

Haier

Full User Manual

www.haier-europe.com

Candy Hoover Group S.r.l.

English
Français
Italiano
Deutsch
Español
Ελληνικά
Nederlands
Português
Slovenčina
Polski
Čeština
Română
Magyar
Slovenščina
Српски
Lietuvių
Eesti
Latviešu
Български
Hrvatski
Українська
Türkçe
Català

WELCOME

Thank you for choosing our product. To ensure your safety and get the best results, please read this manual carefully, including the safety instructions, and keep it for future reference.

Before installing the oven note the serial number, which you might need for repairs. Check for any damage during transportation and consult a technician if you're unsure before using it. Keep packaging materials away from children.

NOTE: Please note that the oven's features and accessories may vary depending on the model you purchased.

SUMMARY

1. SAFETY INFORMATION

2. PRODUCT INTRODUCTION
2.1. Overview of the product
2.2. Accessories
2.3. Control panel

3. BEFORE STARTING
3.1. Information to start
3.2. First usage
3.3. Preliminary cleaning

4. OPERATION OF PRODUCT
4.1. How the product works
4.2. Cooking functions
4.2.1. Standard functions

5. COOKING GUIDELINES
5.1. General Cooking tables
5.2. How To Use The Steam Tank For Steam Cooking Programs
5.3. Fresh Flavour Table

6. CARE & CLEANING
6.1. General recommendations
6.2. Cleaning the oven
6.2.1. Inside the oven: cleaning functions
6.2.2. Outside the oven: removal and cleaning the glass door
6.3. Cleaning of accessories
6.4. Maintenance

7. TROUBLESHOOTING

8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL
8.1. Appliance disposal
8.2. Saving and respecting the environment

9. INSTALLATION

1. SAFETY INFORMATION

GENERAL WARNINGS

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- During use the appliance become hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Use in accordance with attendend use

- Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods: any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

Use limitations

- The 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 maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ⚠**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 at away unless continuously supervised.
- ⚠ **WARNING**: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

INSTALLATION WARNINGS

- The oven can be located high in a column or under a worktop.
- Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on the illustrations according to the type of fitting. Always fix the oven to the furniture with screws provided with the appliance.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to

avoid overheating.
- During installation the oven should be disconnected from the mains to avoid overheating.
- If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed.
- Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.
- Installation must be carried on by a qualified technician who must know and respect the laws in force in the country of installation and the manufacturer's instruction.
- After unboxing the appliance, always check it is not damaged, in case of issue contact the customer service before installing and do not connect to the power supply.
- Remove the packaging material before operating the appliance.
- During installation do not use the oven door's handle to lift and move the oven.
- The installation furniture and the adjacent ones must with stand temperatures of 95°C.
- It is recommended to wear protective gloves during installation to avoid cut injuries.
- Do not install the product in open environments exposed to atmospheric agents.
- This appliance is designed to be used at altitude lower than 2000m.
- To remove protective films and advertisement stickers on front surface of the oven before first usage.

ELECTRICAL WARNINGS

- The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional.
- Connection to the power source can be made by plug or by fixed wiring placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.
- In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type.

The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country.

- The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- ⚠ **WARNING**: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:
  - do not pull on the power cable to disconnect the appliance from the power source;
  - do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
  - in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
  - in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.
- ⓘ **NOTE**: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed.
- Any repair, installation and maintenance not carried out correctly can seriously endanger the user.
- The manufacturing company hereby states that it does not assume any responsibility for direct or indirect damages caused by incorrect installation, maintenance, or repair work. Furthermore, it is not liable for damages caused by the absence or interruption of the grounding system (e.g., electric shock).
- ⚠ **CAUTION**: in order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplier through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The appliance is not designed to be activated by an external timer or separate remote control system.

USE & MAINTENANCE

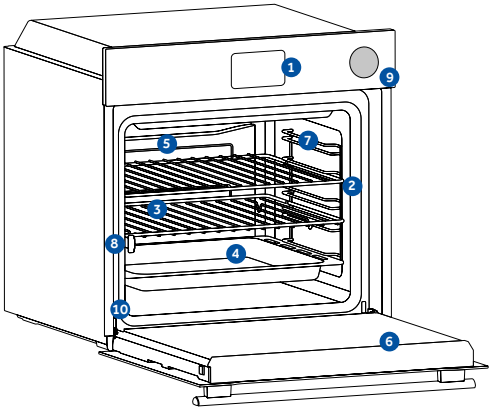
- The dripping pan collects the residues that drip during cooking.
- When you place the Airfry tray or the grid on the side racks, make sure that the shorter section of the side (between the stop and the extremity) is directed towards the interior of the oven. If the grid has a decorative metal bar, pay attention to position it on the exterior of the oven so that the brand logo can be visible and readable. For the correct positioning refer also to the image in the Accessories section of this user manual.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- ⚠ **WARNING**: Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- ⚠ **WARNING**: Never remove the oven door seal.
- ⚠ **CAUTION**: Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- ⚠ **WARNING**: Do not place food directly on the oven racks. Always use parchment paper and/or suitable baking trays or pans.
- Wash all accessories before first use with a solution of hot water and washing up liquid.

WARNINGS (FOR FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **WARNING**: When filling the Steam Tank, the level of the water must not exceed the maximum level indicated on the tank.
- Use only drinking water to fill in the tank.
- When filling the Steam Tank, the level of the water must not exceed the maximum level indicated on the tank.

2. PRODUCT INTRODUCTION

2.1. OVERVIEW OF THE PRODUCT

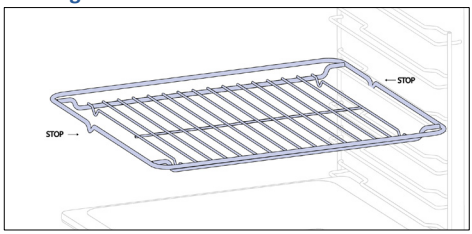


1. **Control panel**
2. **Shelf positions numbers**
3. **Grids**
4. **Trays**
5. **Fan cover**
6. **Oven door**
7. **Lateral wire grids** (if present: only for flat cavity)
8. **Telescopic Guides**
9. **Steam Fresh Water Tank**
10. **Serial number & QRcode**

Write here your serial number for future reference.

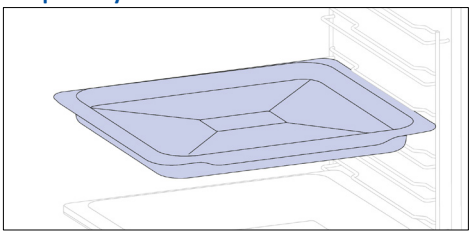
2.2. ACCESSORIES

Metal grid



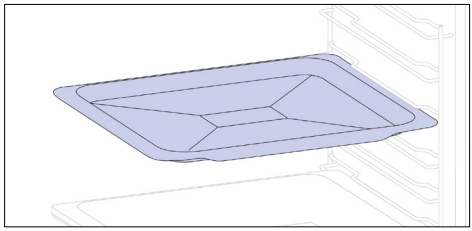
A wire rack in an oven is a removable and adjustable shelf that supports cooking utensils and can be adjusted to different heights for different cooking needs. Do not place food directly on it; instead, use parchment paper or suitable baking sheets.

Deeper Tray



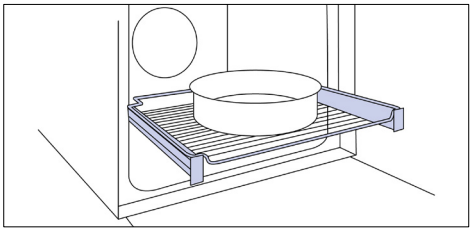
The deeper tray is ideal for recipes with added liquids or layers, such as casseroles or roasts. Its depth is specifically designed to ensure the desired consistency of the food prepared in it.

Baking tray (only if present*)



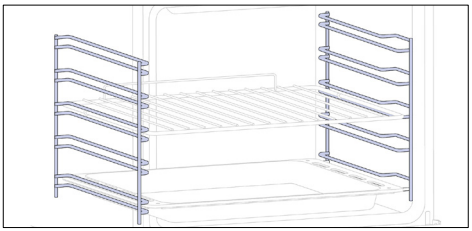
A baking tray is ideal for achieving even bottom browning, making it perfect for cookies and pastries due to its shallow, flat design. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

Telescopic Guides (only if present*)



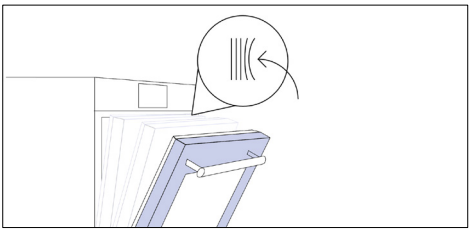
Telescopic oven rails are shelves that can be extended, making it easier to place or remove items, without the need to reach deep inside a hot oven. They improve safety, stability, and can be adjusted at different level positions.

Lateral wire grids (only if present*)



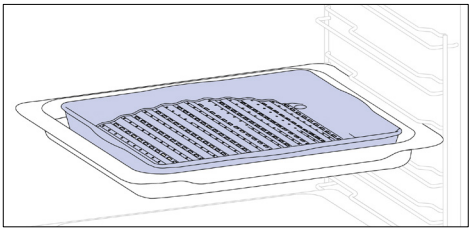
Located on both sides of the oven cavity, the side racks are designed for placing baking tray and grids during the cooking.

Softclose/Soft open hinges (only if present*)



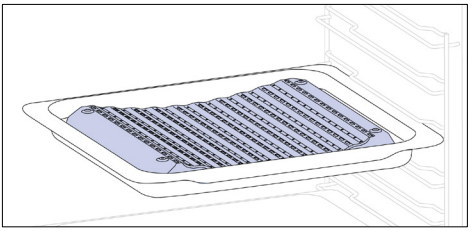
Soft close and open hinges control the door's motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

H-LAB Tray – BBQ mode (only if present*)



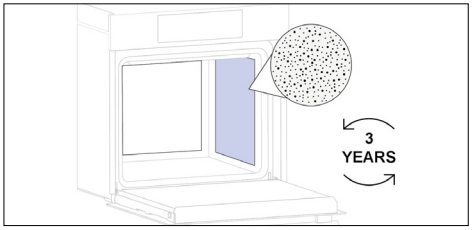
The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

H-LAB Tray – STEAM mode (only if present*)

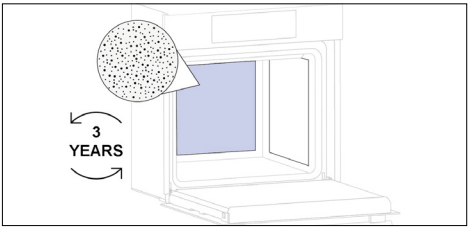


The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more "wet" cooking will be obtained.

Catalytic Panels (only if present*)

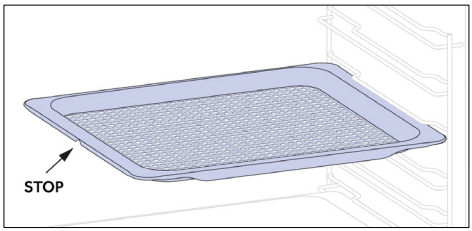


Catalytic Fan Cover (only if present*)



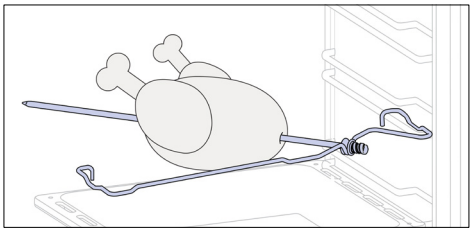
Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

Airfry tray (only if present*)



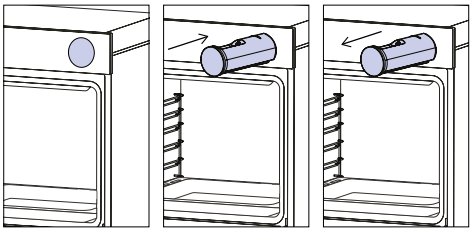
The airfry tray ensures that hot air reaches the food evenly and tridimensionally, resulting in a crispier exterior while maintaining tenderness inside. A baking tray can be optionally placed at L1 to collect juices or breadings.

Turnspit (only if present*)



The turnspit works together with the top heating element, by rotating the food can be cooked homogeniusly. It is best used for medium-sized food. Ideal for rediscovering the taste of traditional roast.

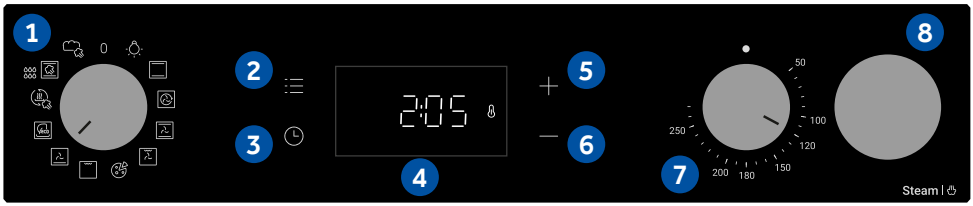
Steam Tank



The Steam Tank is a drawer that can be filled with the water needed to carry out steam-assisted cooking and cleaning programs.

EN: Do not place food directly on the oven racks. Always use parchment paper and/or suitable baking trays or pans.

2.3. CONTROL PANEL



Low Power Consumption Data According To Commission Regulation (EU) 2023/826
Power consumption of the product in standby mode condition with information or status display: 0,8 W
Period after which the equipment reaches automatically standby mode condition with information or status display: 20 min

Functions and function ranking can be changed depending on the model.

1. Function selector knob
2. Main menu
3. Timer
4. LED display
5. Plus button (+)
6. Minus button (-)
7. Temperature selector knob
8. Steam Tank

MAIN FUNCTIONS

The display has 3 main functions:

Symbol	Function	Description
	Main menu	Press once to activate Child Lock, twice to access to Time of the day, three times for alarm volume, and four times for brightness adjustment mode.
	Timer menu	Press once for cooking duration, twice for the minute minder
+ —	**+/-**	Press these buttons to increase/decrease the values or to activate/deactivate a function in the adjustment modes. Hold + for 5 sec to activate the Time of the day in the display.

3. BEFORE STARTING

3.1. INFORMATION TO START

When you first turn on the oven, you might notice some smoke. Don't worry, just wait for the smoke to clear before using the oven.

How illumination works

The oven cavity is illuminated by one or more light bulbs, typically activated each time a cooking function begins.

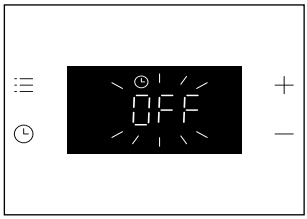
How cooling fan works

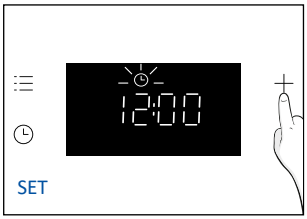
The cooling fan is responsible for dissipating the heat, keeping the oven and its surroundings from getting too hot, as well as protecting kitchen appliances from the effects of high temperatures. It operates during and after cooking cycle in relation to the internal temperature of the oven.
When the cooling fan is operational, it usually generates a gentle humming or whirring noise. You may also notice a warm airflow emanating from the gap between the oven door and the control panel.

3.2. FIRST USAGE

When the appliance is switched On for the first time, the initial step is to set time of day.

- **SET THE TIME:** The display will show "OFF". Press "+" to adjust the current hour. Wait 5 secs for confirmation.

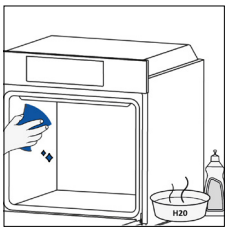


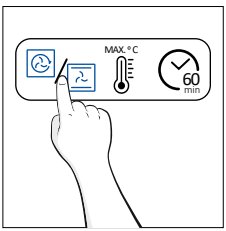




3.3. PRELIMINARY CLEANING

Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.





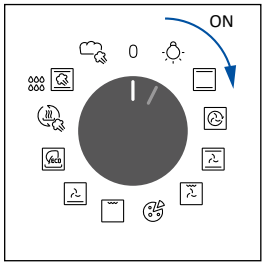


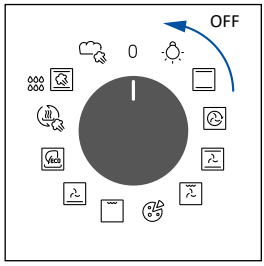
4. OPERATION OF PRODUCT

4.1. HOW THE PRODUCT WORKS

SWITCHING ON/OFF THE OVEN

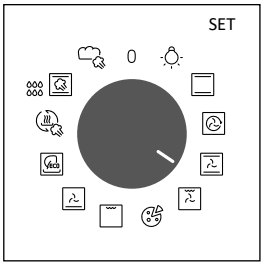
To turn ON the oven rotate the function knob (clockwise/counterclockwise) and select a program. To turn it OFF, set the function knob to the '0' position.

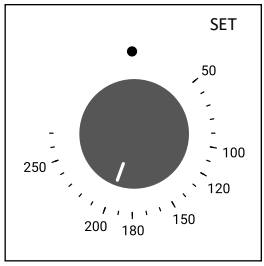




SET COOKING PROGRAM

Turn the function knob to select the desired program and turn the temperature selector knob to set the temperature.





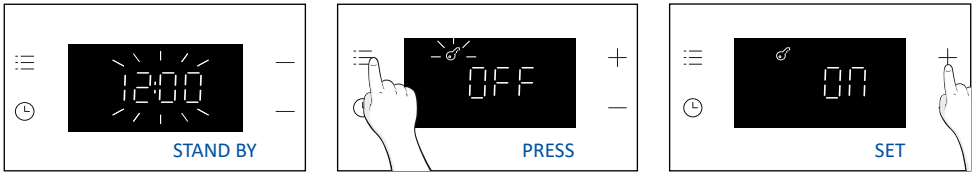
MAIN MENU

Access the Main menu by pressing . To navigate into tap as many times as is needed to enter in the following settings:

KEY LOCK

This function allows you to lock the screen to prevent any unwanted use by minors.
To activate the screen lock, press “Main menu” once, then press “+” to confirm the function.
To deactivate the lock, press “Main menu”, then press “-“.

Activate



Deactivate

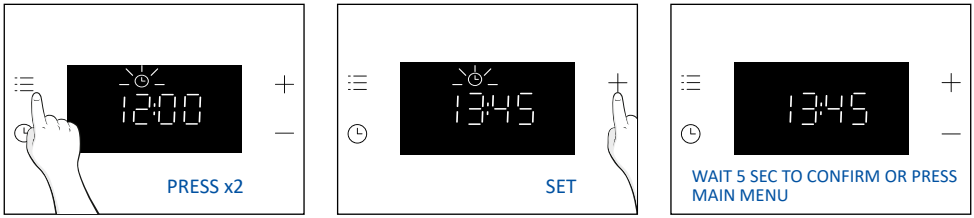


NOTE:

Key Lock Mode: If the lock is active, when the function selector knob is on a position different than ‘0’, only the display buttons will not work until the lock is deactivated. If the function selector knob switches position, the product will work in accordance with the selected program.

CLOCK SET

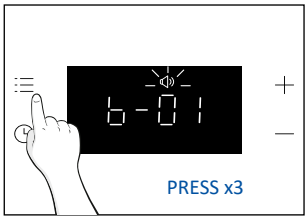
Allows to change the time of the day.
Press to enter in the Main menu. Tap as many times (x2) as you need to select “Time of day”. Then use “+/-“ to regulate the value. To confirm wait 5 secs or press Main menu once.

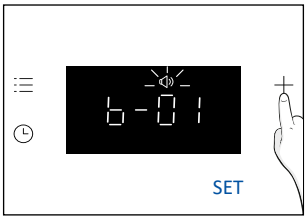


NOTE: the oven is default set on “24h” mode. To switch to “12h” mode hold “+” for 5 secs while stand by. Do the same to switch back to “24h” mode.

ALARM VOLUME

Allows to change the volume of the warning tone.
Press ☰ to enter in the Main menu. Tap as many times (x3) as you need to select “Alarm volume”. On the display will appears “b-01”. The numbers represent the level of sound intensity, editable using “+/-“. To confirm wait 5 secs or press menu ☰ once.

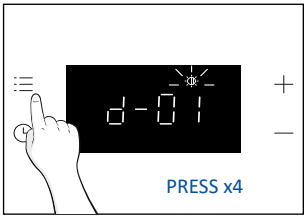


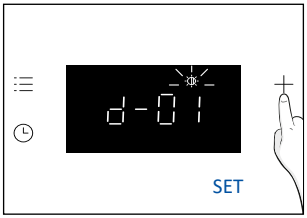


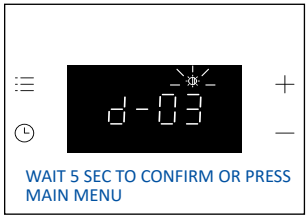


DISPLAY BRIGHTNESS

Allows to change the brightness of the oven display tone.
Press ☰ to enter in the Main menu. Tap as many times (x4) as you need to select “Display brightness”. On the display will appears “d-01”. The numbers represent the level of brightness intensity, editable using “+/-“. To confirm wait 5 secs or press menu ☰ once.





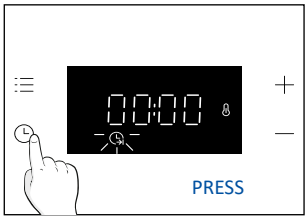


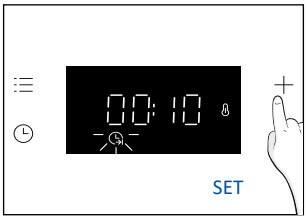
TIMER MENU

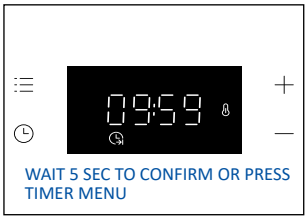
Access the Timer menu by pressing . To navigate into tap as many times as is needed to enter in the following settings:

COOKING DURATION

Allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.
ACTIVATION: press to enter in the Timer menu. Then use "+/-" to regulate the value. To confirm wait 5 secs or press "Timer menu".







The countdown starts when the timer is set. During cooking phase is possible to change the duration value by entering in "Cooking duration" mode and by using "+/-". When duration is elapsed, the display will show "End".
To stop the Cooking Duration hold Timer button for 3 secs or reset the timer value using "-".

When Cooking is Finished:

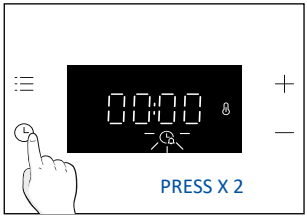
1. "End" appears on the display, a warning tone will be produced for 30 sec. if not cancelled.
2. Press the "Timer" button to cancel the warning tone. "End" will disappear from the display the current time of day will be shown instead.

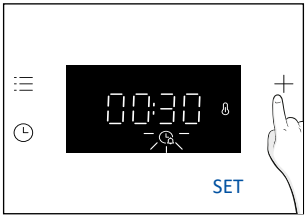
WARNING: The oven is now in manual mode, oven function and thermostat commutator should be turned off as well, if not, the oven will go on heating.

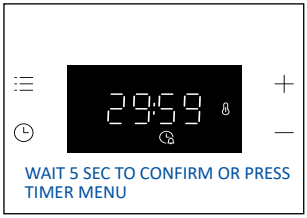
NOTE: The warning tone will be muted by any button press other than the Timer button, with the "End" remaining on the display and the oven remaining inoperative.

MINUTE MINDER

Allows to use the oven as alarm clock.
ACTIVATION: press to enter in the Timer menu. Tap as many times (x2) as you need to select "Minute minder" . Then use "+/-" to regulate the value. To confirm wait 5 secs or press "Timer menu".







When the countdown is completed:

1. The Alarm icon flashes on the display and a buzzer tone is produced lasting for 30 sec. if not cancelled.
2. Press any key to cancel the alarm tone. The current time of day will be shown on the display. Oven will go on operating until the left knob is turned in 0 position.

To stop the Minute Minder hold Timer button for 3 secs or reset the value using "-".

OVEN COMMUTATOR STATUS INDICATION

Temperature Selector:

Whenever the oven temperature is lower than the set temperature, the (Thermostat ON) icon appears on the display.

4.2. COOKING FUNCTIONS

4.2.1. STANDARD FUNCTIONS

NOTE: for functions that require preheating, ensure all accessories are removed during this phase. Follow instructions in the table below for what regards preheating.
"YES" means that preheating is required; "NO" means that preheat is not suggested and foods must be inserted with cold oven.

Symbol	Function	Suggested shelf position	Preheat	Suggestions
	Lamp			
	*Conventional	L2/L3	YES	IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits, quiches on one level using both upper and lower heating.
	Multi-Level	L4 (one tray) L2+L5 (two trays) L2+L4+L6 (three trays)	YES	IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods.
	Fan Assisted	L2/L3/L4	YES	IDEAL FOR: whole chicken, chicken pieces, vegetables, and pastries on one level using the combination of the fan with upper and lower heating elements.
	Grill + Fan	L4/L5	YES	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts) or gratinated foods. Use with the door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking if needed.
	Pizza	L2/L3	YES	IDEAL FOR: all kind of pizzas with or without preheating the oven.
	**Grill	L6 for thin foods L4 for thicker foods	NO	IDEAL FOR: big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use with the door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary).
	Bottom+Fan	L3/L4	NO	IDEAL FOR: tarts, quiches and thin pizzas using fan and lower heating. it helps cook the top part with indirectly radiated heat.
	*ECO	L3/L4	NO	IDEAL FOR: cooking chicken pieces, whole pieces of meat, fish or gratin. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking if needed. This function allows to save energy during cooking keeping the food moist and tender. NOTE: Once desired temperature set, temperature adjustment shouldn't be decreased in this function until pre-heat completed.

	Regeneration	L3/L4	NO	This function is designed to reheat previously prepared plated meals and baked items, ensuring they are refreshed for serving without any loss of quality. The steam-assisted regeneration function prevents surface drying. Heat is distributed gently and uniformly, preserving the food's original taste and aroma as if freshly prepared.
	Steam°	L3/L4	NO	IDEAL FOR: vegetables, cakes, biscuits, rice, meats, fish, and poultry on one level using both upper and lower heating with assisted steam. The combination of steam and heat delivers a tender texture with a crusty surface. This function is also ideal for low temperature cooking ensuring tender, succulent, and evenly cooked roasts.
	Bread	L3/L4	NO	IDEAL FOR: preparing different types of bread such as whole bread, ciabatta, and baguettes. Thanks to the special combination of steam and heat, the bread achieves professional-quality results, with excellent crispness, rich colour, and a glossy crust.

* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.
**Use with the door closed.

5. COOKING GUIDELINES

5.1. GENERAL COOKING TABLE

NOTE: For cooking cakes, quiches and other recipes that require a mold or a container on 2 levels, place them staggered: the upper tray on the left side and the lower tray on the right side.

