната. Избира се желаната функция за готвене. Термостатът на фурната се регулира до желаната температура, в зависимост от приготвяното ястие. Натиснете бутон РЕЖИМ няколко пъти, докато върху дисплея на таймера се изпише "end", а символ (A) и точният час започнат да премигват.

Регулирайте часа за приключване на готвенето, в зависимост от приготвяната храна, с помощта на бутони (+) и (-), докато таймерът се намира в това положение. След приключване на действието, върху дисплея ще се появи текущият час, а символите (A) и  ще започнат да светят без прекъсване. В същото време фурната ще се включи.


Крайният час, който може да бъде зададен посредством тази функция е до 10 часа след текущото време на деня.

След приключване на зададената продължителност, таймерът ще изключи фурната и ще прозвучи звуков сигнал. Символът (A) ще започне да премигва върху дисплея. След като сте върнали бутоните на фурната и термостата в положение 0, можете да изключите предупредителния аудио сигнал чрез натискане на произволен бутон. Това ще задейства ръчен режим за работа на таймера.

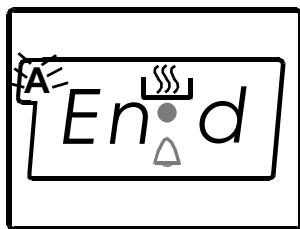
Автоматично програмиране:



Функцията се използва за готвене на храна след определен период от време при зададена продължителност. Храната се поставя във фурната. Избира се желаната функция за готвене. Термостатът на фурната се регулира до желаната температура, в зависимост от приготвяното ястие.

Натиснете бутон РЕЖИМ няколко пъти, докато върху дисплея на таймера се изпише "stop". След изписването на "stop", символът (A) започва да премигва. Регулирайте времетраенето за готвене, в зависимост от приготвяната храна, с помощта на бутони (+) и (-), докато таймерът се намира в това положение. След приключване на действието, върху дисплея ще се появи текущият час, а символите (A) и  ще започнат да светят без прекъсване.

Времетраенето за готвене, което може да бъде зададено е от 0 до 10 часа.



Натиснете бутон РЕЖИМ още няколко пъти, докато върху дисплея на таймера се изпише "end". След изписването на "end", символът (A) и времето за приключване на готвенето започват да премигват. Регулирайте часа за приключване на готвенето с помощта на бутони (+) и (-), докато таймерът се намира в това положение. След приключване на действието, върху дисплея ще се появи текущият час, а символът (A) ще започне да свети без прекъсване.

Можете да зададете време до 23.59 часа след добавянето на времетраене за готвене към текущия час.

Фурната ще се включи в момента, изчислен чрез изваждане на времетраенето за готвене от зададения краен час и ще се изключи при неговото достигане. Таймерът ще издаде предупредителен аудио сигнал, а символът (A) ще започне да премигва. След като сте върнали бутоните на фурната и термостата

в положение 0, можете да изключите предупредителния аудио сигнал чрез натискане на произволен бутон. Текущото време ще бъде показано върху таймера.

Заклучване на бутоните:

- Бутон Режим трябва да бъде натиснат за най-малко 2 секунди, в случай че никой от останалите бутони не е бил активиран през последните 5 секунди.
- След активиране на бутон Режим, останалите бутони могат да бъдат задействани незабавно при натискане.

Акcesoари

Заедно с продуктът са предоставени и акcesoари. Можете да използвате и акcesoари, закупени от други места, при условие че са устойчиви на топлина и огън, както и стъклени съдове, форми за сладкиши и тави, подходящи за фурна. При ползване на други акcesoари следвайте инструкциите на производителя. Когато готвите в малки съдове, ги поставяйте върху средната част на решетката. Ако храната не покрива тавата напълно, ако е поставена вътре в нея непосредствено, след като е извадена от фризера, или ако тавата е била използвана за събиране на мазнини при печене на грил, е възможно да промени формата си. Това се получава вследствие на високите температури по време на готвене. Тавата възвръща старата си форма, след като се охлади. Това е нормално физично явление. Не поставяйте горещи стъклени съдове в студена среда веднага, след като ги извадите от фурната, за да не се счупят. Не ги поставяйте върху студени и влажни повърхности. Когато стъклените съдове са горещи, ги сложете върху суха кърпа и ги оставете да се охлаждат. При използване на грила препоръчваме да поставяте решетката, предоставена заедно с продукта (където е уместно). Заедно с решетката винаги поставяйте и тавата за оттичане на мазнина на по-долните стелажи. За по-лесно почистване, в тавата можете да сложите вода. Както е обяснено в съответните точки, никога не правете опит да използвате грил с газов нагревател без предпазен капак.

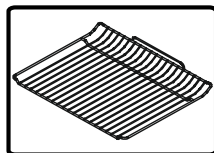
Ако Вашата фурна разполага с грил с газов нагревател, но предпазният капак липсва или е повреден и не може да бъде използван, поискайте такъв от най-близкия упълномощен сервизен център.



Акcesoари на фурната

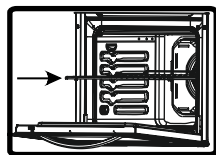
Акcesoарите на Вашата фурна могат да се различават от показаните поради различия в моделите.

Решетка



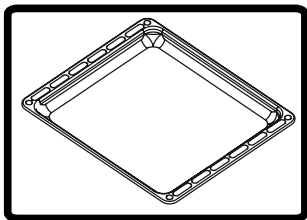
Използва се за поставяне на различни съдове при печене на грил.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ- Наместете решетката точно върху релсите и я бутнете навътре.



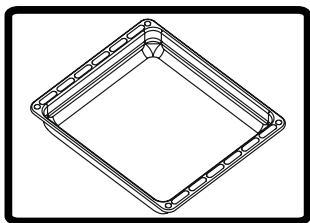
Плитка тава

Служи за приготвяне на сладкиши, като плодови пити и др. подобни. Сложете тавата върху релсите и я бутнете навътре.



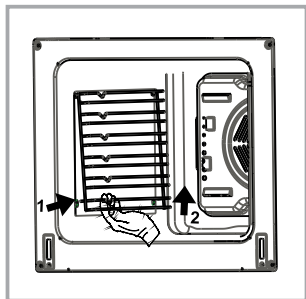
Дълбока тава

Използва се за приготвяне на яхнии. Сложете тавата върху релсите и я бутнете навътре.



Изваждане на решетъчния стелаж

Издърпайте го, както е показано на изображението. След като бъде освободен от скобите, го повдигнете.



ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА ФУРНАТА

ПОЧИСТВАНЕ

Преди почистване на фурната се уверете, че всички контролни регулатори са изключени, както и че е изстинала. Изключете я от електрическата мрежа.

Не използвайте почистващи материали с частици, които е възможно да надраскат емайлираните и боядисаните части на фурната. Използвайте крем за почистване или течни почистващи препарати, които не съдържат частици. Разяждащите кремове, абразивните почистващи прахове, търкане с телена вата или твърди инструменти могат да наранят повърхностите. Разлетите върху емайла течности ще загорят и ще повредят покритието. Почиствайте ги незабавно. Не почиствайте фурната с помощта на пара.

Почистване на вътрешността на фурната.

Преди да започнете почистването се уверете, че уредът е изключен от електрическата мрежа. Вътрешността на фурната се почиства най-добре, докато е леко затоплена. След всяко готвене избърсвайте вътрешността с мека кърпа, навлажнена със сапунена вода. След това я избършете с мокра кърпа, а накрая я подсушете. Можете да извършвате цялостно почистване с помощта на сухи и прахообразни почистващи препарати. Каталитичните емайлирани панели на продукта отзад и отстрани на въ-

трешната рамка не се нуждаят от почистване. Въпреки това, в зависимост от честотата на използване, се препоръчва след известен период от време да бъдат подменени.

ПОДДРЪЖКА

Смяна на крушка за вътрешното осветление

Смяната на крушка за вътрешното осветление на фурната трябва да бъде извършено от упълномощен техник. Крушката трябва да бъде 230V, 25W, тип E14, T300. Преди смяната уредът трябва да бъде изключен от електрическото захранване и изстинал.

Дизайнът на крушката е специфичен и предназначен за използване в домакински уреди за готвене, а не за осветление на помещения.

ОБСЛУЖВНЕ И ТРАНСПОРТИРАНЕ

ПРЕДИ ДА ПОТЪРСИТЕ СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

Фурната не функционира:

Възможно е фурната да е изключена или връзката с електрическата мрежа да е прекъсната, както и таймерът да не е регулиран (при моделите, оборудвани с такъв).

Фурната не се нагрива:

Възможно е температурната настройка да не е зададена от прибора за управление.

Вътрешното осветление не работи:

Проверете дали няма прекъсване в електрическото захранване. Проверете дали крушката не е изгоряла. В

такъв случай, можете да я замените, както е описано в по-горе.

Готвене (долният или горният нагревател не се нагриват равномерно):

Проверете разположението на стелажите, времетраенето на готвене и температурните стойности, съгласно описаниите в наръчника.

Ако все още имате проблеми с продукта, се свържете с упълномощен сервизен център.

ТРАНСПОРТИРАНЕ

При необходимост от транспортиране:

Съхранявайте оригиналната опаковка на продукта и при нужда го транспортирайте в нея. Спазвайте инструкциите за транспортиране върху опаковката. Залепете горните части на фурната, както и решетките за нагревателните панели.

Поставете хартия между горното покритие и нагревателния панел, покрийте го и го залепете за страничната повърхност на фурната.

Залепете картон или хартия върху вътрешната част на предното стъкло, което да го предпази от тавите и решетката по време на транспортиране. Залепете и капациите на фурната към страничните стени.

Ако не сте запазили оригиналната опаковка:

Вземете необходимите мерки, за да предпазите външните повърхности (стъклени и боядисани) от възможни повреди.

ЯСТИЯ	ТУРБО			ДОЛЕН-ГОРЕН			ДОЛЕН-ГОРЕН ВЕНТИЛАТОР			ГРИЛ		
	Положение на термостата (°C)	Положение на решетката	Време за готвене (мин)	Положение на термостата (°C)	Положение на решетката	Време за готвене (мин)	Положение на термостата (°C)	Положение на решетката	Време за готвене (мин)	Положение на термостата (мин)	Положение на решетката	Време за готвене (мин)
Сладкиши на пластове	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Кекс	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Курабийки	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Кюфлета на грил										200	4	10-15
Воднисти храни	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Пиле				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Котлети										200	3-4	15-25
Телешка пържола										200	4	15-25
Кекс в две тапи	160-180	1-4	30-40									
Сладкиш в две тапи	170-190	1-4	35-45									

* Използвайте шишчетата...

Vážený zákazníku,

naším cílem vám nabízet vysoce kvalitní produkty, které překročí vaše očekávání. Váš spotřebič je vyroben v moderních závodech a je pečlivě testován ohledně kvality. Tento návod je připraven tak, aby vám pomohl s použitím vašeho spotřebič, který byl vyroben za použití nejnovějších technologií. Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tento návod, který obsahuje základní informace o bezpečné instalaci, údržbě a použití. Ohledně instalace svého produktu kontaktujte nejbližší autorizovaný servis.

Obsah

Prezentace a velikost produktu

Varování

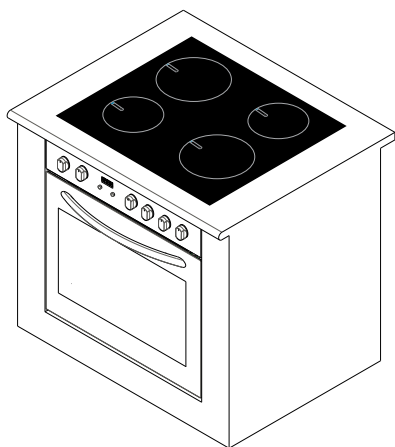
Příprava k instalaci a použití

Použití trouby

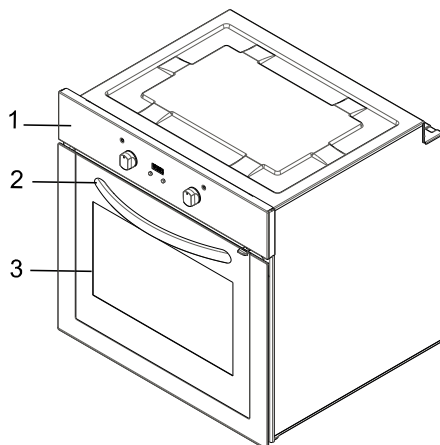
Čištění a údržba vašeho produktu

Servis a přeprava

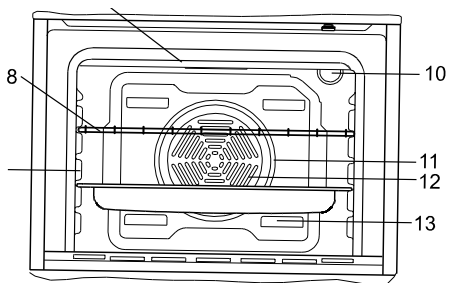
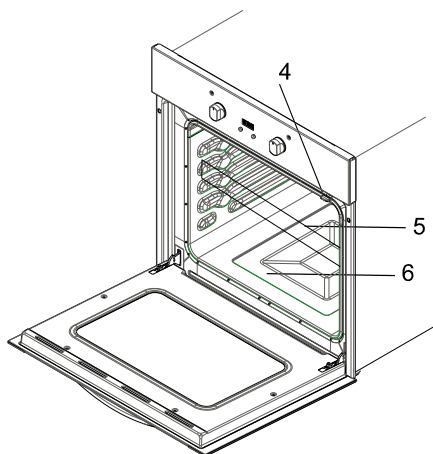
PREZENTACE A VELIKOST PRODUKTU



Vestavná kombinovaná trouba



Vestavná trouba



SEZNAM KOMPONENTŮ:

1 - Ovládací panel

2 - Rukojeť

3 - Dveře trouby

4 - Dětský zámek

5 - Plech

6 - Spodní topný prvek (za deskou)

7 - Horní topný prvek (za deskou)

8 - Drátěná mřížka

9 - Příhrádka

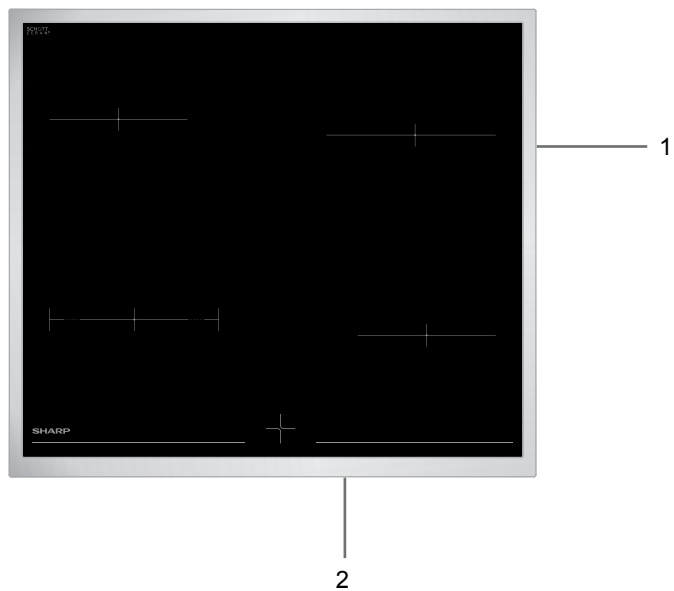
10 - Světlo v troubě

11 - Topný prvek Turbo (za deskou)

12 - Ventilátor (za deskou)

13 - Závěrky odsávání

SKLOKERAMICKÁ DESKA



1. Sklo keramická deska
2. Sklo keramický povrch

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

TYTO POKYNY SI PŘEČTĚTE PEČLIVĚ JEŠTĚ NEŽ ZAČNETE SPOTŘEBIČ POUŽÍVAT A UCHOVEJTE JE NA PRAKTICKÉM MÍSTĚ, KDE JE V PŘÍPADĚ POTŘEBY NALEZNETE.

TENTO NÁVOD K POUŽITÍ JE PŘIPRAVEN PRO VÍCE NEŽ JEDEN MODEL.

VÁŠ SPOTŘEBIČ NEMUSÍ MÍT NĚKTERÉ Z FUNKCÍ UVEDENÝCH V TOMTO NÁVODU. BĚHEM ČTENÍ NÁVODU VĚNUJTE POZORNOST VÝRAZŮM, KTERÉ MAJÍ OBRÁZKY.

Obecná bezpečnostní upozornění

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném užívání tohoto přístroje a chápou související nebezpečí. Děti si se zařízením nesmí hrát. Čištění a údržba nesmí být prováděny dětmi bez dohledu dospělé osoby.

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.

UPOZORNĚNÍ: Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.

UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru: na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.

UPOZORNĚNÍ: Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým

proudem.

V případě varných desek s krytem je třeba před otevřením odstranit cokoli, co je na něm vylitého. Před zavřením krytu je nutné nechat varnou desku zchladnout.

Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.

Během použití se mohou rukojeti při běžném používání zahřát.

Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla nebo poškození povrchu.

K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

UPOZORNĚNÍ: Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

UPOZORNĚNÍ: Při vaření nebo grilování se mohou přístupné části zahřát. Malé děti udržujte mimo dosah.

V případě indukčních plotýnek nesmíte na horkých površích pokládat kovové předměty, např. nože, vidličky, lžice a pokličky, neboť by se mohly rozežhát.

V případě indukčních plotýnek vypněte varnou plotýnku pomocí ovládání a nespolehejte se na detektor.

Váš spotřebič je vyrobený v souladu se všemi platnými a mezinárodními směrnici a nařízeními.

Údržbu a opravy musí provádět pouze

autorizovaní servisní technici. Instalace a opravy prováděné neautorizovanými technikami vás mohou ohrozit. Jakákoli úprava nebo změna specifikací spotřebiče je nebezpečná.

Před instalací se ujistěte, zda lokální distribuční síť (druh plynu a tlak plynu nebo elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro nastavení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku.

UPOZORNĚNÍ: Tento spotřebič je navržen pouze k vaření potravin a je určen pouze k domácímu použití a nesmí být použit k žádnému jinému účelu nebo v jiném prostředí, například k nedomáckému použití nebo v komerčním prostředí nebo k vytápění místnosti.

Spotřebič se nepokoušejte zdvihnout ani posunovat tahem za rukojeť dveří.

K zajištění vaší bezpečnosti je třeba přijmout veškerá možná bezpečnostní opatření. Vzhledem k tomu, že se sklo může rozbít, musíte dávat během čištění pozor, abyste sklo nepoškrábali. Dejte pozor, abyste příslušenstvím nenarazili do skla.

Během instalace zkontrolujte, zda není napájecí kabel zaklíněný. Je-li napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak předešlo nebezpečí.

Jsou-li dveře trouby otevřené, nedovolte dětem, aby na ně lezly nebo si na ně sedaly.

Upozornění k instalaci:

Spotřebič nespouštějte dokud nebude zcela nainstalovaný.

Spotřebič musí nainstalovat a uvést do

provozu autorizovaný technik. Výrobce nezodpovídá za jakékoli škody, které mohou být způsobeny vadným umístěním a instalací provedenou neautorizovanými osobami.

Když spotřebič rozbalíte, zkontrolujte, zda se během přepravy nepoškodil. V případě jakéhokoli defektu; spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte zástupce autorizovaného servisu. Vzhledem k tomu, že materiály použité k balení (nylon, spony, polystyrén, atd.) mohou mít na děti nežádoucí účinky, je třeba je okamžitě shromáždit a odstranit.

Svůj spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho slunci, dešti, sněhu, atd.

Materiály obklopující spotřebič (skříň) musí dokázat vydržet teplotu minimálně 100°C.

Během použití:

Při prvním spuštění se může objevit určitý zápach, způsobený izolačními materiály a topnými prvky.

Proto, než troubu použijete, nechte ji 45 minut spuštěnou na maximální teplotu. Ve stejný okamžik musíte prostředí, v kterém je spotřebič umístěný, správně vyvětrat.

Během použití se mohou vnější a vnitřní povrchy zahřát. Během otevírání dveří trouby ustupte o krok zpět, abyste se tak vyhnuli horké páře vycházející z trouby. Mohlo by dojít k popálení.

Je-li spotřebič spuštěný, nedávejte na něj nebo do jeho blízkosti hořlavé materiály.

K vyjmutí a vložení jídla do trouby vždy používejte chňapky.

Během vaření s tekutými nebo pevnými tuky spotřebič neopouštějte. V důsledku extrémního zahřátí se mnohou vznítit. Na plameny způsobené olejem nikdy nelijte vodu. Abyste udusili plamen, který zapříčinil olej, zakryjte pánev pokličkou a vypněte plotýnku.

Hrnce vždy umístěte doprostřed varné zóny a rukojeti otočte do bezpečné pozice, aby nebylo možné hrnce převrhnout.

Nebudete-li spotřebič delší dobu používat, odpojte ho. Hlavní spínač vypněte. Když spotřebič nepoužíváte, vypněte i přívod plynu.

Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkontrolujte, zda jsou ovládací tlačítka nastavená do pozice "0" (stop).

Lišty se při vysunutí nakloní. Dejte pozor, abyste nerozlili horkou kapalinu.

V případě, že jsou dveře trouby otevřené, nic na ně nepokládejte. Mohli byste narušit rovnováhu spotřebiče nebo rozbit kryt.

Do zásuvky nedávejte hořlavé věci (nylon, platové sáčky, papír, látky, atd.). To zahrnuje nádobí s plastovým příslušenstvím (tj. úchyty).

Na rukojeti spotřebiče nezavěšujte utěrky nebo jiné látky.

Čištění a údržba:

Před čištěním nebo údržbou vždy spotřebič vypněte.

Můžete spotřebič odpojit ze sítě nebo vypnout hlavní vypínač.

Při čištění ovládacího panelu nesnímejte ovladače.

ABYSTE ZACHOVALI EFEKTIVITU A BEZPEČNOST VAŠEHO SPOTŘEBIČE, DOPORUČUJEME, ABYSTE

VŽDY POUŽILI ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ ČÁSTI A V PŘÍPADĚ POTŘEBY KONTAKTOVALI POUZE NAŠE AUTORIZOVANÉ SERVISY.

PŘÍPRAVA NA INSTALACI A POUŽITÍ

Tato moderní, funkční a praktická trouba vyrobená z nejkvalitnějších částí a materiálů splní vaše potřeby, a to ve všech ohledech. Abyste dosáhli požadovaných výsledků a v budoucnosti nedošlo k žádným problémům, přečtěte si návod. Níže uvedené informace obsahují pravidla, která jsou nebytné pro správné umístění a obsluhu spotřebiče. Je třeba, aby si je přečetl zejména technik, který bude spotřebič instalovat.

PRO INSTALACI TROUBY KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÝ SERVIS!

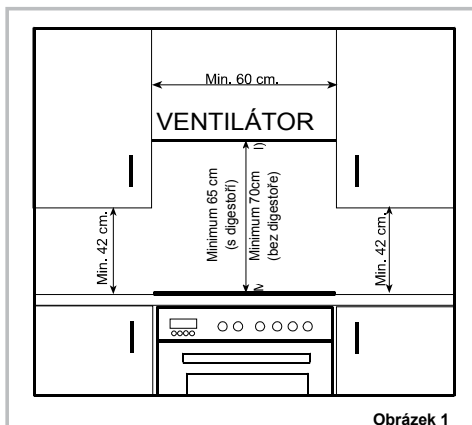
VÝBĚR MÍSTA PRO TROUBU

Při výběru trouby existuje několik věcí, kterým je třeba věnovat pozornost.

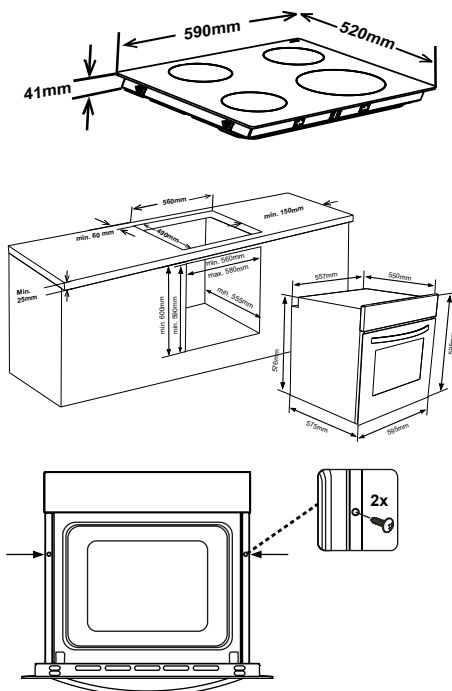
V úvahu vezměte naše doporučení a předejděte tak jakýmkoli problémům nebo nebezpečným situacím, ke kterým by mohlo dojít později! Při výběru místa pro troubu je třeba věnovat pozornost tomu, zda se v blízkosti nenachází žádné hořlavé materiály, např. závěsy, olej, látky, atd., které se rychle vznítí.

Nábytek obklopující troubu musí být vyrobený z materiálů odolných teplotám nad 50 C°.

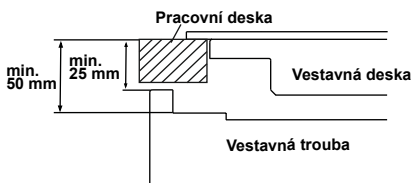
Proveďte nutné změny na okolních skříňkách, stejně tak dodržte minimální výšku od plotny, jak je znázorněno na Obr. 1. Odsávací ventilátor musí mít minimální výšku 65 cm od plotny. V případě, že nemáte žádný odsávací ventilátor, výška nesmí být nižší než 70 cm.



INSTALACE VESTAVĚNÉ TROUBY



Troubu zasuňte do skříně. Otevřete dveře trouby a do otvorů v rámu trouby zasuňte 2 šrouby. Zatímco se rám produktu dotýká dřevěného povrchu skříně, šrouby utáhněte.



Je-li trouba nainstalovaná pod plotnou, vzdálenost mezi pracovní plochou a horním panelem trouby musí být minimálně 50 mm a vzdálenost mezi pracovní plochou a horní částí ovládacího panelu musí být minimálně 25 mm.

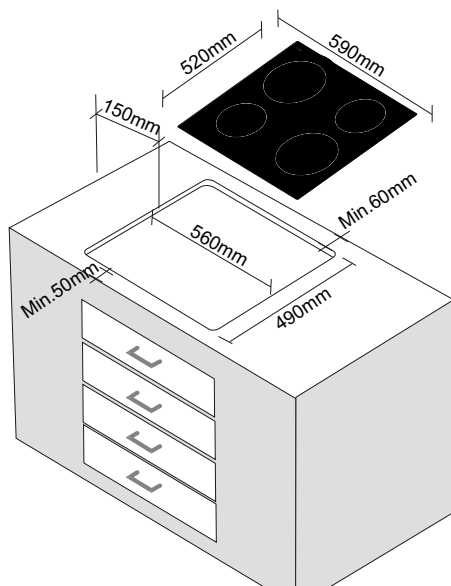
Rozměry a materiál skříně, v které bude trouba nainstalovaná, musí být správné a odolné vůči zvýšení teploty. Při správné

né instalaci je třeba zabránit kontaktu s elektrickými nebo izolovanými částmi. Izolační části musí být namontovány tak, aby se zajistilo, že je nebude možné žádným nástrojem odebrat. Instalace spotřebiče v blízkosti chladničky nebo mrazničky není doporučena. V opačném případě bude výkon výše uvedených spotřebičů negativně ovlivněna vyzařujícím teplem. Po vyjmutí trouby z obalu se ujistěte, zda není trouba poškozena. V případě, že máte podezření na jakékoli poškození spotřebiče, nepoužívejte ho; okamžitě kontaktujte autorizovaný servis.

UMÍSTĚNÍ VESTAVĚNÉ DESKY

Aby se předešlo prosakování kapalín do desky, s troubou se dodává speciální těsnicí prostředek. Tento těsnicí prostředek naneste okolo otvoru v kuchyňské lince, který má rozměry uvedené na Obrázku 2. Kyt naneste v okolí prostoru. Nasadte desku tak, aby tlačítka ovládací byla po pravé straně. Ujistěte se, že upevníte svorky tak, jak je znázorněno na Obrázku 3. Po nasazení plotýnky na své místo jemně odstraňte přebytečný tmel po stranách, k tomu použijte špachtli (Obrázek 3).

V případě, že je tloušťka kuchyňské linky menší než 40 mm, použijte svorku tak, jak je znázorněno na Obrázku 4. Desku dejte přímo do otvoru (Obrázek 5a-5b)



- Vadná elektroinstalace může spotřebič poškodit. Na takové poškození se nebude vztahovat záruka.
- Spotřebič je navržený k zapojení do sítě 220-240V~. Má-li elektrina ze sítě jinou než uvedenou hodnotu, okamžitě kontaktujte autorizovaný servis.

Výrobce prohlašuje, že nenese žádnou zodpovědnost za škodu a ztrátu jakékoli povahy vyplývající z nedodržení bezpečnostních norem! Před provedením elektroinstalace je třeba dodržet níže uvedené pokyny:

Uzemňovací kabel musí být zapojen pomocí šroubu se znaméním uzemnění. Zapojení napájecího kabelu musí být provedeno jak je znázorněno na Obrázku 6. Pokud v prostředí instalace není provedeno uzemnění odpovídající směrnicím, okamžitě kontaktujte autorizovaný servis.

Uzemněná zástrčka se musí nacházet v blízkosti spotřebiče. Nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel.

Napájecí kabel nesmí být v kontaktu s horkým povrchem produktu.

V případě poškození napájecího kabelu kontaktujte autorizovaný servis. Kabel musí vyměnit autorizovaný servis.

Zapojení spotřebič musí provést autorizovaný servis. Je třeba použít typ napájecího kabelu H05VV-F.

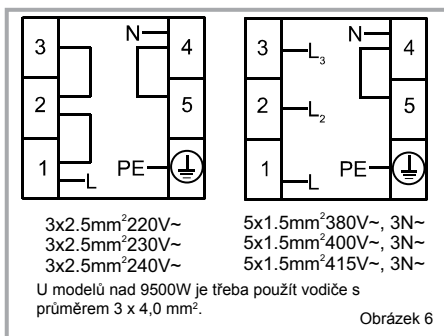
Vadná elektroinstalace může spotřebič poškodit. Na takové poškození se nebude vztahovat záruka.

Spotřebič je navržený k zapojení v okruhu 220-240V~, v případě jiných hodnot okamžitě kontaktujte autorizovaný servis.

Výrobce prohlašuje, že nenese žádnou zodpovědnost za škodu a ztrátu jakékoli povahy vyplývající z nedodržení bezpečnostních norem!

ZAPOJENÍ A BEZPEČNOST VE-STAVNÉ KOMBINOVANÉ TROUBY

Zapojení spotřebič musí provést autorizovaný servis. Spotřebič je navržený k zapojení do okruhu 220-240V~ a 380-415V 3N ~. Má-li elektřina ze sítě jinou než výše uvedenou hodnotu, okamžitě kontaktujte autorizovaný servis. Zapojení napájecího kabelu musí být provedeno jak je znázorněno na Obrázku 6. Spotřebič je navržený k použití s fixním zapojením do napájení. Do napájení je třeba nainstalovat oddělovač, s otvorem minimálně 3 mm (nominální 40A, typ s prodlevou).



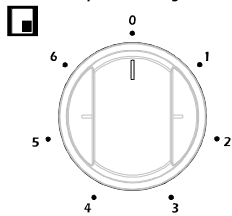
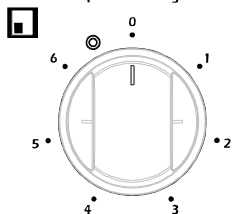
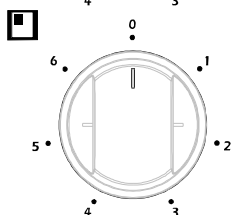
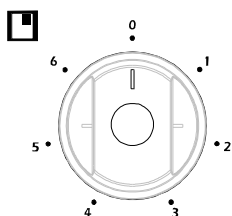
POUŽITÍ OVLÁDACÍHO

PANELU SKLO KERAMICKÉ DESKY

TLAČÍTKA NASTAVENÍ TEPLA NA SKLO KERAMICKÝCH DES- KÁCH

Tlačítka nastavení tepla na sklo keramických deskách

Spotřebič se ovládá pomocí tlačítek a zbytkové teplo je vyznačeno na kontrolce na povrchu sklo keramické desky.



Tlačítkem ovládaný vaříč je navržený k provozu na 6 úrovních ohřevu:

1 Pozice ohřevu

2-3 Pozice ohřevu při nízké teplotě

4-5-6 Pozice ohřevu při opékání a vaření

Dvojité a oválné plotýnky mají dvě zóny ohřevu. Chcete-li aktivovat vnější zónu dvojité/oválné plotýnky, tlačítko otočte jednou. Tak se zapnou obě vnější zóny.

Chcete-li vnější zónu dvojité/oválné plotýnky deaktivovat, otočte tlačítko do pozice, jednou ☉. Tak se obě vnější zóny vypnou ☉.

Funkce zbytkového tepla

Po ukončení veškerého vaření je sklo keramická deska i nadále teplá, jde o tzv. zbytkové teplo. Ovládání dokáže zhruba vypočítat, jak je sklo horké. Je-li vypočítaná teplota vyšší než + 60 °C, bude to označeno ukazatelem zbytkového tepla. Ukazatel zbytkového tepla se zobrazí dokud teplota neklesne pod 60° C.

Po opakovaném zapojení do sítě po přerušení napájení se rozblíká kontrolka zbytkového tepla, pokud bylo na příslušné plotýnce zbytkové teplo vyšší než 60 °C ještě než došlo k přerušení napájení. Displej se rozblíká dokud neuplyne čas pro max. zbytkové teplo nebo bude-li tato plotýnka vybrána a aktivována.

RADY A TIPY

Nádobí

· Použijte nádobí se silným, plochým a hladkým dnem, které má stejný průměr jako plotýnka. Díky tomu se čas vaření zkrátí.

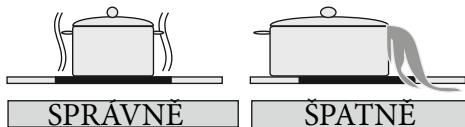
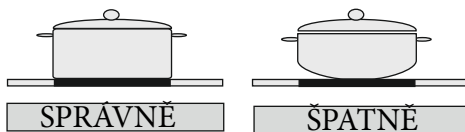
· Nejlepších výsledků dosáhnete při použití nádobí vyrobeného z oceli, smaltované oceli, litiny a nerezové oceli (řádně označeného výrobcem).

· Nádobí vyrobené ze smaltované oceli nebo s hliníkovým nebo měděným dnem může zanechat na plotýnce kovové usazeniny. V takovém případě je jejich odstranění náročné. Plotýnku po každém použití důkladně vyčistěte.

· Nádobí je vhodné k použití na indukci pokud se na dně nádobí udrží magnet.

· Nádobí musí být umístěno uprostřed varné zóny. Není-li umístěno správně, spotřebič na to upozorní.

· Při použití některého nádobí můžete zaslechnout různé zvuky, a to díky designu nádobí a nemá to vliv na výkonost nebo bezpečnost plotýnky.



Energeticky úsporné

· Indukční varné zóny se do určitého limitu automaticky přizpůsobí velikosti nádobí. Nicméně, magnetická část dna nádobí musí mít minimální průměr odpovídající velikosti varné zóny.

· Nádobí dejte na varnou zónu ještě před jejím zapnutím. Je-li zapnuta před umístěním nádobí, nespustí se.

· Abyste zkrátili dobu vaření, použijte víko.

· Když se kapalina začne vařit, snižte nastavení teploty.

· Minimalizujte množství kapaliny nebo tuku a zkraťte tak dobu vaření.

· Vyberte správné nastavení teploty.

Příklady:

Údaje uvedené v následující tabulce jsou pouze informativní.

Nastavení	Použití k
0	Prvek vyp.
1-3	Jemné zahřátí
4-5	Slabé vření, pomalý ohřev
6-7	Opětný ohřev a rychlé vření
8	Var, dušení a smažení
9	Maximální teplo
P	Funkce Posílení

Tipy k čištění

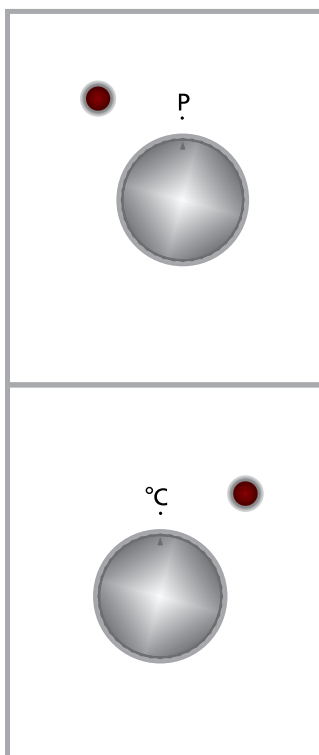
- K čištění povrchů varné desky nepoužívejte abrazivní houbičky, korozivní čističe, aerosolové čističe nebo ostré předměty.
- Chcete-li odstranit připálené potraviny, k čištění použijte navlhčenou houbičku.
- K čištění zbytků potravin můžete použít škrabku. Lepivé potraviny je třeba očistit okamžitě jakmile se rozlijí, ještě než sklo vychladne.
- Dejte pozor, abyste při použití škrabky neponičili silikonové těsnění na okrajích varné desky.
- Ve škrabce je žiletka, proto musí být uchována mimo dosah dětí.
- Zatímco je plotýnka horká, použijte na ni speciální čisticí přípravek na keramické varné desky. Otfete a osušte čistou látkovou nebo papírovou utěrkou.

Tlačítko Ovládání funkcí trouby

Pro výběr požadované funkce vaření otočte kolečkem na symbol s detaily funkce trouby, jak je vysvětleno v následující části.

Tlačítko ovládání trouby

Pro výběr požadované funkce vaření otočte kolečkem na symbol s detaily funkce trouby, jak je vysvětleno v následující části.



POUŽITÍ ČÁSTI SPOTŘEBIČE - TROUBA

Funkce trouby

* Funkce vaší trouby se mohou v závislosti na modelu produktu lišit.



Světlo v troubě

Zapne světlo v troubě, které zůstane rozsvícené po celou dobu vaření.



Funkce rozmrazování:

Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se ventilátor.

Chcete-li použít funkci rozmrazování, dejte zmražené jídlo do trouby na třetí policičku odspodu. Pod rozmrazované jídlo dali plech, do kterého zachytíte vodu vzniklou v důsledku rozmrazování. Tato funkce vaše jídlo neuvaří ani neupeče, pouze pomůže s jeho rozmražením.



Funkce Ventilátor:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se horní a spodní topné prvky a ventilátor.

Tato funkce je užitečná při pečení pečiva. Vaření provádí spodní a horní prvek v troubě a ventilátor zajišťující proudění vzduchu v troubě, což má na jídlo mírně grilovací účinek. Doporučuje se troubu zhruba 10 minut předehtřívát.



Statická funkce vaření:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se spodní a horní top-

né prvky. Statická funkce vaření vyzařuje teplo a zajišťuje rovnoměrné vaření jídla na spodních i horních policičkách. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zapечených těstovin, lasagni a pizzy. Při předehtřívání se doporučuje troubu předehtřívát po dobu 10 minut a vařit pouze na jedné policičce.



Funkce Gril:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se horní gril. Tato funkce se používá ke grilování a opékání potravin. Použijte horní policičky trouby. Drátěný gril lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů vždy dejte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučuje se troubu zhruba 10 minut předehtřívát. Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



Funkce rychlejšího grilování:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se gril a horní topné prvky. Funkce se používá k rychlejšímu grilování a k pokrytí větší plochy, např. při grilování masa. Použijte horní policičky trouby. Drátěný gril lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů vždy dejte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučuje se troubu zhruba 10 minut předehtřívát. Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C

OVLÁDACÍ PANELE

Vestavná trouba



Funkce Dvojitý gril a ventilátor:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se gril a horní topné prvky a ventilátor.

Tato funkce se používá k rychlejšímu opékání potravin a k pokrytí větší plochy povrchu. Aby se zajistilo rovnoměrné vaření, spustí se horní topné prvky, gril a ventilátor.

Použijte horní poličky trouby. Drátěný gril lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístíte doprostřed mřížky. Dolů vždy dejte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučuje se troubu zhruba 10 minut předeheřivat.

Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



Funkce Pizza:

Zapne se termostat trouby, rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové a spodní topné prvky a ventilátor.

Funkce ohřevu ventilátorem a spodním topným prvkem je ideální k rovnoměrnému pečení potravin za krátkou chvíli, například pizzy.

Zatímco ventilátor rovnoměrně distribuuje teplo v troubě, spodní topný prvek zajišťuje upečení těsta.



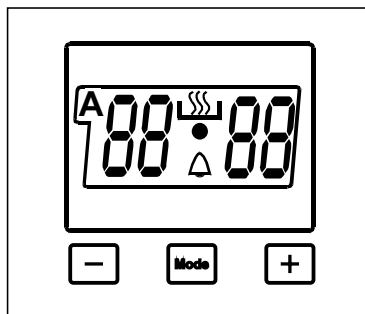
Funkce Turbo

Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se spodní prvek a ventilátor.

Díky této funkci se teplo v troubě roz-

ptýlí rovnoměrně. Potraviny na všech roštech se uvaří rovnoměrně. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.

Použití digitálního časovače

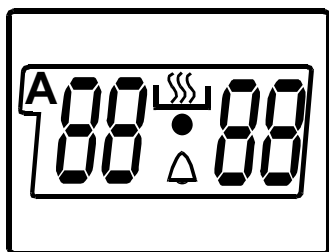


Nastavení času:

Před použitím trouby je třeba provést nastavení času. Po zapojení trouby do napájení začne symbol (A) a tři "0" na obrazovce blikat. Současně stiskněte tlačítka (+) a (-). Na obrazovce se zobrazí symbol. Rovněž začne blikat i tečka uprostřed obrazovky. Zatímco tečka bliká, použijte tlačítka (+) a (-) a nastavte čas. Po nastavení se tečka rozsvítí.

Pokud se po zapojení trouby do napájení symbol (A) rozsvítí a tři "0" na obrazovce začnou blikat, troubu lze ovládat pomocí tlačítek ovládání. Dojde-li během nastavení času k současnému stisknutí tlačítek (+) a (-), na obrazovce se zobrazí symbol . Když se na obrazovce zobrazí tento symbol, můžete troubu ovládat manuálně. Když se čas v důsledku výpadku napájení restartuje, bude třeba provést opakované nastavení času.

Nastavení zvukového upozornění:



Před použitím trouby je třeba provést nastavení času. Po zapojení trouby do napájení začne symbol (A) a tři "0" na obrazovce blikat. Současně stiskněte tlačítka (+) a (-).

Na obrazovce se zobrazí symbol. Rovněž začne blikat i tečka uprostřed obrazovky. Zatímco tečka bliká, použijte tlačítka (+) a (-) a nastavte čas. Po nastavení se tečka rozsvítí. Tuto funkci lze použít ke spuštění zvukového varování po dokončení nastaveného časového období.

Stiskněte prostřední tlačítko MODE (REŽIM). Na obrazovce se zobrazí symbol. Rovněž se zobrazí tři "0". Požadované časové období pro varování nastavte pomocí tlačítek (+) a (-), během blikání symbolu . Chvilí po dokončení nastavení se rozsvítí symbol . Když se rozsvítí symbol , nastavení zvukového varování je hotové.

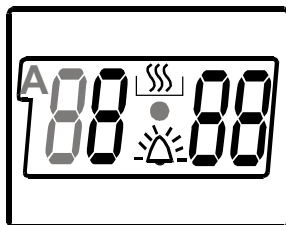
Čas zvukového varování lze nastavit na čas v časovém rozsahu 0 a 23:59.

Jakmile je čas nastaven, časovač vydá zvukové varování a na obrazovce se rozblíká symbol . Zvukové varování

zastavíte stisknutím libovolného tlačítka a symbol z obrazovky zmizí.

Nastavení času zvukového varování slouží pouze pro účel upozornění. Při této funkci se trouba nespustí.

Nastavení času vaření:



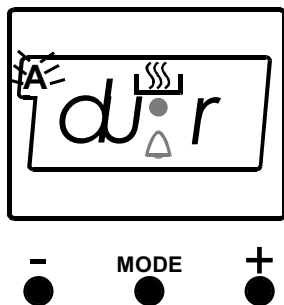
Tato funkce se používá k vaření v požadovaném časovém rozsahu. Potraviny, které chcete uvařit, se vloží do trouby. Trouba se nastaví na požadovanou funkci vaření. Termostat trouby se nastaví na požadovanou úroveň, v závislosti na tom, jaké jídlo budete připravovat. Tlačítko MODE (REŽIM) přidržte dokud se vám na obrazovce nezobrazí "stop". Jakmile se na obrazovce zobrazí "stop", rozblíká se symbol (A). Zatímco je časovač v požadované pozici, nastavte dobu vaření připravovaného jídla pomocí tlačítek (+) a (-). Chvilí po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symboly (A) a . Mezitím se spustí i trouba.

Dobu vaření lze nastavit v rozsahu 0 až 10 hodin.

Po uplynutí nastaveného času časo-

vač troubu vypne a trouba vydá zvukové upozornění. Na obrazovce se také rozblíká symbol (A). Po přepnutí tlačítka trouby a termostatu trouby do pozice 0 ukončí zvukové upozornění stisknutí libovolného tlačítka. Časovač se rovněž přepne na manuální ovládání.

Nastavení času ukončení vaření:



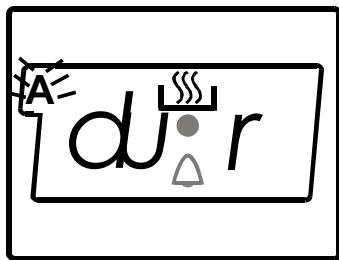
Tato funkce se používá k vaření dle požadovaného času dokončení. Potraviny, které chcete uvařit, vložte do trouby. Trouba se nastaví na požadovanou funkci vaření. Termostat trouby se nastaví na požadovanou úroveň, v závislosti na tom, jaké jídlo budete připravovat. Tlačítko MODE (REŽIM) držte dokud se na obrazovce nezobrazí "end" (konec) a nerozblíká se symbol (A) a čas.

Zatímco je časovač v požadované pozici, nastavte čas dokončení vaření jídla pomocí tlačítek (+) a (-). Chvilí po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symboly (A) a . Mezitím se spustí i trouba.

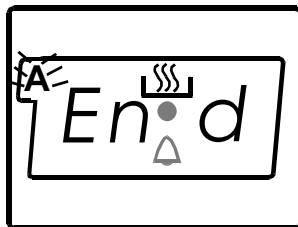
Nastavený čas může končit až 10 hodin od okamžiku nastavení.

Po uplynutí nastaveného času časovač troubu vypne a trouba vydá zvukové upozornění. Na obrazovce se také rozblíká symbol (A). Po přepnutí tlačítka trouby a termostatu trouby do pozice 0 ukončí zvukové upozornění stisknutí libovolného tlačítka. Časovač se rovněž přepne na manuální ovládání.

Plně automatický program:



Dobu vaření lze nastavit v rozsahu 0 až 10 hodin.



Tato funkce se používá k vaření po uplynutí určitého času, v rámci určitého časového období. Potraviny, které chcete uvařit, vložte do trouby. Trouba se nastaví na požadovanou funkci vaření. Termostat trouby se nastaví na požadovanou úroveň, v závislosti na tom, jaké jídlo budete připravovat.