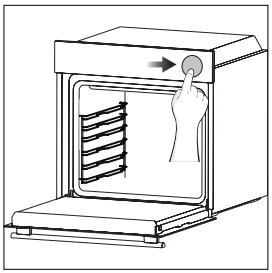
Category	Recipe	N° of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating *(min)
Sweet bakery	Small cakes / Muffins	1	Conventional Multilevel Fan assisted	170°C 155°C 140°C	Y	Deeper tray	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Multilevel	150°C		Deeper + baking trays	L2+L5	35-45
		3	Multilevel	145°C		Baking trays	L2+L4+L6	40-50
	Sponge cakes (26 cm Ø)	1	Conventional Multilevel Fan assisted	160°C 160°C 150°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Multilevel	150°C		Metal grids + Cake tin	L1+L4	40-50
	Biscuits/ Shortbreads	1	Conventional Multilevel Fan assisted	150°C 150°C 130°C	Y	Deeper tray	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Multilevel	140°C		Deeper + baking trays	L2+L5	50-60
	Choquettes	1	Conventional	190°C	Y	Deeper tray	L3	25-35
		2	Multilevel	170°C		Deeper tray	L2+L5	35-45
	Yorkshire pudding	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L3	20-30
	Meringues	1	Multilevel	90°C	Y	Deeper tray	L4	80-100
	Macaron	1	Conventional	150°C	Y	Deeper tray	L3	15-20
	Apple pie	1	Conventional	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	70-80
		1	Fan assisted	150°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Conventional	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L4	60-70
	Tarts	2	Bottom+fan	180°C	N	Metal grid + Cake tin	L3	30-40
	Chocolate souffle	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray + molds	L3	10-15
	Cheesecake	1	Conventional	150°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	50-65
	Frozen croissants	1	Conventional	180°C	Y	Deeper tray	L3	20-25
		2	Multilevel	180°C		Deeper tray	L2+L5	25-35
		3	Multilevel	160°C		Deeper tray	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, frozen	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L3	30-45

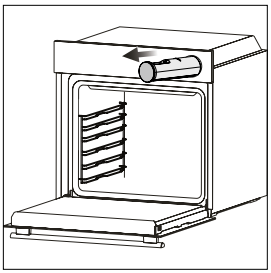
Category	Recipe	N° of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating *(min)
Breads and Flatbread	Toast bread	1	Grill	max	N	Metal grid	L6	8-10
	Focaccia	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L3	25-35
	Bread, whole	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L3	30-50
Savory pies and casseroles	Salty cakes / Quiches (26 cm Ø)	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + Quiche tin	L1 or L2	30-50
		2	Multilevel	180°C		Metal grid + Quiche tin	L1+L4	50-70
	Cheese souffle	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L3	20-30
	Lasagna, fresh	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	30-45
	Lasagna, frozen	1	Conventional	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	35-50
	Cannelloni, fresh	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	35-50
	Baked pasta	1	ECO	200°C	N	Metal grid + ovenproof dish	L4	25-35
Pizza	Pizza, fresh (Tray)	1	Conventional	230°C	Y	Deeper tray	L2 or L3	15-25
		1	Pizza	230°C	N	Deeper tray	L2 or L3	25-35
		2	Multilevel	180°C	Y	Deeper + Baking trays	L2+L5	30-40
	Pizza, fresh (Round)	1	Conventional	max	Y	Baking tray	L2 or L3	8-15
		1	Pizza	max	N	Baking tray	L2 or L3	10-25
		2	Multilevel	180°C	Y	Deeper + Baking trays	L2+L5	30-40
	Frozen pizza	1	Multilevel	220°C	N	Airfry tray***	L4	15-25
		2	Multilevel	200°C	Y	Metal grids	L2+L5	15-20
		3	Multilevel	180°C		Metal grids	L2+L4+L6	15-25
Meat & Poultry	Roasted whole chicken** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	N	Metal grid Place deeper tray at L1	L3	50-70
		1	Fan assisted	200°C	Y	Deeper tray	L2	45-60
	Chicken thighs	1	Multilevel	220°C	N	Airfry tray***	L4	35-45
		1	Fan assisted	190°C	Y	Deeper tray	L3	30-50
	Roasted Duck**	1	ECO	220°C	N	Metal grid Place deeper tray at L1	L3	50-70
	Frozen Nuggets (600-800)	1	Multilevel	190°C	N	Airfry tray***	L4	20-30

Category	Recipe	N° of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating *(min)
Meat & Poultry	Roasted Turkey**	1	ECO	220°C	N	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-70
		1	Fan assisted	200°C	Y	Deeper tray	L2	45-60
	Pork ribs (1000-1200g)	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	80-100
	Sausages**	1	Grill	230°C	N	Metal grid Place deeper tray at L1	L4	30-40
	Roast beef (500g)	1	Conventional	220°C	Y	Baking tray	L3	20-40
	Meatloaf (1000-1500g)	1	Conventional	180°C	Y	Baking tray	L3	40-50
	Roasted chicken with potatoes	1	ECO	220°C	N	Deeper tray	L4	55-75
		1	Fan assisted	200°C	Y	Deeper tray	L2 or L3	50-60
Fish and Seafood	Grilled seafood	1	Grill	220°C	N	Metal grid	L4	15-30
	Frozen fish sticks	1	Multilevel	200°C	N	Airfry tray***	L4	20-25
	Fish fillet	1	Conventional	170°C	Y	Deeper tray	L3	10-25
	Baked fish	1	ECO	200°C	N	Metal grid Place baking tray at L1	L4	20-30
Vegetables	Vegetable gratin	1	ECO	200°C	N	Metal grid + Ovenproof dish	L4	25-35
	Frozen French Fries (300-500g)	1	Multilevel	200°C	N	Airfry tray***	L4	30-40
	Frozen potato wedges (400-600g)	1	Multilevel	200°C	N	Airfry tray***	L4	25-35
	Potato gratin	1	ECO	200°C	N	Metal grid + Ovenproof dish	L4	25-35
	Roasted potatoes	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L4	50-60
		1	Fan assisted	180°C	Y	Deeper tray	L4	20-30

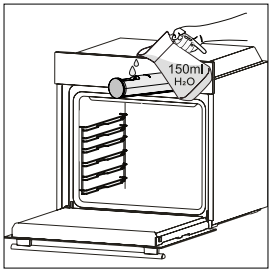
Cooking times may vary according to consumer's recipe and ingredients.
*if preheating required
** Turn the food over halfway through cooking if necessary.
*** it depends on oven model

5.2. HOW TO USE THE STEAM TANK FOR STEAM COOKING PROGRAMS

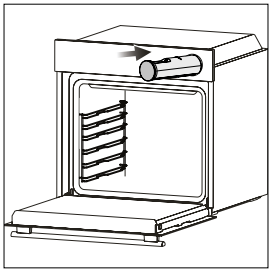


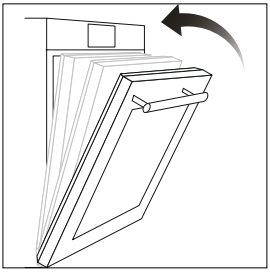


1. Slightly press the Steam Tank to open it.

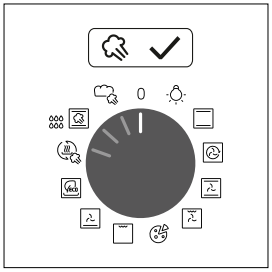


2. Add drinking water (150 ml) to the Steam Tank through a jug or directly from the sink. Do not exceed the maximum level of water indicated inside the tank.





3. Push the Steam Tank to close it and place your food inside the oven, and then close the oven door.



4. Select the steam function and set the temperature to start cooking. After select the steam programs, the user interface will remind you to add water to the Steam Tank, even if this step was previously indicated.

NOTE: if too much water is loaded, the excess may remain in the steam tank; empty the tank at the end of cooking.

NOTE: when cooking with steam, some residual water or condensation may be observable on the cavity bottom at the end of cooking.

5.3. FRESH FLAVOUR TABLE*

Fresh flavour table provides recommended settings for steam cooking programs. This table allows to cook a variety of recipes without preheating the oven. Actual cooking times may vary depending on the recipe, ingredients, and quantity of food.

Recipe	Serving size	Cooking program	T°C	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time (min)
White bread loaf	500-1000 gr	Bread	180	Deep tray	L3	30-40
Bread rolls	6-8 pc	Bread	180	Deep tray	L3	25-35
Whole grain bread	400-600 gr	Bread	170	Deep tray	L3	20-35
Rye bread	500-1000 gr	Bread	170	Grid+mold	L3	30-45
Baguette	400-500 gr	Bread	180	Deep tray	L3	25-35
Ciabatta	6-8 pc.	Bread	180	Deep tray	L3	25-35
Bagels	6-8 pc.	Bread	160	Deep tray	L2	30-40
Sandwich loafs	5-10 pc.	Bread	160	Deep tray	L3	15-25
Brioche	6-8 pc.	Bread	160	Deep tray	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 gr	Bread	160	Deep tray	L3	30-40
Beef Fillet, medium **	400-500 gr	Steam°	190	Metal grid + L2 Baking tray	L3	35-45
Beef Fillet, slow cooked **	400-500 gr	Steam°	110	Metal grid + L2 Baking tray	L3	40-50
Beef wellington	1000-1500 gr	Steam°	200	Deep tray	L3	40-50
Meatloaf	1000-1500 gr	Steam°	200	Deep tray	L3	40-50
Pork roast **	1000-1500 gr	Steam°	190	Metal grid + L2 Baking tray	L3	60-70
Pork roast, slow cooked **	1000-1500 gr	Steam°	110	Metal grid + L2 Baking tray	L3	80-100
Lamb rack	800-1000 gr	Steam°	190	Deep tray	L3	60-80
Lamb leg	1500-2000 gr	Steam°	200	Deep tray	L3	80-100
Chicken breast	300-500 gr	Steam°	220	Deep tray	L3	20-30
Chicken drumsticks	1000 gr (app. 10pc)	Steam°	220	Metal grid + L2 Baking tray	L3	40-50
Salmon fillet	600 gr (app. 4 pc)	Steam°	150	Deep tray	L2	15-25
Salmon fillet, slow cooked	600 gr (app. 4 pc)	Steam°	110	Deep tray	L2	25-35
Seabass fillet	500 gr (app. 4 pc)	Steam°	150	Deep tray	L3	10-25
Seabass fillet, slow cooked	500 gr (app. 4 pc)	Steam°	110	Deep tray	L3	20-30
Seabream	500-700 gr	Steam°	160	Deep tray	L3	30-40
Small cakes/Muffins	10-20 pc.	Steam°	170	Deep tray	L3	35-45

Recipe	Serving size	Cooking program	T°C	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time (min)
Rich fruit cake, slow cooked	1000-1500 gr	Steam°	140	Metal grid+ mold	L3	60-80
Cheesecake	1000-1500 gr	Steam°	140	Metal grid+ mold	L2	60-80
Frozen croissant	4-6 pc.	Steam°	200	Deep tray	L3	20-30
Mix vegetable	1000-1500 gr	Steam°	220	Deep tray	L3	50-60
Roasted potatoes, halved	500-1000 gr	Steam°	210	Deep tray	L3	50-60
Eggplants, halved	400-500 gr	Steam°	210	Deep tray	L3	30-45
Cauliflowers	400-500 gr	Steam°	210	Metal grid+ pyrex	L3	30-40
Fennels	400-600 gr	Steam°	200	Metal grid+ pyrex	L3	45-55
Carrot sticks	250-500 gr	Steam°	200	Deep tray	L3	35-45
Pumpkins cubed	500-800gr	Steam°	160	Deep tray	L3	30-40
Broccoli	400-600gr	Steam°	150	Deep tray	L3	30-40
Vegetable flan	6 ramekins	Steam°	200	Deep tray	L3	30-40
Pizza	1 slice (200-300 gr)	Regeneration	110	Pyrex/oven dish	L3	10-15
Focaccia	200-400 gr	Regeneration	110	Deep tray	L3	10-20
Bread rolls	300-500 gr	Regeneration	110	Deep tray	L3	15-25
Bun rolls	200-500 gr	Regeneration	110	Deep tray	L3	10-20
Pasta	500-1000 gr	Regeneration	120	Deep tray	L3	20-30
Cakes (muffins)	100-300 gr	Regeneration	110	Deep tray	L3	10-20
Lasagna	500-1000 gr	Regeneration	140	Pyrex/oven dish	L3	25-35
One pan dishes (casseroles and roasted vegetables)	400-700 gr	Regeneration	120	Pyrex/oven dish	L3	30-40

*After cooking or regenerating some dishes, excess water may remain at the bottom of the cavity or in the steam tank. Drain any excess water from both compartments before starting a new cooking cycle.
** Before insert to the oven, sear the meat for a few minutes for all sides on a hot pan to produce that flavourful crust. You can use salt and fresh grounded pepper for seasoning before searing.

6. CARE & CLEANING

6.1. GENERAL RECOMMENDATIONS

Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning.

- After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.
- Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.
- In order to prevent excessive dirt of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little.
- In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking molds resistant to very high temperatures.

6.2. CLEANING THE OVEN

6.2.1. INSIDE THE OVEN: cleaning functions

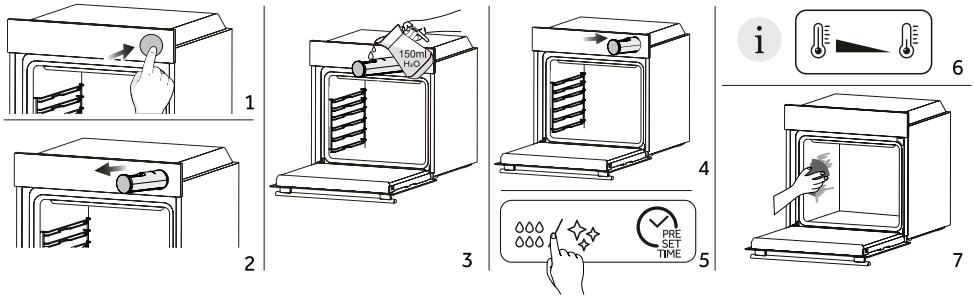
H2O cleaning

The H2O cleaning function is designed to effortlessly tackle light dirt and provide a quick and eco-friendly solution for cleaning your oven cavity using the power of steam.

How does it work:

1. Pour 150 ml of water to the Steam Tank through a jug or directly from the sink. Do not exceed the maximum level of water indicated inside the tank.
2. After activating the function, the UI will remind to add 150 ml of water to the Steam Tank.
3. Turn the temperature knob on “100 °C” and allow the function to operate for 20 min.
4. At the end of the cleaning process, allow the oven to cool down.
5. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth. Side racks can be removed if needed.

⚠ **WARNING**: Make sure that the appliance is cool before you touch it. Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water. Wipe the cooking compartment and allow it to dry completely to avoid possible corrosions.



Catalytic cleaning (depending on the oven model)

The Catalytic panels line the oven cavity and grant you the luxury of never having to contend with a dirty oven.

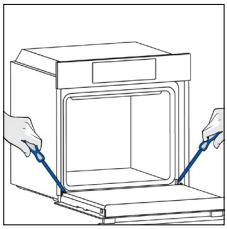
The panels are coated with a specialized enamel that boasts a microporous structure, adept at absorbing absorbs grease from splashes.

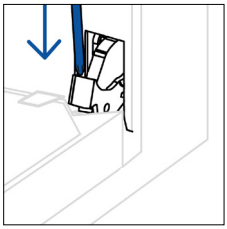
Through a catalytic chemical reaction, they efficiently convert the absorbed grease into gaseous elements when exposed to high temperatures.

Recommendation: Consider replacing the catalytic panels after approximately three years of use, especially if you use your oven for two to three cooking cycles per week. This ensures optimal performance and cleanliness.

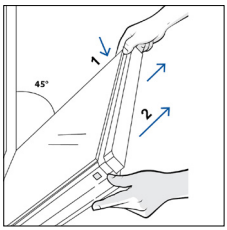
6.2.2. OUTSIDE THE OVEN: removal and cleaning the glass door

1. Position the door at 90°. Rotate the hinge locking tabs outward from the oven.

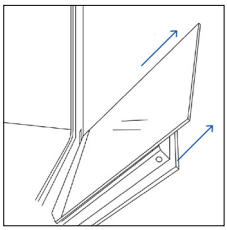




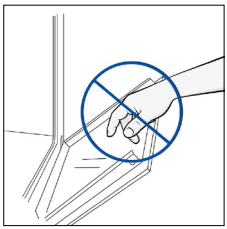
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.



3. Very carefully remove the oven glass, starting with the inner one. During the procedure, firmly hold the glass with both hands and place them on a cushioned flat surface (e.g., on a fabric).



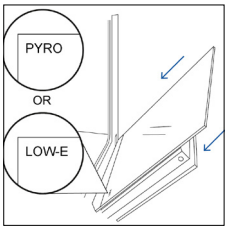
4. ⚠ **WARNING**: The outer glass is not removable.



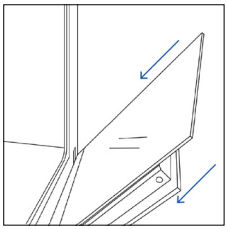
5. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.



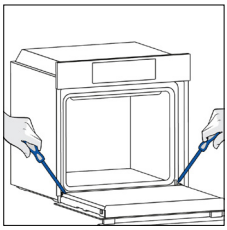
6. Insert the glass panels, making sure that the “LOW-E / PYRO ” label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.

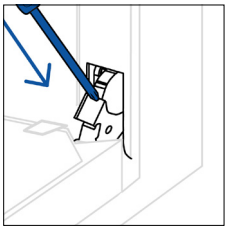


7. Reattach the upper glasses’ door cover by pushing it inwards until you hear a click from the two side buttons.



8. Then, bring the door back to 90° and rotate the hinge locking tabs inward towards the inside of the oven.





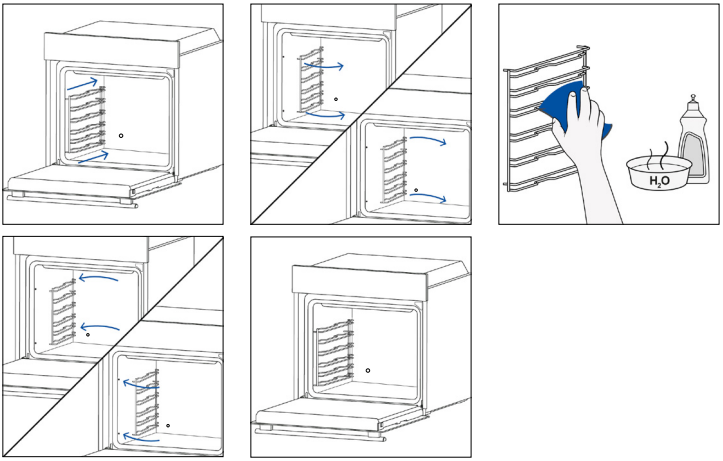
6.3. CLEANING OF ACCESSORIES

Ensure that you clean the accessories thoroughly after every use and dry them using a towel. For persistent residues, consider soaking the accessories in a mixture of water and soap for approximately 30 minutes before giving them a second wash.

⚠ **WARNING**: Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

CLEANING OF SIDE RACKS:

1. Remove the side racks by pulling them in the direction of the arrows.
2. To clean the side racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the side racks in reverse order.



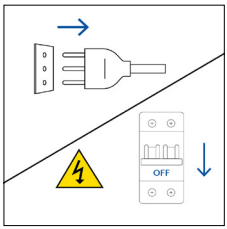
6.4. MAINTENANCE

COMPONENTS REPLACEMENT

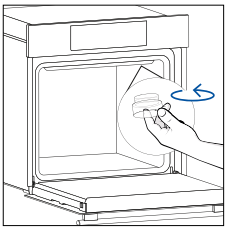
Changing the bulb on top:

1. Disconnect the oven from mains supply.
2. Remove the lamp's glass cover.
3. Disassemble the bulb.
4. Replace the bulb with a new one of the same type.
5. Relocate the lamp's glass cover.
6. Reconnect the oven from mains supply.

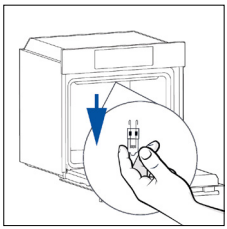
Step 1



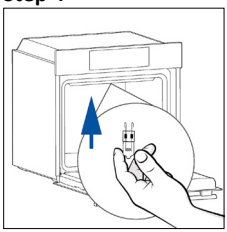
Step 2



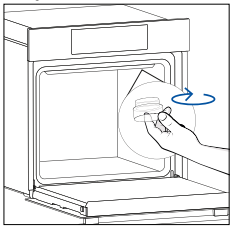
Step 3



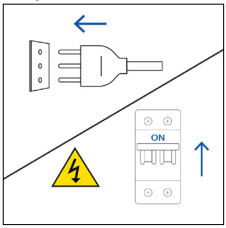
Step 4

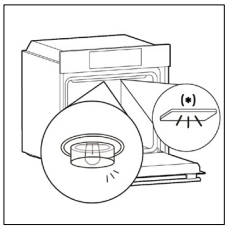


Step 5



Step 6





This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)
* In case of issues with this lamp, contact the customer service.

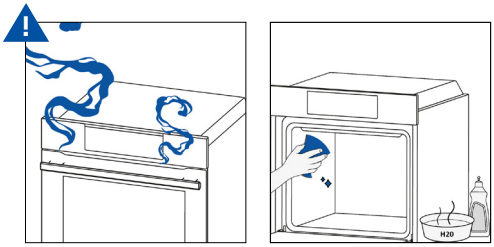
7. TROUBLESHOOTING

If, during oven use, an error occurs, the display will show the code “ER” followed by two digits, which will identify the error.
Proceed by turn off the oven and un-plug it, wait for a few minutes, and then reconnect it.
If the error disappears, you can resume using the oven. If it doesn’t, call customer service and communicate the code (ERXX) you see on the display.

Error



Smoke



8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

8.1. APPLIANCE DISPOSAL



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be re-used). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials.
Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

– the WEEE should not be treated as domestic waste;
– the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

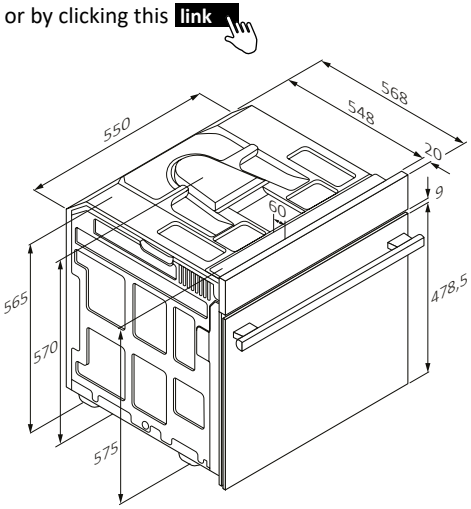
8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

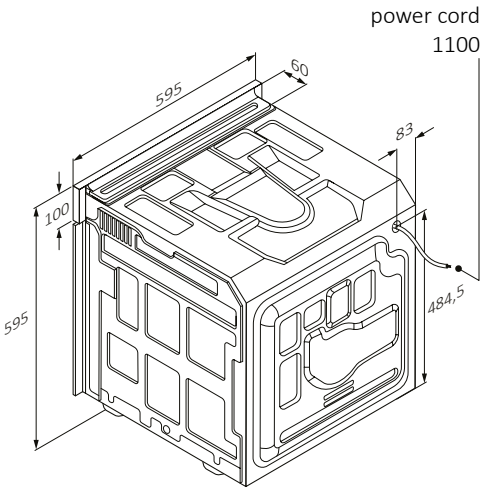
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it.
Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate.
Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the “delayed cooking” programme makes energy saving simpler, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