Nejprve držte tlačítko MODE (REŽIM) dokud se na obrazovce nezobrazí "stop". Když se na obrazovce zobrazí "stop", rozbliká se symbol (A). Zatímco je časovač v požadované pozici, nastavte čas vaření pomocí tlačítek (+) a (-). Chvilí po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symboly (A) a .

Poté přidržte tlačítko MODE (REŽIM) dokud se na obrazovce nezobrazí "end" (konec). Jakmile se na obrazovce zobrazí "end", rozbliká se symbol (A) a čas ukončení vaření. Zatímco je časovač v požadované pozici, nastavte čas dokončení vaření jídla pomocí tlačítek (+) a (-). Chvilí po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symbol (A).

Můžete nastavit čas až 23:59 hod od času získaného přidáním doby vaření.

Trouba se spustí v čas vypočítaný odečtením doby vaření od nastaveného času dokončení a vypne se v nastavený čas vaření. Časovač vydá zvukové upozornění a symbol (A) se rozbliká. Po přepnutí tlačítka trouby a termostatu trouby do pozice 0 ukončí zvukové upozornění stisknutím libovolného tlačítka. Rovněž se na časovači zobrazí aktuální čas.

Zámek tlačítek:

- V případě, že během posledních 5 sekund nebylo aktivováno žádné z

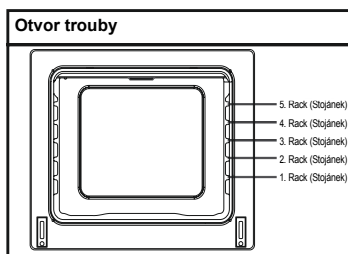
tlačítek, je třeba tlačítko režimu stisknout minimálně na 2 sekundy.

- Po aktivaci tlačítka režimu se každé tlačítko aktivuje okamžitě po stisknutí.

Příslušenství

Produkt se dodává s příslušenstvím. Rovněž můžete použít příslušenství, které koupíte z jiných zdrojů, ale musí být teplu vzdorné. Rovněž můžete použít skleněné nádoby, formy na koláče a plechy, které se hodí k použití v troubě. Při použití jiného příslušenství se řiďte pokyny jiného výrobce. V případě použití malého nádobí vložte nádobí na drátěnou mřížku, tak, aby se nacházelo uprostřed mřížky. Pokud jídlo, které má být uvařeno, nezakrývá celý plech, je-li jídlo vyjmutο z mrazničky nebo je-li použit plech pro sběr šťáv z masa, které stékají během grilování, lze pozorovat změny v plechu. Je tomu tak kvůli vysokým teplotám, které vznikají během vaření. Plech se vrátí do staré formy jakmile vychladne. Jde o běžný fyzický jev, ke kterému dochází během přenosu tepla. Horké skleněné pekáče a nádoby nedávejte do chladného prostoru ihned po vyjmutí z trouby, abyste předešli jejich rozlomení. Nepokládejte na chladné a mokré povrchy. Položte je na suchou utěrku a nechte je pomalu vychladnout. Při použití grilu v troubě doporučujeme (je-li třeba), abyste použili mřížku dodanou s produktem. Při použití drátěné mřížky dejte plech, do kterého se bude zachytávat stékající olej, na jednu ze spodních políček. Abyste čištění zjednodušili, do pekáče přidejte vodu. Jak je vysvětleno v odpovídajících částech, nikdy se nepokoušejte používat plynový hořák grilu bez ochranného víka grilu. Je-li vaše trouba vybavena plynovým hořákem grilu, ale tepelný kryt chybí nebo je-li poškozený a nelze ho použít, požádejte nejbližší servisní centrum o

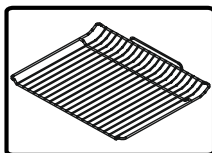
náhradní díl.



Příslušenství

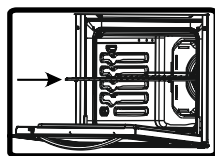
Příslušenství vaší trouby se může lišit s ohledem na model produktu.

Drátěná mřížka



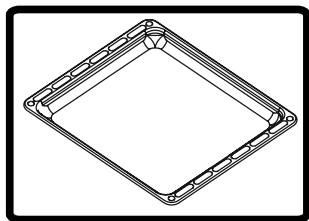
Drátěná mřížka se používá ke grilování nebo k umístění jiného nádobí.

VAROVÁNÍ - Mřížku umístěte správně na libovolné odpovídající místo v prostoru trouby a zasuňte ji do trouby.



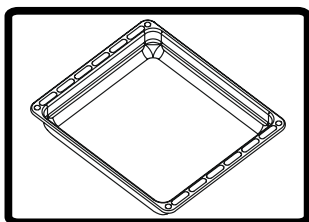
Mělký pekáč

Mělký pekáč se používá k pečení pečiva, např. koláčů, atd. Abyste ho do trouby umístili správně, zasuňte ho do držáků a zcela dozadu.



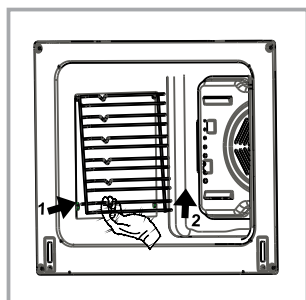
Hluboký plech

Hluboký plech se používá k pečení dušeného masa. Abyste ho do trouby umístili správně, zasuněte ho do držáků a zcela dozadu.



Vyjmutí drátěného roštu

Za drátěný rošt zatáhněte jak je znázorněno na obrázku. Po uvolnění ho zdvihněte.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA VAŠÍ TROUBY

ČIŠTĚNÍ

Než s čištěním trouby začnete, ujistěte se, zda je veškeré ovládání vypnuto a zda váš spotřebič vychladl. Odpojte spotřebič.

Nepoužívejte čisticí přípravky obsahující částice, které by mohly smaltované části vaší trouby poškrábat. Použijte krémové nebo tekuté čisticí přípravky, které neobsahují malé částice. Vzhledem k tomu, že by mohly poškodit povrchy, nepoužívejte leptavé krémy, abrazivní čisticí prášky, hrubé drátěnky nebo tvrdé nástroje. V případě rozlití nadbytečné tekutiny a vaše trouba by se tak mohla popálit může dojít k poškození smaltu. Rozlité kapaliny okamžitě vyčistěte. K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

Čištění vnitřní části trouby

Než začnete chladničku čistit, zkontrolujte, zda je odpojená. Nejlepších výsledků dosáhnete pokud vnitřní část trouby vyčistíte zatímco je trouba lehce teplá. Troubu vytřete měkkým hadříkem navlhčeným běžným čisticím prostředkem a vodou. Potom ji vytřete znovu, tentokrát navlhčeným hadříkem a vysušte. Úplné čištění pomocí suchých a práškových čisticích přípravků. V případě produktu se smaltovými rámy není třeba provádět čištění zadních a bočních stěn vnitřního rámu. Nicméně,

v závislosti na použití se doporučuje, abyste je po určitém čase vyměnili.

ÚDRŽBA

Výměna světla v troubě

Výměnu světla v troubě musí provést autorizovaný technik. Žárovka musí být 230V, 25Watt, Typ E14, T300. Před výměnou žárovky musí být trouba vypnuta a musí být zcela chladná.

Design světla je specifický k použití v domácích spotřebičích a není vhodný k osvětlení domácnosti.

SERVIS A PŘEPRAVA

PROJDETE SI NEŽ BUDETE KONTAKTOVAT SERVIS

Pokud trouba nefunguje:

Trouba může být vypnutá nebo odpojená. U modelů s časovačem nelze regulovat čas.

Pokud trouba nehřeje:

teplo nesmí být nastavováno pomocí spínače trouby.

Pokud světlo v troubě nesvítí:

Je třeba zkontrolovat elektřinu. Je třeba zkontrolovat, zda nejsou žárovky vadné. Jsou-li vadné, můžete je vyměnit.

Vaření (pokud spodní-horní část nevaří stejně):

Zkontrolujte umístění poličky, délku vaření a hodnoty tepla, podle návodu.

Kromě těchto problémů, máte-li i nadále problémy s produktem, kontaktujte

"Autorizovaný servis".

INFORMACE SOUVISEJÍCÍ S PŘEPRAVOU

V případě přepravy:

Uchovejte originální obal produktu a použijte ho v případě přepravy. Řiďte se pokyny na obalu. Lepicí páskou přilepte vaříč v horní části, přilepte i další příslušenství.

Mezi horní kryt a ovládací panel dejte papír, zakryjte horní kryt potom přilepte páskou k bokům trouby.

Do přední části krytu přilepte kartón nebo papíru, stejně tak na vnitřní část skla a vyjměte drátěnou mřížku a pekáče z trouby, aby nedošlo k jejímu poškození během přepravy. Kryt trouby rovněž přilepte k bočním stěnám.

Pokud nemáte původní obal:

Přijměte opatření, abyste předešli poškození vnějších povrchů trouby (skla a natřených povrchů).

POKRMY	TURBO			HORNÍ-SPODNÍ			SPODNÍ-HORNÍ VENTILÁTOR			GRIL		
	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (min.)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)
Listové těsto	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Koláč	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Čajové pečivo	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Masové kuličky										200	4	10-15
Dušené jídlo	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kuře				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Sekání										200	3-4	15-25
Beefsteak										200	4	15-25
Koláč na dvou roštěch	160-180	1-4	30-40									
Pečivo na dvou roštěch	170-190	1-4	35-45									

* Vaření s grilovací jehlou...

Sehr verehrte/r Kunde/in,

Unser Ziel ist es, Ihnen ein qualitativ hochwertiges Produkt zur Verfügung zu stellen, das Ihre Erwartungen sogar noch übertrifft. Ihr Gerät wurde in hochmodernen Produktionsstätten produziert und seine Qualität wurde sorgfältig getestet. Dieses Handbuch wurde erstellt, um Sie bei der Verwendung Ihres Haushaltsgeräts zu unterstützen, das mit modernster Technik, Sorgfalt und höchster Qualität hergestellt wurde. Lesen Sie sich vor der Verwendung Ihres Geräts diese Anleitung sorgfältig durch, die grundlegende Informationen für eine sichere Aufstellung, Pflege und Verwendung enthält. Bitte setzen Sie sich mit Ihrem nächsten zugelassenen Kundendienst wegen der Aufstellung und dem Anschluss Ihres Geräts in Verbindung.

Inhalt

Vorstellung und Abmessungen des Produkts

Warnhinweise

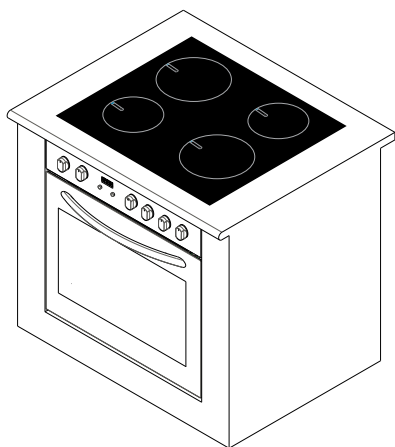
Vorbereitung des Einbaus und der Verwendung

Den Backofen verwenden

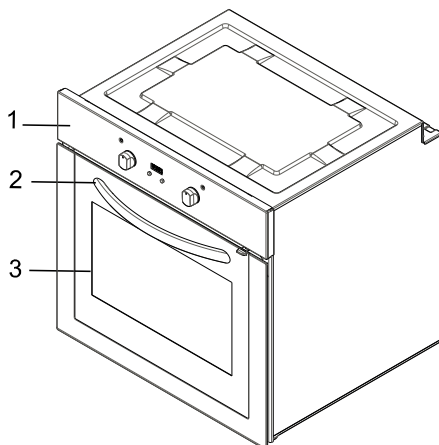
Reinigung und Wartung Ihres Produkts

Reparatur und Transport

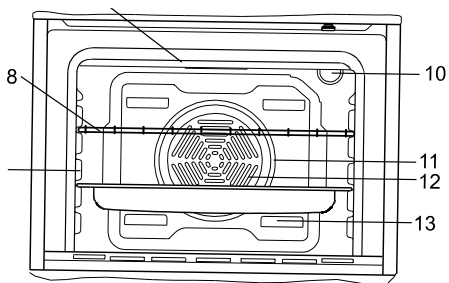
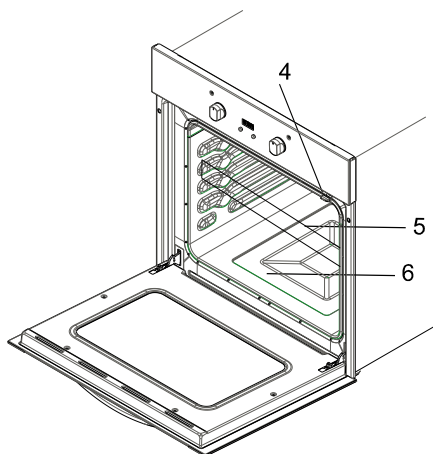
VORSTELLUNG UND ABMESSUNGEN DES PRODUKTS



Kombi-Einbaufen



EINBAUFEN



KOMPONENTENLISTE:

Steuerleiste

2- Griff

Ofentür

Kindersicherung

5- Schublade

Unteres Heizelement (hinter der Platte)

Oberes Heizelement (hinter der Platte)

Drahtgrill

9- Bleche

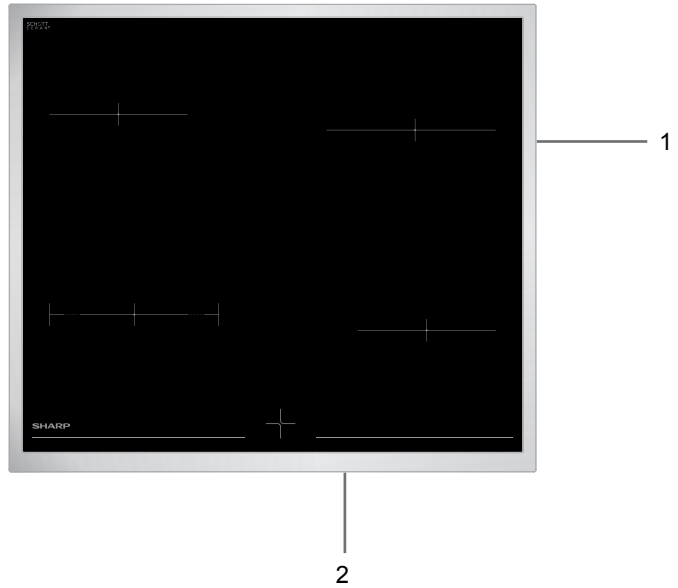
Ofenbeleuchtung

11- Turbo-Heizelement (hinter der Platte)

12- Ventilator (hinter der Platte)

Luftauslassklappen

Glaskeramik Kochstelle



1. Glaskochfeld
2. Glaskeramikoberfläche

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE SICH DIESE ANLEITUNG VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG VOR DER VERWENDUNG IHRES GERÄTS DURCH UND BEWAHREN SIE SIE FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AN EINEM LEICHT ERREICHBAREN ORT AUF.

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR MEHR ALS EIN MODELL ERSTELLT.

IHR GERÄT MUSS NICHT ALLE DER EIGENSCHAFTEN HABEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBEN SIND. ACHTEN SIE BEIM LESEN DIESER ANLEITUNG AUF FORMULIERUNGEN MIT ABBILDUNGEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Menschen mit körperlichen, Sinnes- oder mentalen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bedient werden, wenn Sie unter Aufsicht stehen oder eine Einweisung in die sichere Handhabung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Anwenderwartung sollte nicht ohne

Aufsicht von Kindern ausgeführt werden.

ACHTUNG: Während des Betriebs wird das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Passen Sie auf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie befinden sich unter ständiger Aufsicht.

ACHTUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer NIEMALS mit Wasser, sondern schalten das Gerät aus und ersticken die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

ACHTUNG: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.

ACHTUNG: Wenn die Oberfläche Risse aufweist,

schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Bei Kochflächen, die mit einer Abdeckung ausgestattet sind, sollten Sie Verschmutzungen vor dem Abnehmen des Deckels entfernen. Bevor Sie den Deckel wieder schließen, müssen Sie die Kochfläche abkühlen lassen.

Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder getrennten Fernbedienung vorgesehen.

Das Gerät wird während seiner Verwendung heiß. Passen Sie auf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren.

Die Griffe werden bei normaler Verwendung ebenfalls heiß.

Verwenden Sie keine ätzenden Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um die Glastür des Ofens und andere Oberflächen zu reinigen,

da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zum Splintern des Glases oder Schäden an der Oberfläche führen kann.

Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass das Gerät, bevor Sie die Lampe austauschen, ausgeschaltet ist, um einen Stromschlag zu vermeiden.

VORSICHT: Berührbare Teile können beim Braten oder Grillen sehr heiß werden. Kleine Kinder müssen von dem Gerät ferngehalten werden.

Metallische Objekte wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.

Bei Induktionskochfeldern schalten Sie nach der Nutzung das Kochfelds mit dem Schalter aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topfer-

kennung.

Ihr Gerät wurde nach allen geltenden nationalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt worden.

Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Wartungs- und Installationsarbeiten, die nicht von autorisierten Technikern durchgeführt wurden, können Sie in Gefahr bringen. Es ist gefährlich, das Gerät in jeglicher Weise zu modifizieren oder umzubauen.

Vor dem Einbau müssen Sie die örtlichen Energieversorgungsbedingungen (Art des Gases, Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und deren Kompatibilität mit dem Gerät prüfen. Die Voraussetzungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett genannt.

VORSICHT: Diese Gerät ist nur für das Kochen von Speisen in einem privaten Haushalt vorgesehen und darf nicht zu einem anderen Zweck oder einer anderen Verwendung, wie gewerblicher oder beruflicher Verwendung oder Raumheizung, verwendet werden.

Versuchen Sie niemals, das Gerät zu heben oder zu bewegen, indem Sie am Türgriff ziehen.

Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen kann, sollten Sie beim Reinigen vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie, mit dem Zubehör gegen das Glas zu schlagen oder zu stoßen.

Achten Sie beim Einbau darauf, dass das Stromkabel nicht eingequetscht wird. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, einem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden.

Lassen Sie Kinder nicht auf die geöffnete Backofentür klettern oder darauf sitzen.

Einbauhinweise

Benutzen Sie den Backofen erst, wenn er vollständig eingebaut ist.

Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker angeschlossen und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch einen falschen Einbau oder einen falschen Anschluss durch nicht autorisierte Personen entstehen.

Wenn Sie das Gerät auspacken, achten Sie bitte auf mögliche Transportschäden. Wenn ein Schaden vorliegt, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden und Sie müssen sich sofort mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung setzen. Die verwendeten Verpackungsmaterialien (Nylon, Heftklammern, Styropor, usw.) stellen eine Gefahr für Kinder dar und sollten daher sofort eingesammelt und entfernt werden.

Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es nicht Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, usw. aus.

Die das Gerät umgebenden Materialien (z.B. Schränke) müssen einer Temperatur von min. 100°C widerstehen können.

Während der Verwendung

Wenn Sie Ihren Backofen das ersten Mal verwenden, kann ein bestimmter Geruch aus dem Isoliermaterial und den Heizelementen austreten.

Aus diesem Grund sollten Sie den Backofen vor der Verwendung im leeren Zustand bei Höchsttemperatur 45 Minuten lang betreiben. Gleichzeitig müssen Sie für eine ausreichende Entlüftung des Raumes sorgen, in dem das Produkt aufgestellt ist.

Die inneren und äußeren Oberflächen werden während der Verwendung heiß. Wenn Sie die Backofentür öffnen, treten Sie einen Schritt zurück, um dem Dampf, der aus dem Ofen austritt, auszuweichen. Es besteht Verbrennungs-

gefahr.

Stellen Sie keine brennbaren oder entflammenden Stoffe in oder neben das Gerät, wenn es in Betrieb ist.

Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den Backofen stellen oder aus ihm herausnehmen.

Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit festen oder flüssigen Ölen kochen. Diese können bei extremer Erhitzung Feuer fangen. Schütten Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Decken Sie den Kochtopf oder die Pfanne mit einem Deckel ab, um etwaige Flammen zu ersticken und schalten Sie den Backofen aus.

Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer in die Mitte der Kochzone und drehen die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen und zufällig gegriffen werden können.

Wenn Sie den Backofen für längere Zeit nicht benutzen, trennen Sie ihn vom Netz. Der Hauptschalter sollte dabei ausgeschaltet sein. Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, drehen Sie das Gasventil zu.

Achten Sie darauf, dass die Bedienknöpfe des Backofens immer auf „0“ (Aus) stehen, wenn der Ofen nicht benutzt wird.

Die Bleche neigen sich, wenn sie herausgezogen werden. Seien Sie vorsichtig und lassen Sie keine heiße Flüssigkeit überlaufen.

Stellen Sie nichts auf die geöffnete Tür oder die Schublade des Backofens. Sie können Ihr Gerät aus dem Gleichgewicht bringen oder den Deckel abbrehen.

Stellen Sie keine schweren Gegenstände bzw. entflammbare oder entzündliche Materialien (Nylon, Plastiktüten, Papier, Stoff usw.) in die Schublade. Dies gilt auch für Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffe).

Hängen Sie keine Handtücher, Küchentücher oder Kleidung an das Gerät oder seine Griffe.

Während der Reinigung und Wartung Sie müssen das Gerät ausschalten, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.

Sie können dies durch das Ausstecken des Geräts oder Ausschalten des Netzschalters tun.

Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, entfernen Sie nicht die Bedienknöpfe .

WIR EMPFEHLEN, DASS SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE FÜR DEN FALL EINER REPARATUR VERWENDEN UND NUR IHREN ZUGELASSENEN KUNDENDIENST RUFEN, UM DIE EFFIZIENZ UND SICHERHEIT IHRES GERÄTS AUFRECHTZUERHALTEN.

VORBEREITUNG DES EINBAUS UND DER VERWENDUNG

Dieser moderne, funktionale und praktische Backofen wurde aus den hochwertigsten Bestandteilen und Materialien hergestellt sowie wird Ihre Wünsche in jeder Hinsicht erfüllen. Sie sollten sich dieses Handbuch durchlesen, um erfolgreiche Ergebnisse zu erhalten und in Zukunft keine Probleme zu haben. Die folgenden Informationen enthalten Regeln, die für die richtige Aufstellung und Reparaturarbeiten wichtig sind. Sie sollten vor allem von dem Techniker, der das Gerät einbaut, sorgfältig gelesen werden.

SETZEN SIE SICH MIT DEM ZUGELASSENEN KUNDENDIENST FÜR DEN EINBAU IHRES BACKOFENS IN VERBINDUNG!

EINEN PLATZ FÜR DEN BACKOFEN AUSWÄHLEN

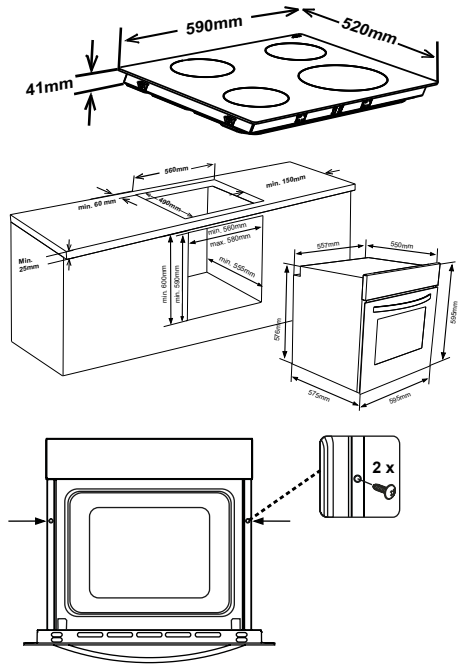
Für die Aufstellung Ihres Backofens sind einige Punkte zu beachten.

Sie müssen unsere folgenden Empfehlungen beachten, um Probleme und gefährliche Situationen, die später auftreten könnten, zu vermeiden. Wenn Sie einen Platz für Ihren Backofen auswählen, müssen Sie darauf achten, dass sich keine brenn- oder entflammbaren Materialien, wie Vorhänge, Öl, Stoff, usw., die leicht Feuer fangen können, in unmittelbarer Nähe des Backofens befinden.