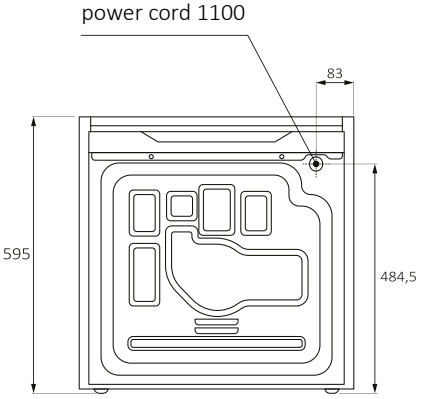
9. INSTALLATION

You can view the product installation video
by scanning the Qr Code

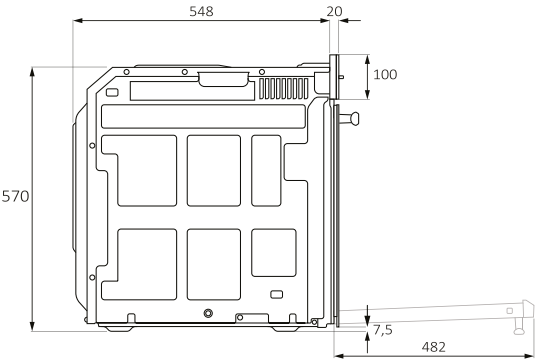
or by clicking this **link**





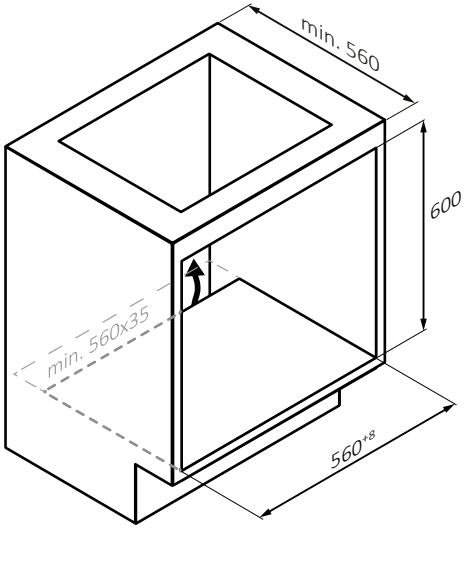


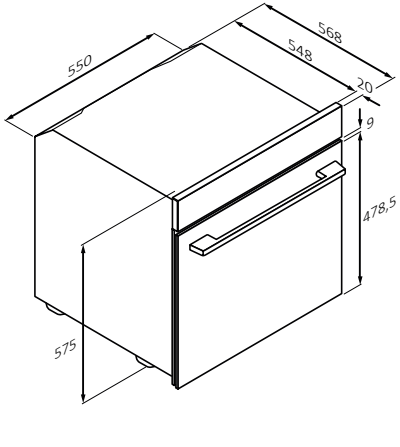
Back view

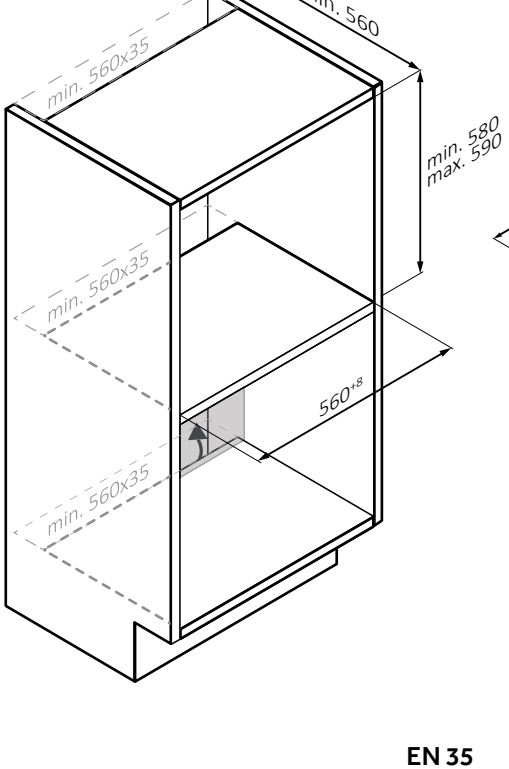


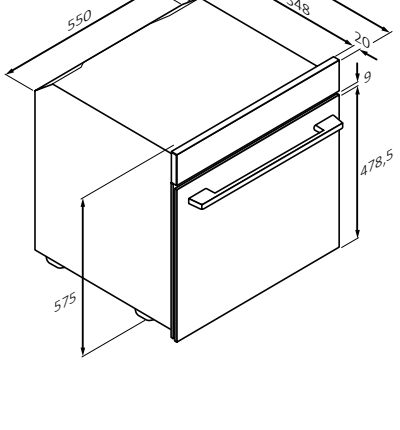
Side view

mm

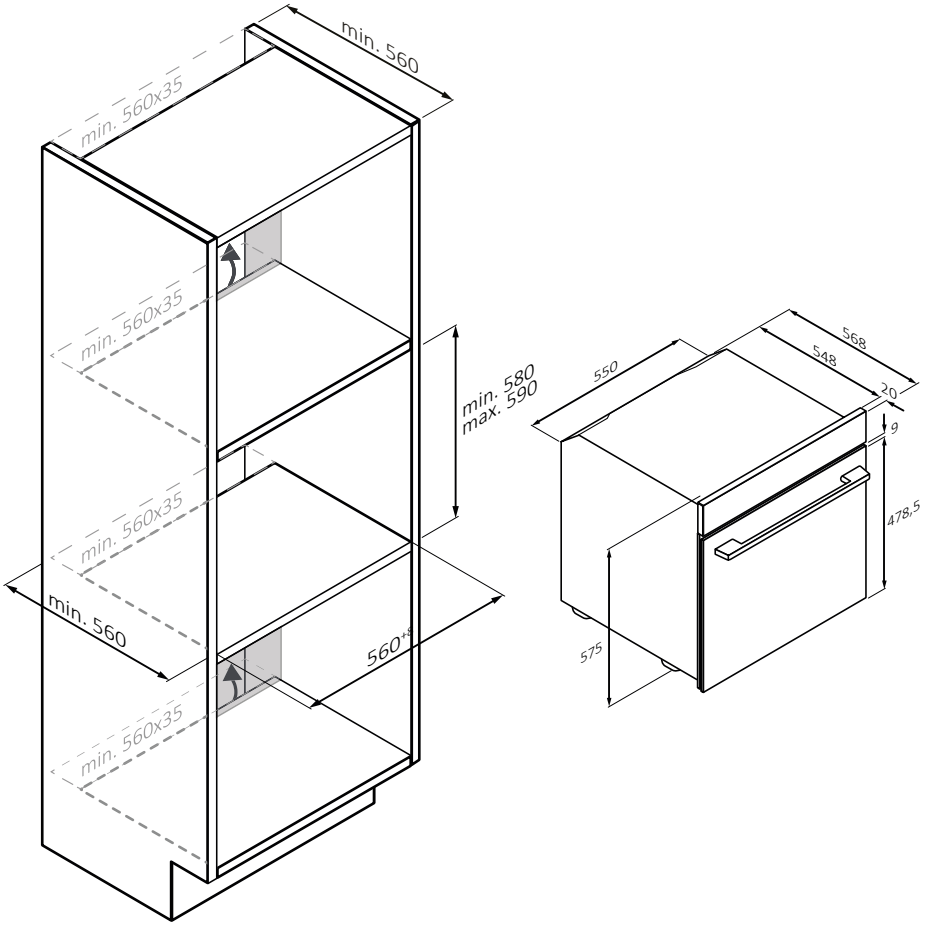

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

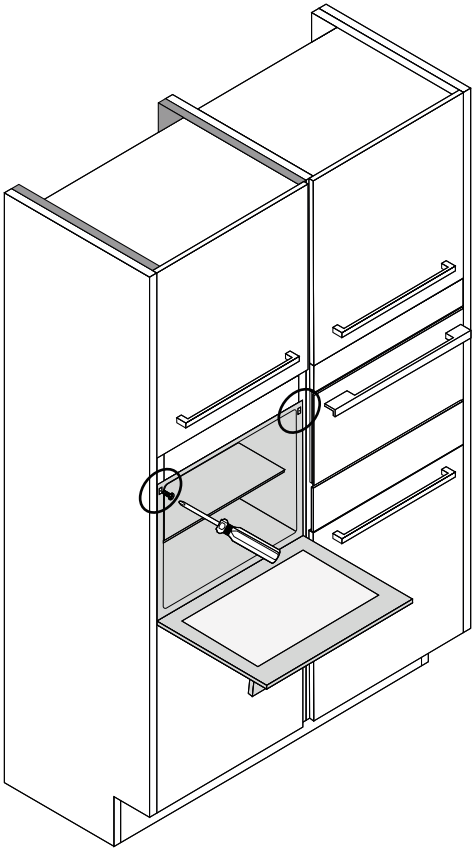

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

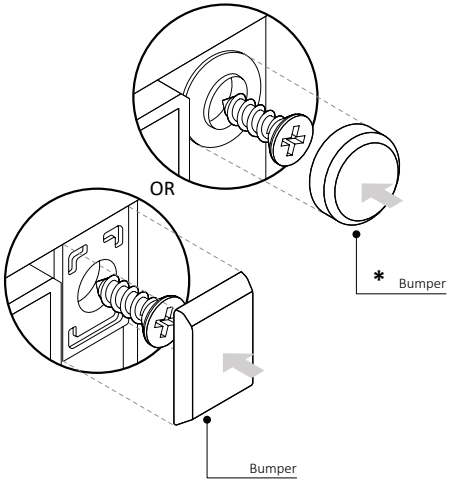

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm





(only if present*)

mm

BIENVENUE

Merci d'avoir choisi notre produit. Pour garantir votre sécurité et obtenir les meilleurs résultats, veuillez lire attentivement ce manuel, y compris les consignes de sécurité, et le conserver afin de pouvoir le consulter plus tard. Avant d'installer le four, prenez note du numéro de série dont vous pourriez avoir besoin pour des réparations. Vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et consultez un technicien en cas de doute avant de l'utiliser. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

REMARQUE: Veuillez noter que les caractéristiques et les accessoires du four peuvent varier en fonction du modèle que vous avez acheté.

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2. DESCRIPTION DU PRODUIT
2.1. Vue D'ensemble Du Produit
2.2. Accessoires
2.3. Panel Panneau De Commande

3. AVANT DE COMMENCER
3.1. Informations Pour Commencer
3.2. Premiére Utilisation
3.3. Nettoyage Preliminaire

4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT
4.1. Comment fonctionne le produit
4.2. Fonctions De Cuisson
4.2.1. Fonctions Standard

5. DIRECTIVES DE CUISSON
5.1. Tableau Pour La Cuisine Generale
5.1. Comment Utiliser Le Réservoir À Vapeur Pour Les Programmes De Cuisson À La Vapeur
5.1. Tableau Cuisson Fraicheur

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE
6.1. Recommandations Generales
6.2. Nettoyage Du Four
6.2.1. Interieur Du Four : Fonctions De Nettoyage
6.2.2. Exterieur Du Four : Retrait Et Nettoyage De La Porte En Verre
6.3. Nettoyage Des Accessoires
6.4. Entretien

7. DÉPANNAGE

8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION
8.1. Élimination De L'appareil
8.2. Protection Et Respect De L'environnement

9. INSTALLATION

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour les opérations de nettoyage.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Utiliser le four uniquement aux fins prévues, à savoir pour cuire des aliments. Toute autre utilisation, par exemple comme source de chaleur, est considérée comme impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout dégât provoqué par un usage inadapté, incorrect ou déraisonnable.

Limites d'utilisation

- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques courus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience et connaissances, à moins d'être surveillés ou d'avoir appris à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- ⚠ **AVERTISSEMENT:** l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- ⚠ **AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles peuvent devenir brûlantes au cours de l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail.
- Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées sur les illustrations en fonction du type de fixation.
- Fixez toujours le four aux meubles à l'aide des vis fournies avec l'appareil.
- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin

d'éviter toute surchauffe.
- Pendant l'installation, le four doit être débranché.
- Si l'assistance du fabricant est requise pour remédier à des défauts dérivant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Il convient de suivre les instructions d'installation à destination du personnel disposant de qualifications professionnelles.
- Une installation incorrecte peut endommager ou blesser des gens, des animaux ou des biens. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tels dégâts ou blessures.
- L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié qui doit connaître et respecter les lois en vigueur dans le pays d'installation et les instructions du fabricant.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez toujours qu'il n'est pas endommagé. En cas de problème, contactez le service clientèle avant de l'installer et ne le branchez pas.
- Retirez l'emballage avant d'utiliser l'appareil.
- Pendant l'installation, n'utilisez pas la poignée de la porte du four pour soulever et déplacer le four.
- Les meubles d'installation et les meubles adjacents doivent résister à des températures de 95 °C.
- Il est recommandé de porter des gants de protection pendant l'installation afin d'éviter les blessures par coupure.
- N'installez pas le produit dans des lieux ouverts exposés à des agents atmosphériques.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2000 m.
- Pour enlever les films de protection et les autocollants publicitaires sur la surface de la façade du four avant la première utilisation.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES ÉLECTRIQUES

- La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir le contact de terre raccordé et en état de fonctionnement. Le conducteur de terre est de couleur jaune-verte. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié.
- Le raccordement à la source de courant peut être effectué par une fiche ou par un câblage fixe en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par une autre d'un type adapté. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation

- Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service clientèle ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident. Pour toute réparation, adressez-vous uniquement au service clientèle et demandez à ce que des pièces détachées originales soient utilisées.
- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- ⚠ **AVERTISSEMENT:** Vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule, pour éviter tout risque d'électrocution.
- Le four doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles. Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.
- L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales :
  - ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la source d'alimentation ;
  - ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
  - en général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et des rallonges ;
  - en cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et évitez de le bricoler.
- ⓘ **REMARQUE**: étant donné que le four peut nécessiter des travaux d'entretien, il est conseillé de garder une autre prise murale disponible afin de pouvoir brancher le four sur celle-ci s'il devait être désinstallé de l'espace dans lequel il est installé.
- Toute réparation, toute installation ou tout entretien non effectué correctement peut mettre gravement en danger l'utilisateur.
- Le fabricant déclare par la présente qu'il n'assume aucune responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés par une installation, une réparation ou un entretien incorrect. En outre, il n'est pas responsable des dommages provoqués par l'absence ou l'interruption du système de mise à la terre (p. ex. une décharge électrique).
- ⚠ **ATTENTION**: afin d'éviter tout danger dû à un réarmement accidentel du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.
- L'appareil n'est pas conçu pour être activé par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

UTILISATION ET MAINTENANCE

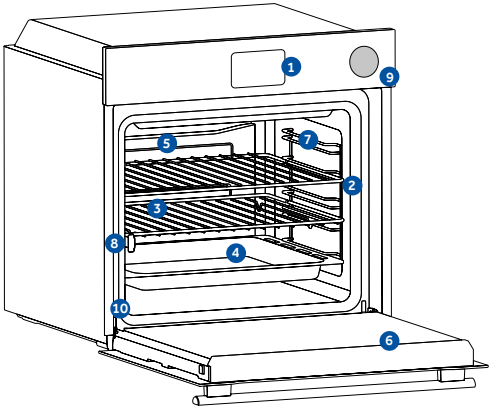
- La lèchefrite recueille les résidus qui s'égouttent pendant la cuisson.
- Lorsque vous placez la plaque de cuisson spécial friture ou la grille sur les rails latéraux, veillez à ce que la partie la plus courte du côté (entre la butée et l'extrémité) soit orientée vers l'intérieur du four. Si la grille comporte une barre métallique décorative, veillez à la positionner à l'extérieur du four de manière à ce que le logo de la marque soit visible et lisible. Pour un positionnement correct, voir également l'image au paragraphe Accessoires de ce manuel d'utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ni de racloirs en métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et briser la vitre.
- Utiliser uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- Durant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal.
- Pour réduire cet effet, patientez 10 à 15 minutes après avoir allumé le four avant d'y placer des aliments à l'intérieur. Dans tous les cas, la condensation disparaît lorsque le four atteint la température de cuisson.
- Faites cuire les légumes dans un récipient muni d'un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four pendant plus de 15 à 20 minutes après la cuisson.
- Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peut provoquer un dysfonctionnement du moniteur. Dans ce cas-là, contactez le service clientèle.
- ⚠ **AVERTISSEMENT**: Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- ⚠ **AVERTISSEMENT**: Ne retirez jamais le joint de la porte du four.
- ⚠ **ATTENTION**: e remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau durant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- ⚠ **AVERTISSEMENT**: Ne placez pas les aliments directement sur les grilles du four. Utilisez toujours du papier sulfurisé et/ou des plaques ou moules de cuisson adaptés.
- Lavez tous les accessoires avant la première utilisation avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle.

AVERTISSEMENTS (POUR FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **AVERTISSEMENT**: Lors du remplissage du réservoir à vapeur, le niveau de l'eau ne doit pas dépasser le niveau maximal indiqué sur le réservoir.
- N'utilisez que de l'eau potable pour remplir le réservoir.

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

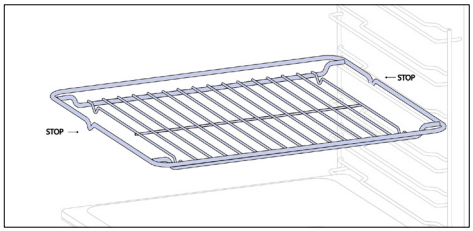


1. **Panneau de commande**
2. **Numéros des positions de la grille**
3. **Grilles**
4. **Plateaux**
5. **Cache ventilateur**
6. **Porte du four**
7. **Grilles latérales** (si présent: uniquement pour cavité plate)
8. **Rails Télescopiques**
9. **Réservoir d'eau pour la vapeur**
10. **Numéro de série & QR Code**

Écrivez ici votre numéro de série pour référence ultérieure

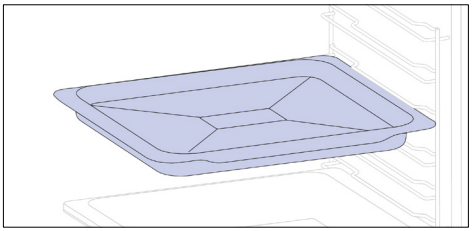
2.2 ACCESSOIRES

Grilles



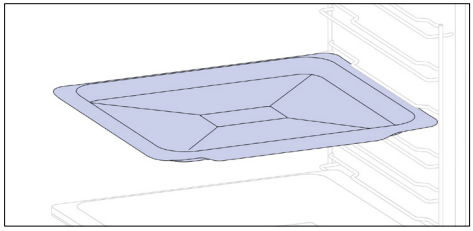
Une grille de four est une plaque amovible et réglable qui supporte les ustensiles de cuisine et peut être réglée à différentes hauteurs pour répondre à différents besoins. Ne placez pas les aliments directement dessus ; utilisez plutôt du papier sulfurisé ou des plaques de cuisson adaptées.

Plaque plus profonde



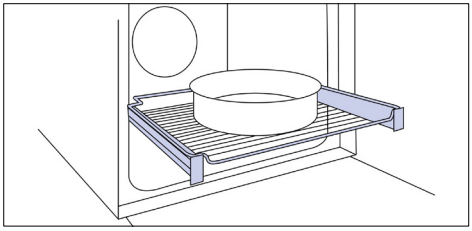
La plaque plus profonde est idéale pour les recettes nécessitant l'ajout de liquides ou de couches, comme les ragoûts ou les rôtis. Sa profondeur est spécialement conçue pour garantir la consistance souhaitée des aliments qui y sont préparés.

Plaque du four (seulement si présent*)



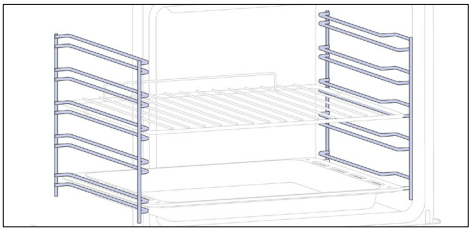
Une plaque de cuisson est idéale pour obtenir un fond uniformément doré, ce qui en fait un produit idéal pour les biscuits et les pâtisseries en raison de sa forme plate et peu profonde. En outre, le fait de la placer sous une grille de cuisson peut aider à récupérer les gouttes et à éviter les salissures dans le four.

Rails Télescopiques (seulement si présent*)



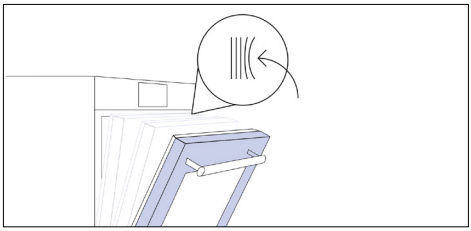
Les rails télescopiques pour four sont des grilles qui peuvent être allongées, ce qui permet de placer ou de retirer plus facilement des plats, sans avoir à pénétrer à l'intérieur d'un four chaud. Ils améliorent la sécurité et la stabilité et peuvent être réglés à différents niveaux.

Grilles Latérales (seulement si présent*)



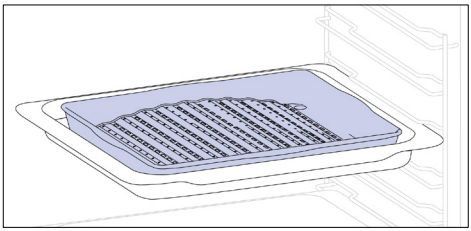
Situées de part et d'autre de la cavité du four, les grilles latérales sont conçues pour placer les plaques de cuisson et les grilles pendant la cuisson.

Charnières à Fermeture/Ouverture en Douceur (seulement si présent*)



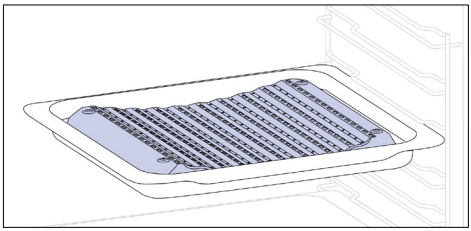
Les charnières de fermeture et d'ouverture douce contrôlent le mouvement de la porte, garantissant un mouvement fluide et évitant les claquements.

H-LAB Plaque - Mode BBQ (seulement si présent*)



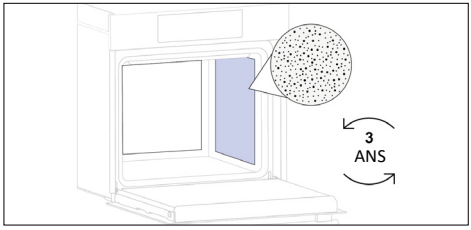
La forme convexe est adaptée aux grillades au four à haute température (220 °C), ce qui permet d'obtenir un résultat de type barbecue même à la maison avec peu de fumée grâce à l'action d'évacuation des graisses tombant dans la plaque.

H-LAB Plaque - Mode Vapeur (seulement si présent*)

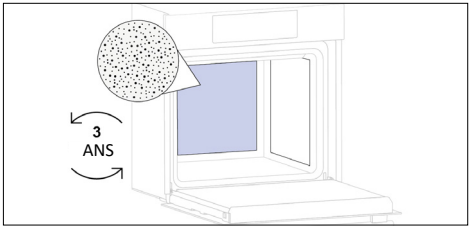


La forme concave permet une circulation correcte de l'humidité générée lors de la cuisson, ce qui maintient le taux d'humidité des aliments à un niveau élevé. Selon la quantité d'eau placée dans la plaque, on obtiendra une cuisson plus sèche ou plus « humide ».

Panneaux Catalytiques (seulement si présent*)

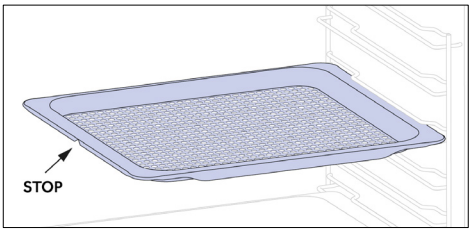


Cache ventilateur Catalytiques (seulement si présent*)



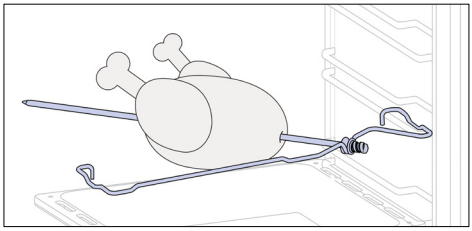
Panneaux spéciaux revêtus d'émail, réalisés avec une structure microporeuse pour transformer la graisse en éléments gazeux faciles à enlever. À remplacer après 3 ans d'utilisation (à raison de 2/3 cycles de cuisson par semaine).

Plat de cuisson Air Fry (seulement si présent*)



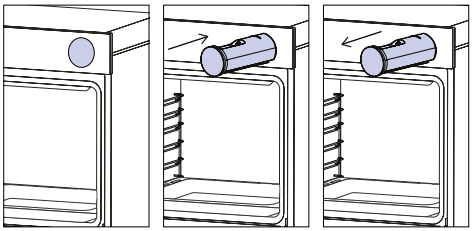
La plaque de friture à l'air permet à l'air chaud d'atteindre les aliments de manière uniforme et tridimensionnelle, ce qui permet d'obtenir un extérieur plus croustillant tout en conservant un intérieur tendre. Une plaque de cuisson peut être placée en option au niveau L1 pour recueillir le jus ou les miettes de pain.

Tournebroche (seulement si présent*)



Le tournebroche fonctionne en même temps que la résistance supérieure. En tournant, les aliments peuvent être cuits de façon homogène. Il est préférable de l'utiliser pour les aliments de taille moyenne. L'idéal pour redécouvrir le goût des rôtis traditionnels.

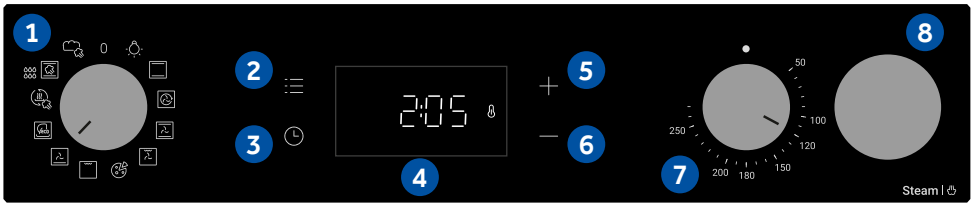
Réservoir d'eau pour la vapeur



Le réservoir à vapeur est un tiroir qui peut être rempli avec l'eau nécessaire pour exécuter les programmes de cuisson et de nettoyage à la vapeur.

FR: Ne placez pas les aliments directement sur les grilles du four. Utilisez toujours du papier sulfurisé et/ou des plaques ou moules de cuisson adaptés.

2.3 PANEL PANNEAU DE COMMANDE



Données De Faible Consommation D'électricité Selon Le Règlement (UE) 2023/826 De La Commission
Consommation d'électricité du produit en mode veille avec affichage d'une information ou d'un état : 0,8 W
Laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille avec affichage d'une information ou d'un état : 20 min

Les fonctions et le classement des fonctions peuvent être modifiés en fonction du modèle

1. Bouton de sélection des fonctions
2. Menu principal
3. Minuterie
4. Affichage LED
5. Touche Plus (+)
6. Touche Moins (-)
7. Bouton de sélection de la température
8. Réservoir d'eau pour la vapeur

FONCTIONS PRINCIPALES

L'écran a 3 fonctions principales :

Symbole	Fonction	Description
	Menu principal	Appuyez une fois pour activer la Sécurité enfant, deux fois pour accéder à l'heure du jour, trois fois pour le volume de l'alarme et quatre fois pour le mode de réglage de la luminosité.
	Menu minuterie	Appuyez une fois pour la durée de cuisson, deux fois pour l'alarme.
+ —	**+/-**	Appuyez sur ces touches pour augmenter/diminuer les valeurs ou pour activer/désactiver une fonction dans les modes de réglage. Maintenez la touche + enfoncée pendant 5 secondes pour activer l'affichage de l'heure du jour.

3. AVANT DE COMMENCER

3.1. INFORMATIONS POUR COMMENCER

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, vous pouvez remarquer un peu de fumée. Ne vous inquiétez pas, attendez simplement que la fumée se dissipe avant d'utiliser le four.

Comment fonctionne l'éclairage

La cavité du four est éclairée par une ou plusieurs ampoules, généralement activées à chaque fois qu'une fonction de cuisson commence.

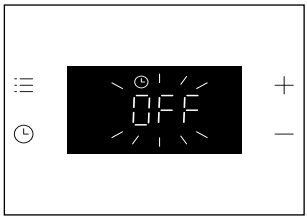
Fonctionnement du ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement sert à dissiper la chaleur, à éviter que le four et son environnement ne deviennent trop chauds et à protéger les appareils de cuisine contre les effets des températures élevées. Il fonctionne pendant et après le cycle de cuisson en fonction de la température à l'intérieur du four.
Lorsque le ventilateur de refroidissement fonctionne, il produit généralement un léger bourdonnement ou ronronnement. Vous pouvez également remarquer un flux d'air chaud émanant de l'espace entre la porte du four et le panneau de commande.

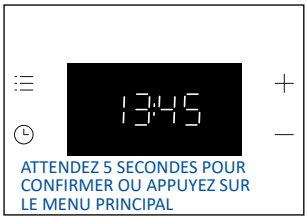
3.2. PREMIÉRE UTILISATION

Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, la première étape consiste à régler l'heure de la journée.

- **RÉGLEZ L'HEURE:** L'écran affiche « OFF ». Appuyez sur « + » pour ajuster l'heure actuelle. Attendez 5 secondes pour la confirmation.

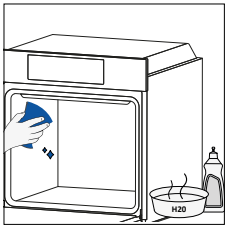


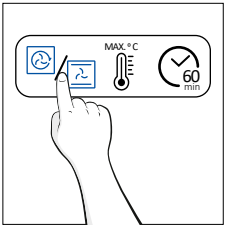


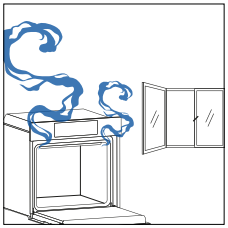


3.3. NETTOYAGE PRELIMINAIRE

Nettoyez le four avant de l'utiliser pour la première fois. Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux humide. Lavez tous les accessoires et essuyez l'intérieur du four avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle. Réglez le four vide sur la température maximale et laissez-le allumé pendant 1 heure environ, cela éliminera toutes les odeurs résiduelles de « neuf ».





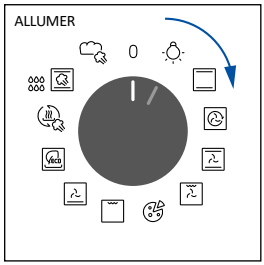


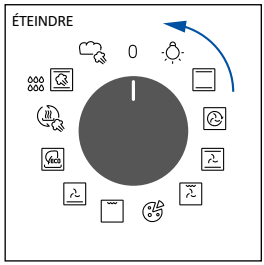
4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

MISE EN MARCHE/ARRÊT DU FOUR

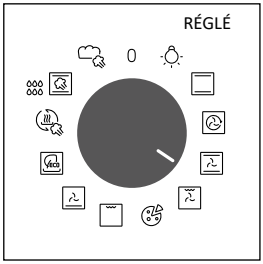
Pour allumer le four, tournez le bouton de fonction (dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse) et sélectionnez un programme. Pour l'éteindre, placez le bouton de fonction sur la position « 0 ».

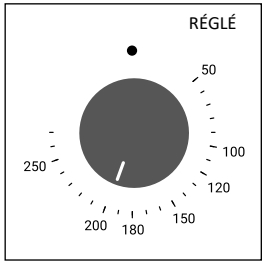




RÉGLEZ LE PROGRAMME DE CUISSON

Tournez le bouton de fonction pour sélectionner le programme souhaité et tournez le bouton de sélection de la température pour régler la température.





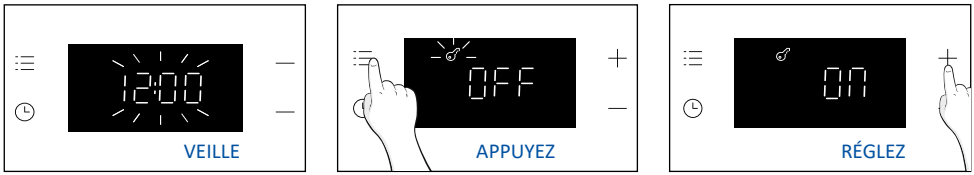
MENU PRINCIPAL

Accédez au menu principal en appuyant sur ☰ . Pour naviguer à l'intérieur, appuyez sur ☰ autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :

VERROUILLAGE DES TOUCHES

Cette fonction vous permet de verrouiller l'écran afin d'éviter toute utilisation indésirable par des mineurs. Pour activer le verrouillage de l'écran, appuyez une fois sur « Menu principal », puis sur « + » pour confirmer la fonction.
Pour désactiver le verrouillage, appuyez sur « Menu principal », puis sur « - ».

Activer



Désactiver



i REMARQUE:

Mode Verrouillage des touches : Si le verrouillage est activé, lorsque le sélecteur de fonction est sur une position autre que « 0 », seuls les boutons d'affichage ne fonctionneront pas tant que le verrouillage n'est pas désactivé. Si le sélecteur de fonction change de position, l'appareil fonctionnera conformément au programme sélectionné.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

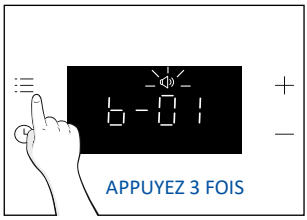
Permet de modifier l'heure du jour.
Appuyez sur ☰ pour accéder au menu principal. Appuyez sur ☰ autant de fois (x2) que nécessaire pour sélectionner « Heure du jour ». Utilisez ensuite « +/- » pour ajuster la valeur. Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez une fois sur le Menu principal ☰.

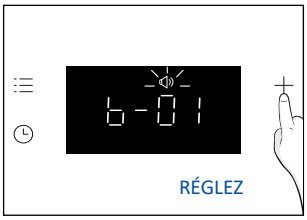


i REMARQUE: le four est réglé par défaut sur le mode « 24h ». Pour passer en mode « 12h », maintenez la touche « + » enfoncée pendant 5 secondes lorsque l'appareil est en veille. Procédez de la même manière pour revenir au mode « 24h ».

VOLUME DE L'ALARME

Permet de modifier le volume de la tonalité d'avertissement.
Appuyez sur ☰ tpour accéder au menu principal. Appuyez autant de fois (x3) que nécessaire pour sélectionner « Volume de l'alarme ». L'écran affiche « b-01 ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité du son, modifiable à l'aide de « +/- ». Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez une fois sur le menu ☰.

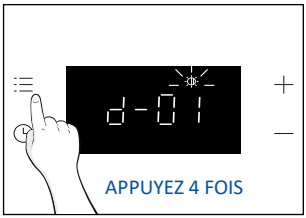


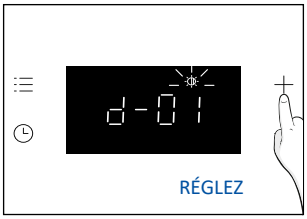


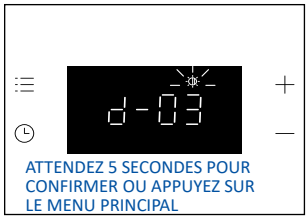


LUMINOSITÉ DE L'ÉCRAN

Permet de modifier la luminosité de la tonalité de l'affichage du four.
Appuyez sur ☰ pour accéder au menu principal. Appuyez autant de fois (x4) que nécessaire pour sélectionner « Volume de l'alarme ». L'écran affiche « d-01 ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité de la luminosité, modifiable à l'aide de « +/- ». Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez une fois sur le menu ☰.





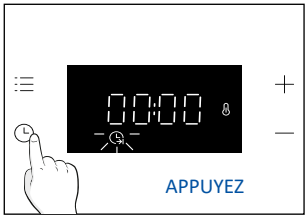


MENU MINUTERIE

Accédez au menu Minuterie en appuyant sur . Pour naviguer à l'intérieur, appuyez sur autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :

DURÉE DE CUISSON

Permet de définir le temps de cuisson requis pour la recette choisie.
ACTIVATION : appuyez sur pour entrer dans le menu Minuterie. Utilisez ensuite « +/- » pour ajuster la valeur. Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez sur « Menu minuterie ».







Le compte à rebours démarre lorsque la minuterie est réglée. Pendant la phase de cuisson, il est possible de modifier la valeur de la durée en entrant dans le mode « Durée de cuisson» et en utilisant « +/- ». Lorsque la durée est écoulée, l'écran affiche « End » (fin).
Pour arrêter la durée de cuisson, maintenez la touche Minuterie enfoncée pendant 3 secondes ou réinitialisez la valeur de la minuterie en utilisant « - ».

Lorsque la cuisson est terminée :

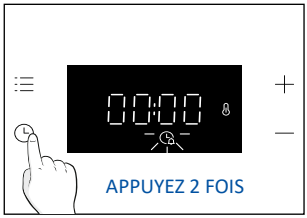
1. Le message « End » (fin) apparaît sur l'écran, une tonalité d'avertissement est émise pendant 30 secondes si l'opération n'est pas annulée.
2. Appuyez sur la touche « Minuterie » pour supprimer la tonalité d'avertissement. Le message « End » (fin) disparaît de l'écran et l'heure actuelle s'affiche à la place.

AVERTISSEMENT: le four est maintenant en mode manuel, la fonction du four et le commutateur du thermostat doivent également être éteints, sinon le four continuera à chauffer.

REMARQUE: la tonalité d'avertissement sera mise en sourdine en appuyant sur une touche autre que celle de la minuterie , le message « End » (fin) restant affiché et le four demeurant non opérationnel.

ALARME

Permet d'utiliser le four comme alarme.
ACTIVATION : appuyez sur pour entrer dans le menu Minuterie. Appuyez sur autant de fois (x2) que nécessaire pour sélectionner la fonction « Alarme ». Utilisez ensuite « +/- » pour ajuster la valeur. Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez sur « Menu minuterie ».







Lorsque le compte à rebours est terminé :

1. L'icône de l'alarme clignote sur l'écran et un signal sonore est émis pendant 30 secondes s'il n'est pas annulé.
2. Appuyez sur n'importe quelle touche pour annuler la tonalité de l'alarme. L'heure actuelle s'affiche sur l'écran. Le four continuera à fonctionner jusqu'à ce que le bouton de gauche soit tourné sur la position 0.

Pour arrêter l'alarme, maintenez la touche Minuterie enfoncée pendant 3 secondes ou réinitialisez la valeur à l'aide de « - ».

TION DE L'ÉTAT DU COMMUTATEUR DU FOUR

Sélecteur de la température :

Lorsque la température du four est inférieure à la température réglée, l'icône (thermostat allumé) apparaît sur l'écran.

4.2. FONCTIONS DE CUISSON

4.2.1. FONCTIONS STANDARD

REMARQUE: Suivez les instructions du tableau ci-dessous pour ce qui concerne le préchauffage. « OUI » signifie que le préchauffage est nécessaire, tandis que « NON » signifie que le préchauffage n'est pas suggéré et que les aliments doivent être placés dans le four froid.

Symbole	Fonction	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	Suggestions
	Lampe			
	*Convection naturelle	L2/L3	OUI	IDÉALE POUR : les gâteaux, les pains, les biscuits, les quiches sur un niveau par chauffage supérieur et inférieur.
	Multi-niveaux	L4 (une plaque) L2+L5 (deux plaques) L2+L4+L6 (trois plaques)	OUI	IDÉALE POUR : gâteaux, biscuits et pizzas sur un ou plusieurs niveaux. Idéale pour cuire différents aliments.
	Assistée par ventilateur	L2/L3/L4	OUI	IDÉALE POUR : le poulet entier, les morceaux de poulet, les légumes et les pâtisseries sur un seul niveau en utilisant la combinaison du ventilateur avec les résistances supérieures et inférieures.
	Grill + ventila-teur	L4/L5	OUI	IDÉALE POUR : les morceaux entiers de viande (rôtis) ou les plats gratinés. À utiliser avec la porte fermée. Placez lalèchefrite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire.
	Pizza	L2/L3	OUI	IDÉALE POUR : toutes sortes de pizzas avec ou sans préchauffer le four.
	**Grill	L6 pour les aliments fins L4 pour les aliments plus épais	NON	IDÉALE POUR : de grandes quantités de saucisses, de steaks et de pain grillé. La zone entière sous l'élément de la grille devient chaude. À utiliser avec la porte fermée. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire).
	Chaleur de sole + Ventilateur	L3/L4	NON	IDÉALE POUR : les tartes, les quiches et les pizzas fines en utilisant le ventilateur et le chauffage par le bas. Elle aide à cuire la partie supérieure grâce à la chaleur rayonnée indirectement.
	*ÉCO	L3/L4	NON	IDÉALE POUR : cuire des morceaux de poulet, des morceaux entiers de viande, du poisson ou un gratin. Placez la lèchefrite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire. Cette fonction permet d'économiser de l'énergie pendant la cuisson, tout en gardant les aliments moelleux et tendres.

	Régénération	L3/L4	NON	Cette fonction est conçue pour réchauffer des plats déjà préparés et cuits, sans aucune perte de qualité. La fonction de régénération assistée par vapeur empêche le dessèchement en surface. La chaleur est diffusée en douceur et de manière uniforme, préservant le goût et l'arôme d'origine des aliments, comme 'ils venaient d'être préparés.
	Vapeur°	L3/L4	NON	IDÉAL POUR : les légumes, gâteaux, biscuits, riz, viandes, poissons et volailles, sur un seul niveau, en utilisant la chaleur supérieure et inférieure combinée à la vapeur assistée. La combinaison de vapeur et de chaleur offre une texture tendre avec une croûte croustillante. Cette fonction est également idéale pour la cuisson à basse température, garantissant des rôtis tendres, savoureux et cuits de manière uniforme.
	Pain	L3/L4	NON	IDÉAL POUR : la préparation de différents types de pain tels que le pain complet, la ciabatta et les baguettes. Grâce à la combinaison spéciale de vapeur et de chaleur, le pain obtient un résultat de qualité professionnelle, avec un excellent croustillant, une couleur riche et une croûte brillante.

* Testé conformément à la norme EN 60350-1 en vue de la déclaration de consommation d'énergie et de la classe énergétique.
**À utiliser avec la porte fermée.

5. DIRECTIVES DE CUISSON

5.1. TABLEAU POUR LA CUISINE GENERALE

REMARQUE: pour la cuisson des gâteaux, quiches et autres recettes nécessitant un moule ou un récipient sur 2 niveaux, placez les plats en quinconce : le plat supérieur sur le côté gauche et le plat inférieur sur le côté droit.

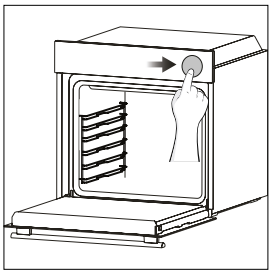
Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauff-age	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Pâtiss-eries sucrées	Petits gâteaux/ Muffins	1	Convection naturelle Multiniveaux Assistée par ventilateur	170°C 155°C 140°C	O	Plaque plus profonde	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Multiniveaux	150°C		Plus profonde + plaques de cuisson	L2+L5	35-45
		3	Multiniveaux	145°C		Plus profonde + plaques de cuisson	L2+L4+L6	40-50
	Génoises (Ø 26 cm)	1	Convection naturelle Multiniveaux Assistée par ventilateur	160°C 160°C 150°C	O	Grille métallique+ moule à gâteau	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Multiniveaux	150°C		Grille métallique+ moule à gâteau	L1+L4	40-50
	Biscuits	1	Convection naturelle Multiniveaux Assistée par ventilateur	150°C 150°C 130°C	O	Plaque plus profonde	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Multiniveaux	140°C		Plus profonde + plaques de cuisson	L2+L5	50-60
		1	Convection naturelle	190°C	O	Plaque plus profonde	L3	25-35
	Chouquettes	2	Multiniveaux	170°C		Plaque plus profonde	L2+L5	35-45
		1	Convection naturelle	200°C	O	Plaque plus profonde	L3	20-30
	Yorkshire pudding	1	Multiniveaux	90°C	O	Plaque plus profonde	L4	80-100
	Meringues	1	Convection naturelle	150°C	O	Plaque plus profonde	L3	15-20
	Macaron	1	Convection naturelle	170°C	O	Grille métallique+ moule à gâteau	L2	70-80
	Tarte aux pommes	1	Assistée par ventilateur	150°C	O	Grille métallique+ moule à gâteau	L2	50-70
		1	Convection naturelle	170°C	O	Grille métallique+ moule à gâteau	L4	60-70
	Tarte tatin	2	Chaleur de sole + Ventilateur	180°C	N	Grille métallique+ moule à gâteau	L3	30-40
	Soufflé au chocolat	1	Convection naturelle	200°C	O	Plaque plus profonde +molds	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convection naturelle	150°C	O	Grille métallique+ moule à gâteau	L2	50-65
	Croissants surgelés	1	Convection naturelle	180°C	O	Plaque plus profonde	L3	20-25
		2	Multiniveaux	180°C		Plaque plus profonde	L2+L5	25-35
		3	Multiniveaux	160°C		Plaque plus profonde	L2+L4+L6	30-40
	Strudel surgelé	1	Convection naturelle	200°C	O	Plaque plus profonde	L3	30-45

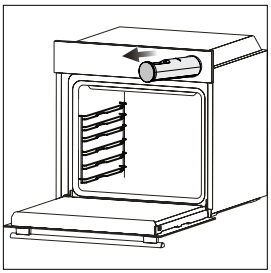
Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauff-age	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Pains et galettes	Pain de mie	1	Grill	max	N	Grille métallique	L6	8-10
	Fougasse	1	Convection naturelle	200°C	O	Plaque plus profonde	L3	25-35
	Pain com-plet	1	Convection naturelle	200°C	O	Plaque plus profonde	L3	30-50
Tartes salées et ragoûts	Gâteaux salés / Quiches (Ø 26 cm)	1	Convection naturelle	200°C	O	Grille métallique + plat à tarte	L1 or L2	30-50
		2	Multiniveaux	180°C		Grille métallique + plat à tarte	L1+L4	50-70
	Soufflé au fromage	1	Convection naturelle	200°C	O	Plaque plus profonde	L3	20-30
	Lasagnes fraîches	1	Convection naturelle	200°C	O	Grille métallique +plat allant au four	L3	30-45
	Lasagnes surgelées	1	Convection naturelle	180°C	O	Grille métallique +plat allant au four	L3	35-50
	Cannelloni surgelés	1	Convection naturelle	200°C	O	Grille métallique +plat allant au four	L3	35-50
	Pâtes cuites au four	1	ÉCO	200°C	N	Grille métallique +plat allant au four	L4	25-35
Pizza	Pizza fraîche (plaque)	1	Convection naturelle	230°C	O	Plaque plus profonde	L2 or L3	15-25
		1	Pizza	230°C	N	Plaque plus profonde	L2 or L3	25-35
		2	Multiniveaux	180°C	O	Plus profonde + plaques de cuisson	L2+L5	30-40
	Pizza fraîche (ronde)	1	Convection naturelle	max	O	Plaque du four	L2 or L3	8-15
		1	Pizza	max	N	Plaque du four	L2 or L3	10-25
		2	Multiniveaux	180°C	O	Plus profonde + plaques de cuisson	L2+L5	30-40
	Pizza surgelée (croûte fine)	1	Multiniveaux	220°C	N	Plateau de friture à air***	L4	15-25
		2	Multiniveaux	200°C	O	Grilles métallique	L2+L5	15-20
		3	Multiniveaux	180°C		Grilles métallique	L2+L4+L6	15-25
Viande et volaille	Poulet entier rôti** (1-1.5kg)	1	ÉCO	220°C	N	Grille métallique Placez la plaque plus profonde à L1	L3	50-70
		1	Assistée par ventilateur	200°C	O	Plaque plus profonde	L2	45-60
	Cuisses de poulet	1	Multiniveaux	220°C	N	Plateau de friture à air***	L4	35-45
		1	Assistée par ventilateur	190°C	O	Plaque plus profonde	L3	30-50
	Canard rôti**	1	ÉCO	220°C	N	Grille métallique Placez la plaque plus profonde à L1	L3	50-70
	Nuggets surgelés (600-800)	1	Multiniveaux	190°C	N	Plateau de friture à air***	L4	20-30

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauff-age	Accessoire de cuisson	Emplace-ment	Temps de cuisson après préchauff-age*(min)
Viande et volaille	Dinde rôtie**	1	ÉCO	220°C	N	Grille métallique +plat allant au four	L3	50-70
		1	Assistée par ventilateur	200°C	Y	Plaque plus profonde	L2	45-60
	Côtes de porc (1000-1200g)	1	Convection naturelle	200°C	Y	Grille métallique +plat allant au four	L3	80-100
	Saucisses**	1	Grill	230°C	N	Grille métallique Placez la plaque plus profonde à L1	L4	30-40
	Rôti de boeuf (500g)	1	Convection naturelle	220°C	Y	Plaque du four	L3	20-40
	Boulette de viande (1000-1500g)	1	Convection naturelle	180°C	Y	Plaque du four	L3	40-50
	Poulet rôti avec pommes de terre	1	ÉCO	220°C	N	Plaque plus profonde	L4	55-75
		1	Assistée par ventilateur	200°C	Y	Plaque plus profonde	L2 or L3	50-60
Poissons et fruits de mer	Grilled seafood	1	Grill	220°C	N	Metal grid	L4	15-30
	Frozen fish sticks	1	Multiniveaux	200°C	N	Plateau de friture à air***	L4	20-25
	Fish fillet	1	Convection naturelle	170°C	Y	Plaque plus profonde	L3	10-25
	Baked fish	1	ÉCO	200°C	N	Grille métallique Placez la plaque plus profonde à L1	L4	20-30
Légumes	Vegetable gratin	1	ÉCO	200°C	N	Grille métallique +plat allant au four	L4	25-35
	Frozen French Fries (300-500g)	1	Multiniveaux	200°C	N	Plateau de friture à air***	L4	30-40
	Frozen potato wedges (400-600g)	1	Multiniveaux	200°C	N	Plateau de friture à air***	L4	25-35
	Potato gratin	1	ÉCO	200°C	N	Grille métallique +plat allant au four	L4	25-35
	Roasted potatoes	1	Convection naturelle	200°C	Y	Plaque plus profonde	L4	50-60
		1	Assistée par ventilateur	180°C	Y	Plaque plus profonde	L4	20-30

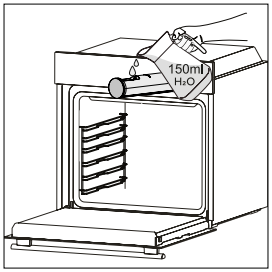
Les temps de cuisson peuvent varier en fonction des ingrédients et de la recette du consommateur.
* Si un préchauffage est nécessaire
** Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire
***Selon le modèle de four

5.2. COMMENT UTILISER LE RÉSERVOIR À VAPEUR POUR LES PROGRAMMES DE CUISSON À LA VAPEUR ?

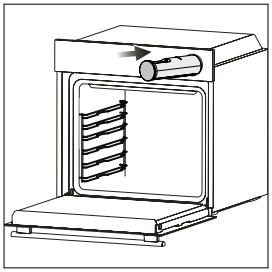


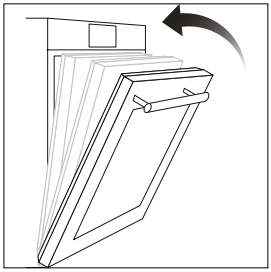


1. Appuyez légèrement sur le réservoir à vapeur pour l'ouvrir.

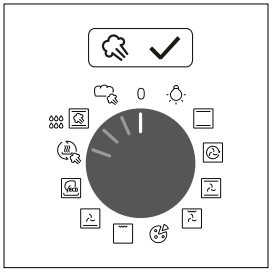


2. Ajoutez de l'eau potable (150 ml) dans le réservoir à vapeur à l'aide d'une carafe ou directement depuis le robinet. Ne dépassez pas le niveau maximal d'eau indiqué à l'intérieur du réservoir.





3. Poussez le réservoir à vapeur pour le fermer, placez ensuite vos aliments dans le four, puis fermez la porte du four.



4. Sélectionnez la fonction vapeur et réglez la température pour démarrer la cuisson. Après avoir sélectionné les programmes vapeur, l'interface utilisateur vous rappellera d'ajouter de l'eau dans le réservoir à vapeur, même si cette étape a déjà été effectuée.

REMARQUE: si trop d'eau est ajoutée, l'excédent peut rester dans le réservoir à vapeur ; videz le réservoir à la fin de la cuisson.

REMARQUE: lors de la cuisson à la vapeur, un peu d'eau résiduelle ou de condensation peut être observée sur le fond de la cavité à la fin de la cuisson.

5.3. TABLEAU CUISSON FRAICHEUR*

Le tableau cuisson fraîcheur propose des réglages recommandés pour les programmes de cuisson à la vapeur. Ce tableau permet de cuisiner une variété de recettes sans préchauffer le four. Les temps de cuisson réels peuvent varier en fonction de la recette, des ingrédients et de la quantité d'aliments.

Recette	Taille de la portion	Programme de cuisson	T°C	Accessoire de cuisson	Emplace-ment	Temps de cuisson (min)
Pain blanc	500-1000 g	Pain	180	Plateau Profond	L3	30-40
Petits pains	6-8 pces.	Pain	180	Plateau Profond	L3	25-35
Pain complet	400-600 g	Pain	170	Plateau Profond	L3	20-35
Pain de seigle	500-1000 g	Pain	170	Metal grid+mold	L3	30-45
Baguette	400-500 g	Pain	180	Plateau Profond	L3	25-35
Ciabatta	6-8 pces.	Pain	180	Plateau Profond	L3	25-35
Bagels	6-8 pces.	Pain	160	Plateau Profond	L2	30-40
Pains de mie	5-10 pces.	Pain	160	Plateau Profond	L3	15-25
Brioche	6-8 pces.	Pain	160	Plateau Profond	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Pain	160	Plateau Profond	L3	30-40
Filet de bœuf à point **	400-500 g	Vapeur°	180	Grille métallique +Plaque de cuisson L2	L3	35-45
Filet de bœuf mijoté **	400-500 g	Vapeur°	180	Grille métallique +Plaque de cuisson L2	L3	40-50
Bœuf Wellington	1000-1500 g	Vapeur°	170	Plateau Profond	L3	40-50
Pain de viande	1000-1500 g	Vapeur°	170	Plateau Profond	L3	40-50
Rôti de porc **	1000-1500 g	Vapeur°	180	Grille métallique +Plaque de cuisson L2	L3	60-70
Rôti de porc mijoté **	1000-1500 g	Vapeur°	180	Grille métallique +Plaque de cuisson L2	L3	80-100
Carré d'agneau	800-1000 g	Vapeur°	160	Plateau Profond	L3	60-80
Gigogne d'agneau	1500-2000 g	Vapeur°	160	Plateau Profond	L3	80-100
Blanc de poulet	300-500 g	Vapeur°	160	Plateau Profond	L3	20-30
Pilons de poulet	1000 gr (app. 10 pces)	Vapeur°	160	Grille métallique +Plaque de cuisson L2	L3	40-50
Filet de saumon	600 gr (app. 4 pces)	Vapeur°	150	Plateau Profond	L3	15-25
Filet de saumon mijoté	600 gr (app. 4 pces)	Vapeur°	110	Plateau Profond	L2	25-35
Filet de bar	500 gr (app. 4 pces)	Vapeur°	150	Plateau Profond	L3	10-25

Recette	Taille de la portion	Programme de cuisson	T°C	Accessoire de cuisson	Emplace-ment	Temps de cuisson (min)
Filet de bar mijoté	500 gr (app. 4 pces)	Vapeur°	110	Plateau Profond	L3	20-30
Dorade	500-700 g	Vapeur°	160	Plateau Profond	L3	30-40
Petits gâteaux/Muffins	10-20 pces.	Vapeur°	170	Plateau Profond	L3	35-45
Gâteau aux fruits riche, cuit lentement	1000-1500 g	Vapeur°	140	Grille métallique + moule	L3	60-80
Cheesecake	1000-1500 g	Vapeur°	140	Grille métallique + moule	L2	60-80
Croissant surgelé	4-6 pc.	Vapeur°	200	Plateau Profond	L3	20-30
Légumes variés	1000-1500 g	Vapeur°	220	Plateau Profond	L3	50-60
Pommes de terre rôties, coupées en deux	500-1000 g	Vapeur°	210	Plateau Profond	L3	50-60
Aubergines, coupées en deux	400-500 g	Vapeur°	210	Plateau Profond	L3	30-45
Choux-fleurs	400-500 g	Vapeur°	210	Grille métallique + Pyrex	L3	30-40
Fenouils	400-600 g	Vapeur°	200	Grille métallique + Pyrex	L3	45-55
Bâtonnets de carottes	250-500 g	Vapeur°	200	Plateau Profond	L3	35-45
Citrouille en dés	500-800 g	Vapeur°	160	Plateau Profond	L3	30-40
Brocoli	400-600 g	Vapeur°	150	Plateau Profond	L3	30-40
Flan aux légumes	6 ramequins	Vapeur°	200	Plateau Profond	L3	30-40
Pizza	1 slice (200-300 g)	Régénération	110	Pyrex/oven dish	L3	10-15
Focaccia	200-400 g	Régénération	110	Plateau Profond	L3	10-20
Petits pains	300-500 g	Régénération	110	Plateau Profond	L3	15-25
Pain surgelé	200-500 g	Régénération	110	Plateau Profond	L3	10-20
Petits pains à la crème	200-500 g	Régénération	120	Plateau Profond	L3	20-30
Pâtes	500-1000 g	Régénération	110	Plateau Profond	L3	10-20
Gâteaux (muffins)	100-300 g	Régénération	140	Plateau Profond	L3	25-35
Lasagnes	500-1000 g	Régénération	120	Plat Pyrex/four	L3	30-40
Plats mijotés (gratins et légumes rôtis)	400-700 g	Régénération	120	Plat Pyrex/four	L3	30-40

*Après la cuisson ou le réchauffage de certains plats, il se peut que de l'eau reste au fond de la cavité ou dans le réservoir à vapeur. Videz l'eau restante des deux compartiments avant de démarrer un nouveau cycle de cuisson.
** Avant de placer la viande dans le four, saisissez-la quelques minutes sur tous les côtés dans une poêle chaude afin d'obtenir cette croûte savoureuse. Vous pouvez utiliser du sel et du poivre fraîchement moulu pour l'assaisonner avant de la saisir.

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1. RECOMMANDATIONS GENERALES

Le nettoyage régulier peut prolonger le cycle de vie de votre appareil. Attendez que le four refroidisse avant de procéder au nettoyage manuel.

- Après chaque utilisation du four, un minimum de nettoyage contribuera à conserver le four parfaitement propre.
- Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- Afin d'éviter que votre four ne se salisse trop et que cela ne provoque de fortes odeurs de fumée, nous recommandons de ne pas utiliser le four à une température très élevée. Il est préférable de prolonger le temps de cuisson et de baisser légèrement la température.
- En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules résistants aux températures très élevées.

6.2. NETTOYAGE DU FOUR

6.2.1. INTERIEUR DU FOUR : Fonctions De Nettoyage

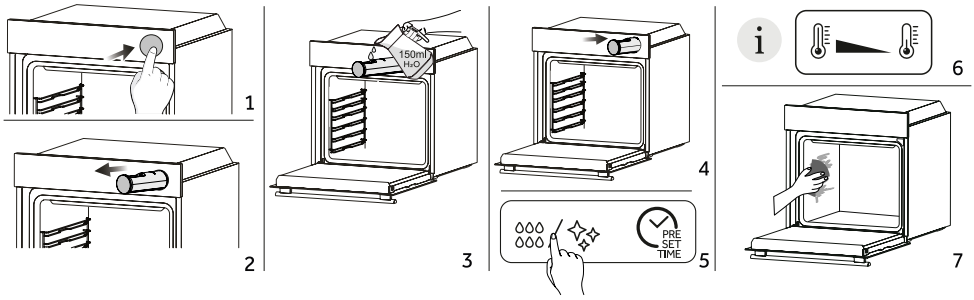
H2O-Clean

La fonction H2O-Clean est conçue pour s'attaquer sans effort aux salissures légères et offrir une solution rapide et écologique pour nettoyer la cavité de votre four grâce à la puissance de la vapeur.

Comment ça marche :

1. Versez 150 ml d'eau dans le réservoir à vapeur à l'aide d'une carafe ou directement depuis le robinet. Ne dépassez pas le niveau maximal d'eau indiqué à l'intérieur du réservoir.
2. Après avoir activé la fonction l'interface utilisateur vous rappellera d'ajouter 150 ml d'eau dans le réservoir à vapeur.
3. Tournez le bouton de température sur « 100 °C » et laissez agir pendant 20 minutes
4. À la fin du processus de nettoyage, laissez le four refroidir.
5. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon.