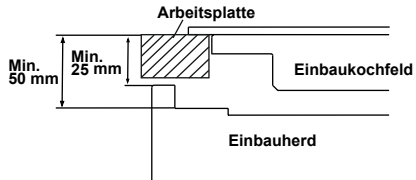
Die den Backofen umgebenden Möbel müssen aus einem Material sein, das einer Hitzeentwicklung von mehr als 50 °C über der Raumtemperatur standhält.

An Wandschränken und Dunstabzugshauben über dem eingebauten Kombinationsprodukt erforderliche Änderungen sowie die Mindesthöhen über der Herdplatte sind Abbildung 1 zu entnehmen. Dementsprechend muss sich die Dunstabzugshaube in einer Mindesthöhe von 65 cm über der Herdplatte befinden. Wenn keine Dunstabzugshaube vorhanden ist, darf die Höhe nicht weniger als 70 cm betragen.

EINBAU DES EINBAUOFENS



Schieben Sie den Backofen vorwärts in den Schrank. Öffnen Sie die Backofentür und setzen Sie zwei Schrauben in die Löcher im Rahmen des Ofens. Wenn der Rahmen des Backofens die Holzoberfläche des Schrankes berührt, ziehen Sie die Schrauben fest.



Wenn der Backofen unter einem Kochfeld eingebaut wird, muss der Abstand zwischen der Arbeitsplatte und der oberen Platte des Backofens mindestens 50 mm und der Abstand zwischen der Arbeitsplatte und der oberen Kante der Steuerleiste mindestens 25 mm betragen.

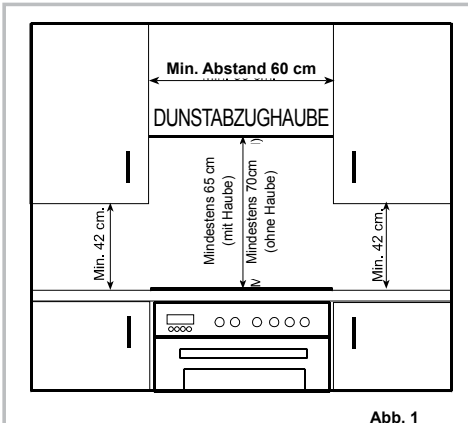


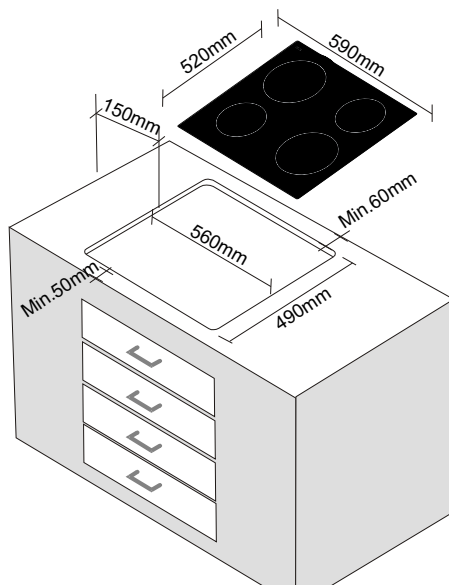
Abb. 1

Die Abmessungen und das Material des Schanks, in dem der Ofen eingebaut werden soll, müssen passend und hitzebeständig sein. Bei einem korrekten Einbau sollte kein Kontakt mit elektrischen oder isolierten Teilen bestehen. Isolierende Teile sollten so eingefügt werden, sodass sie nicht unter Verwendung von Werkzeugen entfernt werden können. Der Einbau in der Nähe eines Kühlschranks oder einer Gefriertruhe wird nicht empfohlen. Sonst kann die Leistung des o.g. Geräts durch die austretende Hitze beeinträchtigt werden. Nachdem Sie Ihren Ofen aus der Verpackung entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass der Ofen nicht beschädigt ist. Sollten Sie Schäden am Gerät vermuten, verwenden Sie es nicht, sondern kontaktieren Sie unverzüglich den zugelassenen Kundendienst.

DIE POSITION DES EINBAU-KOCHFELDS AUSWÄHLEN

Um das Austreten von Flüssigkeiten auf die Arbeitsplatte zu vermeiden, wird ein spezieller Dichtungskitt mitgeliefert. Bringen Sie diesen Kitt an der Öffnung der Arbeitsplatte an, der in Abb. 2 angegebenen Größe entsprechend. Strecken Sie den fünfteiligen Kitt und bringen Sie ihn rund um die Öffnung an. Platzieren Sie das Kochfeld darauf, sodass sich die Bedienknöpfe auf der rechten Seite befinden. Stellen Sie sicher, dass Sie die Klammern wie in Abb. 3 anbringen. Nachdem Sie das Kochfeld angebracht haben, entfernen Sie jeglichen Kittüberschuss an den Seiten mit einem Spachtel (Abb. 3).

Soll die Dicke der Arbeitsplatte weniger als 40 mm betragen, verwenden Sie die Klammer wie in Abb. 4. Bringen Sie Ihre Kochfelder in der Öffnung an (Abb. 5a-5b)



- Eine fehlerhafte Verdrahtung kann zu Schäden am Backofen führen. Derartige Schäden sind nicht von der Garantie abgedeckt.
- Die passende Spannung für dieses Gerät ist 220-240V~. Wenn das Stromnetz eine andere Spannung als angegeben aufweist, rufen Sie bitte direkt den zugelassenen Kundendienst.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden und Verluste jeglicher Art, die aus der Nichtbeachtung von Sicherheitsnormen herrühren! Während des Stromanschlusses müssen die folgenden Anweisungen unbedingt befolgt werden

Das Erdungskabel muss mit der Schraube mit der Erde-Markierung verbunden werden. Das Stromkabel muss, wie in Abbildung 6 gezeigt, angeschlossen werden. Wenn es in der Aufstellung-

gebung keine geerdete Steckdose, welche lokalen Regulierungen entspricht, gibt, rufen Sie sofort den zugelassenen Kundendienst.

Die geerdete Steckdose muss sich in unmittelbarer Nähe des Backofens befinden. Verwenden Sie niemals ein Verlängerungskabel.

Das Stromkabel darf nicht die heiße Oberfläche des Produkts berühren.

Im Fall eines beschädigten Stromkabels müssen Sie den autorisierten Kundendienst rufen. Das Kabel muss vom autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.

Der Anschluss des Geräts muss vom zugelassenen Kundendienst vorgenommen werden. Ein H05VV-F Kabel muss verwendet werden.

Eine fehlerhafte Verdrahtung kann zu Schäden am Backofen führen. Derartige Schäden werden nicht von der Garantie abgedeckt.

Das Gerät ist dafür konstruiert, mit einer Spannung von 220-240V~ betrieben zu werden. Wenn die Spannung von dem genannten Wert abweicht, setzen Sie sich sofort mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung.

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden und Verluste jeglicher Art, die aus der Nichtbeachtung von Sicherheitsnormen herrühren!

ANSCHLUSS UND SICHERHEIT DES EINBAU-KOMBIOFENS

Der Anschluss des Geräts muss vom zugelassenen Kundendienst vorgenommen werden. Das Gerät ist für eine Spannung von 220-240V~ und 380-415V 3N ~ ausgelegt. Wenn das

Stromnetz eine andere Spannung als angegeben aufweist, rufen Sie bitte direkt den zugelassenen Kundendienst. Der Anschluss muss, wie in Abbildung 6 gezeigt, erfolgen. Das Gerät ist für die Verwendung mit einem Stecker oder einer festen Verbindung zum Stromnetz ausgelegt. Innerhalb der Stromleitung ist eine allpolige Freischaltung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3mm zu installieren (40A Bemessungswert, Verzögerungstyp).

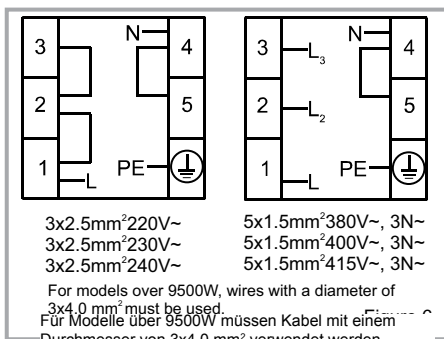


Abb. 6

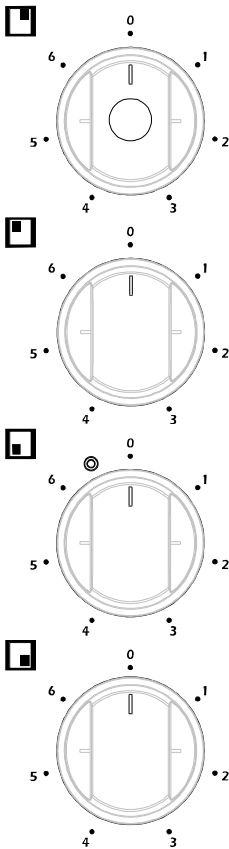
DAS OFENBEDIENFELD

FÜR DAS INDUKTIONSKOCHFELD VERWENDEN

HITZEEINSTELLUNGSKNÖPFE FÜR GLASKERAMIKHERDE

HITZEEINSTELLUNGSKNÖPFE FÜR GLASKERAMIKHERDE

Das Gerät wird mit Bedienknöpfen betrieben und die gespeicherte Hitze wird von einer Restwärmeanzeige auf dem Glaskeramikkochfeld angegeben.



Der knopfgesteuerte Herd ist für den Betrieb mit 6 Hitzestufen vorgesehen:

- 1 Bewahrung der Wärmeposition
- 2-3 Wärmeposition auf Niedrighitze
- 4-5-6 Garen - Braten- und Kochposition

Dual- und Ovalkochfelder haben zwei Heizzonen Um die äußere Zone eines Dual-/Ovalkochfeld zu aktivieren, drehen Sie den Knopf um eine Position weiter Auf diese Weise werden beide äußere Zonen eingeschaltet.

Um die äußere Zone eines Dual-/Ovalkochfeld zu deaktivieren, drehen Sie den Knopf um eine Position weiter Auf diese Weise werden beide äußere Zonen ausgeschaltet.

Resthitzefunktion

Nach jedem Kochvorgang ist immer noch Hitze in der Glaskeramikoberfläche vorhanden, die als Resthitze bezeichnet wird. Die Steuerung kann ungefähr berechnen, wie heiß das Glas im schlimmsten Fall sein kann. Wenn die berechnete Hitze höher als + 60°C ist, dann wird dies von der entsprechenden Restwärmeanzeigeleuchte angezeigt, Die Resthitzeanzeige erscheint so lange die berechnete Heizzonentemperatur über + 60° C beträgt.

Wenn nach einem Stromausfall die Kochflächensteuerung wieder mit Strom versorgt wird, dann blinkt die Restwärmeanzeige, wenn die entsprechende Heizzone eine Restwärme von mehr als + 60 ° vor dem Strom-

ausfall hatte. Die Anzeige blinkt so lange, bis die maximale Restwärmeezeit abgelaufen ist oder die Heizzone ausgewählt und eingeschaltet wird.

TIPPS UND TRICKS

Kochgeschirr

· Nutzen Sie dickes, flaches Kochgeschirr mit einem ebenen Boden und dem selben Durchmesser wie die Kochzone. Dies verringert die Kochzeiten.

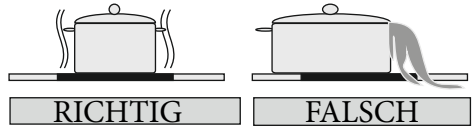
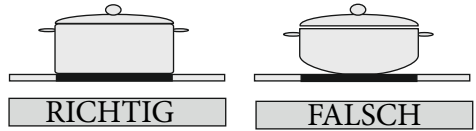
· Kochgeschirr aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen und Edelstahl (wenn vom Hersteller entsprechend markiert), liefert die besten Kochergebnisse.

· Kochgeschirr mit Böden aus emailliertem Stahl, Aluminium oder Kupfer kann metallische Rückstände auf dem Kochfeld verursachen. Diese können schwer zu entfernen sein. Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Nutzung.

· Kochgeschirr ist geeignet für Induktion, wenn am Boden des Kochgeschirrs ein Magnet haften bleibt.

· Das Kochgeschirr muss zentral auf die Kochzone gestellt werden. Bei nicht korrekter Platzierung wird dies angezeigt.

· Bei Nutzung bestimmter Pfannen könnten diese diverse Geräusche produzieren. Dies liegt am Design der Pfannen und hat keinen Einfluss auf die Funktionalität oder Sicherheit des Kochfelds.



Energiesparen

· Induktionszonen passen sich in einem gewissen Maße automatisch an die Größe des Kochgeschirrs an. Dennoch muss der magnetische Teil des Kochgeschirr-Bodens einen gewissen Durchmesser haben, welcher von der Größe der Kochzone abhängt.

· Platzieren Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone bevor Sie diese einschalten. Wenn Sie die Kochzone vorher einschalten, funktioniert diese nicht und das Kontrollfeld zeigt das an.

· Benutzen Sie zur Verringerung der Kochzeit einen Deckel.

· Wenn eine Flüssigkeit anfängt zu kochen, reduzieren Sie die zugeführte Temperatur.

· Minimieren Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um Kochzeiten zu verringern.

· Wählen Sie für den gewünschten Kochzweck die geeignete Temperatur.

Beispiele für Kochzwecke

Die Information der folgenden Tabelle dient nur der Orientierung.

Einstellungen	Nutzung für
0	Element aus
1-3	Sanfte Warnung
4-5	Schonender Siedeprozess, langsame Warnung
6-7	Aufwärmen und schneller Siedeprozess
8	Kochen, Braten und Schmoren
9	Maximale Hitze
P	Boost-Funktion

Reinigungshinweise

- Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche des Kochfelds keine Scheuerschwämme, ätzende Reinigungsmittel, Reinigungssprays oder scharfe Gegenstände.
- Zur Entfernung von verbranntem Essen benutzen Sie ein feuchtes Tuch und Spülmittel.
- Zur Entfernung von Essensresten können Sie einen Schaber verwenden. Klebrige Lebensmittel müssen sofort nach dem Überkochen und bevor die Glasfläche abgekühlt ist gereinigt werden.
- Beschädigen Sie nicht den Silikonkleber am Rand der Glasfläche, wenn Sie einen Schaber verwenden.
- Ein Schaber hat eine Rasierklinge und muss daher von Kindern ferngehalten werden.
- Nutzen Sie spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder, wenn das Kochfeld handwarm ist. Wischen Sie es ab und trocknen es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch.

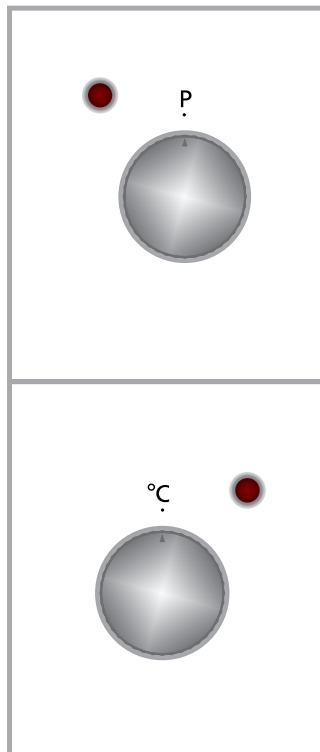
DIE BENUTZUNG DES BACKOFENTEILS DES GERÄTS

Backofenfunktionsbedienknopf

Zur Auswahl der gewünschten Kochfunktion drehen Sie den Knopf auf das entsprechende Symbol. Die Einzelheiten zu den Backofenfunktionen finden Sie im nächsten Abschnitt.

Backofenfunktionsbedienknopf

Zur Auswahl der gewünschten Kochfunktion drehen Sie den Knopf auf das entsprechende Symbol. Die Einzelheiten zu den Backofenfunktionen finden Sie im nächsten Abschnitt.



Backofenfunktionen

* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.



Backofenlampe:

Nur die Backofenlampe wird eingeschaltet und bleibt bei allen Backfunktionen angeschaltet.



Auftaufunktion:

Die Warnlichter des Backofens werden eingeschaltet, der Lüfter beginnt zu arbeiten.

Zur Nutzung der Auftaufunktion stellen Sie Ihre gefrorenen Lebensmittel in den Backofen auf die dritte Schiene von unten. Es wird empfohlen, unter die aufzutauenden Nahrungsmittel ein Ofenblech zum Auffangen des Schmelzwassers zu platzieren. Diese Funktion wird Ihre Lebensmittel nicht garen oder backen, sondern nur auftauen.



Umluft-Funktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das obere und untere Heizelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Diese Funktion erzielt gute Ergebnisse beim Backen von Gebäck. Das Backen wird durch das obere und untere Heizelement durchgeführt und die vom Lüfter erzeugte Luftzirkulation gibt den Speisen einen leichten Grilleffekt. Ein

zehnminütiges Vorheizen des Backofens ist empfehlenswert.



Ober- und Unterhitze-Funktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das untere und obere Heizelement heizen sich auf. Die Ober-/Unterhitze-Funktion gibt Wärme ab, um Speisen auf den oberen und unteren Blechen gleichzeitig zu garen. Dies ist ideal für Gebäck, Kuchen, Nudelaufläufe, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten lang vorzuheizen und es ist am Besten, bei dieser Funktion nur auf einer Schiene zu garen.



Grillfunktion:

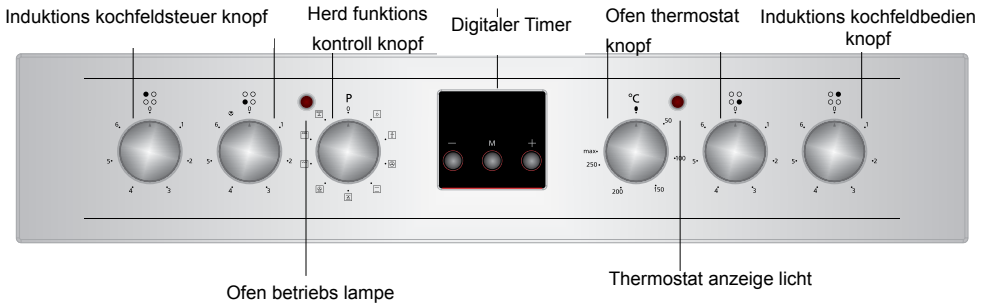
Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das Grillheizelement heizt sich auf. Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten verwendet. Nutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten Sie das Drahtgitter leicht mit Öl ab, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um heruntertropfendes Fett oder Öl aufzufangen. Ein etwa zehnminütiges Vorheizen des Backofens ist empfehlenswert. Achtung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.



Schnellgrillfunktion:

BEDIENFELDER

Einbauofen



Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das obere Heizelement und das Grillelement heizen sich auf. Diese Funktion wird für ein schnelleres Grillen und für die Abdeckung einer größeren Oberfläche, z. B. für das Grillen von Fleisch, verwendet. Benutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ab, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um heruntertropfendes Fett oder Öl aufzufangen.. Ein etwa zehnminütiges Vorheizen des Backofens ist empfehlenswert. Achtung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.



Doppelgrill-Umluftfunktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das obere

Heizelement und das Grillelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Diese Funktion wird für das Grillen dickere Speisen und zur Abdeckung einer größeren Oberfläche verwendet. Sowohl die oberen Heizelemente als auch der Grill werden zusammen mit dem Lüfter verwendet, um ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen.

Nutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ab, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um heruntertropfendes Fett oder Öl aufzufangen.. Ein etwa zehnminütiges Vorheizen des Backofens ist empfehlenswert.

Achtung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.



Pizzafunktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das obere Heizelement und das Grillelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Der Lüfter zusammen mit dem unteren Heizelement ist ideal zum Backen von Speisen, wie z.B. Pizza, in kurzer Zeit.

Während der Lüfter die Hitze gleichmäßig verteilt, sorgt das untere Heizelement für das Backen des Teigs.

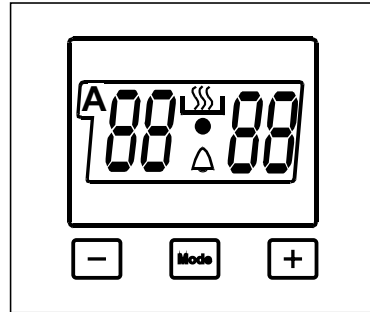


Turbofunktion

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das untere Heizelement heizt sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Die Turbofunktion wird die Hitze gleichmäßig im Ofen verteilen. Die Speisen auf allen Schienen werden gleichmäßig gegart. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen.

Benutzung des Digitaltimers

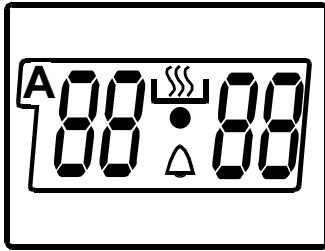


Zeiteinstellung:

Die Zeit muss vor Nutzung des Ofens eingestellt sein. Nach Einschalten des Ofens blinken das Symbol (A) sowie die drei „0“ auf dem Display. Drücken Sie gleichzeitig die (+)- und (-)-Tasten. Das Symbol erscheint auf der Anzeige. Der Punkt in der Mitte der Anzeige fängt ebenfalls an zu blinken. Während der Punkt blinkt, stellen Sie die Tageszeit unter Nutzung der (+)- und (-)-Tasten ein. Nach der Einstellung wird der Punkt dauerhaft beleuchtet sein.

Nach Einschalten des Ofens, wenn das Symbol (A) sowie die drei „0“ in der Anzeige blinken, kann der Ofen durch Nutzung der Bedienasten nicht bedient werden. Nach gleichzeitigem Drücken von (+) und (-) für die Zeiteinstellung beginnt das Symbol auf der Anzeige zu blinken. Wenn das Symbol erscheint, können Sie den Backofenteil manuell bedienen. Im Falle eines Stromausfalls muss die Uhrzeit erneut eingestellt werden, da die eingestellte Zeit automatisch auf Null gestellt wird.

Einstellung des Signaltons des Timers :



Die Zeit muss vor Nutzung des Ofens eingestellt sein. Nach Einschalten des Ofens blinken das Symbol (A) sowie die drei „0“ auf dem Display. Drücken Sie gleichzeitig die (+)- und (-)-Tasten.

Das Symbol erscheint auf der Anzeige. Der Punkt in der Mitte der Anzeige fängt ebenfalls an zu blinken. Während der Punkt blinkt, stellen Sie die Tageszeit unter Nutzung der (+)- und (-)-Tasten ein. Nach der Einstellung wird der Punkt dauerhaft beleuchtet sein. Diese Funktion kann dazu genutzt werden, nach Ablauf der eingestellten Zeit einen Signalton auszugeben.

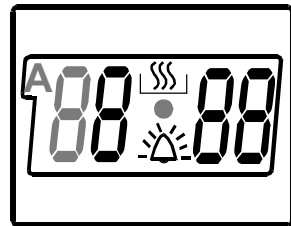
Drücken Sie die MODE-Taste in der Mitte. Das Symbol blinkt auf der Anzeige. Drei „0“ werden ebenfalls aufleuchten. Stellen Sie, während das Symbol blinkt, die gewünschte Zeitperiode unter Nutzung der (+)- und (-)-Tasten ein. Einige Zeit nach der Einstellung wird das Symbol kontinuierlich leuchten. Wenn das Symbol durchgehend leuchtet, ist die Einstellung der Signaltonfunktion abgeschlossen.

Der Signalton-Timer kann auf einen Wert zwischen 0 und 23:59 Stunden eingestellt werden.

Nach Ablauf des Timers gibt es einen Signalton und das Symbol beginnt, auf dem Bildschirm zu blinken. Das Drücken einer beliebigen Taste wird den Signalton stoppen und das Symbol verschwindet vom Bildschirm.