⚠ **AVERTISSEMENT**: assurez-vous que l'appareil est froid avant de le toucher. Il convient de faire attention à toutes les surfaces chaudes car il existe un risque de brûlures. Utilisez de l'eau distillée ou potable.



Nettoyage par catalyse (selon le modèle de four)

Les panneaux catalytiques tapissent la cavité du four et vous offrent le luxe de ne jamais avoir à vous soucier d'un four sale.

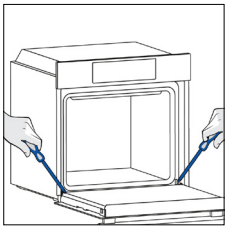
Les panneaux sont recouverts d'un émail spécial qui présente une structure microporeuse, capable d'absorber la graisse des éclaboussures.

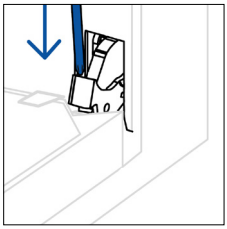
Grâce à une réaction chimique catalytique, ils convertissent efficacement la graisse absorbée en éléments gazeux lorsqu'ils sont exposés à des températures élevées.

Recommandation : envisagez de remplacer les panneaux catalytiques au bout de trois ans environ d'utilisation, surtout si vous utilisez votre four pour deux ou trois cycles de cuisson par semaine. Cela garantit des performances et une propreté optimales.

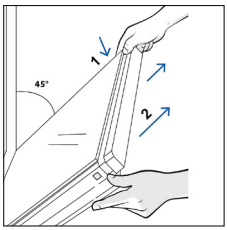
6.2.2. EXTERIEUR DU FOUR : RETRAIT ET NETTOYAGE DE LA PORTE EN VERRE

1. Positionnez la porte à 90°. Tournez les languettes de verrouillage de la charnière vers l'extérieur du four.

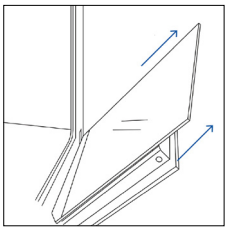




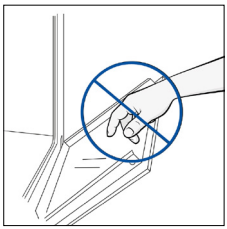
2. Positionnez la porte à 45°. Appuyez simultanément sur les deux boutons situés de part et d'autre des tranches latérales de la porte et tirez vers vous pour retirer le couvercle de la porte des vitres supérieures.



3. Retirez très soigneusement la vitre du four, en commençant par la vitre intérieure. Pendant la procédure, tenez fermement la vitre avec les deux mains et placez-les sur une surface plane et rembourrée (p. ex. sur un tissu).



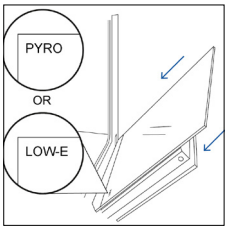
4. ⚠ **AVERTISSEMENT**: la vitre extérieure n'est pas amovible.



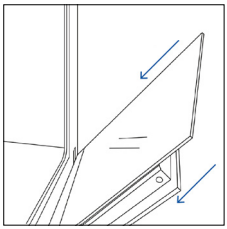
5. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et de produits de nettoyage appropriés.



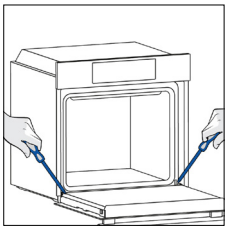
6. Insérez les panneaux vitrés en veillant à ce que l'étiquette « PYRO ou LOW-E » soit correctement lisible et positionnée sur le côté inférieur gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée sur la première vitre restera à l'intérieur de la porte.

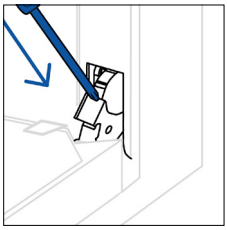


7. Remettez en place le couvercle de la porte des vitres supérieures en le poussant vers l'intérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic des deux boutons latéraux.



8. Ensuite, ramenez la porte à 90° et faites pivoter les languettes de verrouillage des charnières vers l'intérieur du four.





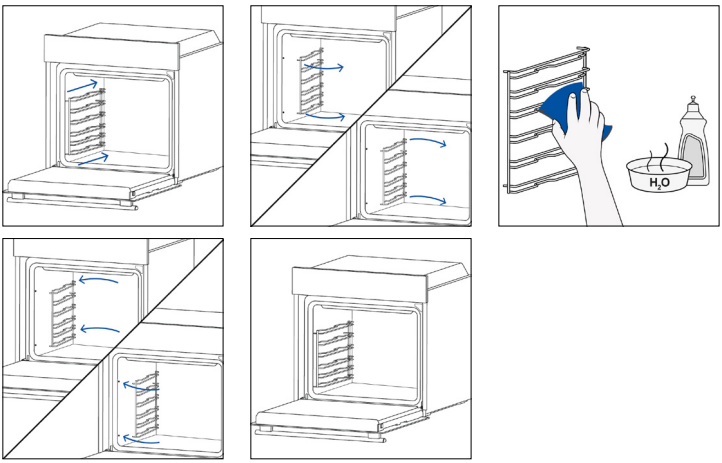
6.3. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

Veillez à bien nettoyer les accessoires après chaque utilisation et à les sécher à l'aide d'un torchon. En cas de résidus persistants, envisagez de laisser tremper les accessoires dans de l'eau savonneuse pendant environ 30 minutes avant de les laver à nouveau.

⚠ **AVERTISSEMENT**: Ne jamais utiliser de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets pointus pour le nettoyage, l'émail serait irrémédiablement abîmé. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de Javel (ammoniac).

NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES :

1. Retirez les grilles latérales en les tirant dans le sens des flèches.
2. Pour nettoyer les grilles latérales, placez-les au lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide, en veillant à ce qu'elles soient ensuite séchées.
3. Après le nettoyage, installez les grilles latérales en suivant l'ordre inverse.



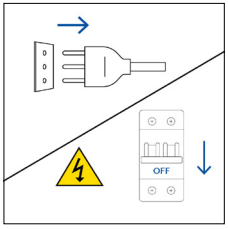
6.4. ENTRETIEN

REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

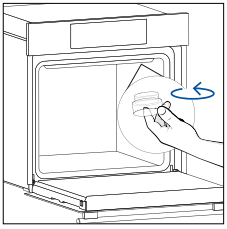
Changement de l'ampoule du haut :

1. Débranchez le four du secteur.
2. Retirez le couvercle en verre de la lampe.
3. Démontez l'ampoule.
4. Remplacez l'ampoule par une neuve du même type.
5. Remettez le couvercle en verre de la lampe à sa place.
6. Rebranchez le four au secteur.

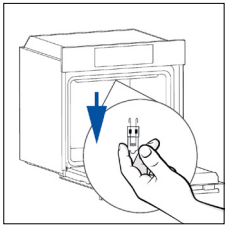
Étape 1



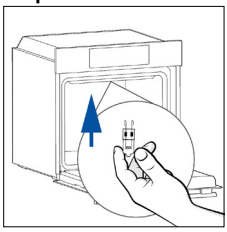
Étape 2



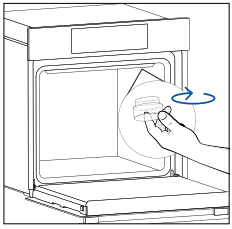
Étape 3



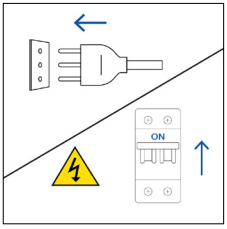
Étape 4

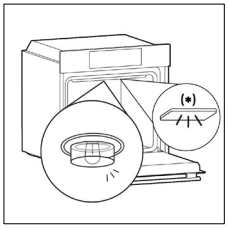


Étape 5



Étape 6





Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)
* En cas de problème avec cette lampe, contactez le service clientèle.

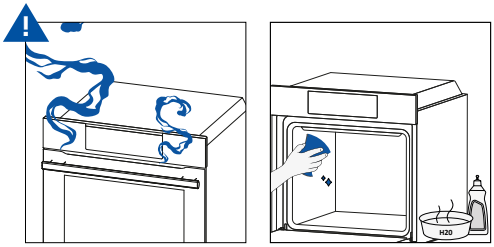
7. DÉPANNAGE

Si une erreur se produit pendant l'utilisation du four, l'écran affiche le code « ER » suivi de deux chiffres qui identifient l'erreur.
Procédez en éteignant le four et en le débranchant, attendez quelques minutes, puis rebranchez-le.
Si l'erreur disparaît, vous pouvez à nouveau utiliser le four. Si ce n'est pas le cas, appelez le service clientèle et communiquez le code (ERXX) que vous voyez à l'écran.

Erreur



Fumée



8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

8.1. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL



Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et pour récupérer tous les matériaux.

Tout le monde peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

– les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;

– les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par la mairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, la collecte chez les particuliers peut être disponibles pour les grands DEEE.

Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

8.2. PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, évitez de préchauffer le four et veillez à toujours le remplir.

Ouvrez la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque ouverture.

Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue à générer.

Maintenir les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité.

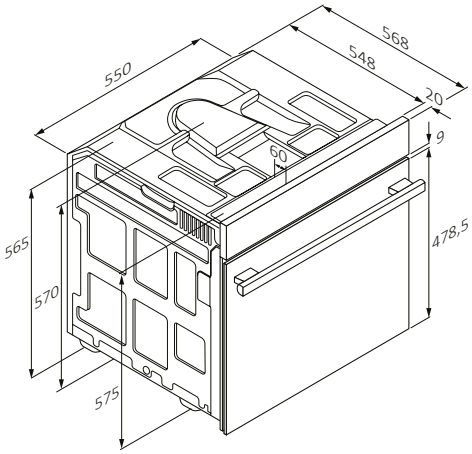
Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite les économies d'énergie, en déplaçant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.



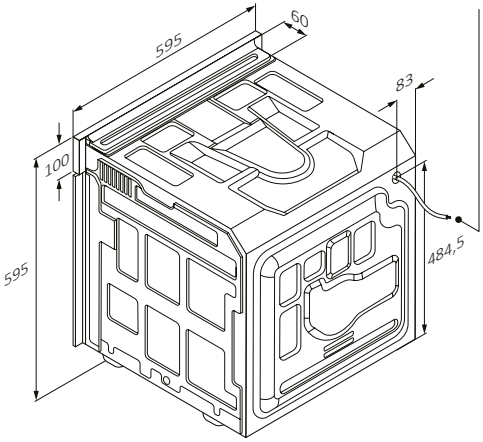
9. INSTALLATION

Vous pouvez visionner la vidéo d'installation du produit en scannant le code QR.

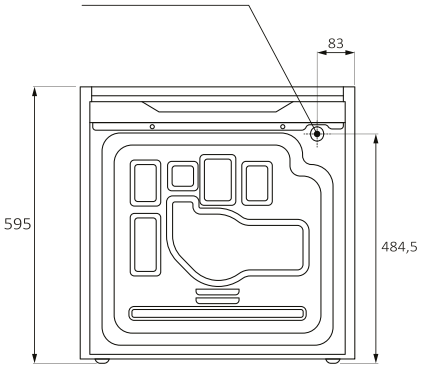
ou en cliquant ici **link**



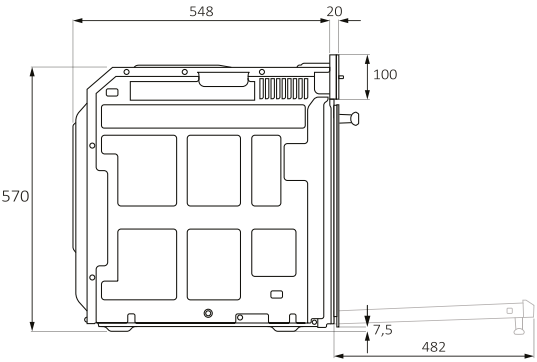
Câble 1100



Câble 1100

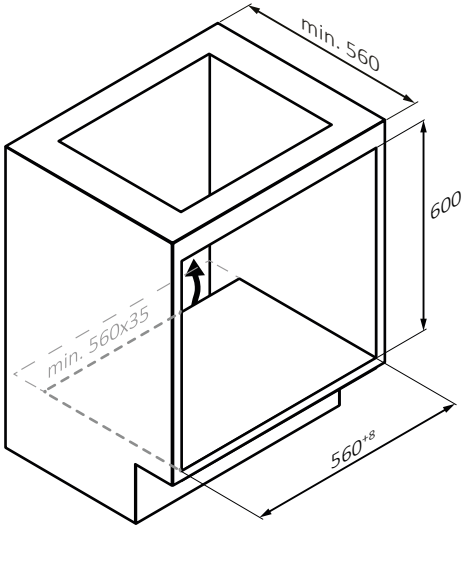


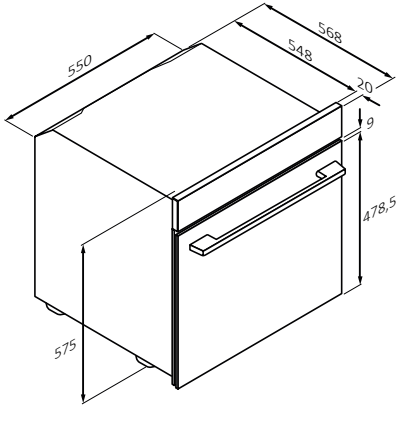
Vue arrière

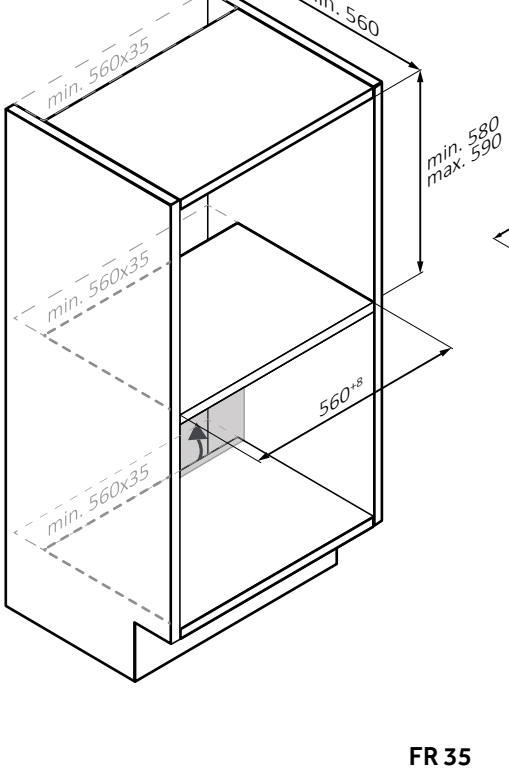


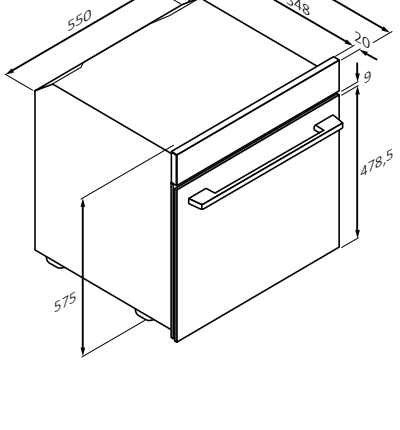
Vue d'ensemble

mm

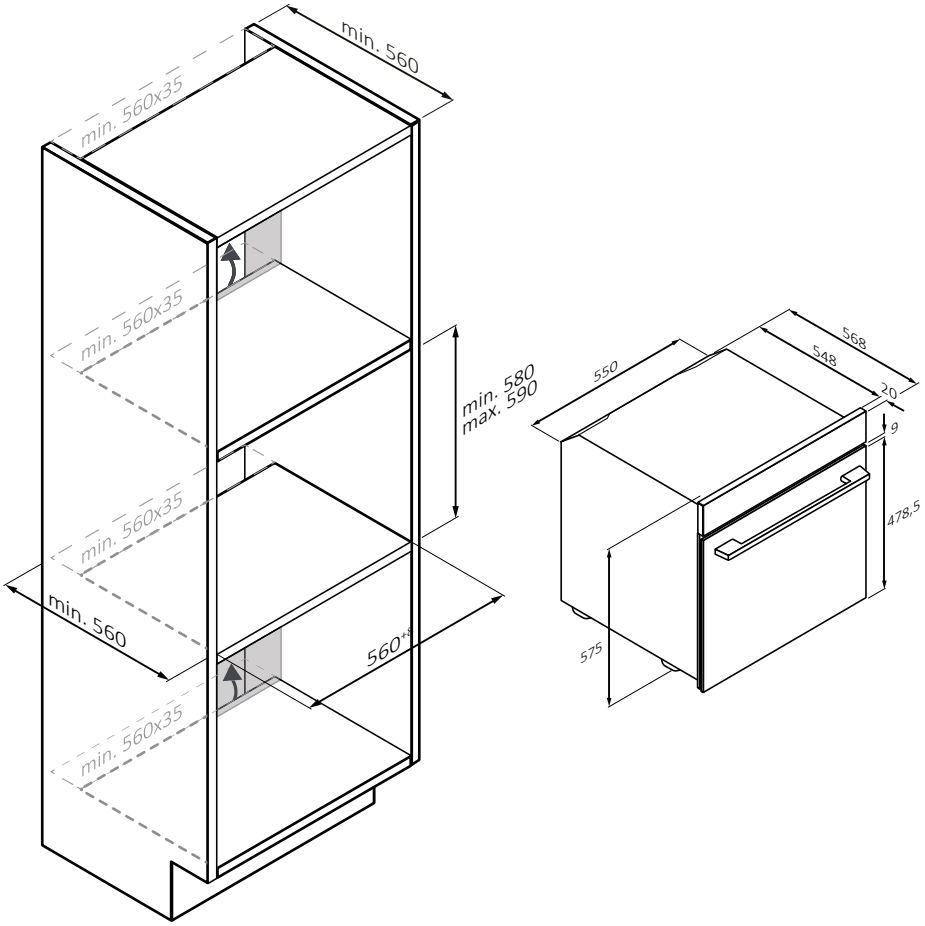

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

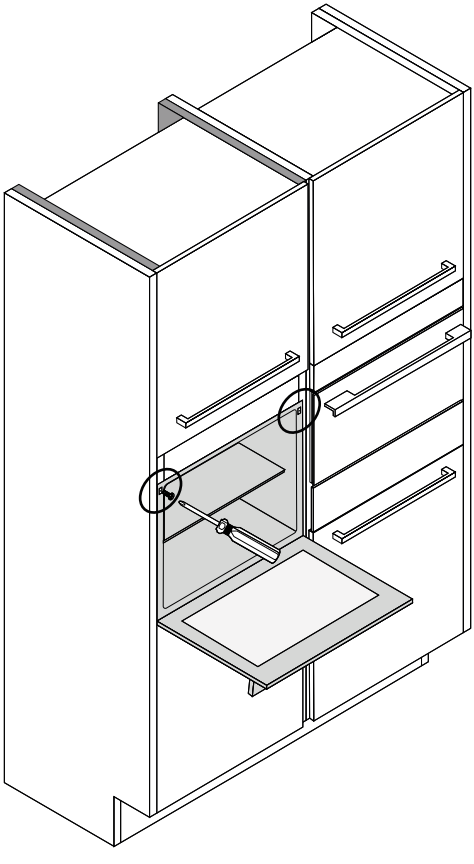

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

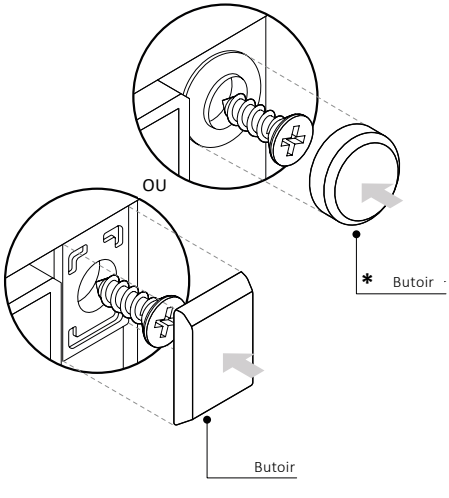

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(seulement si présent*)

mm

BENVENUTI

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Per garantire la sicurezza e ottenere i migliori risultati, leggere attentamente questo manuale, comprese le istruzioni di sicurezza, e conservarlo per riferimenti futuri.
Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie, in quanto potrebbe essere necessario in caso di riparazioni. Verificare eventuali danni durante il trasporto e consultare un tecnico in caso di dubbi prima dell'utilizzo. Tenere sempre tutto il materiale da imballaggio a distanza di sicurezza dai bambini.

NOTA: Le caratteristiche e gli accessori del forno possono variare a seconda del modello acquistato.

SOMMARIO

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO
2.1. Panoramica del prodotto
2.2. Accessori
2.3. Pannello di controllo

3. PRIMA DI COMINCIARE
3.1. Informazioni per iniziare
3.2. Primo utilizzo
3.3. Pulizia preliminare

4. USO DEL PRODOTTO
4.1. Funzionamento del prodotto
4.2. Funzioni di cottura
4.2.1. Funzioni standard

5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA
5.1. Tabella di cottura Generale
5.2. Come utilizzare il serbatoio dell'acqua per i programmi di cottura a vapore
5.3. Tabella Fresh Flavour

6. CURA E PULIZIA
6.1. Raccomandazioni generali
6.2. Pulizia del forno
6.2.1. Interno del forno: funzioni di pulizia
6.2.2. Esterno del forno: smontaggio e pulizia della porta in vetro
6.3. Pulizia degli accessori
6.4. Manutenzione

7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO
8.1. Smaltimento dell'elettrodomestico
8.2. Protezione e rispetto dell'ambiente

9. INSTALLAZIONE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

AVVERTENZE GENERALI

- Non utilizzare elettrodomestici a vapore per le operazioni di pulizia.
- Durante l'uso, l'elettrodomestico diventa caldo. Non toccare le resistenze all'interno del forno.

Utilizzare in conformità all'uso previsto

- Utilizzare il forno solo per gli scopi previsti, cioè solo per la cottura di alimenti; altri usi, ad es. come fonte di calore, sono considerati impropri e quindi pericolosi. Il fabbricante non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni causati da usi errati, impropri o irragionevoli.

Limiti d'uso

- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli. Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza esperienza e conoscenza sufficiente dell'uso solo sotto supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza e solo se sono state fornite loro istruzioni relative all'utilizzo.
- Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'elettrodomestico.
- ⚠**AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- ⚠ **AVVERTENZA:** durante l'uso, i componenti accessibili potrebbero diventare caldi. Tenere lontani i bambini.

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

- Il forno può essere collocato in alto, in colonna, o sotto un piano di lavoro.
- Prima di fissare il forno, accertarsi che la ventilazione sia sufficiente per consentire la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per il raffreddamento e la salvaguardia dei componenti interni. In base al tipo di sistemazione, praticare le aperture specificate sulle illustrazioni. Fissare sempre il forno al mobile con le viti in dotazione con l'elettrodomestico.
- Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede interventi o installazioni supplementari.
- Per evitare che l'elettrodomestico si surriscaldi, non installarlo dietro uno

sportello decorativo.

- Durante l'installazione il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica per evitare il surriscaldamento.
- Se occorre l'assistenza del fabbricante per eliminare eventuali guasti dovuti all'installazione errata, tale assistenza non è coperta dalla garanzia. Attenersi alle istruzioni per l'installazione fornite per il personale qualificato.
- Un'installazione errata può causare lesioni a persone, animali e oggetti. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di tali lesioni.
- L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato che deve conoscere e rispettare le leggi vigenti nel paese di installazione e le istruzioni del fabbricante.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, verificare sempre che non sia danneggiato; in caso di problemi contattare il servizio di assistenza clienti prima dell'installazione e non collegare alla rete elettrica.
- Rimuovere il materiale di imballaggio prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Durante l'installazione non utilizzare la maniglia dello sportello del forno per sollevare e spostare il forno.
- I mobili di installazione e quelli adiacenti devono resistere a temperature di 95°C.
- Si consiglia di indossare guanti protettivi durante l'installazione per evitare lesioni da taglio.
- Non installare il prodotto in ambienti aperti ed esposti agli agenti atmosferici.
- Questo apparecchio è progettato per essere utilizzato ad altitudini inferiori a 2000 m.
- Per rimuovere le pellicole protettive e gli adesivi pubblicitari presenti sulla superficie frontale del forno prima del primo utilizzo

AVVERTENZE ELETTRICHE

- La presa deve essere in grado di sostenere il carico indicato sull'etichetta e deve essere dotata di contatto di terra perfettamente funzionante. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato.
- Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato tramite spina o cablaggio fisso interponendo tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione un interruttore omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti della categoria di sovratensioni III, in grado di sostenere il carico massimo collegato e conforme alle norme vigenti.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'elettrodomestico, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un'altra di

tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle norme vigenti nel paese di installazione.

- Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.
- Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'assistenza clienti e chiedere che vengano utilizzati ricambi originali.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- ⚠ **AVVERTENZA**: per evitare scosse elettriche, accertarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina.
- Spegnere il forno prima di rimuovere i componenti rimovibili. Dopo la pulizia, rimontarli secondo le istruzioni.
- L'uso di qualunque elettrodomestico impone il rispetto di alcune regole fondamentali:
  - Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione.
  - Non toccare l'elettrodomestico con le mani o i piedi umidi o bagnati.
  - In generale, l'uso di adattatori, prese multiple o prolunghe è sconsigliato.
  - In caso di malfunzionamento e/o calo di prestazioni, spegnere l'elettrodomestico e non manometterlo.
- ⓘ **NOTA**: poiché il forno potrebbe richiedere lavori di manutenzione, è consigliabile tenere un'altra presa a parete disponibile in modo da poter collegare il forno nel caso venga rimosso dallo spazio in cui è installato.
- Qualsiasi riparazione, installazione e manutenzione non eseguita correttamente può mettere seriamente in pericolo l'utente.
- L'azienda produttrice dichiara di non assumersi alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errati interventi di installazione, manutenzione o riparazione. Inoltre non risponde dei danni causati dall'assenza o dall'interruzione dell'impianto di messa a terra (es. scossa elettrica).
- ⚠ **ATTENZIONE**: per evitare pericoli dovuti a un reset accidentale del disgiuntore termico, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad es. un timer) o collegato a un circuito soggetto ad accensioni e spegnimenti regolari.
- L'elettrodomestico non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o sistemi di controllo remoto separati.

USO E MANUTENZIONE

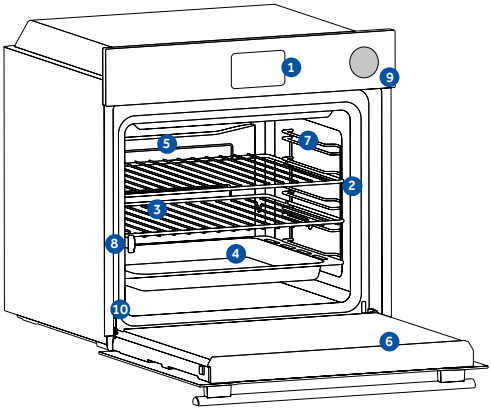
- Il vassoio di gocciolamento raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura.
- Quando si colloca la teglia per Airfry o la griglia sulle griglie laterali, accertarsi che la sezione più corta del lato (tra il blocco e l'estremità) sia rivolta verso l'interno del forno. Se la griglia è dotata di barra decorativa in metallo, prestare attenzione a posizionarla all'esterno del forno in modo che il logo del marchio possa essere visibile e leggibile. Per il corretto posizionamento fare riferimento anche all'immagine nella sezione Accessori del presente manuale per l'utente.
- Non adoperare detersivi aggressivi e abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, altrimenti la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro potrebbe frantumarsi.
- Per questo forno utilizzare solo la sonda per la temperatura consigliata.
- Durante la cottura l'umidità potrebbe condensarsi all'interno della cavità del forno o sul vetro dello sportello. Questa condizione è normale.
- Per ridurre questo effetto, dopo l'accensione attendere 10-15 minuti prima di collocare gli alimenti nel forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Per cuocere la verdura, utilizzare un contenitore dotato di coperchio invece di un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti all'interno del forno dopo la cottura per più di 15/20 minuti.
- Un blackout prolungato durante la cottura potrebbe causare malfunzionamenti del monitor. In tal caso, rivolgersi all'assistenza clienti.
- ⚠ **AVVERTENZA**: Non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- ⚠ **AVVERTENZA**: Non rimuovere mai la guarnizione dello sportello del forno.
- ⚠ **ATTENZIONE**: Non riempire d'acqua la parte inferiore del forno durante la cottura o quando il forno è caldo.
- ⚠ **AVVERTENZA**:Non posizionare il cibo in diretto contatto con le griglie del forno. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirofile per cibo.
- Lavare gli accessori prima del primo utilizzo con una soluzione di acqua calda e detersivo per stoviglie.

AVVERTENZE (PER FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **AVVERTENZA:** Quando viene riempito il serbatoio del vapore, il livello dell'acqua non deve superare il livello massimo indicato sul serbatoio
- Per il riempimento del serbatoio utilizzare solo acqua potabile.

2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

2.1. PANORAMICA DEL PRODOTTO

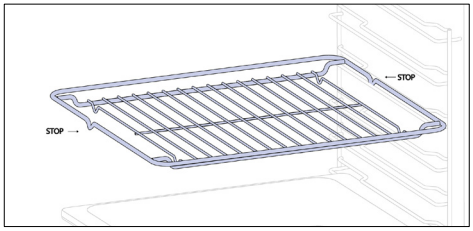


1. Pannello di controllo
2. Numeri delle posizioni dei ripiani
3. Griglie
4. Vassoi
5. Copertura della ventola
6. Sportello del forno
7. Griglie metalliche laterali (se presenti: solo per cavità piane)
8. Guide Telescopiche
9. Serbatoio Steam Fresh
10. Numero di serie & QR Code

Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti

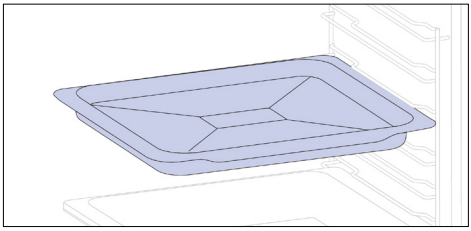
2.2 ACCESSORI

Griglia metallica



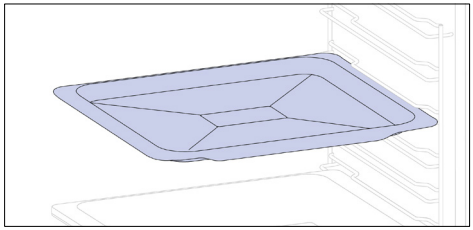
Una griglia metallica in un forno è un ripieno rimovibile e regolabile che sostiene gli utensili per la cottura e può essere inserita a diverse altezze per esigenze di cottura. Non posizionare cibo a diretto contatto, ma usare invece carte forno o teglie idonee.

Teglia profonda



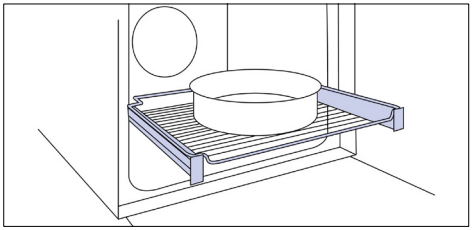
La teglia profonda è ideale per ricette con aggiunta di liquidi o strati, come sformati o arrosti. La sua profondità è appositamente studiata per garantire la consistenza desiderata del cibo che vi viene preparato.

Teglia (solo se presente*)



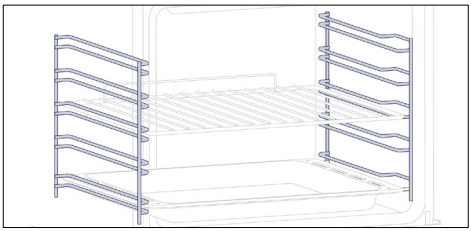
Una teglia è l'ideale per ottenere una doratura uniforme, il che la rende perfetta per biscotti e pasticcini grazie al suo design piatto e poco profondo. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere eventuali colature, evitando così di sporcare il forno.

Guide telescopiche (solo se presente*)



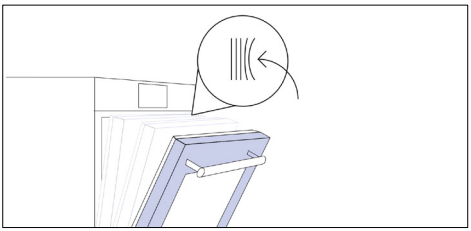
Le guide per forno telescopiche sono ripiani che possono essere estesi, rendendo più facile posizionare o rimuovere gli oggetti, senza la necessità di spingersi in profondità all'interno del forno caldo. Migliorano la sicurezza e la stabilità e possono essere regolate a diverse posizioni di livello.

Griglie metalliche laterali (solo se presente*)



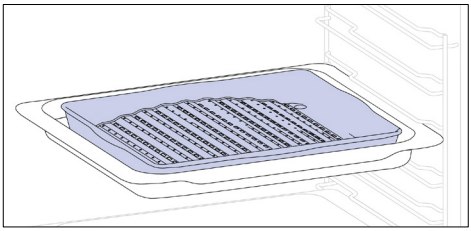
Situate su entrambi i lati della cavità del forno, le griglie laterali sono progettate per il posizionamento della teglia e delle griglie durante la cottura.

Cerniere Softclose/Soft open (solo se presente*)



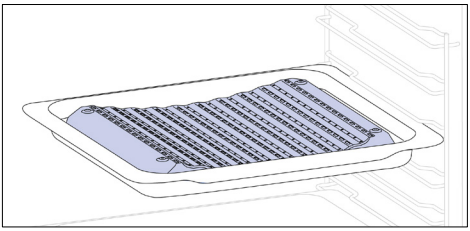
Le cerniere con tecnologia Soft Close e Soft Open controllano la movimentazione dello sportello, garantendone un movimento regolare ed evitando sbattimenti.

H-LAB teglia – BBQ mode (solo se presente*)



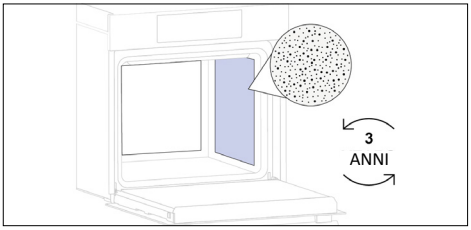
La forma convessa è adatta per grigliare in forno ad alta temperatura (220°), garantendo un risultato da barbeque anche in casa con poco fumo grazie all'azione di drenaggio dei grassi sul fondo della teglia.

H-LAB teglia – STEAM mode (solo se presente*)

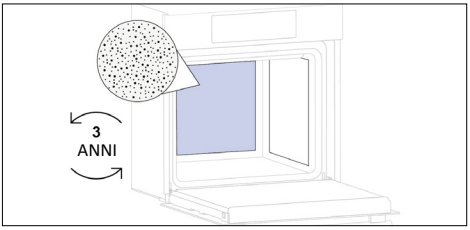


La forma concava consente una corretta circolazione dell'umidità generata in cottura, mantenendo elevato il tasso di umidità degli alimenti. A seconda della quantità di acqua inserita nella teglia, si otterrà una cottura più asciutta o più "umida".

Pannelli catalitici (solo se presente*)

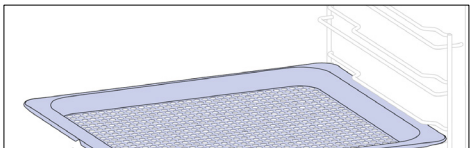


Catalitici copertura della ventola (solo se presente*)



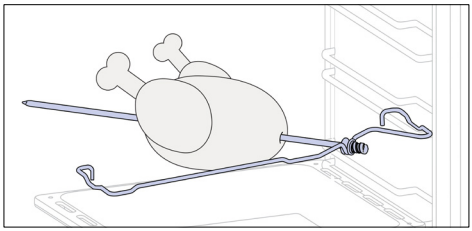
Pannelli particolari rivestiti di smalto, realizzati con una struttura microporosa per trasformare il grasso in elementi gassosi facilmente rimovibili. Sostituire dopo 3 anni di utilizzo (2/3 cicli di cottura alla settimana).

Teglia Airfry (solo se presente*)



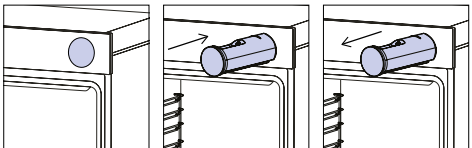
Grazie alla teglia Airfry, l'ari calda è in grado di raggiungere il cibo in modo uniforme e tridimensionale; viene quindi ottenuto un esterno più croccante, pur mantenendo la tenerezza dell'interno. Si può anche scegliere di collocare una teglia in corrispondenza di L1 per raccogliere i succhi degli alimenti o le briciole di pane.

Girarrosto (solo se presente*)



Il girarrosto funziona in abbinamento alla resistenza superiore; ruotandolo, è possibile ottenere una cottura dei cibi omogenea. Il girarrosto è ottimale per la cottura di alimenti di medie dimensioni. Ideale perriscoprire il gusto degli arrosti tradizionali.

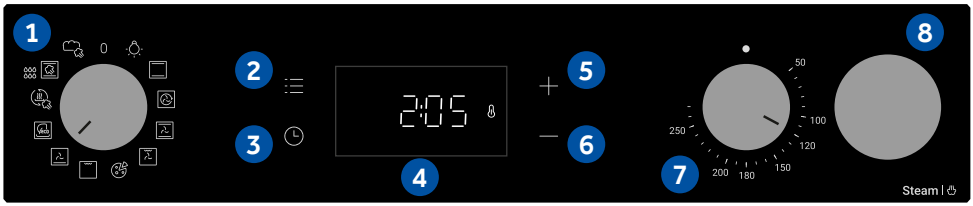
Serbatoio Steam Fresh



Il serbatoio del vapore è un cassetto che può essere riempito con l'acqua necessaria per eseguire programmi di cottura e pulizia assistiti con vapore.

IT: Non posizionare il cibo in diretto contatto con le griglie del forno. Utilizzare sempre carta forno e/o apposite teglie o pirofile per cibo..

2.3. PANNELLO DI CONTROLLO



Dati sul basso consumo energetico secondo il regolamento (UE) 2023/826 della Commissione
Consumo energetico del prodotto in modalità Standby con visualizzazione di informazioni o dello stato: 0,8 W
Tempo al termine del quale l'apparecchio entra automaticamente in modalità Standby con visualizzazione di informazioni o dello stato: 20 min

Le funzioni e la relativa classificazione possono essere modificate a seconda del modello.

1. Manopola di selezione delle funzioni
2. Menu principale
3. Timer
4. Display a LED
5. Pulsante "più" (+)
6. Pulsante "meno" (-)
7. Manopola di selezione della temperatura
8. Serbatoio Steam Fresh

FUNZIONI PRINCIPALI

Il display ha 3 funzioni principali:

Simbolo	Funzione	Descrizione
	Menu principale	Premere una volta per attivare la Sicurezza bambini, due volte per accedere all'ora, tre volte per il volume dell'allarme e quattro volte per la modalità di regolazione della luminosità.
	Menu timer	Premere una volta per la durata della cottura, due volte per il promemoria minuti.
+ −	**+/-**	Premere questi pulsanti per aumentare/ridurre i valori o per attivare/disattivare una funzione nelle modalità di regolazione. Tenere premuto + per 5 secondi per attivare l'ora del giorno nel display.

3. PRIMA DI COMINCIARE

3.1. INFORMAZIONI PER INIZIARE

Quando si accende il forno per la prima volta, si può notare del fumo. Non vi è bisogno di preoccuparsi; aspettare solo che il fumo si diradi prima di utilizzare il forno.

Come funziona l'illuminazione

La cavità del forno è illuminata da una o più lampadine, tipicamente attivate ogni volta che si avvia una funzione di cottura.

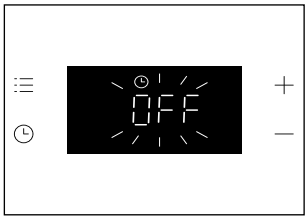
Come funziona la ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento ha il compito di dissipare il calore, evitando che il forno e l'ambiente circostante si surriscaldino e proteggendo gli elettrodomestici della cucina dagli effetti delle alte temperature. Funziona durante e dopo il ciclo di cottura in relazione alla temperatura interna del forno. Quando la ventola di raffreddamento è in funzione, di solito genera un leggero ronzio. Si può anche notare un flusso d'aria calda proveniente dallo spazio tra lo sportello del forno e il pannello di controllo.

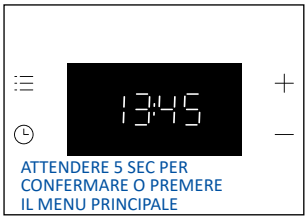
3.2. PRIMO UTILIZZO

Quando si accende l'apparecchio per la prima volta, la prima cosa da fare è impostare l'ora.

- **IMPOSTARE L'ORA:** Sul display appare "OFF". Premere "+" per regolare l'ora corrente. Attendere 5 secondi per la conferma.

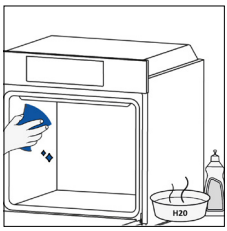


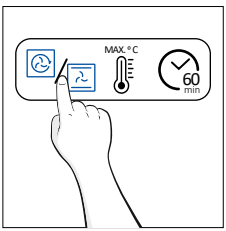


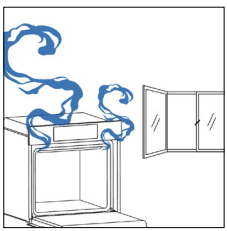


3.3. PULIZIA PRELIMINARE

Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e umido. Lavare gli accessori e pulire l'interno del forno con una soluzione di acqua calda e detersivo per stoviglie. Impostare il forno vuoto alla massima temperatura e lasciarlo acceso per circa un'ora per eliminare il caratteristico odore di nuovo.





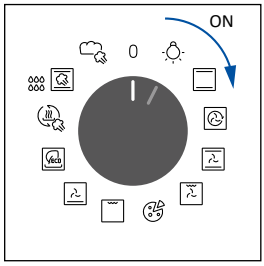


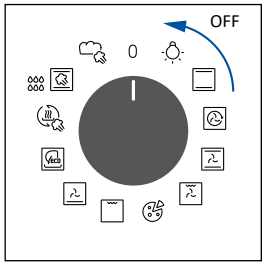
4. USO DEL PRODOTTO

4.1. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO

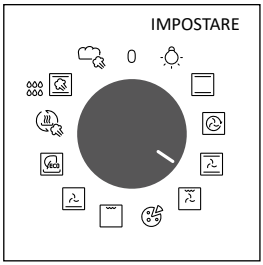
Per accendere il forno, ruotare la manopola delle funzioni (in senso orario/antiorario) e selezionare un programma. Per spegnerlo, portare la manopola delle funzioni in posizione “0”.

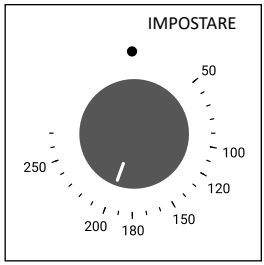




IMPOSTARE IL PROGRAMMA DI COTTURA

Ruotare la manopola delle funzioni per selezionare il programma desiderato e la manopola di selezione della temperatura per impostare la temperatura.





MENU PRINCIPALE

Accedere al menu principale premendo . Per navigare, toccare tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:

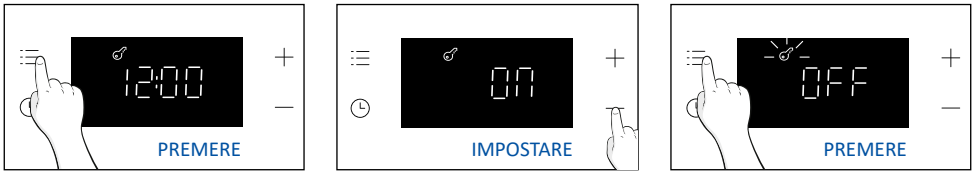
BLOCCO TASTI

Questa funzione consente di bloccare lo schermo per evitare utilizzi indesiderati da parte di minori.
Per attivare il blocco dello schermo, premere una volta “Menu principale”, quindi premere “+” per confermare la funzione.
Per disattivare il blocco, premere “Menu principale”, quindi premere “-”.

Attivare



Disattivare

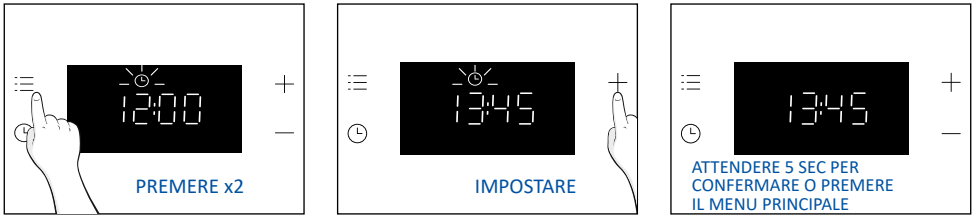


NOTA:

Modalità Blocco Tasti: se il blocco è attivo, quando la manopola del selettore funzioni è su una posizione diversa da “0”, solo i pulsanti del display non funzioneranno finché il blocco non verrà disattivato. Se la manopola del selettore funzioni cambia posizione, il prodotto funzionerà in base al programma selezionato.

IMPOSTAZIONE DELL’OROLOGIO

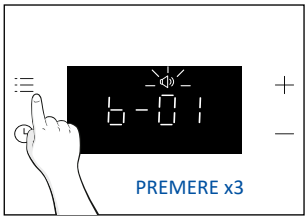
Permette di impostare l’ora.
Premere per accedere al menu principale. Toccare tante volte quanto necessario (x2) per selezionare “Ora”. Quindi utilizzare “+/-” per regolare il valore. Per confermare attendere 5 secondi o premere una volta il menu principale .

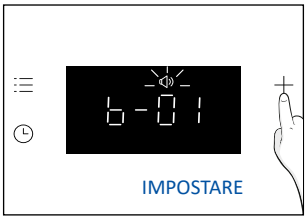


NOTA: per impostazione predefinita il forno è in formato “24 h”. Per passare al formato “12 h” tenere premuto “+” per 5 secondi in modalità stand by. Ripetere il passaggio per tornare al formato “24 h”.

VOLUME ALLARME

Permette di modificare il volume del tono di avviso.
Premere per accedere al menu principale. Toccare tante volte quanto necessario (x3) per selezionare “Volume allarme”. Sul display apparirà “b-01”. I numeri rappresentano il livello di intensità del suono, modificabile utilizzando “+/-”. Per confermare attendere 5 secondi o premere una volta il menu .

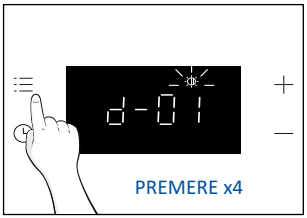


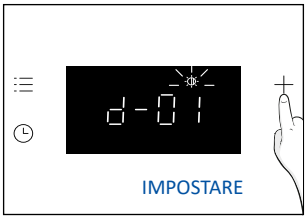




LUMINOSITÀ DEL DISPLAY

Permette di modificare la luminosità del tono del display del forno.
Premere per accedere al menu principale. Toccare tante volte quanto necessario (x4) per selezionare “Volume allarme”. Sul display apparirà “d-01”. I numeri rappresentano il livello di intensità della luminosità, modificabile utilizzando “+/-”. Per confermare attendere 5 secondi o premere una volta il menu .







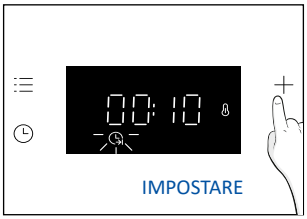
MENU TIMER

Accedere al menu Timer premendo . Per navigare, toccare tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:

DURATA DELLA COTTURA

Consente di preimpostare il tempo di cottura adatto alle pietanze cucinate.
ATTIVAZIONE: premere per accedere al menu Timer. Quindi utilizzare "+/-" per regolare il valore.
Per confermare attendere 5 secondi oppure premere "menu Timer".







Il conto alla rovescia inizia una volta impostato il timer. Durante la fase di cottura è possibile modificare il valore della durata entrando nella modalità "Durata della cottura" e utilizzando "+/-".
Al termine della durata, sul display appare "Fine".
Per interrompere la durata della cottura, tenere premuto il pulsante del timer per 3 secondi o reimpostare il valore del timer utilizzando "-".

Al termine della cottura:

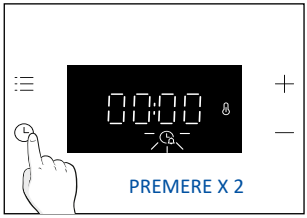
1. Sul display appare "Fine" e, se non viene annullato, viene emesso un tono di avviso per 30 secondi.
2. Premere il pulsante "Timer" per annullare il tono di avviso. Dal display scomparirà "Fine" e al suo posto verrà visualizzata l'ora corrente.

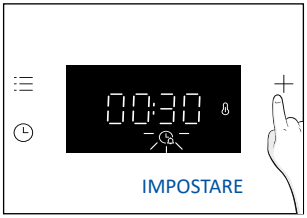
AVVERTENZA: Il forno è ora in modalità manuale; anche la funzione forno e il commutatore del termostato devono essere spenti, altrimenti il forno continuerà a riscaldarsi.

NOTA: Il tono di avviso verrà disattivato premendo qualsiasi pulsante diverso dal pulsante del timer , mentre sul display rimane la scritta "Fine" e il forno non è in funzione.

PROMEMORIA MINUTI

Permette di utilizzare il forno come sveglia.
ATTIVAZIONE: premere per accedere al menu Timer. Toccare tante volte quanto necessario (x2) per selezionare la funzione “Promemoria minuti”. Quindi utilizzare “+/-” per regolare il valore.
Per confermare attendere 5 secondi oppure premere “menu Timer”.







Una volta completato il conto alla rovescia:

1. L’icona dell’allarme lampeggia sul display e, se non viene annullato, viene emesso un segnale acustico della durata di 30 secondi.
2. Premere un tasto qualsiasi per annullare il tono di allarme. Sul display verrà visualizzata l’ora corrente. Il forno continuerà a funzionare finché la manopola sinistra non verrà ruotata in posizione 0.

Per arrestare il promemoria minuti, tenere premuto il pulsante del timer per 3 secondi o reimpostare il valore utilizzando “-”.

INDICAZIONE DI STATO DEL COMMUTATORE DEL FORNO

Selettore della temperatura:

Ogni volta che la temperatura del forno è inferiore a quella impostata, sul display viene visualizzata l’icona (Termostato ON).

4.2. FUNZIONI DI COTTURA

4.2.1. FUNZIONI STANDARD

NOTE: per le funzioni che richiedono il preriscaldamento, assicurarsi che tutti gli accessori siano rimossi durante questa fase. Per il preriscaldamento, seguire le indicazioni della tabella sotto. “SÌ” indica che è necessario il preriscaldamento; “NO” indica che il preriscaldamento non è consigliato e gli alimenti devono essere inseriti a forno freddo.

Simbolo	Funzione	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscal-dare	Suggerimenti
	Lampada			
	*Convenzionale	L2/L3	SÌ	IDEALE PER: torte, pane, biscotti, quiche su un unico livello utilizzando sia il riscaldamento superiore che inferiore.
	Cottura multilivello	L4 (una teglia) L2+L5 (due teglie) L2+L4+L6 (treteglie)	SÌ	IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi.
	Assistita con ventola	L2/L3/L4	SÌ	IDEALE PER: pollo intero, tranci di pollo, verdure e pasticceria su un unico livello utilizzando la combinazione ventola con resistenze superiori e inferiori.
	Grill + Fan	L4/L5	SÌ	IDEALE PER: pezzi di carne interi (arrosti) o cibi gratinati. Utilizzare con lo sportello chiuso. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto il ripiano per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura, se necessario.
	Pizza	L2/L3	SÌ	IDEALE PER: tutti i tipi di pizza con o senza preriscaldamento del forno.
	**Grill	L6 per cibi sottili, L4 per cibi più densi.	NO	IDEALE PER: grandi quantità di salsicce, bistecche e crostini di pane. L’intera area al di sotto del grill diventa calda. Utilizzare con lo sportello chiuso. Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).
	Resistenza Inferiore Ventilata	L3/L4	NO	IDEALE PER: crostate, quiche e pizze sottili utilizzando ventola e riscaldamento inferiore. Aiuta a cuocere la parte superiore con il calore irradiato indirettamente.
	*ECO	L3/L4	NO	IDEALE PER: cuocere tranci di pollo, interi tagli di carne, pesce o per gratinare. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto il ripiano per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura, se necessario. Questa funzione permette di risparmiare energia durante la cottura mantenendo il cibo umido e tenero.

	Rigenera	L3/L4	NO	Questa funzione è progettata per riscaldare piatti già pronti e prodotti da forno, rigenerandoli senza alcuna perdita di qualità. La presenza di vapore nella funzione evita che la superficie degli alimenti si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, preservando il gusto e l'aroma originali dell'alimento, come se fosse appena preparato.
	Vapore°	L3/L4	NO	IDEALE PER: verdure, torte, biscotti, riso, carne, pesce e pollame su un unico livello, utilizzando il riscaldamento superiore e inferiore con l'aiuto del vapore. La combinazione di vapore e calore garantisce una consistenza morbida all'interno e una superficie croccante. Questa funzione è ideale anche per la cottura a bassa temperatura, assicurando arrosti teneri, succosi e cotti in modo uniforme.
	Pane	L3/L4	NO	IDEALE PER: preparare diversi tipi di pane, come pane integrale, ciabatta e baguette. Grazie alla speciale combinazione di vapore e calore, il pane raggiunge risultati di qualità professionale, con un'eccellente croccantezza, un colore intenso e una crosta lucida.

* Verificato in base allo standard EN 60350-1 ai fini della dichiarazione del consumo elettrico e della classe energetica.
**Utilizzare con lo sportello chiuso.

5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

5.1. TABELLA DI COTTURA GENERALE

NOTA: Per cuocere torte, quiche e altre ricette che richiedono uno stampo o un contenitore su 2 livelli, posizionare in modo sfalsato: la teglia superiore sul lato sinistro e la teglia inferiore sul lato destro.