Der Signalton-Timer dient lediglich als Warnung. Der Ofen wird durch die Verwendung dieser Funktion nicht aktiviert.

Einstellung der Garzeit:



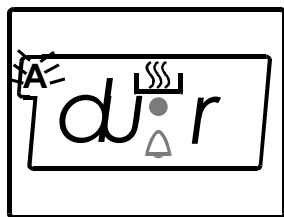
Diese Funktion dient dazu, in einer gewünschten Zeitspanne zu garen. Die zuzubereitenden Lebensmittel werden in den Ofen gegeben. Der Ofen wird auf das gewünschte Garprogramm eingestellt. Abhängig von den Speisen, die zubereitet werden sollen, wird die Ofentemperatur auf die gewünschte Gradzahl eingestellt. Drücken Sie die MODE-Taste, bis Sie „Stop“ auf der Timeranzeige sehen. Wenn Sie das „Stop“ auf der Anzeige sehen, beginnt das (A)-Symbol zu blinken. Passen Sie die Kochzeit

durch Drücken der (+)- und (-)-Tasten an, während sich der Timer in dieser Position befindet. Einige Zeit, nachdem die Konfiguration abgeschlossen ist, erscheint die Tageszeit wieder auf dem Bildschirm und das (A)-Symbol wird fortwährend auf der Anzeige aufleuchten. Nachdem Sie dies getan haben, schaltet sich der Ofen ein.

Eine Kochzeit zwischen 0 bis 10 Stunden kann eingestellt werden.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt der Timer den Ofen und gibt einen Warnton aus. (A) wird ebenfalls auf der Anzeige zu blinken beginnen. Nachdem die Ofentaste und der Ofenthermostat auf die Ausgangsposition gesetzt wurden, wird das Drücken einer beliebigen Taste des Timers den Signalton ausschalten. Gleichzeitig wird der Timer auf Handbetrieb eingestellt.

Einstellung der Garendzeit:



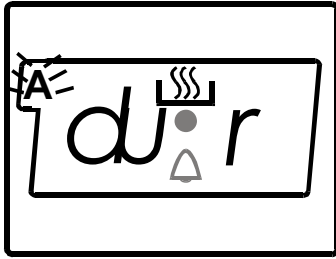
Diese Funktion wird zum Garen mit einer gewünschten Endzeit verwendet. Die zuzubereitenden Speisen werden in den Ofen gegeben. Der Ofen wird auf das gewünschte Kochprogramm eingestellt. Abhängig vom Essen, das zubereitet werden soll, wird die Ofentemperatur auf die gewünschte Gradzahl eingestellt. Drücken Sie die MODE-Taste, bis Sie „End“ auf der Timeranzeige sehen, das (A)-Symbol bzw. die Tageszeit blinken im Wechsel.

Passen Sie die Endzeit durch Drücken der (+)- und (-)-Tasten an, während sich der Timer in dieser Position befindet. Einige Zeit, nachdem die Konfiguration abgeschlossen ist, erscheint die Tageszeit wieder auf dem Bildschirm und das (A)-Symbol wird fortwährend auf der Anzeige zu sehen sein. Nachdem Sie dies getan haben, schaltet sich der Ofen ein.

Sie können eine Zeit einstellen, die bis zu 10 Stunden nach der aktuellen Uhrzeit liegt.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt der Timer den Ofen und gibt einen Signalton aus. Gleichzeitig wird (A) auf der Anzeige zu blinken beginnen. Nachdem die Ofentaste und der Ofenthermostat auf die Ausgangsposition eingestellt wurden, wird das Drücken einer beliebigen Taste des Timers den Signalton ausschalten. Der Timer wird auch wieder auf Handbetrieb umschalten.

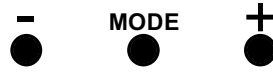
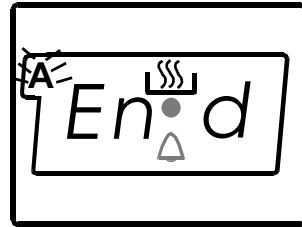
Vollautomatische Programmierung:



Diese Funktion wird zum Kochen nach einer bestimmten Zeitspanne innerhalb einer bestimmten Dauer verwendet. Die zuzubereitenden Lebensmittel werden in den Ofen gegeben. Der Ofen wird auf das gewünschte Kochprogramm eingestellt. Abhängig vom Essen, das zubereitet werden soll, wird die Ofentemperatur auf die gewünschte Gradzahl eingestellt.

Drücken Sie die MODE-Taste, bis Sie „Stop“ auf der Timeranzeige sehen. Wenn Sie das „Stop“ auf der Anzeige sehen, beginnt das (A) Symbol zu blinken. Passen Sie die Endzeit durch Drücken der (+) und (-) -Tasten an, während sich der Timer in dieser Position befindet. Einige Zeit, nachdem die Konfiguration abgeschlossen ist, erscheint die Tageszeit wieder auf dem Bildschirm und das (A)-Symbol wird fortwährend auf der Anzeige zu sehen sein.

Eine Kochzeit zwischen 0 bis 10 Stunden kann eingestellt werden.



Drücken Sie die MODE-Taste, bis Sie „End“ auf der Timeranzeige sehen. Wenn Sie das „Stop“ auf der Anzeige sehen, beginnt das (A) Symbol zu blinken. Passen Sie die Endzeit durch Drücken der (+) und (-) -Tasten an, während sich der Timer in dieser Position befindet. Einige Zeit, nachdem die Konfiguration abgeschlossen ist, erscheint die Tageszeit wieder auf dem Bildschirm und das (A)-Symbol wird fortwährend auf der Anzeige zu sehen sein.

Die eingestellte Kochdauer kann innerhalb einem Zeitraum von 23:59 Stunden ab der aktuellen Uhrzeit liegen.

Der Ofen wird zur berechneten Zeit anfangen, indem er die Garzeit von der eingestellten Endzeit abzieht, und wird zur eingestellten Endzeit stoppen. Der Timer gibt einen hörbaren Signalton aus und das Symbol (A) beginnt zu blinken. Nachdem die Ofentaste und der Ofenthermostat in die Ausgangsposition zurückgestellt wurden, wird das

Drücken einer beliebigen Taste des Timers den Signalton ausschalten. Die aktuelle Zeit kann auch auf dem Timer angezeigt werden.

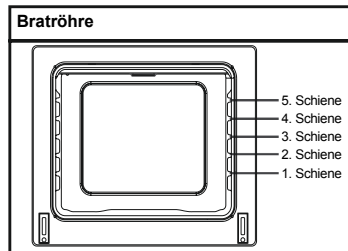
Tastensperre:

- Die MODE-Taste muss mindestens 2 Sekunden lang gedrückt werden, wenn keine der Tasten innerhalb der letzten 5 Sekunden berührt wurde.
- Nach Aktivierung der MODE-Taste wird jede Taste bei Druck aktiviert.

Zubehör

Das Produkt wird mit Zubehör ausgeliefert. Sie können auch aus anderen Quellen beschafftes Zubehör verwenden, dieses muss jedoch hitze- und feuerfest sein. Sie können auch Glasgeschirr, Kuchenformen und Backofenbleche verwenden, die für die Verwendung in einem Backofen geeignet sind. Wenn Sie fremdes Zubehör verwenden, müssen Sie die Anleitungen des Herstellers befolgen. Wenn kleines Geschirr verwendet wird, stellen Sie es in die Mitte des Drahtgitters. Wenn die zu garende Speise das Backofenblech nicht vollständig bedeckt, wenn die Speise aus dem Gefrierschrank kommt oder das Blech für das Auffangen von Speisesäften, die während des Grillens heruntertropfen, verwendet wird, kann sich das Blech verformen. Dies geschieht wegen der während des Bratens auftretenden hohen Temperaturen. Das Blech kehrt, nachdem es wieder abgekühlt ist, in seine alte Form zurück. Dies ist ein normales physikalisches Phänomen, dass während des Hitzeaustauschs vorkommt. Stellen Sie keine heißen Glstabletts und Glasgeschirr direkt aus dem Backofen in eine kalte Umgebung, um das Zerschneiden der Tablettts oder des Geschirrs zu vermeiden. Stellen Sie sie nicht auf kalte oder nasse Oberflächen. Stellen Sie sie auf ein trockenes Küchentuch und lassen sie langsam auskühlen. Wenn Sie den Grill Ihres Backofens verwenden, empfehlen wir Ihnen (wenn geeignet), den mitgelieferten Rost zu verwenden. Wenn Sie den Drahtrost verwenden, dann stellen Sie ein Blech auf eine der unteren Schienen, damit herabtropfendes Öl aufgefangen wird. Sie können Wasser in das Blech füllen, um die Reinigung zu erleichtern. Wie schon in den entsprechenden Absätzen erklärt, versuchen Sie niemals, einen gasbetriebenen Grillbrenner ohne den Grill-

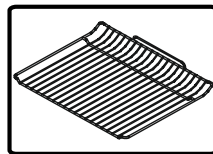
schutzdeckel zu verwenden. Wenn Ihr Herd einen gasbetriebenen Grillbrenner besitzt, aber das Hitzeschild des Grills fehlt, beschädigt ist oder nicht verwendet werden kann, dann bestellen Sie beim nächsten zugelassenen Kundendienstzentrum einen Ersatz.



Backofenzubehör

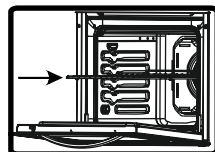
Das Zubehör Ihres Backofens kann je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.

Drahtgitter



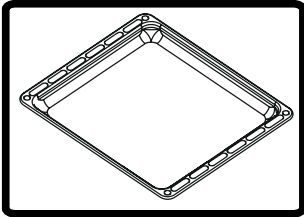
Der Drahtrost wird zum Grillen oder Abstellen von unterschiedlichem Kochgeschirr verwendet.

ACHTUNG- Schieben Sie den Rost richtig in die entsprechende Schiene der Bratröhre ein und schieben Sie ihn nach hinten.



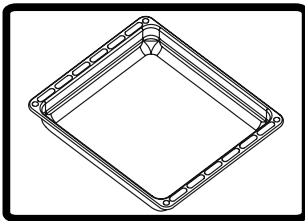
Flaches Blech

Das flache Blech wird zum Backen von Gebäck, wie Flans usw., verwendet. Um das Blech richtig in der Röhre anzubringen, legen Sie es auf eine Schiene und schieben es nach hinten.



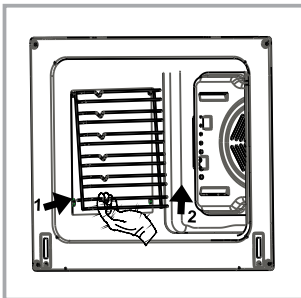
Tiefes Blech

Das tiefe Blech wird zum Schmoren verwendet. Um das Blech richtig in der Röhre anzubringen, legen Sie es auf eine Schiene und schieben es nach hinten.



Entfernung des Gitterrosts

Ziehen Sie, wie im Bild gezeigt, am Gitterrost. Nachdem Sie ihn aus der Halterung entfernt haben, heben Sie ihn an.



REINIGUNG UND WARTUNG IHRES BACKOFENS

REINIGUNG

Bevor Sie mit der Reinigung Ihres Backofens beginnen, müssen alle Bedienknöpfe auf „Aus“ stehen und der Backofen muss abgekühlt sein. Das Gerät ausstecken.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Partikel enthalten, welche die emaillierten und lackierten Teile Ihres Ofens verkratzen könnten. Verwenden Sie Scheuermilch oder Flüssigreiniger, die keine Partikel enthalten. Verwenden Sie keine scharfen Cremes, Scheuermilchpulver, Drahtwolle oder harte Werkzeuge, da diese die Oberflächen beschädigen können. Für den Fall, dass übergelauene Flüssigkeit sich in Ihren Backofen eingebrannt haben sollte, kann dies das Email beschädigen. Wischen Sie übergelauene Flüssigkeit sofort auf. Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keinen Dampfreiniger.

Reinigen des Ofeninnenraums

Sorgen Sie dafür, dass der Backofen ausgesteckt ist, bevor Sie mit seiner Reinigung beginnen. Sie erhalten bei der Reinigung des Ofeninnenraums die besten Ergebnisse, wenn der Backofen noch ein wenig warm ist. Wischen Sie den Backofen mit einem weichen, nach jeder Verwendung in Seifenwasser getauchten, Tuch aus. Dann wischen Sie ihn nochmal mit einem feuchten Tuch aus und wischen ihn dann trocken. Eine vollständige Reinigung unter Verwendung von Trockenpulverreinigern. Bei einem Herd mit katalytisch emaillierten Zargen müssen die Rück- und die Seitenwände des Innenrahmens nicht ge-

reinigt werden. Allerdings sollten Sie, je nach Verwendung, nach einem gewissen Zeitraum ausgetauscht werden.

WARTUNG

Ersatz der Backofenlampe

Der Ersatz der Backofenlampe muss durch einen zugelassenen Techniker erfolgen. Die Glühbirne sollte folgende technische Daten aufweisen: 230V, 25Watt, Type E14,T300 . Bevor Sie die Glühbirne austauschen, muss der Backofen ausgesteckt und kalt sein.

Diese Glühbirne ist speziell für die Verwendung in Haushaltskochgeräten vorgesehen und ist nicht zur Beleuchtung von Räumen geeignet.

KUNDENDIENST UND TRANSPORT

ANFORDERUNGEN, BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Wenn der Herd nicht funktioniert:

Der Ofen könnte abgeschaltet oder vom Stromnetz getrennt sein. Bei Modellen mit einem Timer könnte der Timer nicht eingestellt worden sein.

Wenn der Herd nicht heizt:

Die Hitze wurde vielleicht nicht mit dem Knopf zum Einstellen der Temperatur eingestellt.

Die Innenlampe leuchtet nicht:

Überprüfen Sie die Stromversorgung. Es muss auch geprüft werden, ob die Lampen defekt sind. Wenn Sie defekt sind, können Sie sie anhand der folgenden Anleitung ersetzen.

Garen (wenn Ober- und Unterhitze

nicht gleichmäßig garen):

Überprüfen Sie die Position der Bleche, Garzeiten und Hitzewerte gemäß dem Handbuch.

Wenn Sie immer noch Probleme mit Ihrem Backofen haben, rufen Sie bitte den zugelassenen Kundendienst.

INFORMATIONEN ZUM TRANSPORT

Wenn Sie Ihren Backofen transportieren möchten:

Bewahren Sie die Originalverpackung auf und verwenden Sie sie für den Transport. Befolgen Sie die Transporthinweise auf dem Karton. Befestigen Sie mit Klebeband die Bestandteile des Kochfeldes an die Kochplatten .

Legen Sie ein Stück Papier zwischen die obere Abdeckung und das Kochfeld, decken Sie die obere Abdeckung ab und befestigen Sie sie mit Klebeband an den Seitenwänden des Backofens.

Kleben Sie ein Stück Karton oder Papier auf die Backofentür, um das Glas der Backofentür, damit die Blechen, der Drahtgrill und die Schienen während des Transport diese nicht beschädigen. Befestigen Sie ebenfalls die Backofentür mit Klebeband an den Seitenwänden.

Wenn Sie den Originalkarton nicht mehr haben:

Ergreifen Sie entsprechende Maßnahmen, um die äußeren Oberflächen (Glass und lackierte Oberflächen) des Ofens gegen eventuelle Stöße zu schützen.

GERICHTE	TURBO			OBERES-UNTERES			OBERER & UNTERER LÜFTER			GRILL		
	Thermostat Pos. (°C)	Ein-schub-pos.	Koch-Zeit (Min.)	Thermostat Pos. (°C)	Ein-schub-pos.	Koch-Zeit (Min.)	Thermostat Pos. (°C)	Ein-schub-pos.	Koch-Zeit (Min.)	Thermostat Pos. (Min.)	Ein-schub-pos.	Koch-Zeit (Min.)
Blätterteiggebäck	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Kuchen	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Keks	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Gegrillte Fleischbällchen										200	4	10-15
Wässige Speisen	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Hähnchen				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Braten										200	3-4	15-25
Beefsteak										200	4	15-25
Schichtkuhchm	160-180	1-4	30-40									
Schichtgebäck	170-190	1-4	35-45									

* Backen mit Brathuhn-Spieß...

Kære kunde,

Vores mål er at tilbyde produkter af høj kvalitet, der overstiger dine forventninger. Apparatet er fremstillet i moderne faciliteter og er omhyggeligt testet for kvalitet. Denne vejledning er udarbejdet for at hjælpe dig med at bruge apparatet, der er fremstillet ved hjælp af den seneste teknologi med tillid og maksimal effektivitet. Læs omhyggeligt denne vejledning, som indeholder grundlæggende oplysninger om sikker installation, vedligeholdelse og brug, inden du tager dit apparat i brug.. Kontakt venligst det nærmeste, autoriserede servicecenter om installation af dit produkt.

Indhold

Præsentation og størrelse af produktet

Advarsler

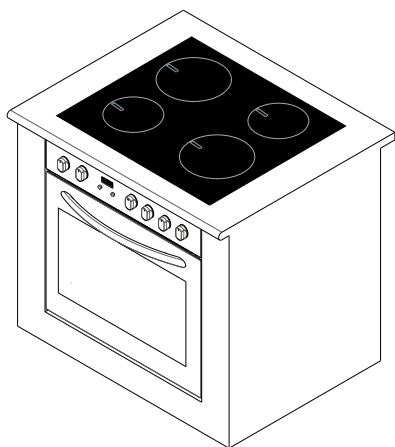
Forberedelse til installation og brug

Brug af ovnen

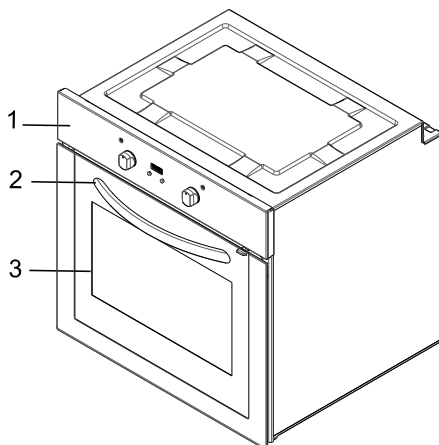
Rengøring og vedligeholdelse af dit produkt

Service og transport

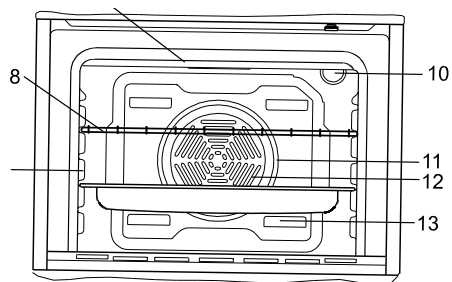
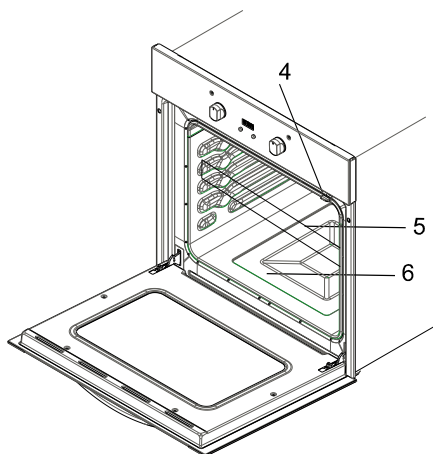
PRÆSENTATION OG STØRRELSE AF PRODUKTET



Kombineret indbygningsovn



Indbygningsovn



LISTE OVER KOMPONENTER :

1- Betjeningspanel

2- Håndtag

3- Ovnlåge

4- Børnesikring

5- Bakke

6- Nederste varmelegeme (bag pladen)

7- Øverste varmelegeme (bag pladen)

8- Trådgrill

9- Skinner

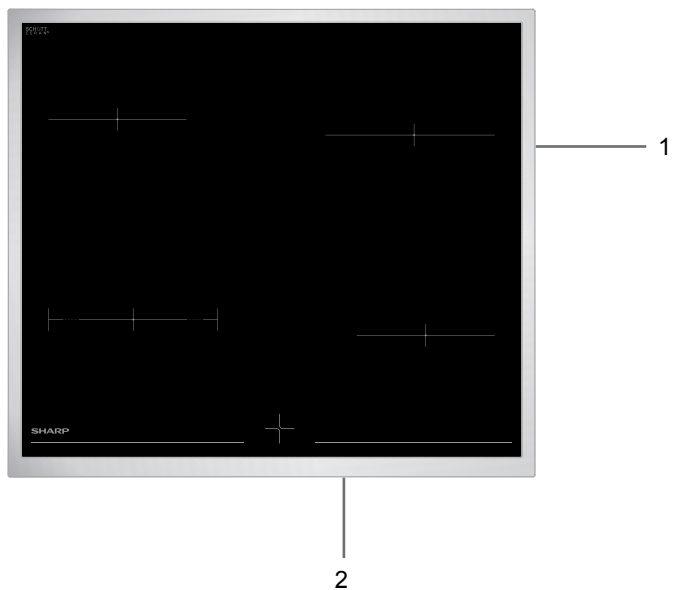
10- Ovnlys

11- Turbo-varmelegeme (bag pladen)

12- Ventilator (bag pladen)

13- Lukning for luftudtag

VITROKERAMISK KOGEPLADE



1. Vitrokeramisk varmelegeme
- 2 Vitrokeramisk glasoverflade

SIKKERHEDSADVARSLER

LÆS DISSE INSTRUKTIONER OM-HYGGELIGT OG FULDSTÆNDIGT FØR IBRUGTAGNING AF APPARATET, OG LÆG DEM DEREFTER PÅ ET PRAKTISK STED SOM REFERENCE, HVIS DET BLIVER NØDVENDIGT. DENNE VEJLEDNING ER UDARBEJDET TIL FLERE END ÉN MODEL.

DIT APPARAT HAR MÅSKE IKKE ALLE DE FUNKTIONER, SOM ER BESKREVET I DENNE VEJLEDNING. VÆR OPMÆRKSOM PÅ DE UDTRYK, SOM HAR TAL TILKYTTET, MENS DU LÆSER BRUGERVEJLEDNINGEN.

Generelle sikkerhedsadvarsler:

Dette apparat kan bruges af børn i alderen fra 8 år og opefter, samt personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, når de er blevet vejledt eller instrueret i maskinens anvendelse på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn skal ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse skal ikke udføres af børn

uden opsyn.

ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Man bør undgå at berøre varmelegemerne. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.

ADVARSEL: Uovervåget madlavning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og kan medføre brand. Forsøg **ALDRIG** at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammerne med et låg eller et brandtæppe.

ADVARSEL: Brandfare: opbevar ikke ting på kogepladerne.

ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.

Ved kogeplader med

dæksel skal alt spild fjernes, inden dækslet tages af. Den varme overflade på kogepladen bør køle af, inden du lukker dækslet.

Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.

Apparatet bliver varmt under brug. Forsigtighed bør udvises for ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen. Håndtag anvendt i en kort periode kan blive varme under brug.

Anvend ikke krasse, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnlågens glas og andre overflader, da det kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i brud på glasset eller beskadige overfladen.

Brug ikke damprensere til rengøring af apparatet.

ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før udskiftning af pæren for at undgå risikoen for elektrisk stød.

FORSIGTIG: Tilgængelige dele kan være varme under madlavning eller grilning. Små børn skal holdes væk.

På induktionskogeplader må du ikke anbringe metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg på koge-zonerne, da de kan blive varme.

Efter brug af induktionskogeplader skal du slukke varmelegemet på sin kontrol og ikke stole på kogegrejsdektoren.

Apparatet er fremstillet i overensstemmelse med alle gældende lokale og internationale standarder og forskrifter.

Vedligeholdelse og reparation må kun foretages af autoriserede serviceteknikere. Installation og reparationer, der

bliver udført af ikke-autoriserede teknikere, kan bringe dig i fare. Det er farligt at ændre eller modificere specifikationerne for apparatet på nogen måde.