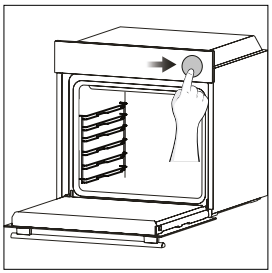
Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscal-dare	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscal-damento*(min)
Prodotti da forno dolci	Dolcetti/ Muffin	1	Convenzionale Cottura multilivello Assistita con ventola	170°C 155°C 140°C	S	Profonde Teglie	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Cottura multilivello	150°C		Profonde+ Teglie	L2+L5	35-45
		3	Cottura multilivello	145°C		Profonde+ Teglie	L2+L4+L6	40-50
	Pan di Spagna (26 cm Ø)	1	Convenzionale Cottura multilivello Assistita con ventola	160°C 160°C 150°C	S	Griglia metallicas + Tortiera	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Multilevel	150°C		Griglia metallicas + Tortiera	L1+L4	40-50
	Biscotti	1	Convenzionale Cottura multilivello Assistita con ventola	150°C 150°C 130°C	S	Profonde Teglie	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Cottura multilivello	140°C		Profonde+ Teglie	L2+L5	50-60
	Choquettes	1	Convenzionale	190°C	S	Profonde Teglie	L3	25-35
		2	Cottura multilivello	170°C		Profonde Teglie	L2+L5	35-45
	Budino dello Yorkshire	1	Convenzionale	200°C	S	Profonde Teglie	L3	20-30
	Meringhe	1	Cottura multilivello	90°C	S	Profonde Teglie	L4	80-100
	Macaron	1	Convenzionale	150°C	S	Profonde Teglie	L3	15-20
	Torta di mele	1	Convenzionale	170°C	S	Griglia metallicas + Tortiera	L2	70-80
		1	Assistita con ventola	150°C	S	Griglia metallicas + Tortiera	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Convenzionale	170°C	S	Griglia metallicas + Tortiera	L4	60-70
	Tarts	2	Bottom+fan	180°C	N	Griglia metallicas + Tortiera	L3	30-40
	Soufflé al cioccolato	1	Convenzionale	200°C	S	Profonde Teglie + stampi	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convenzionale	150°C	S	Griglia metallicas + Tortiera	L2	50-65
	Croissant surgelati	1	Convenzionale	180°C	S	Profonde Teglie	L3	20-25
		2	Cottura multilivello	180°C		Profonde Teglie	L2+L5	25-35
		3	Cottura multilivello	160°C		Profonde Teglie	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, congelato	1	Convenzionale	200°C	S	Profonde Teglie	L3	30-45

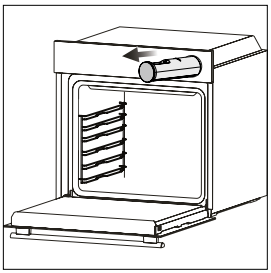
Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preri-scaldare	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscal-damento*(min)
Pane e focacce	Pane tostato	1	Grill	max	N	Griglia metallica	L6	8-10
	Focaccia	1	Convenzionale	200°C	S	Profonde Teglie	L3	25-35
	Pane, intero	1	Convenzionale	200°C	S	Profonde Teglie	L3	30-50
Focacce salate e sformati	Torte salate/ quiche (26 cm Ø)	1	Convenzionale	200°C	S	Griglia metallica + Stampo per quiche	L1 / L2	30-50
		2	Cottura multilivello	180°C		Griglia metallica + Stampo per quiche	L1+L4	50-70
	Soufflé di formaggio	1	Convenzionale	200°C	S	Profonde Teglie	L3	20-30
	Lasagne, fresche	1	Convenzionale	200°C	S	Griglia metallica +Pirofila da forno	L3	30-45
	Lasagne, congelate	1	Convenzionale	180°C	S	Griglia metallica +Pirofila da forno	L3	35-50
	Cannelloni, congelati	1	Convenzionale	200°C	S	Griglia metallica +Pirofila da forno	L3	35-50
	Pasta al forno	1	ECO	200°C	N	Griglia metallica +Pirofila da forno	L4	25-35
Pizza	Pizza fresca (teglia)	1	Convenzionale Pizza	230°C 230°C	S N	Profonde Teglie	L2 / L3	15-25 25-35
		2	Cottura multilivello	180°C	S	Profonde+ Teglie	L2+L5	30-40
	Pizza fresca (tonda)	1	Convenzionale Pizza	max max	S N	Teglia	L2 / L3	8-15 10-25
		2	Cottura multilivello	180°C	S	Profonde+ Teglie	L2+L5	30-40
	Pizza surgelata (crosta sottile)	1	Cottura multilivello	220°C 200°C	S N	Vassoio Airfry***	L4	15-25
		2	Cottura multilivello	200°C	S	Griglia metallica	L2+L5	15-20
		3	Cottura multilivello	180°C		Griglia metallica	L2+L4+L6	15-25
Carne e pollame	Pollo intero arrosto** (1-1,2 kg)	1	ECO	220°C	S	Griglia metallica Posizionare il vas-soio più profondo a L1	L3	50-70
		1	Ventilatore assistito	200°C	S	Profonde Teglie	L2	45-60
	Cosce di pollo	1	Cottura multilivello	220°C	N	Griglia metallica Posizionare il vas-soio più profondo a L1	L4	35-45
		1	Ventilatore assistito	190°C	S	Profonde Teglie	L3	30-50
	Anatra arrosto**	1	ECO	220°C	N	Griglia metallica Posizionare tra i punti più profondi a L1	L3	50-70
	Nuggets surgelati (600-800)	1	Cottura multilivello	190°C	N	Vassoio Airfry***	L4	20-30

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preri-scaldare	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscal-damento*(min)
Carne e pollame	Tacchino arrosto**	1	ECO	220°C	N	Griglia metallica +Pirofila da forno	L3	50-70
		1	Ventilatore assistito	200°C	S	Profonde Teglie	L2	45-60
	Costolette di maiale (1000-1200g)	1	Convenzionale	200°C	S	Griglia metallica +Pirofila da forno	L3	80-100
	Salsicce**	1	Grill	230°C	S	Griglia metallica Posizionare il vassoio più profondo a L1	L4	30-40
	Arrosto di manzo (500g)	1	Convenzionale	220°C	S	Teglia	L3	20-40
	Polpettone (1000-1500g)	1	Convenzionale	180°C	S	Teglia	L3	40-50
	Pollo arrosto con patate	1	ECO	220°C	N	Profonde Teglie	L4	55-75
		1	Ventilatore assistito	200°C	S	Profonde Teglie	L2 / L3	50-60
Pesce e frutti di mare	Pesce alla griglia	1	Grill	220°C	N	Griglia metallica	L4	15-30
	Bastoncini di pesce congelati	1	Cottura multilivello	200°C	N	Vassoio Airfry***	L4	20-25
	Filetto di pesce	1	Convenzionale	170°C	S	Profonde Teglie	L3	10-25
	Pesce al forno	1	ECO	200°C	N	Griglia metallica Posizionare il vassoio più profondo a L1	L4	20-30
Verdure	Gratinato di verdure	1	ECO	200°C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	25-35
	Patatine fritte surgelate (300-500 g)	1	Cottura multilivello	200°C	N	Vassoio Airfry***	L4	30-40
	Spicchi di patate surgelati (400-600 g)	1	Cottura multilivello	200°C	N	Vassoio Airfry***	L4	25-35
	Gratin di patate	1	ECO	200°C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	25-35
	Patate arrostite	1	Convenzionale	200°C	S	Profonde Teglie	L4	50-60
		1	Ventilatore assistito	180°C	S	Profonde Teglie	L4	20-30

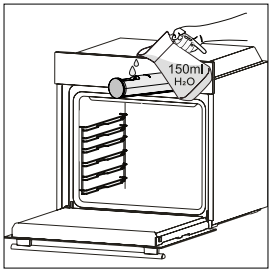
I tempi di cottura possono variare a seconda della ricetta e degli ingredienti del consumatore.
*se è richiesto il preriscaldamento
** Se necessario, girare il cibo a metà cottura.
*** A seconda del modello del forno.

5.2. COME UTILIZZARE IL SERBATOIO DELL'ACQUA PER I PROGRAMMI DI COTTURA A VAPORE

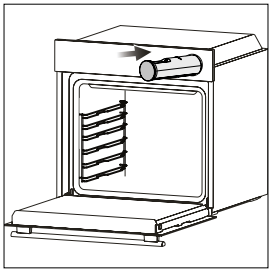


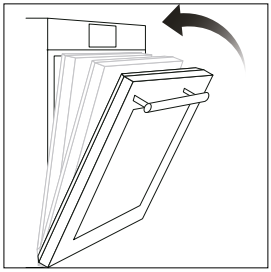


1. Premere leggermente il serbatoio del vapore per aprirlo.

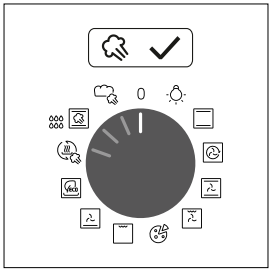


2. Versare 150 ml di acqua potabile nel serbatoio utilizzando una caraffa oppure direttamente dal rubinetto. Non superare il livello massimo dell'acqua indicato all'interno del serbatoio.





3. Spingere il serbatoio per chiuderlo, inserire gli alimenti nel forno e chiudere la porta.



4. Selezionare la funzione Vapore e impostare la temperatura per avviare la cottura. Dopo aver selezionato un programma a vapore, l'interfaccia utente ricorderà di aggiungere acqua al serbatoio del vapore, anche se questa operazione è già stata eseguita in precedenza.

NOTA: Se viene inserita una quantità eccessiva di acqua, quella in eccesso potrebbe rimanere nel serbatoio. Al termine della cottura, svuotare il serbatoio.

NOTA: al termine della cottura a vapore è possibile che sul fondo della cavità siano presenti residui di acqua o condensa.

5.3. TABELLA FRESH FLAVOUR*

La tabella Fresh Flavour fornisce le impostazioni consigliate per i programmi di cottura a vapore. Consente di preparare un'ampia varietà di ricette senza preriscaldare il forno. I tempi di cottura effettivi possono variare in base alla ricetta, agli ingredienti e alla quantità di cibo.

Ricetta	Porzioni	Programma di cottura	°C T	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura (min)
Pagnotta di pane bianco	500-1000 g	Pane	180	Vassoio profondo	L3	30-40
Panini	6-8 pz.	Pane	180	Vassoio profondo	L3	25-35
Pane integrale	400-600 g	Pane	170	Vassoio profondo	L3	20-35
Pane di segale	500-1000 g	Pane	170	Griglia metallica + stampo	L3	30-45
Baguette	400-500 g	Pane	180	Vassoio profondo	L3	25-35
Ciabatta	6-8 pz.	Pane	180	Vassoio profondo	L3	25-35
Bagel	6-8 pz.	Pane	160	Vassoio profondo	L2	30-40
Pane per sandwich	5-10 pz.	Pane	160	Vassoio profondo	L3	15-25
Brioche	6-8 pz.	Pane	160	Vassoio profondo	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Pane	160	Vassoio profondo	L3	30-40
Filetto di manzo, cottura media **	400-500 g	Vapore°	190	Griglia metallica + teglia da forno L2	L3	35-45
Filetto di manzo, cottura lenta **	400-500 g	Vapore°	110	Griglia metallica + teglia da forno L2	L3	40-50
Beef Wellington	1000-1500 g	Vapore°	200	Vassoio profondo	L3	40-50
Polpettone	1000-1500 g	Vapore°	200	Vassoio profondo	L3	40-50
Arrosto di maiale **	1000-1500 g	Vapore°	180	Griglia metallica + teglia da forno L2	L3	40-60
Arrosto di maiale, cottura lenta **	1000-1500 g	Vapore°	110	Griglia metallica + teglia da forno L2	L3	80-100
Carré d'agnello	800-1000 g	Vapore°	190	Vassoio profondo	L3	60-80
Coscia d'agnello	1500-2000 g	Vapore°	200	Vassoio profondo	L3	80-100
Petto di pollo	300-500 g	Vapore°	220	Vassoio profondo	L3	20-30
Cosce di pollo	1000 gr (app. 10 pz)	Vapore°	220	Griglia metallica + teglia da forno L2	L3	40-50
Filetto di salmone	600 gr (app. 4 pz)	Vapore°	150	Vassoio profondo	L2	15-25
Filetto di salmone, cottura lenta	600 gr (app. 4 pz)	Vapore°	110	Vassoio profondo	L2	25-35
Filetto di branzino	500 gr (app. 4 pz)	Vapore°	150	Vassoio profondo	L3	10-25
Filetto di branzino, cottura lenta	500 gr (app. 4 pz)	Vapore°	110	Vassoio profondo	L3	20-30

Ricetta	Porzioni	Programma di cottura	°C T	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura (min)
Melanzane	500-700 g	Vapore°	160	Vassoio profondo	L3	30-40
Piccole torte/Muffin	10-20 pz.	Vapore°	170	Vassoio profondo	L3	35-45
Torta di frutta ricca, cotta lentamente	1000-1500 g	Vapore°	140	Griglia metallica + stampo	L3	60-80
Cheesecake	1000-1500 g	Vapore°	140	Griglia metallica + stampo	L2	60-80
Croissant surgelato	4-6 pz.	Vapore°	200	Vassoio profondo	L3	20-30
Verdure miste	1000-1500 g	Vapore°	220	Vassoio profondo	L3	50-60
Patate arrosto, tagliate a metà	500-1000 g	Vapore°	210	Vassoio profondo	L3	50-60
Melanzane, tagliate a metà	400-500 g	Vapore°	210	Vassoio profondo	L3	30-45
Cavolfiori	400-500 g	Vapore°	210	Griglia metallica + Pyrex	L3	30-40
Finocchio	400-600 g	Vapore°	200	Griglia metallica + Pyrex	L3	45-55
Bastoncini di carota	250-500 g	Vapore°	200	Vassoio profondo	L3	35-45
Zucca a cubetti	500-800g	Vapore°	160	Vassoio profondo	L3	30-40
Broccoli	400-600g	Vapore°	150	Vassoio profondo	L3	30-40
Flane di verdure	6 stampini individuali	Vapore°	200	Vassoio profondo	L3	30-40
Pizza	1 slice (200-300 g)	Rigenera	110	Pyrex/oven dish	L3	10-15
Focaccia	200-400 g	Rigenera	110	Vassoio profondo	L3	10-20
Panini	300-500 g	Rigenera	110	Vassoio profondo	L3	15-25
Panini per panini	200-500 g	Rigenera	110	Vassoio profondo	L3	10-20
Pasta	500-1000 g	Rigenera	120	Vassoio profondo	L3	20-30
Torte (muffin)	100-300 g	Rigenera	110	Vassoio profondo	L3	10-20
Lasagna	500-1000 g	Rigenera	140	Pyrex / teglia da forno	L3	25-35
Piatti unici (sformati e verdure arrosto)	400-700 g	Rigenera	120	Pyrex / teglia da forno	L3	30-40

* Dopo la cottura o la rigenerazione di alcune pietanze, potrebbe rimanere dell'acqua in eccesso sul fondo della cavità del forno o nel serbatoio dell'acqua. Eliminare l'acqua residua da entrambi i comparti prima di avviare un nuovo ciclo di cottura.
** Prima di inserire la carne nel forno, rosolala per alcuni minuti su ciascun lato in una padella ben calda, in modo da ottenere una crosta saporita. Prima della rosolatura è possibile insaporire la carne con sale e pepe nero macinato fresco.

6. CURA E PULIZIA

6.1. RACCOMANDAZIONI GENERALI

La pulizia regolare può prolungare la durata dell'elettrodomestico. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare la pulizia manuale.

- Dopo ogni utilizzo, pulire il forno per tenerlo sempre perfettamente pulito.
- non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- Per evitare che nel forno si accumuli sporco in eccesso con conseguente emissione di forte odore di fumo, si consiglia di non utilizzare il forno a temperature molto alte. È consigliabile aumentare il tempo di cottura e ridurre lievemente la temperatura.
- Oltre agli accessori forniti con il forno, si consiglia di utilizzare piatti e stampi da forno resistenti ad altissime temperature.

6.2. PULIZIA DEL FORNO

6.2.1. INTERNO DEL FORNO: FUNZIONI DI PULIZIA

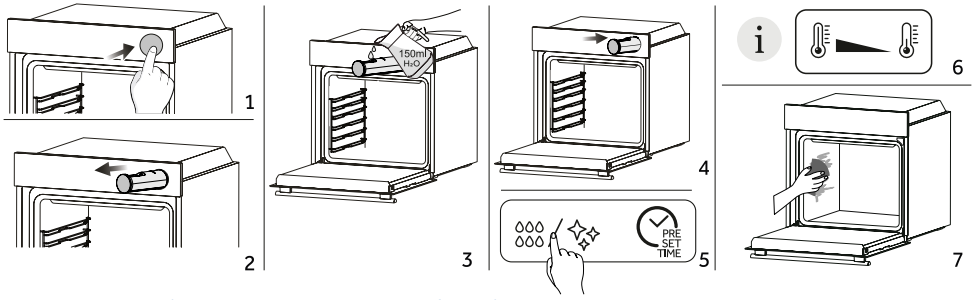
H_2O Clean

La funzione di pulizia H_2O Clean è progettata per affrontare facilmente lo sporco leggero e fornire una soluzione rapida ed ecologica per pulire la cavità del forno utilizzando la potenza del vapore.

Come ci riesce?

1. Versare 150 ml di acqua potabile nel serbatoio utilizzando una caraffa oppure direttamente dal rubinetto. Non superare il livello massimo dell'acqua indicato all'interno del serbatoio.
2. Dopo aver attivato la funzione , l'interfaccia ricorderà di aggiungere 150 ml di acqua nel serbatoio del vapore.
3. Ruotare la manopola della temperatura su 100 °C e lasciare andare la funzione per 20 minuti.
4. Al termine del processo di pulizia, lasciare raffreddare il forno.
5. Una volta raffreddato l'elettrodomestico, pulire le superfici interne del forno con un panno.

⚠ **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo. Prestare attenzione a tutte le superfici calde per evitare il rischio di ustioni. Utilizzare acqua distillata o potabile. Passare un panno sul vano cottura e lasciare asciugare completamente per evitare eventuali fenomeni di corrosione.



Pulizia catalitica (A seconda del modello del forno.)

I pannelli catalitici rivestono la cavità del forno e garantiscono il lusso di non dover mai fare i conti con un forno sporco.

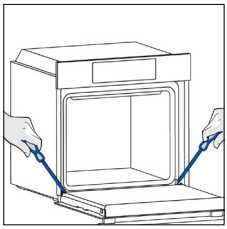
I pannelli sono rivestiti con uno smalto specializzato che vanta una struttura microporosa, in grado di assorbire il grasso dagli schizzi.

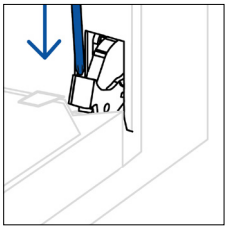
Attraverso una reazione chimica catalitica, i pannelli convertono efficacemente il grasso assorbito in elementi gassosi quando esposti ad alte temperature.

Raccomandazione: Considerare la possibilità di sostituire i pannelli catalitici dopo circa tre anni di utilizzo, soprattutto se si utilizza il forno per due o tre cicli di cottura a settimana. In questo modo è possibile garantire prestazioni e pulizia ottimali.

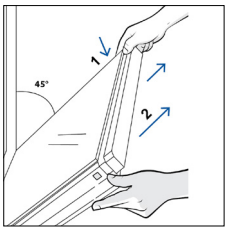
6.2.2. ESTERNO DEL FORNO: Smontaggio E Pulizia Della Porta In Vetro

1. Posizionare lo sportello a 90°. Ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'esterno del forno.

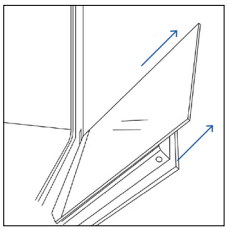




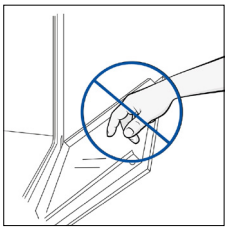
2. Posizionare lo sportello a 45°. Premere contemporaneamente i due pulsanti posti su entrambi i lati delle spalle laterali dello sportello e tirare verso di sé per rimuovere la copertura dello sportello superiore dei vetri.



3. Rimuovere con estrema cura il vetro del forno, partendo da quello interno. Durante la procedura, sorreggere saldamente il vetro con entrambe le mani e posizionarlo su una superficie piana imbottita (ad esempio su un tessuto).



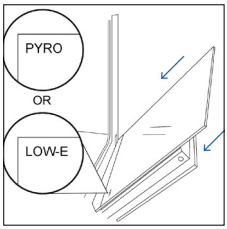
4. ⚠ **AVVERTENZA:** Il vetro esterno non è rimovibile.



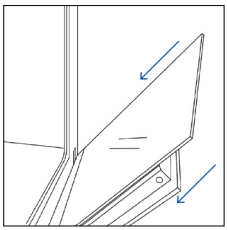
5. Pulire il vetro utilizzando un panno morbido e prodotti detergenti idonei.



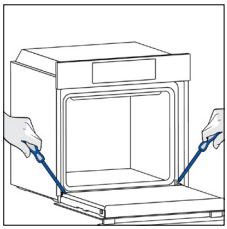
6. Inserire i pannelli in vetro, assicurandosi che l'etichetta "LOW-E/ PYRO" sia correttamente leggibile e posizionata sul lato inferiore sinistro dello sportello, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo l'etichetta stampata sul primo vetro rimarrà all'interno dello sportello.

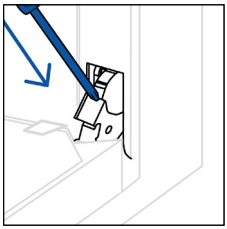


7. Reinserire la copertura dello sportello dei vetri superiori spingendola verso l'interno fino a udire uno scatto dai due pulsanti laterali.



8. Riportare quindi lo sportello a 90° e ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'interno del forno.





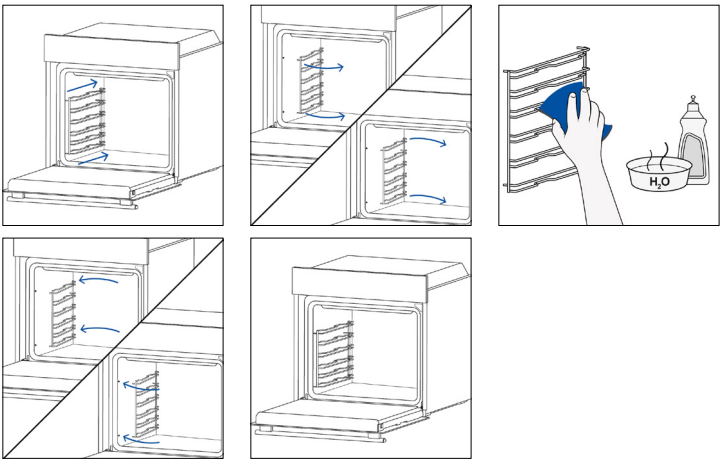
6.3. PULIZIA DEGLI ACCESSORI

Assicurarsi di pulire accuratamente gli accessori dopo ogni utilizzo e di asciugarli con un asciugamano. In caso di residui persistenti, valutare l'ipotesi di immergere gli accessori in una miscela di acqua e sapone per circa 30 minuti prima di effettuare un secondo lavaggio.

⚠ **AVVERTENZA:** Non utilizzare mai detergenti abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per lapulizia, per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate.Utilizzare solo acqua, sapone o detergenti a base di candeggina (ammoniaca).

PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI:

1. Rimuovere le griglie laterali tirandole nella direzione delle frecce.
2. Per pulire le griglie laterali, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna bagnata, assicurandosi di asciugarle dopo.
3. Dopo il processo di pulizia, installare le griglie laterali in ordine inverso.



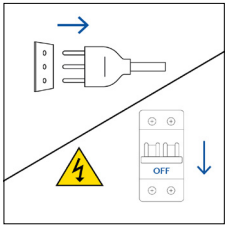
6.4. MANUTENZIONE

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

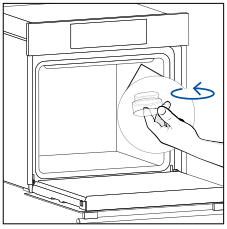
Sostituzione della lampadina in alto:

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere la copertura in vetro della lampada.
3. Smontare la lampadina.
4. Sostituire la lampadina con una nuova dello stesso tipo.
5. Riposizionare la copertura in vetro della lampada.
6. Ricollegare il forno dalla rete elettrica.

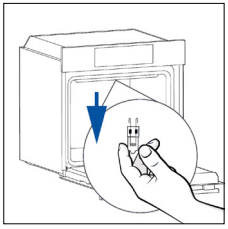
Passo 1



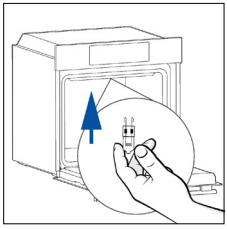
Passo 2



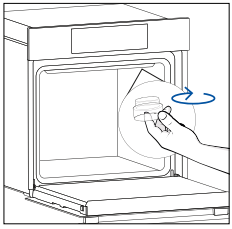
Passo 3



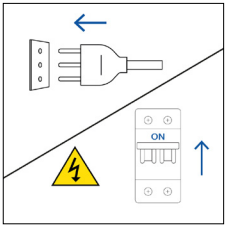
Passo 4

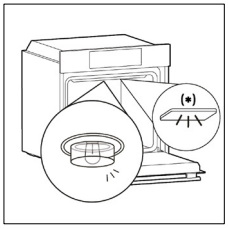


Passo 5



Passo 6





Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)
* In caso di problemi con questa lampada, contattare il servizio clienti.

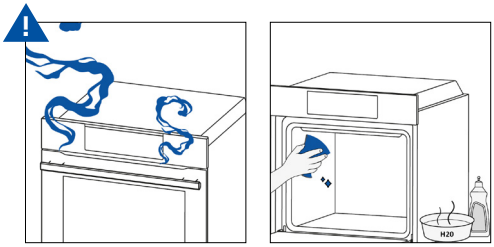
7. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se durante l'utilizzo del forno si verifica un errore, sul display verrà visualizzato il codice "ER" seguito da due cifre, che identificheranno il tipo di errore.
Procedere spegnendo il forno e scollegandolo, attendere qualche minuto, quindi ricollegarlo.
Se l'errore non si ripresenta, è possibile riprendere a utilizzare il forno. In caso contrario, chiamare l'assistenza clienti e comunicare il codice (ERXX) visualizzato sul display.

Errore



Fumo



8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO

8.1. SMALTIMENTO DELL'ELETTRODOMESTICO



Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/UE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili. È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili.
Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:
– I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici;
– I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate gestite a livello municipale o da una società registrata.
In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

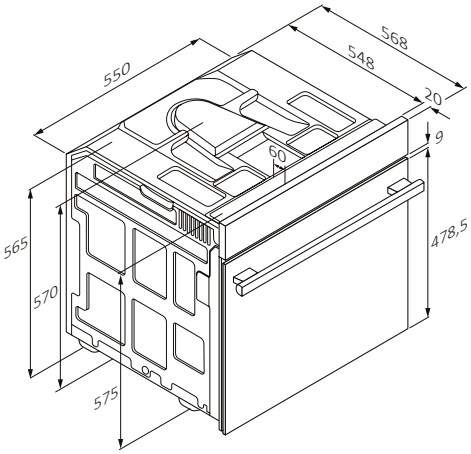
8.2. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e tentare di usarlo sempre pieno.
Aprire lo sportello del forno il meno possibile per evitare la dispersione di calore. Per ottenere un significativo risparmio energetico, spegnere il forno 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo che il forno continua a produrre.
Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare la dispersione del calore all'esterno della cavità. In caso di contratto dell'utenza elettrica a tariffa oraria, il programma di "cottura ritardata" consente di risparmiare energia più facilmente, spostando l'inizio del processo di cottura in un orario a tariffa ridotta.

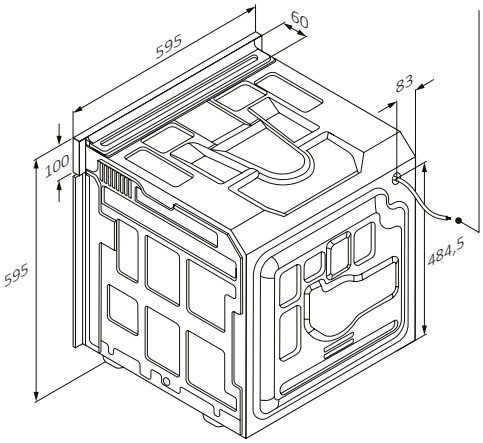
9. INSTALLAZIONE

È possibile visionare il video d'installazione del prodotto scansionando il Qr Code.