Forud for installationen skal du sikre dig, at de lokale distributionsbetingelser (gastype og tryk eller elektrisk spænding og frekvens) og apparatets krav stemmer overens. Justeringsmulighederne for dette apparat er beskrevet på mærkatet.

FORSIGTIG: Dette apparat er kun designet til madlavning og er kun beregnet til indendørs brug i husstande og må ikke anvendes til andre formål eller i nogen anden sammenhæng, som f. eks. anvendelse uden for hjemmet eller i kommerciel sammenhæng eller som rumopvarmning.

Forsøg ikke at løfte eller flytte apparatet ved at trække i lågens håndtag.

Alle mulige sikkerhedsforanstaltninger er taget for at sikre din sikkerhed. Du skal være forsigtig under rengøring ikke at komme til at ridse glasset, da det kan revne. Undgå at slå eller banke på glasset med tilbehør.

Sørg for, at netledningen ikke er kilet fast under installationen. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicetekniker eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå fare.

Når ovnlågen står åben, må børn ikke kravle eller sidde på den.

Installationsadvarsler:

Apparatet må ikke anvendes, før det er færdiginstalleret.

Apparatet skal installeres af en autoriseret tekniker og gjort klart til brug.

Producenten er ikke ansvarlig for nogen skade, der kunne være forårsaget af en forkert placering og installation af uautoriserede personer.

Når du pakker apparatet ud, skal du sikre dig, at det ikke er beskadiget under transporten. I tilfælde af fejl: brug ikke apparatet og kontakt et kvalificeret servicecenter straks. Da materialerne, der anvendes til emballering (nylon, hæfteklammer, flamingo...etc.) kan forårsage skadelige virkninger på børn, så bør de indsamles og fjernes straks.

Beskyt apparatet mod atmosfæriske effekter. Udsæt det ikke for påvirkninger fra sol, regn eller sne etc.

Materialer, som findes umiddelbart i nærheden af apparatet (dets kabinet) skal kunne modstå en temperatur på mindst 100°C.

Under brug:

Når du første gang tænder for ovnen, vil en vis lugt udsendes fra isoleringsmaterialet og varmeelementerne.

Før du bruger ovnen, bør du derfor tænde den uden noget i på højeste temperatur i 45 minutter. Samtidigt skal du sørge for kraftig udluftning omkring stedet, hvor ovnen er installeret.

Under brug bliver de indre og ydre overflader varme. Træd et skridt tilbage, når du åbner ovnlågen, for at undgå den varme damp, der kommer fra ovnen. Der kan være risiko for forbrændinger.

Læg ikke brændbare eller eksplosive materialer på eller i nærheden af apparatet, når det er i brug.

Brug altid handsker eller grydelapper, når ting tages ud af ovnen eller genindsættes.

Forlad ikke kogepladen under madlavning med faste eller flydende olier. De kan antændes under meget kraftig opvarmning. Hæld aldrig vand på flammer, som er forårsaget af olie. Tildæk gryden eller stegepanden med sit låg for at kvæle de opståede flammer, og sluk for kogepladen.

Placer altid pander midt på kogezone, og drej håndtaget(ene) i en position, hvor de ikke kan blive skubbet til eller fanget.

Hvis du ikke skal bruge apparatet i længere tid, skal du fjerne stikket fra stikkontakten. Efterlad hovedafbryderen slukket. Du skal også lukke for gashanen, når apparatet ikke er i brug.

- Sørg for, at apparatets betjeningsknapper står i "0" (stop) positionen, når apparatet ikke bruges.

Bageplader og bradepande hælder lidt, når de trækkes ud. Vær forsigtig for ikke at varm væske løber over.

Når ovnens låge eller skuffe står åbne, må der ikke stilles noget på dem. Du kan bringe apparatet ud af balance eller knække låget.

- Anbring ikke tunge, brændbare eller antændelige ting (nylon, plastikposer, papir, stof...etc.) i skuffen. Dette omfatter køkkentøj med plasttilbehør (f. eks. håndtag).

Hæng ikke håndklæder, viskestykker eller tøj på apparatet eller dets håndtag.

Ved rengøring og vedligeholdelse

Sluk altid for apparatet før arbejde med rengøring eller vedligeholdelse.

Du kan udføre arbejderne, efter at apparatets stik er fjernet fra stikkontakten eller hovedafbryderen er slået fra.

Fjern ikke betjeningsknapperne, når kontrolpanelet rengøres.

FOR AT OPRETHOLDE APPARATETS EFFEKTIVITET OG SIKKERHED ANBEFALER VI ALTID AT BRUGE ORIGINALE RESERVEDELE OG ALTID AT TILKALDE VORES AUTORISEREDE SERVICETEKNIKERE, NÅR DER ER BEHOV FOR EN TEKNIKER.

FORBEREDELSE TIL INSTALLATION OG BRUG

Fremstillet af de bedste dele og materialer vil denne moderne, funktionelle og praktiske ovn opfylde dine behov i alle henseender. Sørg for at læse vejledningen for at opnå gode resultater og ikke opleve nogen problemer i fremtiden. Oplysningerne, der angives nedenfor, indeholder regler, som er nødvendige for korrekt placering og service. De bør læses fuldt ud, især af den tekniker, som skal placere ovnen.

KONTAKT DET AUTORISEREDE SERVICECENTER OM INSTALLATION AF DIN OVN.

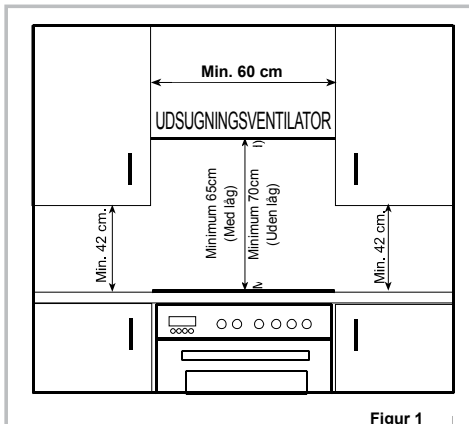
VÆLG STEDET, HVOR OVNE SKAL STÅ

Der er adskillige punkter, man skal være opmærksom på, når man vælger stedet, hvor ovnen skal stå.

Sørg for at tage hensyn til vores anbefalinger nedenfor for at forebygge eventuelle problemer og farlige situationer, som kan opstå på et senere tidspunkt. Når du vælger et sted til ovnen, skal du være opmærksom på, at der ikke er nogen brændbare eller antændelige materialer i umiddelbar nærhed, såsom gardiner, olie, tøj etc., som hurtigt kan antændes.

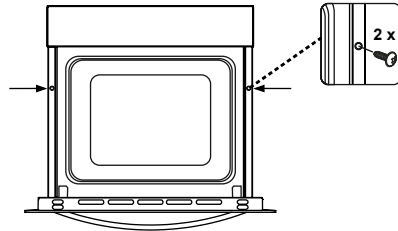
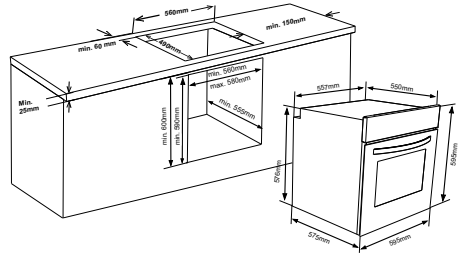
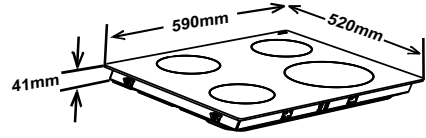
Møbler, der omgiver ovnen, skal være fremstillet af materialer, der er modstandsdygtige over for varme, der er mere end 50 °C varmere end rumtemperaturen.

Nødvendige ændringer af skabsvægge og emhætter oven over indbygningsovnen, så vel som mindstefstanden fra bordpladen, kan ses i figur 1. Derfor skal emhætten være mindst 65 cm fra bordpladen. Hvis der ingen emhætte er, skal afstanden være mindst 70 cm.

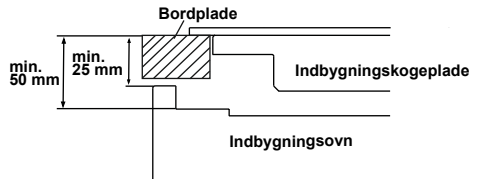


Figur 1

INSTALLATION AF INDBYGNINGSOVNE



Sæt ovnen ind i skabet ved at skubbe den fremad. Åbn ovnlågen, og sæt 2 skruer ind i hullerne på ovnrammen. Når ovnrammen støder på skabets væg, skal skruerne skrues i.



Hvis ovnen installeres under en kogeplade, skal afstanden mellem bordplade og toppanelet på ovnen være mindst 50 mm, og afstanden mellem bordpladen og toppen af betjeningspanelet skal minimum være 25 mm.

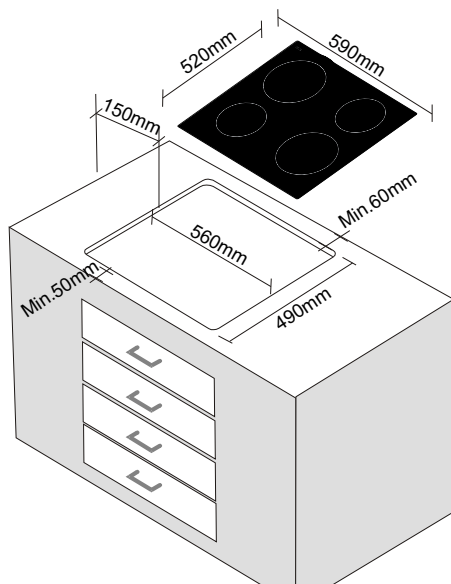
Skabets mål og materialer, i hvilket ov-

nen skal installeres, skal være korrekte og modstandsdygtig over for temperaturstigninger. Ved korrekt installation skal kontakt med elektriske eller isolerede dele undgås. Isolerende dele skal være monteret på en sådan måde, at de ikke kan fjernes ved at bruge nogen form for værktøj. Installation af apparatet i nærheden af et køleskab eller en fryser kan ikke anbefales. Ellers kan præstationen af ovennævnte apparater blive negativt påvirket pga. den udsendte varme. Når ovnen er taget ud af emballagen, skal du sikre dig, at ovnen ikke er beskadiget. Hvis du har mistanke om, at apparatet er beskadiget, må det ikke bruges. Kontakt omgående det autoriserede servicecenter.

PLACERING AF INDBYGNINGSKOGEPLODEN

For at forhindre lækage af væske på bordpladen leveres særligt forseglingskit sammen med ovnen. Læg kittet langs kanten af udskæringen i bordpladen, som vist på figur 2. Forlæng de 5 stykker kit ved at trække i dem og anbring dem langs kanten af udskæringen. Placer kogepladen på kittet med sine knapper vendende mod højre. Sørg for at montere klemmerne som vist på figur 3. Når kogepladen er helt på plads, skal du forsigtigt fjerne det overskydende kit langs siderne med en spatel (Figur 3).

Hvis bordpladens tykkelse er mindre end 40 mm, bruges klemmerne som vist på figur 4. Anbring kogepladen direkte ind i åbningen (figur 5a - 5b)



- Forkert ledningsføring kan beskadige apparatet. En sådan skade vil ikke være dækket af garantien.
- Apparatet er beregnet til tilslutning til 220-240 V~. Hvis strømmen er anderledes end den ovenfor angivne værdi, skal du tilkalde det autoriserede servicecenter øjeblikkeligt.

Producentvirksomheden erklærer, at den ikke bærer noget ansvar overhovedet for skader og tab af enhver art som følge af manglende overholdelse af de sikkerhedsmæssige normer. Instruktionerne, som er angivet nedenfor, skal altid overholdes under ledningsføring:

Jordledningen skal tilsluttes via skruen med jordforbindelsesmærket. Netledningens tilslutning skal være som vist på figur 6. Hvis der ikke findes en jordet stikkontakt, som overholder reglerne, skal du straks ringe til et autoriseret servicecenter.

Den jordede stikkontakt skal være i umiddelbar nærhed af apparatet. Brug aldrig en forlængerledning.

Netledningen bør ikke kunne få kontakt med ovnens varme overflader.

Hvis netledningen er beskadiget, så sørg for at ringe til det autoriserede servicecenter. Netledningen skal udskiftes af en autoriseret servicetekniker.

Ovnens kabeltilslutning skal udføres af det autoriserede servicecenter. H05VV-F type forsyningsledning skal anvendes.

Forkert ledningsføring kan beskadige apparatet. En sådan skade vil ikke være dækket af garantien.

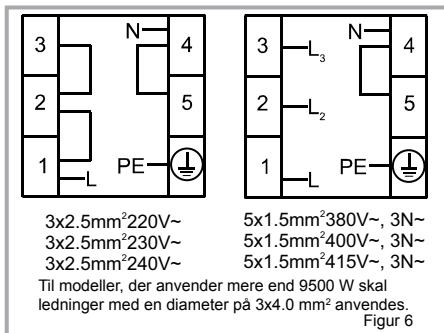
Ovn er designet til tilslutning til 220-240V~ elektricitet. Hvis dette er forskelligt fra ovennævnte værdi, skal det autoriserede servicecenter kontaktes omgående.

Producentvirksomheden erklærer, at den ikke bærer noget ansvar overhovedet for skader og tab af enhver art som følge af manglende overholdelse af de sikkerhedsmæssige normer.

LEDNINGSFØRING OG SIKKERHED AF DEN KOMBINEREDE INDBYGNINGSOVN.

Ovnens kabeltilslutning skal udføres af det autoriserede servicecenter. Apparatet er beregnet til tilslutning til 220-240 V~ og 380-415 V 3-faset ~ elektricitet. Hvis strømmen er anderledes end den ovenfor angivne værdi, skal du tilkalde det autoriserede servicecenter øjeblikkeligt. Tilslutning af apparatet skal være som vist på figur 6. Apparatet er udviklet til brug med stik til fast tilslutning til lysnettet. Der skal installeres en

pol-afbryder i kredsløbet med en kontaktåbning på mindst 3 mm (nominelt 40A forsinkelsesfunktionstype.).

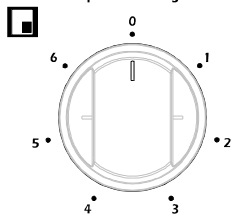
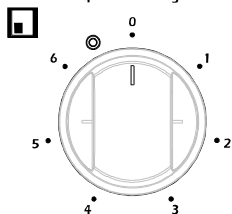
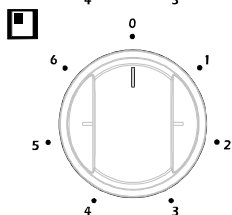
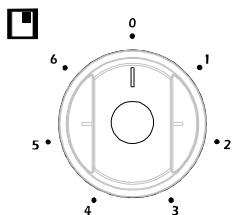


BRUG AF OVNE

INDUKTIONSKOGEPLADENS BETJENINGSPANEL VARMEINDSTILLINGSKNAPPER TIL VITROKERAMISKE KOMFURER

Varmeindstillingsknapper til vitrokeramiske komfurer



Apparatet betjenes med knapper, og den oplagrede restvarme indikeres gennem restvarmeindikatorlampen på den vitrokeramiske overflade.



Det knapbetjente komfur er udviklet til betjening med 6 varmetrin:

- 1 Hold varm position
- 2-3 varmepositioner ved svag varme
- 4-5-6 tilberedning – stege- og kogepositioner

Dobbelte og ovale varmelegemer har to varmezoner. For at tænde for den ydre zone af et dobbelt/ovalt varmelegeme, skal knappen drejes i stilling én gang. På denne måde tændes der for begge yderzoner.

For at slukke for den ydre zone af et dobbelt/ovalt varmelegeme, skal knappen drejes i  stilling én gang. På denne måde slukkes der for begge yderzoner .

Restvarmefunktioner

Efter al madlavning vil noget varme være ophobet i den glaskeramiske overflade. Det kaldes restvarme. Kontrolenheden kan beregne, omtrent hvor varmt glasset er i værste fald. Hvis den beregnede temperatur er højere end $+ 60^\circ$, vil dette blive indikeret i den tilknyttede restvarmeindikatorlampe. Restvarmevisningen ses, så længe den beregnede temperatur er $> + 60^\circ \text{C}$.

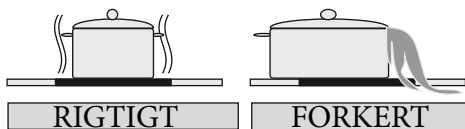
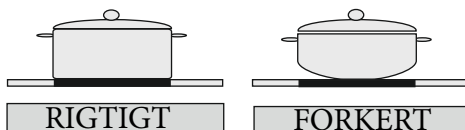
Efter igen at have tilsluttet strømmen til kogepladen efter et strømafbud vil restvarmedisplayet blinke, hvis det korresponderende varmelegeme havde en restvarme, der var højere end $+ 60^\circ \text{C}$ før strømafbuddet opstod. Displayet vil

blinke, indtil den maksimale tid for restvarme er udløbet, eller varmelegemet igen vælges og tændes.

RÅD OG TIPS

Kogegrej

- Brug tykt, fladt og glatbundet køkkengrej, som har samme diameter som varmelegemet. Dette vil reducere tilberedningstiderne.
- Køkkengrej, der er lavet af stål, emaljeret stål, støbejern og rustfrit stål (hvis de er korrekt mærkede af fabrikanten) vil give de bedste resultater.
- Køkkengrej, der er lavet af emaljeret stål- eller aluminiums- eller kobberbunde kan afsætte metalliske rester på kogepladen. De kan være svære at fjerne, hvis de bliver siddende for længe. Rengør kogepladen efter hver brug.
- Køkkengrej er egnet til induktion, hvis en magnet bliver hængende på bunden af grejet.
- Køkkengrej skal placeres midt på en kogezone. Hvis det ikke er placeret korrekt, vises (don't know what)
- Når du bruger visse pander, kan du få forskellige lyde fra panderne. Dette skyldes konstruktionen af panderne og påvirker ikke ydelsen eller sikkerheden af kogepladen.



Energibesparelse

- Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af køkkengrejets bund op til en vis grænse. Den magnetiske del af køkkengrejets bund skal dog have en mindste diameter, afhængigt af størrelsen af kogezone.
- Anbring køkkengrejet på kogezone, før der tændes for varmelegemet. Hvis der tændes, inden køkkengrejet er sat på, så virker kogezone ikke og kontrol-displayet vises.
- Brug låg for at reducere tilberedningstiden.
- Når væsken når kogepunktet, skal der skrues ned for varmetrinnet.
- Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden.
- Vælg den korrekte temperatur til madlavningen.

Eksempler på madlavningsopgaver

Oplysningerne i det følgende skema er kun vejledende.

Indstillinger	Brug i
0	Element slukket
1-3	Fin advarsel
4-5	Sagte simren, langsom advarsel
6-7	Genopvarmning og kraftig simren
8	Kogning, sautering og bruning
9	Maksimum varme
P	Boost-funktion

Tips om rengøring

- Brug ikke slibende svampe, ætsende rengøringsmidler, spraydåser eller skarpe genstande til rengøring af kogepladen.
- Brug en fugtig klud og opvaskemiddel for at fjerne mad, der er brændt på.
- Du kan bruge en skraber til rengøring af fødevarer eller rester. Klistrede fødevarer skal rengøres umiddelbart, når de spildes, før glaspladen er afkølet.
- Pas på ikke at ridse silikonelisterne langs kanterne af glaspladen, når du bruger en skraber.
- Skraberens har et barberblad siddende. Derfor skal den holdes på afstand til børn.
- Brug en speciel keramisk kogepladereenser på glaspladen, mens den stadig er varm. Skyl og tør efter med en ren klud eller papirserviet.

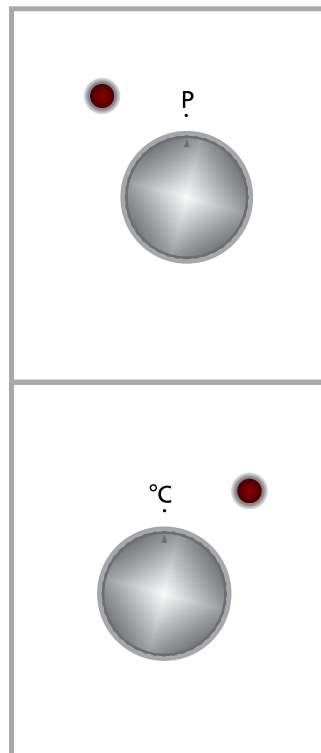
apparatets ovndel

Ovnfunktionskontrolknappen

For at vælge den ønskede tilberedningsfunktion skal knappen drejes hen til det tilsvarende symbol. Detaljerne omkring ovnens funktioner er forklaret i næste afsnit.

Ovnfunktionskontrolknap

For at vælge den ønskede tilberedningsfunktion skal knappen drejes hen til det tilsvarende symbol. Detaljerne omkring ovnens funktioner er forklaret i næste afsnit.



Ovnfunktioner

* Funktionerne i din ovn kan være anderledes afhængigt af ovnens model.



Ovnlys

Kun ovnlyset vil tændes, og det forbliver tændt under alle tilberedningsfunktioner.



Optøningsfunktion:

Ovnens advarselsslamper vil tændes og ventilatoren vil begynde at snurre rundt.

Ved brug af optøningsfunktionen skal du tage dine frosne madvarer og placere dem i ovnen på en hyld i den tredje rille fra bunden. Det anbefales, at placere en ovnbakke under madvarerne, der er under optøning, for at opfange vandet, der samler sig pga. den smeltende is. Denne funktion vil ikke lave mad eller bage din mad, den vil kun bidrage til at optø maden.



Ventilatorfunktion:

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og både det øverste og det nederste varmelegeme vil begynde at varme.

Denne funktion er meget gode til bagning af wienerbrød. Madlavning foretages med det øverste og nederste varmelegeme i ovnen og med ventilatoren, der giver luftcirkulation, som giver en svag grill effekt til maden. Det anbefales at forvarme ovnen i ca. 10 minutter.



Statisk tilberedningsfunktion

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og både det øverste og nederste varmelegeme vil begynde at varme. Den statiske tilberedningsfunktion afgiver varme. Sikrer jævn tilberedning af fødevarerne på nederste og øverste rille. Dette er ideelt til kager, småkager, bagt pasta, lasagne og pizza. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales, og det er bedst kun at anvende én bageplade ad gangen med denne funktion.



Grillfunktion:

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og grillelementet vil begynde at varme. Denne funktion anvendes til at grille og riste fødevarer. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke nedenunder for at opfange dryp af olie eller fedt. Det anbefales at forvarme ovnen i ca. 10 minutter. Advarsel: Når du griller, skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen bør sættes til 190°C.

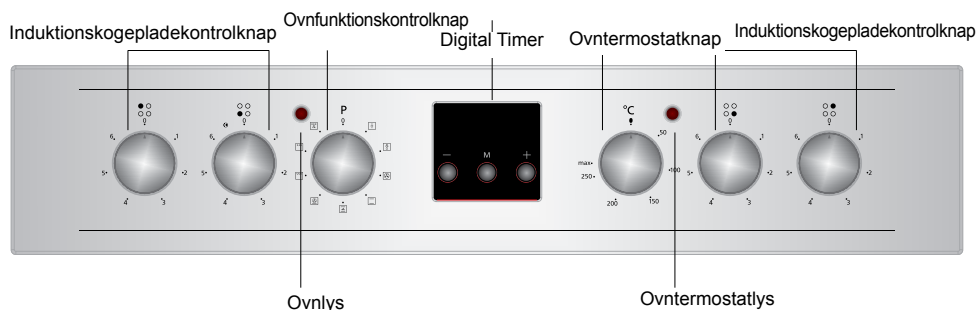


Hurtigere grillfunktion:

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme vil begynde at varme. Denne funktion bruges til hurtigere grilning og til at dække større overflader af maden, såsom grilning af kød. Brug ovnens øverste riller. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke nedenunder for at opfange dryp af olie eller fedt. Det anbefales at forvarme

BETJENINGSPANEL

Indbygningsovn



ovnen i ca. 10 minutter. Advarsel: Under grilning skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190°C

Dobbelt grill og ventilatorfunktion:

Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme og ventilatoren vil sætte i gang.

Funktionen anvendes til hurtigere grilning af tykkere fødevarer og til at dække et større overfladeareal. Både de øverste varmeelementer og grill bliver aktiveret sammen med ventilatoren for at sikre jævn tilberedning.

Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke nederunder for at opfange dryp af olie eller fedt. Det anbefales at forvarme ovnen i ca. 10 minutter.

Advarsel: Når du griller, skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen bør sættes til 190°C.

Pizzafunktion

Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både ringelementet og det nederste varmelegeme og ventilatoren vil blive aktiveret.

Ventilator og nederste opvarmningsfunktion er ideelle til bagning af fødevarer, såsom pizza på kort tid.

Når ventilatoren fordeler varmen i ovnen, sikrer det nederste varmelegeme bagning af brøddej.

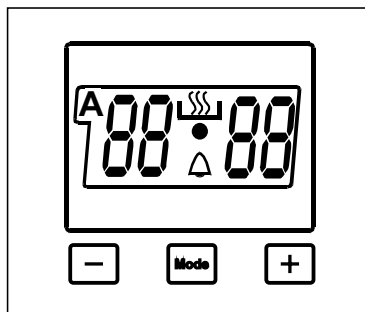


Turbo-funktion

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og ringvarmelegemet og ventilatoren vil blive aktiveret.

Turbofunktionen fordeler varmen jævnt i ovnen. Alle fødevarer på alle plader vil blive tilberedt jævnt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.

Brug af digital timer

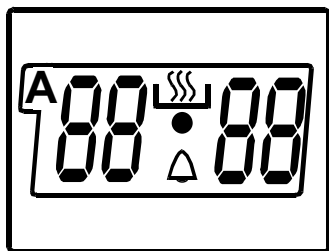


Justering af tid:

Tiden skal justeres, før man begynder at bruge ovnen. Når der tændes for ovnen, vil symbolet (A) og de tre "0" på skærmen begynde at blinke. Tryk på (+) og (-) knapperne samtidigt. Symbolet vises på skærmen. Også prikken i midten af skærmen vil begynde at blinke. Tidspunktet på dagen kan justeres ved brug af (+) og (-) knapperne, så længe prikken blinker. Efter justeringen skal prikken lyse konstant.

Når der er tændt for ovnen, og når symbolet (A) og de tre "0" på skærmen begynder at blinke, er det ikke muligt at bruge ovnens kontrolknapper. Når (+) og (-) knapperne trykkes ned samtidigt for tidsjustering, vil symbolet vises på skærmen. Når dette symbol vises på skærmen, kan du betjene ovnen manuelt. Da den justerede tid vil blive nulstillet ved et strømsvigt, skal justering af tiden udføres igen.

Akustisk advarsel om justering af tiden:



Tiden skal justeres, før man begynder at bruge ovnen. Når der tændes for ovnen, vil symbolet (A) og de tre "0" på skærmen begynde at blinke. Tryk på (+) og (-) knapperne samtidigt.

Symbolet vises på skærmen. Også prikken i midten af skærmen vil begynde at blinke. Du kan justere tidspunktet på dagen vha. (+) og (-) tasterne, medens prikken blinker. Efter justeringen skal prikken lyse konstant. Denne funktion kan bruges til at modtage akustisk advarselslyd ved afslutningen af den justerede tidsperiode.

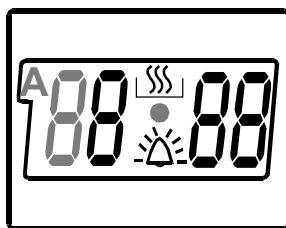
Tryk på midten af knappen MODE (tilstand). Symbolet vil blinke på skærmen. Også de tre "0" vil vises. Indstil den ønskede periode til advarsel ved hjælp af (+) og (-) knapperne, medens symbolet blinker. Nogen tid efter at indstillingen er afsluttet, vil symbolet lyse konstant. Når symbolet begynder at lyse konstant, vil indstillingen af den akustiske advarsel være udført.

Tidspunktet for den akustiske advarsel kan indstilles til en tid mellem 00:00 og 23:59.

Når den indstillede tid er gået, vil timeren afgive en akustisk advarsel, og symbolet begynder at blinke på skærmen. Den akustiske advarsel og symbolet på skærmen vil forsvinde ved et tryk på en tilfældig knap.

Indstilling af tidspunktet for den akustiske advarsel har udelukkende til formål at advare. Ovnen vil ikke blive aktiveret ved denne funktion.

Justering af tilberedningstid:



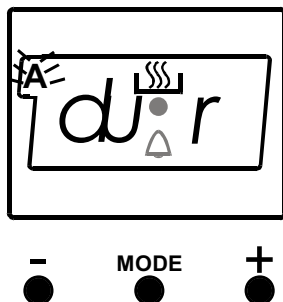
Denne funktion anvendes til at tilberede mad i det ønskede tidsrum. Den mad, der skal tilberedes sættes ind i ovnen. Ovnen indstilles til den ønskede tilberedningsfunktion. Ovnens termostat indstillet til den ønskede temperatur, afhængigt af den ret, der skal tilberedes. Bliv ved med at trykke på MODE-knappen (Tilstandsknappen), indtil du ser "Stop" på timerskærmen. Når du ser "Stop" på timerskærmen, vil symbolet (A) begynde at blinke. Indstil tilberedningsperioden for den mad, du ønsker at tilberede vha. (+) og (-) knapperne, mens timeren står i denne position. Nogen tid efter at indstillingen er færdig, vil tidspunktet

på dagen ses på skærmen, og symbolet (A) og vil nu lyse konstant på skærmen. Nu vil ovnen også begynde at fungere.

En tilberedningsperiode mellem 0 og 10 timer kan indstilles.

Ved udløb af den indstillede periode, vil timeren stoppe ovnen og afgive en akustisk advarsel. Også symbolet (A) vil begynde at blinke på skærmen. Efter at ovnknapen og termostatknappen er drejet tilbage til 0, vil et tryk på en tilfældig knap standse den akustiske advarsel. Timeren vil også blive sat til manuel funktion.

Justering af sluttiden for tilberedningen.



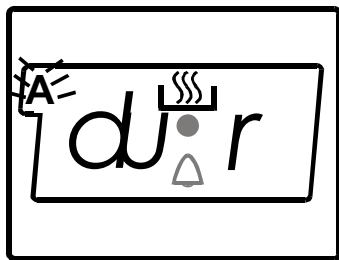
Denne funktion bruges til at tilberede mad i henhold til det ønskede sluttidspunkt. Maden, der skal tilberedes sættes ind i ovnen. Ovnen indstilles til den ønskede tilberedningsfunktion. Ovnens termostat indstillet til den ønskede temperatur, afhængigt af den ret, der skal tilberedes. Bliv ved med at trykke på MODE-knappen (Tilstandsknappen), indtil der står "Slut" på timerskærmbilledet. Symbolet (A) og tidspunktet på dagen begynder at blinke.

Indstil sluttidspunktet for den mad, du ønsker at tilberede vha. (+) og (-) knapperne, mens timeren står i denne position. Nogen tid efter at indstillingen er færdig, vil tidspunktet på dagen ses på skærmen, og symbolet (A) og vil nu lyse konstant på skærmen. Nu vil ovnen også begynde at fungere.

Du kan indstille tiden op til 10 timer efter tidspunktet på dagen lige nu.

Ved udløb af den indstillede periode, vil timeren stoppe ovnen og afgive en akustisk advarsel. Symbolet (A) vil også begynde at blinke på skærmen. Efter at ovnknapen og termostatknappen er drejet tilbage til 0, vil et tryk på en tilfældig knap standse den akustiske advarsel. Timeren vil også blive sat til manuel funktion.

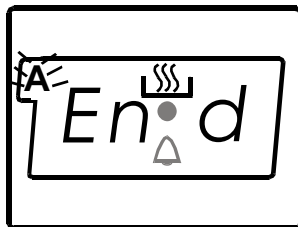
Fuldautomatisk programmering:



Denne funktion bruges til at tilberede mad efter en vis tid, inden for en bestemt varighed. Maden, der skal tilberedes sættes ind i ovnen. Ovnen indstilles til den ønskede tilberedningsfunktion. Ovnens termostat indstillet til den ønskede temperatur, afhængigt af den ret, der skal tilberedes.

Først; Bliv ved med at trykke på MODE-knappen (Tilstandsknappen), indtil du ser "Stop" på timerskærmen. Når du ser "Stop" på timerskærmen, vil symbolet (A) begynde at blinke. Indstil tilberedningsvarigheden for den mad, du ønsker at tilberede vha. (+) og (-) knapperne, mens timeren står i denne position. Nogen tid efter at indstillingen er færdig, vil tidspunktet på dagen ses på skærmen, og symbolet (A) vil nu lyse konstant på skærmen.

En tilberedningsperiode mellem 0 og 10 timer kan indstilles.



Dernæst; Bliv ved med at trykke på MODE-knappen (Tilstandsknappen), indtil du ser "Slut" på timerskærmen. Når du ser "Stop" på timerskærmen, vil symbolet (A) og sluttiden for tilberedningen begynde at blinke. Indstil sluttidspunktet for maden vha. (+) og (-) knapperne, mens timeren står i denne position. Nogen tid efter at indstillingen er færdig, vil tidspunktet på dagen ses på skærmen, og symbolet (A) vil nu lyse konstant på skærmen.

Du kan angive et tidsrum, der kan være op 23:59 timer efter tidspunktet, der fremkom efter tillæg af tilberedningsperioden til tidspunktet på dagen lige nu.

Ovnen vil begynde at fungere på tidspunktet, der blev beregnet ved at trække tilberedningsperioden fra den indstillede sluttid, og ovnen vil standse ved det indstillede sluttidspunkt. Timeren vil afgive en akustisk advarsel, og symbolet (A) begynder at blinke. Efter at ovnknapen og termostatknapen er drejet tilbage til 0, vil et tryk på en tilfældig knap standse den akustiske

advarsel. Også det aktuelle klokkeslæt vises på timeren.

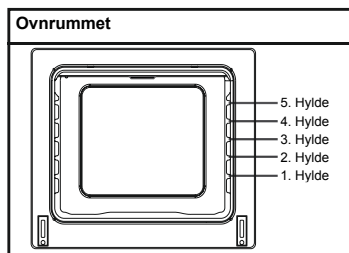
Tastaturlås:

- Du skal trykke på Tilstandsknappen mindst 2 sekunder, hvis ingen af knapperne er anvendt inden for de seneste 5 sekunder.
- Efter aktivering af Tilstandsknappen bliver alle knapper aktive, så snart der trykkes på dem.

Tilbehør

Ovnen leveres med tilbehør. Du kan også bruge tilbehør, du køber fra andre kilder, men de skal være resistente over for varme og ild. Du kan også bruge glasskåle, bageforme og fade, som er egnede til ovnbrug. Følg producentens anvisninger ved anvendelse af andet tilbehør. Hvis du anvender små fade, kan du placere dem på trådristen, da det vil være helt midt på risten. Hvis madvarerne, der skal tilberedes, ikke fylder en hel bageplade, eller hvis madvarerne er taget direkte fra fryseren, eller hvis bagepladen bruges til opsamling af safter, der flyder under grilning, så kan bagepladen ændre form. Dette skyldes de høje temperaturer, der opstår under tilberedningen. Bagepladen vil vende tilbage til sin oprindelige form, når den er kølet ned. Dette er en normal fysisk begivenhed, der indtræffer under varmeoverførsel. Anbring ikke varme glasbakker og fade på kolde steder direkte fra ovnen for at undgå, at de revner eller knækker. Stil dem ikke på kolde og våde overflader. Anbring den på et tørt viskestykke og lad den køle langsomt ned. Når du bruger grillen i din ovn, så anbefaler vi (hvis det er relevant), at du bruger trådristen, som blev leveret sammen med produktet. Når du bruger trådristen, så sæt en bageplade i én af rillerne nedenfor for at opsamle olie. Vand kan hældes i bagepladen for at hjælpe rengøringen Som forklaret i de tilknyttede afsnit, forsøg aldrig at bruge gas-grill-brænderen uden grill-beskyttelseslåget. Hvis din ovn har en gasdrevet grillbrænder, og gas-grill varmeskjoldet mangler, eller hvis det er beskadiget og ikke kan bru-

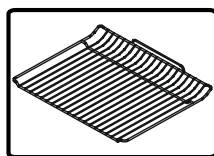
ges, så kan du bestille en reservedel fra det nærmeste, autoriserede servicecenter.



Ovntilbehør

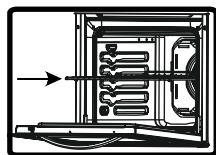
Tilbehøret til din ovn kan være anderledes på grund af ovnens model.

Trådrist



Trådristen bruges til grilning eller til at anbringe forskelligt kogegrej på.

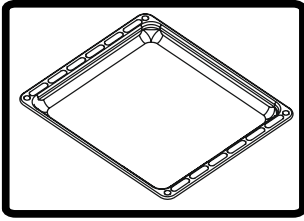
ADVARSEL- Sæt grillristen korrekt ind i den tilsvarende rille, og skub den bagud til den stopper.



Bageplade

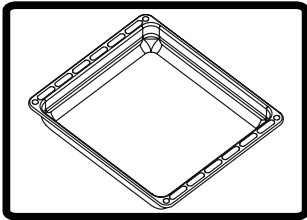
Bagepladen bruges til at bage kager, såsom en tærte etc. For at placere bagepladen korrekt skal du sætte den i en skinne efter dit valg og skubbe den helt

bagud.



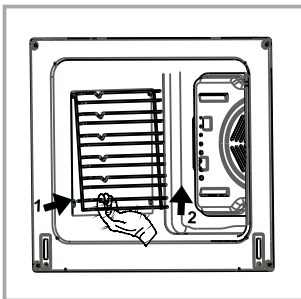
Bradepande

Bradepanden bruges til at tilberede stuvninger. Anbring bradepanden i en rille efter ønske, og skub den helt bagud.



Udtagning af trådristen

Træk i trådristen som vist på billedet. Når den er frigjort fra clipsene kan den løftes op.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF DIN OVN

RENGØRING

Inden du begynder at rengøre din ovn, skal du sørge for, at alle knapper er slukket, og apparatet er afkølet. Tag stikket ud af stikkontakten.

Brug ikke rengøringsmidler, som indeholder partikler, der kan ridse emaljerede og malede dele i din ovn. Brug creme- eller vandbaserede rengøringsmidler, som ikke indeholder partikler. Da disse rengøringsmidler kan beskadige overfladerne, bør du ikke bruge ætsende kremer, slibende rengøringsmidler, hårde stålsvampe eller hårdt værktøj. Hvis for mange væsker løber over og ovnen derved antændes, kan det beskadige emaljen. Rengør straks efter spildte væsker. Brug ikke damprensere til rengøring af ovnen.

Rengøring af ovnens indre

Sørg for at trække ovnens stik ud af stikkontakten, inden du begynder at rengøre den. Du vil opnå de bedste resultater, hvis du rengør ovnens indre, mens ovnen er lidt varm. Rengør ovnen med en blød klud, som er fugtet med sæbevand. Gør det efter hver brug af ovnen. Tør de nu med en fugtet klud til den er tør. En fuldstændig rengøring ved hjælp af tørre og pulverbaserede rengøringsmidler For produkter med katalytisk emaljerede rammer er det ikke

nødvendigt at rengøre sidevæggene og bagvæggen. Men, afhængigt af brug, anbefales det at udskifte dem efter en vis tid.

VEDLÆGHELDSE

Udskiftning af ovnlyset

Udskiftning af ovnlyset skal udføres af en autoriseret tekniker. Pærens nominelle angivelse skal være 230 V, 25 Watt, Type E14, T300. Før pæren skiftes, skal ovnens netledning være trukket ud af stikkontakten, og ovnen skal være afkølet.

Lampens design er specifikt til brug i husholdningsovne og er ikke egnet til rumoplysning.

SERVICE OG TRANSPORT

KRAV, DER STILLES, FØR DU KONTAKTER SERVICECENTRET

Hvis ovnen ikke fungerer:

Ovnen kan være slukket eller frakoblet. På modeller udstyret med en timer kan tiden muligvis ikke reguleres.

Hvis ovnen ikke bliver varm:

Varmen kan ikke reguleres med varmelegemets kontrolknop.

Hvis den indvendige belysning ikke virker:

De elektriske kredsløb skal gennemgås. Det skal checkes, om lamperne er gået. Hvis de er gået, kan du udskifte dem ved at følge vejledningen.

Tilberedning (hvis det øverste og ne-

derste varmelegeme ikke opvarmer jævnt):

Check placeringen af bagepladerne, tilberedningstiden og varmetrin i henhold til vejledningen.

Hvis du ser bort fra disse, har du så stadig problemer med ovnen, så skal du kontakte det autoriserede servicecenter.

OPLYSNINGER VEDRØRENDE TRANSPORT

Hvis du har brug for at transportere ovnen:

Behold den oprindelige emballage og anvend den originale kasse til at bære den i. Følg transportinstruktionerne på emballagen. Tape ovnens topbeskyttelse til ovnens topside.

Læg derefter papir mellem den øvre beskyttelse og ovnens kontrolpanel, tildæk den øverste beskyttelse og tape på siderne af ovnen.

Tape pap eller papir på forsiden af det indvendige glas, da dette vil være egnet til at bagepladerne, trådristen og bradepanden ikke beskadiger ovnen under transport. Tape også ovnens beskyttelsesbeklædning til ovnsiderne.

Hvis du ikke har den originale emballage:

Tag passende foranstaltninger for at beskytte udvendige overflader (glas og malede overflader) og ovnen for at beskytte den mod eventuelle stød.

SERVICE	TURBO			NEDERSTE-ØVERSTE			NEDERSTE-ØVERSTE VENTILATOR			GRILL		
	Termostat- pos. (°C)	Ril- le-pos.	Tilbered- ningstid (min)	Termostat- pos. (°C)	Ril- le-pos.	Tilbered- ningstid (min)	Termostat- pos. (°C)	Ril- le-pos.	Tilbered- ningstid (min)	Termostat- pos. (min)	Ril- le-pos.	Tilbered- ningstid (min)
Lagdelt wienerbrød	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Kage	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Småkage	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Grillede kødboller										200	4	10-15
Vandholdige madvarer	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kylling				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Kotelet										200	3-4	15-25
Engelsk bøf										200	4	15-25
To-pladers kage	160-180	1-4	30-40									
To-pladers wienerbrød	170-190	1-4	35-45									
* Tilbered stegt kylling med grillspyd												

Dear Customer,

Our goal is to offer you high quality products that exceed your expectations. Your appliance is produced in state of the art facilities and is carefully tested for quality. This manual is prepared to help you use your appliance, which has been manufactured using the most recent technology, with confidence and maximum efficiency. Before using your appliance, carefully read this guide which includes basic information on safe installation, maintenance and use. Please contact your nearest Authorized Service Centre for the installation of your product.

Contents

Presentation and size of product

Warnings

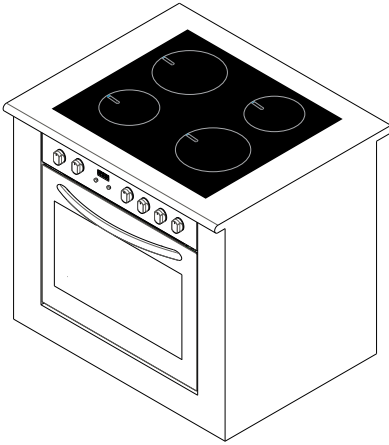
Preparation for installation and use

Using the oven

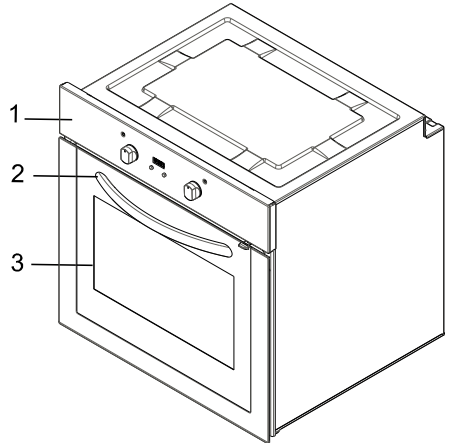
Cleaning and maintenance of your product

Service and Transport

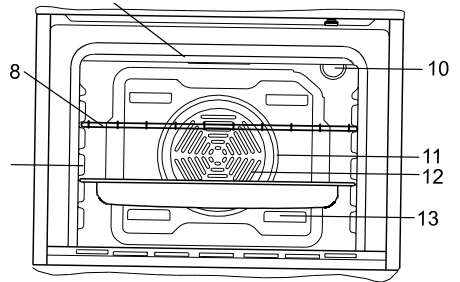
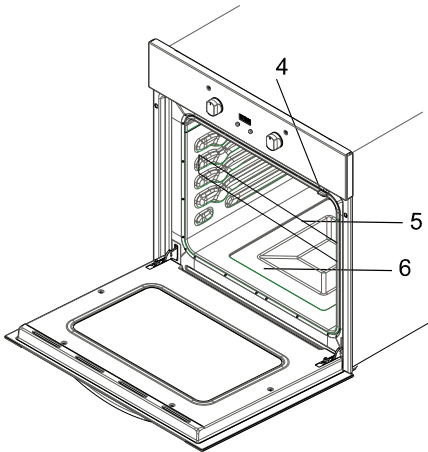
PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



Built-in Combined Oven



Built-in Oven

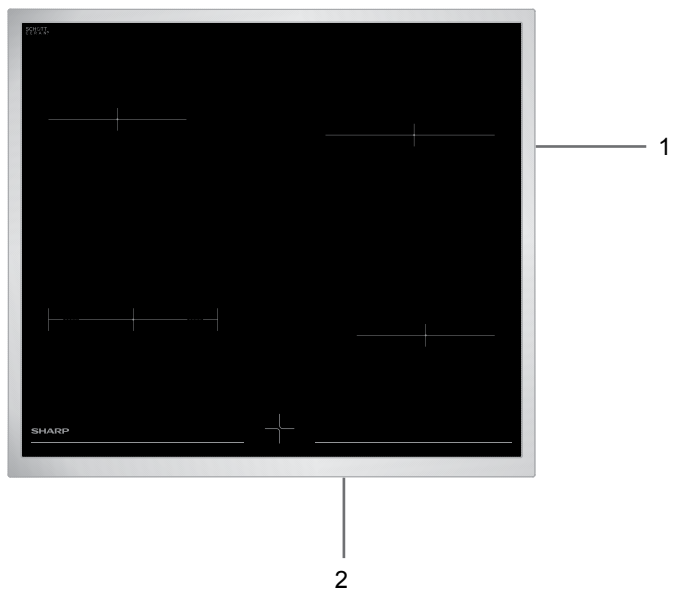


LIST OF COMPONENTS :

- 1- Control panel
- 2- Handle
- 3- Oven Door
- 4- Child Lock
- 5- Tray
- 6- Lower Heating Element (behind the plate)

- 7- Upper Heating Element (behind the plate)
- 8- Wire Grill
- 9- Racks
- 10- Oven Light
- 11- Turbo Heating Element(behind the plate)
- 12- Fan (behind the plate)
- 13- Air Outlet Shutters

VITROCERAMIC HOB



1. Vitroceramic Heater
- 2 Vitroceramic glass surface

SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON.

YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning

and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: If the surface is cracked, switch off

the appliance to avoid the possibility of electric shock.

For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

During use, handles held for short periods in normal use can get hot. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface sin-

ce they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.

Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

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

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

-For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

-For induction hobs, after use, switch off the hob element by its control and do not rely

on the pan detector.

Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.

Maintenance and repair work must be made only by authorized service

technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized

technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.

CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.

All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.

Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to

prevent a hazard.

While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings:

Do not operate the appliance before it is fully installed.

The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.

When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact to the authorized maintenance service immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.

Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.

The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage ;

When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements.

insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.

During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.

Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.

Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.

Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.

Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.

If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.

Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.

The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.

When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.

Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic acces-

sories (e.g. handles).

Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

During cleaning and maintenance:

Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance.

You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.

Do not remove the control knobs to clean the control panel.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS TO USE THE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICES IN CASE OF NEED.

PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read without fail especially by the technician who will position the appliance.

CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR THE INSTALLATION OF YOUR OVEN!

CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

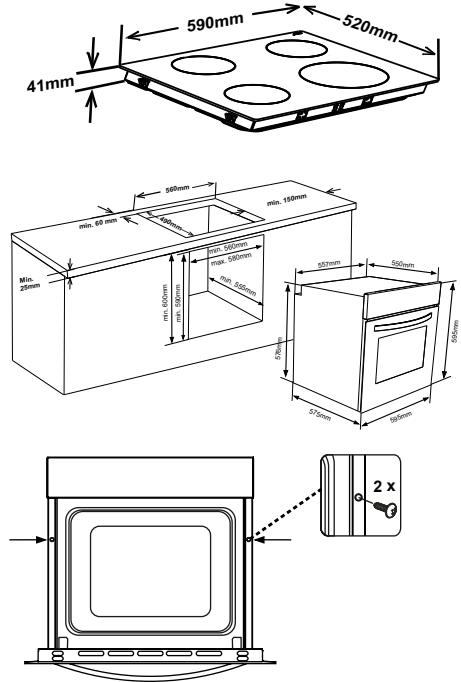
There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven.

Make sure to take into account our recommendations below in order to prevent any problems and dangerous situations, which might occur later! When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which quickly catch fire.

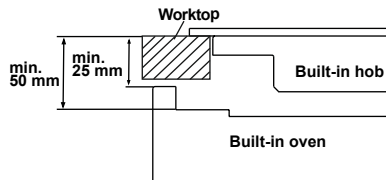
Furnitures surrounding the oven must be made of materials resistant to heat more than 50 C° of the room temperature.

Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the hob board. If there is no exhaust fan the height should not be less than 70 cm.

INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN



Insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. When the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.



If the oven is installed under a hob, the distance between the worktop and the top panel of the oven must be a minimum of 50 mm and the distance between the worktop and the top of control

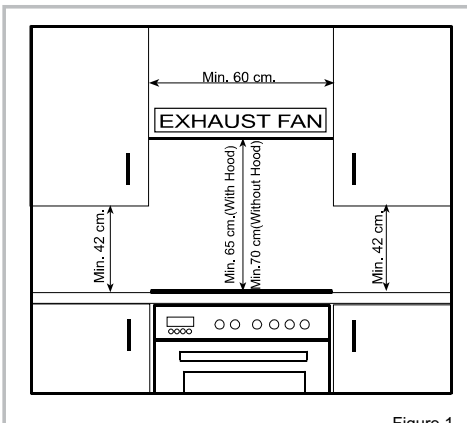


Figure 1

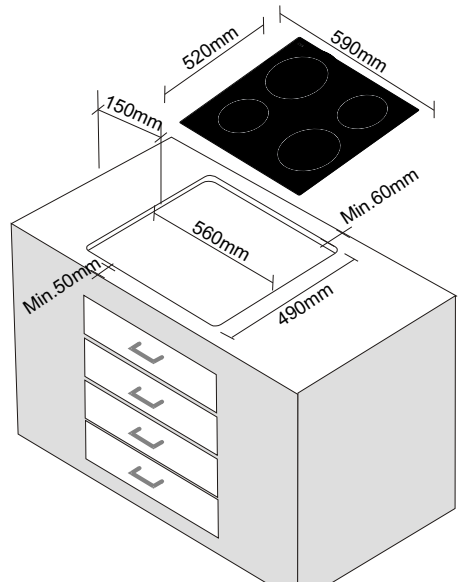
panel must be a minimum of 25 mm.

The dimensions and material of the cabinet in which the oven will be installed must be correct and resistant to increases in temperature. In a correct installation, contact with electrical or insulated parts must be prevented. Insulating parts need to be fitted in a way to ensure that they cannot be removed by using any kind of tool. Installing the appliance in the close vicinity of a refrigerator or a deep-freezer is not recommended. Otherwise, the performance of the above-mentioned appliances will be negatively affected due to emanating heat. After removing your oven from its packaging, be sure that the oven is not harmed. In case, you suspect of any damage to the appliance, do not use it; immediately contact Authorized Service.

POSITIONING THE BUILT-IN HOB

In order to prevent leakage of any liquids on the counter, a special sealing putty is supplied together with your oven. Apply this putty around the clearance on the kitchen counter, measured in the size indicated in the Figure 2. Extend the five-piece putty by stretching and apply it around the clearance. Place the hob on it, with its control buttons being on the right side. Make sure to fit the clamps as shown in the Figure 3. After fitting your hob into its place, neatly remove the excess sealing putty around the sides with the help of a spatula (Figure 3). In case the thickness of the kitchen counter is less than 40mm, use the clamp as shown in the Figure 4. Place your hobs directly into the opening gap (Fi-

gure 5a-5b)



- Faulty wiring may damage the appliance. Such damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect to 220-240V~. If the electricity is different than the value given above, call the Authorized Service Centre immediately.

The manufacturer declares that its bears no liability of any kind for damage and loss arising from not complying with safety standards! The instructions given below must be followed without fail during wiring :

The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark. Supply cable connection must be as shown in Figure 6. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the

Authorized Service immediately.

The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord.

The supply cable should not contact the product's hot surface.

In case of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service. The cable must be replaced by the Authorized Service.

Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. H05VV-F type supply cable must be used.

Faulty wiring may damage the appliance. Such a damage will not be covered under the warranty.

The appliance is designed to connect to 220-240V~ electricity is different than the value given above, call the Authorized Service immediately.

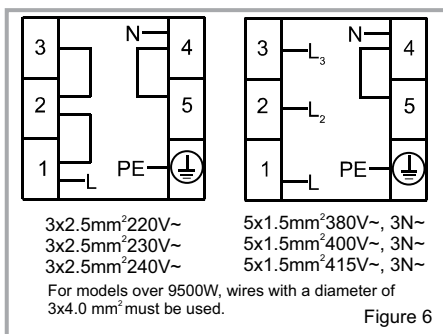
The Manufacturer Firm declares that its bears no responsibility whatsoever for any kind of damage and loss arising from not complying with safety norms!

WIRING AND SAFETY OF THE BUILT-IN COMBINED OVEN

Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. The appliance is designed to connect to 220-240V~ and 380-415V 3N ~ electricity. If the mains electricity is different than the value given above, call the Authorized Service immediately. Connection

of the appliance must be as shown in Figure 6. The appliance is designed for fixed connection to the mains. There is to install an all pole disconnector inside they supply circuit with a contact

opening of at least 3mm (rated 40A, delay functioning type).

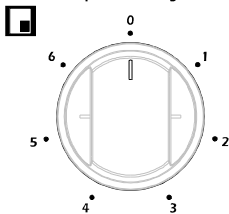
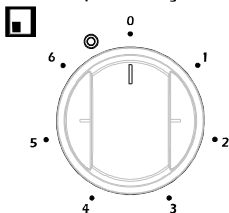
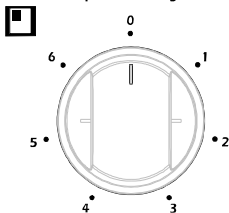
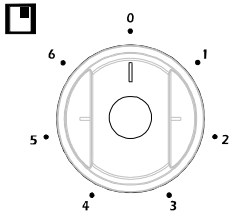


USING THE OVEN

CONTROL PANEL FOR VITROCERAMIC HOB HEAT SETTING KNOBS FOR VITROCERAMIC COOKERS

Heat setting knobs for vitroceramic cookers

The appliance is operated by using knob control and the heat stored is confirmed by residual heat indicator lamp on the vitroceramic surface



Knob controlled cooker is designed for operating at 6 heat levels:

- 1 Keeping warm position
- 2-3 Heating position at low heat
- 4-5-6 Cooking – roasting and boiling position

Dual and oval heaters have two heating zones. To activate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to position 1 once. In this way both outer zones switch on.

To deactivate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to 0 position once. In this way, both outer zones 0 switches off.

Residual Heat Functions

After all cooking processes there is some heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. The control can calculate roughly how hot the glass is in the worst case. If the calculated temperature is higher than + 60 ° C, then this will be indicated in the related residual indicator heat indicator lamp. The residual heat display is shown as long as the calculated heater temperature is > + 60° C.

After reapplying the supply voltage to the hob control after an interruption of the supply voltage occurred, causes that the residual heat display flashes, if the corresponding heater had a residual heat of greater + 60 ° C

before the power interruption occurred. The display will flash until the max. residual heat time has expired or the heater will be selected and activated.

HINTS AND TIPS

Cookware

· Use thick, flat, smooth bottomed cookwares that are the same diameter as the element. This will help reduce cooking times.

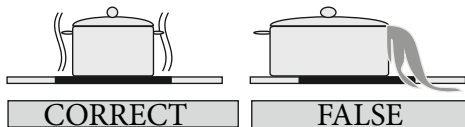
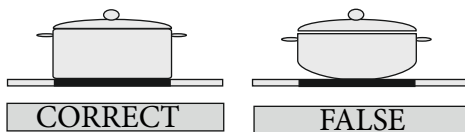
· Cookware made of steel, enamelled steel, cast iron and stainless steel (if appropriately labelled by the manufacturer) will give you the best results.

· Cookware made of enamelled steel or aluminium or copper bottoms can cause a metallic residue to remain on the hob. If left, this becomes difficult to remove. Clean the hob after every use.

· Cookware is suitable for induction if a magnet sticks to the bottom of the cookware.

· Cookware must be placed centrally on the cooking zone. If it is not placed correctly, is displayed.

· When using certain pans, you may get various noises from the pans, this is due to the design of the pans and does not effect the performance or safety of the hob.



Energy saving

· Induction cooking zones adapt automatically to the size of the cookware bottom up to a certain limit. However the magnetic part of the cookware bottom must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.

· Place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If it is switched on before putting any cookware, the cooking zone will not operate and the control display shows.

· Use a lid to reduce cooking time.

· When liquid comes to the boil, reduce the temperature setting.

· Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.

· Select the proper temperature setting for the cooking applications.

Examples of cooking applications

The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warning
4-5	Gentle simmering, slow warning
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cleaning tips

- Do not use abrasive pads, corrosive cleaners, aerosol cleaners or sharp objects to clean the surfaces of the hob.
- To remove burnt food, soak it off with a damp cloth and washing-up liquid.
- You may use a scraper for cleaning food or residues. Sticky foods must be cleaned immediately when they spill, before the glass has cooled down.
- Be careful not to scratch the silicon adhesive placed on the edges of the glass whilst using a scraper.
- The scraper has a razor, therefore, it must be kept away from children.
- Use special ceramic hob cleaner on the hob while it is warm to touch. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.

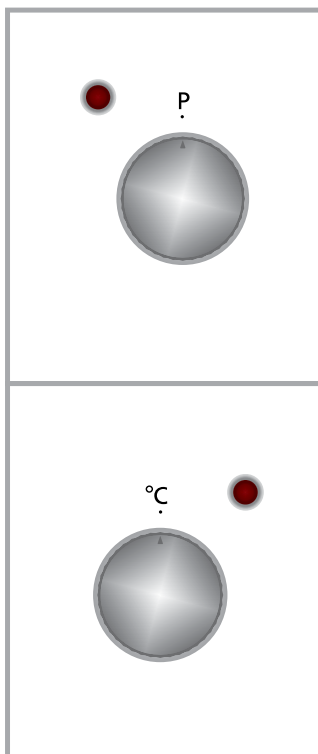
USING THE OVEN PART OF THE APPLIANCE

Oven Function Control Knob

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol the details of the oven functions are explained in the next section.

Oven Function Control Knob

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol the details of the oven functions are explained in the next section.



Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



Oven Lamp:

Only the oven light will be turned on and it will remain on in all cooking functions.



Defrost Function:

The oven's warning lights will be turned on, the fan will start operating.

To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. Placing an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to the melting ice is recommended. This function will not cook or bake your food, it will only help defrost it.



Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is very good for baking pastries. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan providing air circulation, which will give the food a slightly grilled effect. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.



Static Cooking Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the food on the lower and upper shelves. This is ideal for making pastries, cakes, baked

pasta, lasagne and pizza. Pre-heating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time when using this function.



Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting foods. Use the upper shelves of the oven. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended. Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements will start operating. The function is used for faster grilling and for covering a larger surface area, such as grilling meats. Use the oven's upper shelves. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended. Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C

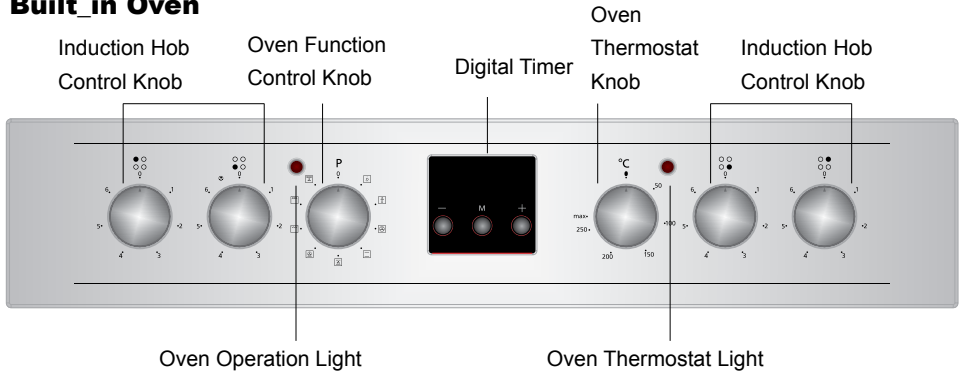


Double Grill and Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and

CONTROL PANELS

Built_in Oven



upper heating elements and fan will start operating.

This function is used for faster grilling of thicker foods and for covering a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking.

Use the upper shelves of the oven. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Pizza Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring and

lower heating elements and fan will start operating.

Fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, equally in a short time.

While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures the baking of food dough.

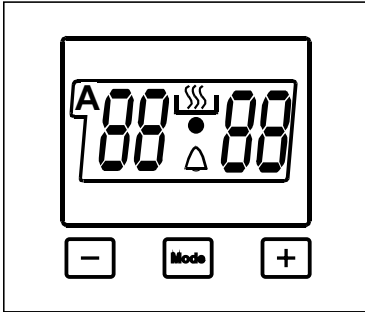


Turbo Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring heating element and fan will start operating.

The turbo function evenly disperse the heat in the oven. All foods on all racks will be cooked evenly. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Use of digital timer

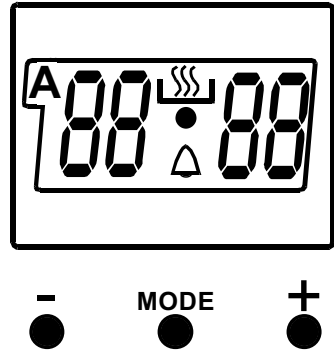


Time Adjustment:

The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, symbol (A) and the three “0”s on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously. The symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) buttons, adjust the current time while this dot is flashing. After the adjustment, the dot should be lit continuously.

Following the power supply to the oven, when symbol (A) and the three “0”s on the screen begin to flash, the oven can not be operated using the control buttons. When the (+) and (-) buttons are pressed simultaneously for time adjustment, the symbol will appear on the screen. When this symbol appears on the screen, you can manually operate the oven. As the adjusted time will be reset in the event of a power failure, the time adjustment operation will have to be carried out once again.

Audible Warning Time Adjustment:



The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, symbol (A) and the three “0”s on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously.

The symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) keys, adjust the current time while this dot is flashing. After the adjustment, the dot should be lit continuously. This function can be used to receive audible warnings at the completion of the adjusted time period.

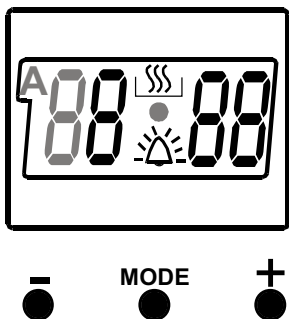
Press the MODE key in the middle. The symbol will flash on the screen. Three “0”s will also appear. Adjust the desired time period for the warning by using (+) and (-) keys while the symbol is flashing. Some time after the completion of the adjustment, the symbol will be lit continuously. When the symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done.

The audible warning time can be set to a time between the time range of 0 and 23.59.

When the set time is up, the timer gives an audible warning and the symbol begins to flash on the screen. Pressing any key will stop the audible warning and the symbol will disappear from the screen.

The Audible Warning time adjustment is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.

Adjustment of the cooking time:



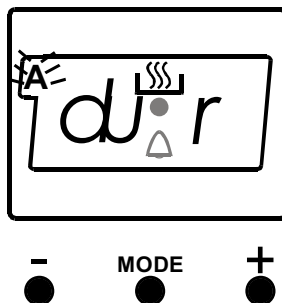
This function is used to cook in the desired time range. The foods to be cooked are put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing on the MODE button until you see “stop” on the timer screen. When you see “stop” on the timer screen, symbol (A) will begin to flash. Adjust the cooking period for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) buttons while the timer is

in his position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and symbol (A) will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.

At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, symbol (A) will begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, the timer will be brought to the manual use function.

Adjustment of the cooking end time:



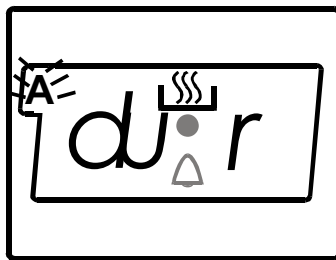
This function is used to cook according to desired finishing time. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing the MODE button until you see “end” on the timer screen, symbol (A) and the day’s time will respectively begin to flash.

Adjust the finishing time for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the current time will appear on the screen and symbols (A) and will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

You can set a time which can be up to 10 hours after the current time.

Upon completion of the set duration, the timer will stop the oven and an give audible warning. The the symbol (A) will also begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. The timer will also be brought to manual use function.

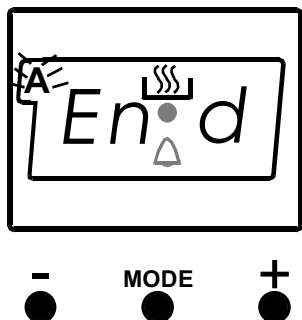
Full-Automatic Programming:



This function is used to cook food after a certain period of time, within a certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked.

First, keep pressing the MODE button until you see “stop” on the timer screen. When you see “stop” on the timer screen, the symbol (A) will begin to flash. Adjust the cooking period for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day’s time will appear on the screen and the symbols (A) and will begin to continuously light on the screen.

A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.



Second, keep pressing the MODE button until you see “end” on the timer screen. When you see “end” on the timer screen, the symbol (A) and the cooking end time begin to flash. Adjust the finishing time for the food by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day’s current time will appear on the screen and the symbol (A) will begin to light continuously on the screen.

You can set a time which can be up 23.59 hours after the time obtained by adding the cooking period and the current time.

The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the set finishing time, and will stop at the set finishing time. The timer will give an audible warning and the symbol (A) will begin to flash. After bringing the oven button and oven thermostat button to the 0 position, pressing any button of the

timer will end the audible warning. Also, current time will be displayed on timer.

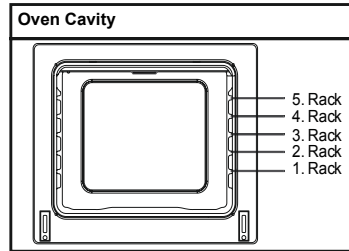
Key Lock:

- The mode button needs to be pressed for at least 2 seconds, if none of the buttons are activated within last 5 seconds.
- After activation of the mode button, each button is activated immediately as they are pressed.

Accessories

The product is supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from other sources, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake moulds and oven trays that are appropriate for use in an oven. Follow the manufacturer's instructions when using other accessories. In the event small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid. If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collecting the food's juices that flow during grilling, form changes can be observed in the tray. This is due to the high temperatures that occur during cooking. The tray will return to its old form when the tray cools down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer. Do not place hot glass trays and dishes into a cold environment straight from the oven to avoid breaking the tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth and allow to cool slowly. When using the grill in your oven; we recommend you use the grid that was supplied with the product (where appropriate). When using the wire grid; put a tray onto one of the lower shelves to allow the oil to be collected. Water may be added to the tray to assist in cleaning. As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is da-

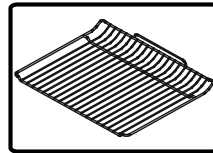
amaged and cannot be used, request a spare part from the nearest Authorized Service Centre.



Oven Accessories

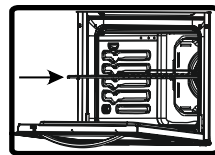
The accessories for your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid



The wire grid is used to grill or place different cookwares on it.

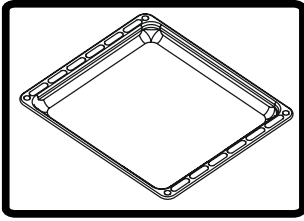
WARNING- Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the back.



Shallow Tray

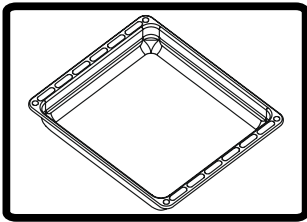
The shallow tray is used to bake pastry such as flans etc. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and

push it to the back.



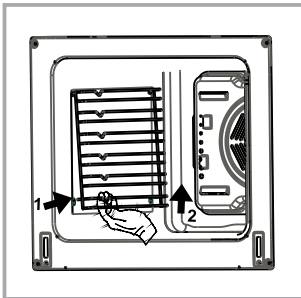
Deep Tray

The deep tray is used to cook stews. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it to the back.



Removal of wire shelf

Pull the wire shelf as shown in the picture. After releasing it from clips, lift it up.



CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

CLEANING

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance is cooled off. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and

painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spill over and your oven should burn, this may cause damage to the enamel. Clean up the split liquids immediately. Do not use steam cleaners to clean the oven.

Cleaning the interior of the oven

Make sure to unplug the oven before you start cleaning it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap and water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. Complete cleaning using dry and powder type cleaners. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of the

inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, replacing them after a certain period of time is recommended.

MAINTENANCE

Replacing the Oven Light

The change of oven lamp must be done by an authorized technician. The rating of the bulb should be 230V, 25Watt, Type E14,T300 before changing the lamp, the oven should be switched off and it should be cool.

The lamp design is specific for use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

SERVICE AND TRANSPORT

REQUIREMENTS BEFORE CONTACTING SERVICE

If the oven does not operate:

The oven may have be switched off, or disconnected On models fitted with a timer, the time may not be regulated.

If the oven does not heat:

the heat may be not adjusted with the oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light:

The electricity must be inspected. It must be inspected to see whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them following the

guide.

Cooking (if the lower-upper parts do not cook equally):

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Apart from these issues, if you are experiencing any problems with your product, please call to the Authorized Service Centre.

INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport:

Keep the original product packaging and use the original case for carrying. Follow the transport instructions on the case. Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, than tape to the side surfaces of the oven.

Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of the oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

If you do not have the original case :

Take appropriate measures to secure the external surfaces (glass and painted surfaces) and of the oven to protect it against possible blows.

DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (min)	Rack pos.	Cooking period (min)
Layered pastry	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Cake	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Cookie	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Grilled meatballs										200	4	10-15
Watery food	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Chicken				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Chop										200	3-4	15-25
Beefsteak										200	4	15-25
Two-tray cake	160-180	1-4	30-40									
Two-tray pastry	170-190	1-4	35-45									

* Cook with roasted chicken skewer...



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52258735

SHARP

Be Original.