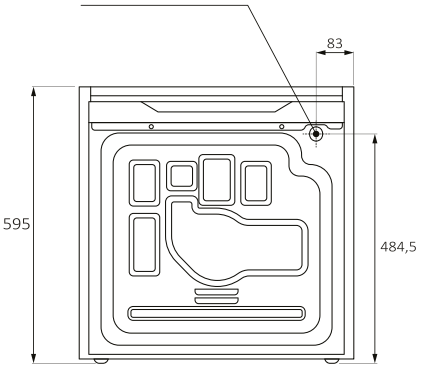
o cliccando qui **link**



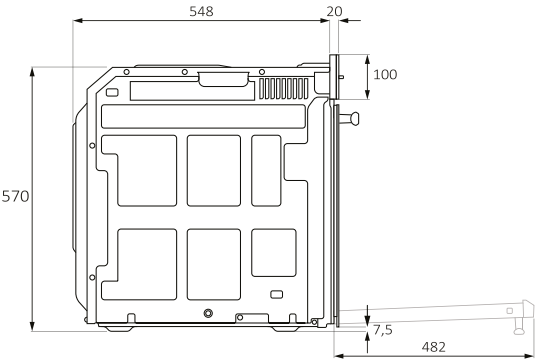
Cavo 1100



Cavo 1100

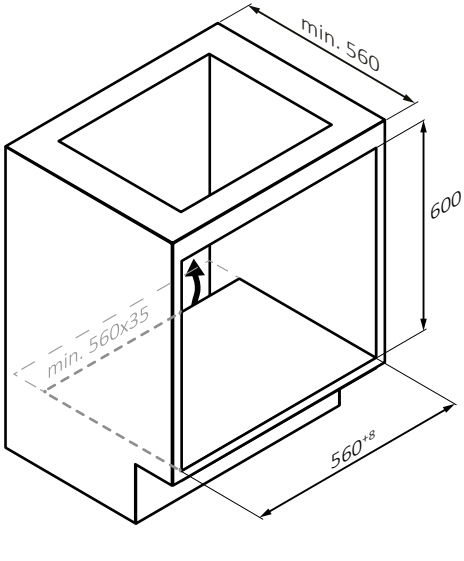


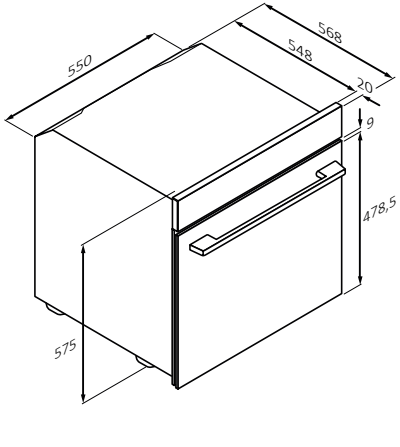
Vista posteriore

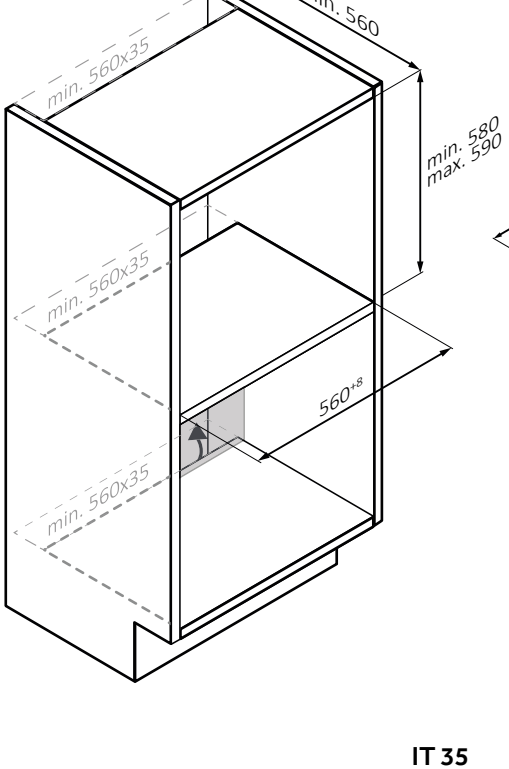


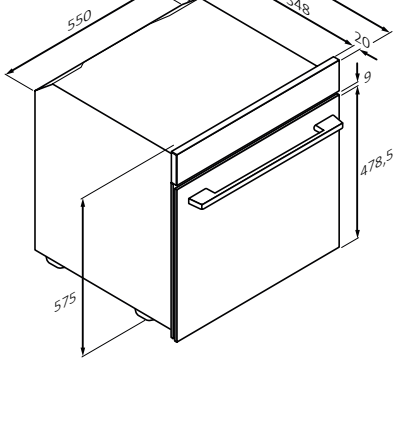
Vista laterale

mm

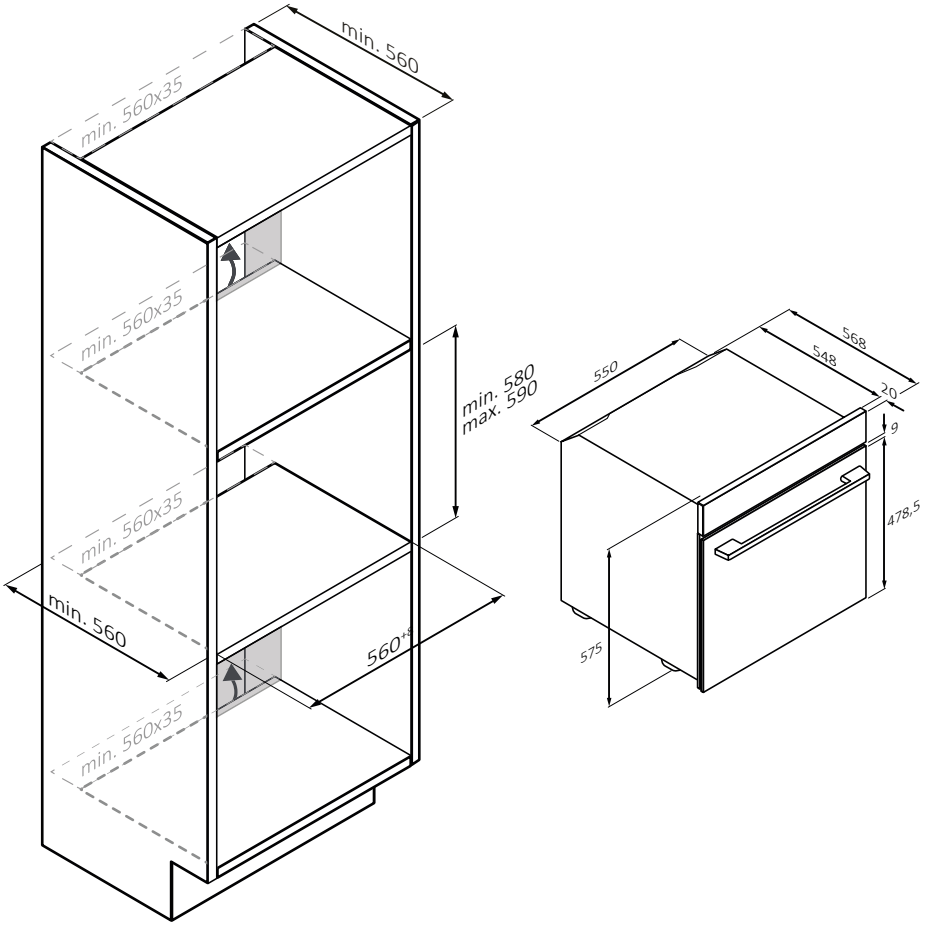

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

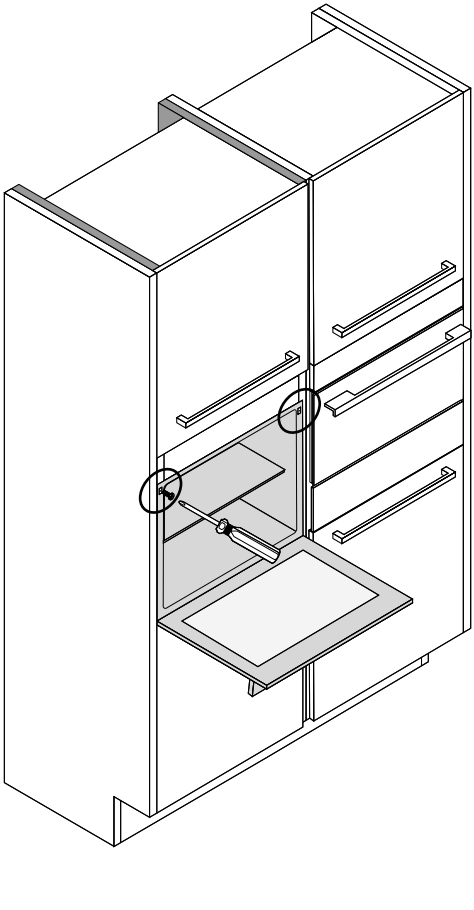

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

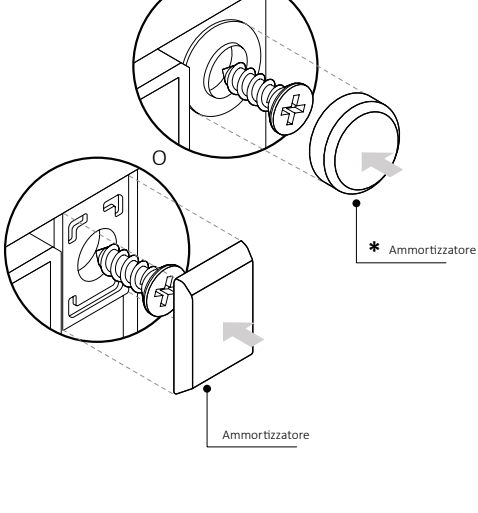

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(solo se presente*)

mm

WILLKOMMEN

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten und die besten Ergebnisse zu erzielen, lesen Sie bitte dieses Handbuch, einschließlich der Sicherheitshinweise, sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.
Notieren Sie sich vor dem Einbau des Backofens die Seriennummer, die Sie eventuell für Reparaturen benötigen. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden und wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Techniker, bevor Sie es verwenden. Halten Sie die Verpackungsmaterialen von Kindern fern.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass die Funktionen und das Zubehör des Backofens je nach erworbenem Modell variieren können.

ZUSAMMENFASSUNG

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT
2.1. Überblick über das Produkt
2.2. Zubehör
2.3. Bedienfeld

3. VOR DEM START
3.1. Informationen zum Start
3.2. Erste Verwendung
3.3. Erste Reinigung

4. BETRIEB DES PRODUKTS
4.1. So funktioniert das Produkt
4.2. Garfunktionen
4.2.1. Standardfunktionen

5. LEITFADEN ZUM GAREN
5.1. Allgemeine Gartabelle
5.2. Anleitung zur Verwendung des Frischwasserbehälters für Dampfgarprogramme
5.3. Fresh-Flavour-Tabelle

6. PFLEGE UND REINIGUNG
6.1. Allgemeine Empfehlungen
6.2. Reinigung des Backofens
6.2.1. Im Inneren des Backofens: Reinigungsfunktionen
6.2.2. Außerhalb des Backofens: Ausbau und Reinigung der Glastür
6.3. Reinigung des Zubehörs
6.4. Wartung

7. FEHLERSUCHE

8. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG
8.1. Entsorgung von Haushaltsgeräten
8.2. Stromsparen und Umweltschutz

9. INSTALLATION

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

ALLGEMEINE WARNUNGEN

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung.
- Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Die Heizelemente im Ofen nicht berühren.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Verwenden Sie den Backofen nur für den vorbestimmten Zweck, d. h. für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Wärmequelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unangemessenen Verwendung hervorgehen.

Nutzungsbeschränkungen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Cleaning and maintenance shall not be made by children without supervision.
- Das Gerät ist nicht zur Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bestimmt, sofern diese nicht in die Bedienung des Geräts durch eine Person eingewiesen wurden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **⚠WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- **⚠WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.

INSTALLATIONSHINWEISE

- Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden.
- Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Stellen Sie die auf den Abbildungen angegebenen Öffnungen je nach Art der Montage her. Den Backofen immer mit den mitgelieferten Schrauben an den Möbeln befestigen.
- Weitere Vorgänge/Einstellungen sind nicht erforderlich, um das Gerät mit

den Nennfrequenzen zu betreiben.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekortür einbauen, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- Während des Einbaus sollte der Backofen vom Stromnetz getrennt werden.
- Wird das Eingreifen des Herstellers erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einem falschen Einbau hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden.
- Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Die Installation muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden, der die im Installationsland geltenden Gesetze und die Anweisungen des Herstellers kennen und beachten muss.
- Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Geräts immer, dass es nicht beschädigt ist. Wenden Sie sich im Falle eines Problems vor der Installation an den Kundendienst und schließen Sie es nicht an das Stromnetz an.
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie während des Einbaus nicht den Griff der Backofentür, um den Backofen anzuheben und zu bewegen.
- Die Einbaumöbel und die angrenzenden Möbel müssen Temperaturen von 95 °C standhalten.
- Es wird empfohlen, bei der Installation Schutzhandschuhe zu tragen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Installieren Sie das Produkt nicht in offenen Räumen, die Witterungseinflüssen ausgesetzt sind.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Höhenlagen unter 2000 m ausgelegt.
- Schutzfolien und Werbeaufkleber auf der Vorderseite des Backofens vor dem ersten Gebrauch entfernen.

ELEKTRISCHE WARNUNGEN

- Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelb-grün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden.
- Der Anschluss an die Stromquelle kann mittels eines Steckers oder einer festen Verkabelung mit allpoligem Trennschalter zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen, die die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen können, wobei die Kontakttrennung den Anforderungen der Überspannungskategorie III entsprechen muss.
- Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Vorschriften des

Landes entsprechen.

- Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von seinem Service-Mitarbeiter oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Wenden Sie sich für alle Reparaturen an den Kundendienst und veranlassen Sie die Verwendung originaler Ersatzteile.
- Trennen Sie das Gerät immer vorher von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
- **⚠WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Austauschen der Glühbirne sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Den Ofen vor dem Herausnehmen der abnehmbaren Teile ausschalten. Nach der Reinigung diese entsprechend den Anweisungen wieder einsetzen.
- Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:
  - Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen;
  - Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
  - Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen;
  - Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb das Gerät ausschalten und nicht öffnen.
- **ⓘHINWEIS:** Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss.
- Jede nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reparatur, Installation und Wartung kann den Benutzer ernsthaft gefährden.
- Der Hersteller erklärt hiermit, dass er keine Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden übernimmt, die durch eine unsachgemäße Installation, Wartung oder Reparaturen entstehen.Darüber hinaus haftet er nicht für Schäden, die durch das Fehlen oder die Unterbrechung des Erdungssystems (z. B. Stromschlag) verursacht werden.
- **⚠ VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des thermischen Schutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. einen Timer, gespeist oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der vom Energieversorger regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird. Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, durch einen externen Timer oder eine separate Fernsteuerung aktiviert zu werden.

NUTZUNG UND WARTUNG

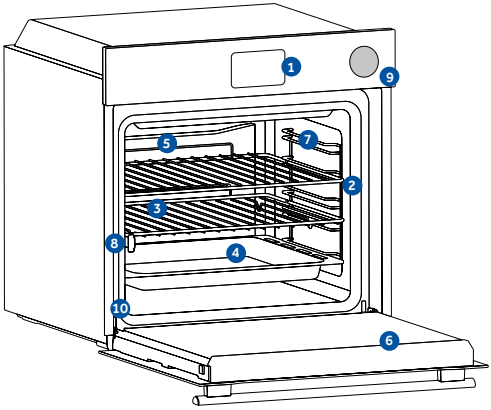
- Die Fettpfanne fängt die beim Garen austretenden Säfte auf.
- Wenn Sie das Airfry-Tablett oder den Gitterrost auf die seitlichen Einschübe legen, achten Sie darauf, dass der kürzere Teil der Seite (zwischen dem Anschlag und dem Ende) zum Inneren des Backofens gerichtet ist. Wenn das Gitter eine dekorative Metallleiste hat, achten Sie darauf, diese an der Außenseite des Ofens zu positionieren, damit das Markenlogo sichtbar und lesbar ist. Für die korrekte Positionierung siehe auch die Abbildung im Abschnitt „Zubehör“ in dieser Bedienungsanleitung.
- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Ofentür keine Scheuermittel oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- Nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler verwenden.
- Beim Garen kann Feuchtigkeit in den Garraum des Ofens oder an der Glastür kondensieren. Dies ist ein normaler Vorgang.Um dies zu verhindern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie Lebensmittel in den Ofen geben. Die Kondensation verschwindet, sobald der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
- Garen Sie Gemüse in einem Behälter mit Deckel, anstatt auf dem offenen Blech.
- Lassen Sie Lebensmittel nach dem Garen nicht länger als 15 bis 20 Minuten im Ofen. Ein längerer Stromausfall während des Garens kann zu einer Fehlfunktion des Monitors führen. Kontaktieren Sie in diesem Fall den Kundenservice.function of the monitor. ln this case contact customer service.
- ⚠**WARNUNG:** Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Kommt Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- ⚠**WARNUNG:** Entfernen Sie niemals die Dichtung der Backofentür.
- ⚠**VORSICHT!** Füllen Sie während des Garens, oder wenn der Ofen heiß ist, kein Wasser in die Aushöhlung am Boden des Garraums.
- ⚠**WARNUNG:** Legen Sie keine Lebensmittel direkt auf die Ofenroste. Verwenden Sie immer Backpapier und/oder geeignete Backbleche oder Formen.
- Waschen Sie alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch mit einer Lösung aus heißem Wasser und Spülmittel.

WARNUNGEN (FÜR FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **WARNUNG:** Beim Befüllen des Dampfkessels darf der Füllstand des Wassers den im Kessel angegebenen maximalen Füllstand nicht überschreiten.
- Verwenden Sie nur Trinkwasser zum Befüllen des Tanks.

2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT

2.1. ÜBERBLICK ÜBER DAS PRODUKT

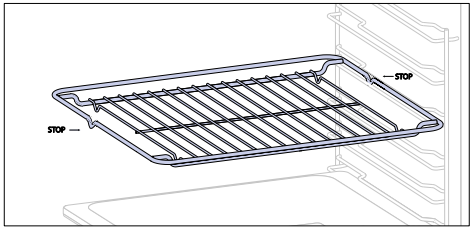


1. **Bedienfeld**
2. **Nummern der Regalpositionen**
3. **Metallgitter**
4. **Bleche**
5. **Lüfterabdeckung**
6. **Backofentür**
7. **Seitengitter** (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Innenraum)
8. **Teleskopführungen**
9. **Wasserbehälter für Dampffunktion**
10. **Seriennummer & QR Code**

Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

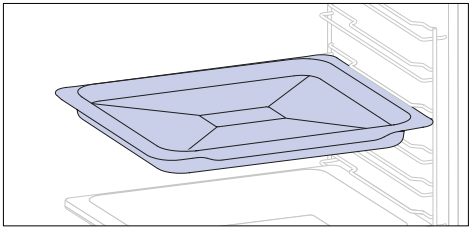
2.2. ZUBEHÖR

Metallrost



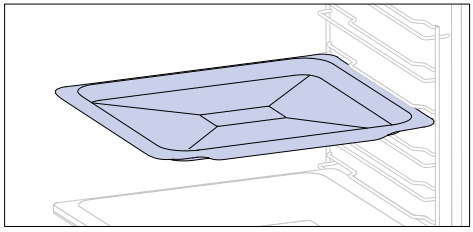
Ein Rost im Backofen ist ein herausnehmbarer und verstellbarer Rost, der Kochutensilien trägt und je nach Kochbedarf auf verschiedene Höhen eingestellt werden kann. Legen Sie keine Lebensmittel direkt darauf; verwenden Sie stattdessen Backpapier oder geeignete Backbleche.

Tieferes Backblech



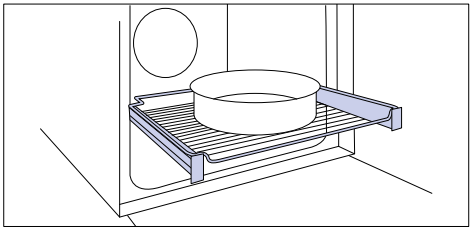
Das tiefere Blech ist ideal für Rezepte mit zusätzlichen Flüssigkeiten oder Schichten, beispielsweise Aufläufe oder Braten. Seine Tiefe ist so konzipiert, dass die gewünschte Konsistenz der darin zubereiteten Speisen gewährleistet ist.

Backblech (sofern vorhanden*)



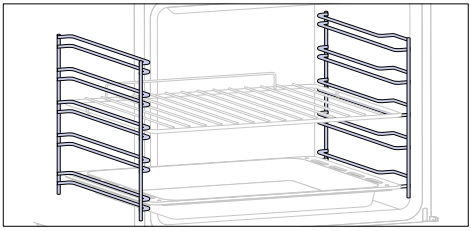
Ein Backblech ist ideal, um eine gleichmäßige Bräunung des Bodens zu erreichen und eignet sich aufgrund seiner flachen Bauweise perfekt für Kekse und Gebäck. Außerdem kann es durch das Einschieben unter einem Backofenrost helfen, Tropfen aufzufangen und Verunreinigungen im Backofen zu vermeiden.

Teleskopschienen (sofern vorhanden*)



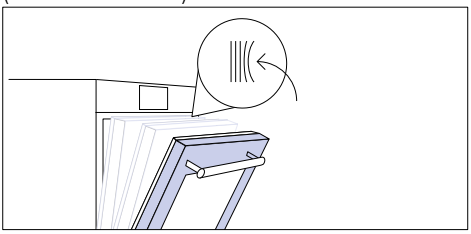
Teleskopische Backofenschienen sind ausziehbare Einlegeböden, die das Einlegen oder Herausnehmen von Gegenständen erleichtern, ohne dass man tief in den heißen Backofen greifen muss. Sie verbessern die Sicherheit und Stabilität und können in verschiedenen Höhenpositionen eingestellt werden.

Seitliche Drahtgitter (sofern vorhanden*)



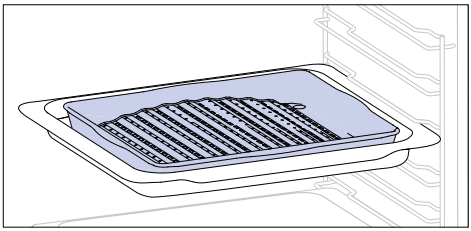
Die seitlichen Einschübe befinden sich auf beiden Seiten des Backraums und dienen zum Einschieben von Backblechen und Gittern während des Garvorgangs.

Soft Close/Soft Open-Scharniere (sofern vorhanden*)



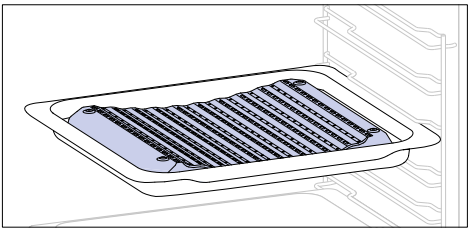
Die Soft Close - und Soft Open-Scharniere steuern die Bewegung der Tür, sorgen für ein reibungsloses Öffnen und Schließen ohne Zuschlagen.

H-LAB Blech - BBQ-Modus (sofern vorhanden*)



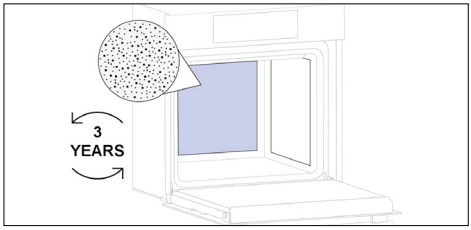
Die konvexe Form eignet sich für das Grillen im Backofen bei hoher Temperatur (220°) und ermöglicht ein raucharmes Grillergebnis auch zu Hause, da das Fett am Boden des Bleches abläuft.

H-LAB Blech - DAMPF-Modus (sofern vorhanden*)

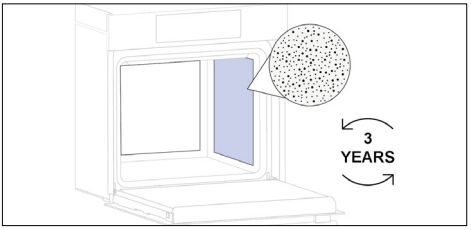


Die konkave Form ermöglicht eine korrekte Zirkulation der Feuchtigkeit, die beim Garen entsteht, und hält den Feuchtigkeitsgehalt der Speisen hoch. Je nach der auf dem Blech eingefüllten Wassermenge wird ein trockeneres oder "feuchteres" Garen erzielt.

Katalyse wände (sofern vorhanden*)

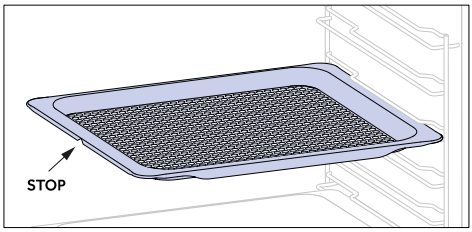


Katalyse Lüfterabdeckung (sofern vorhanden*)



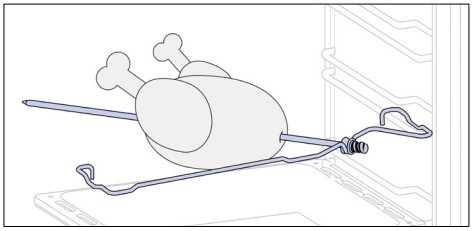
Mit Emaille überzogene Spezialwände mit einer mikroporösen Struktur, um Fett in gasförmige Bestandteile zu verwandeln, damit es sich leichter entfernen lässt. Nach 3 Jahren Gebrauch austauschen (bei 2/3 Kochgängen pro Woche).

Airfry-Blech (sofern vorhanden*)



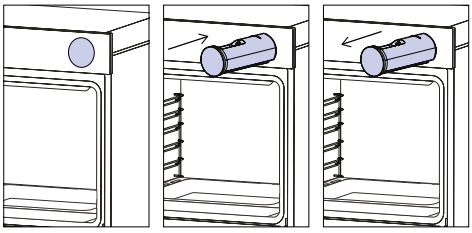
Das Airfry-Blech sorgt dafür, dass die heiße Luft gleichmäßig und dreidimensional auf die Lebensmittel trifft, was eine knusprigere Außenseite gewährleistet, während die Zartheit im Inneren erhalten bleibt. Auf L1 kann optional ein Backblech angebracht werden, um Garsaft oder Panade aufzufangen.

Drehspieß (sofern vorhanden*)



Der Drehspieß arbeitet mit dem oberen Heizelement zusammen: Durch das Drehen werden die Speisen einheitlich gegart. Er eignet sich am besten für mittelgroße Lebensmittel. Ideal für die moderne Zubereitung eines Bratens, der “schmeckt wie bei Muttern.

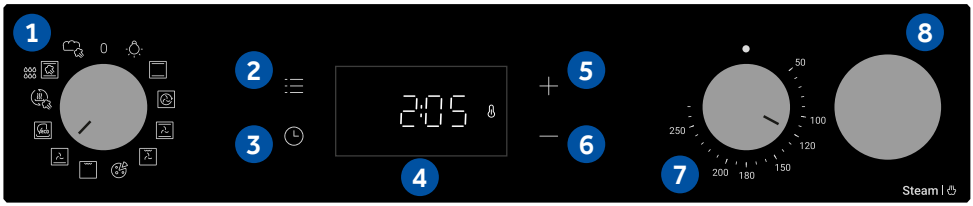
Wasserbehälter für Dampffunktion



Der Dampfkessel ist eine Schublade, die mit dem Wasser gefüllt werden kann, das für die Durchführung von Dampfgar- und Reinigungsprogrammen benötigt wird.

DE: Legen Sie keine Lebensmittel direkt auf die Ofenroste. Verwenden Sie immer Backpapier und/oder geeignete Backbleche oder Formen.

2.3. BEDIENFELD



Geringe Leistungsaufnahme gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission
Stromverbrauch des Produkts im Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige: 0,8 W
Zeitspanne, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige übergeht: 20 min

Die Funktionen und die Rangfolge der Funktionen können je nach Modell variieren.

1. Knopf für die Funktionsauswahl
2. Hauptmenü
3. Timer
4. LED-Display
5. Plus-Taste (+)
6. Minus-Taste (-)
7. Knopf für die Temperaturauswahl
8. Wasserbehälter für Dampffunktion

WICHTIGSTE FUNKTIONEN

Das Display verfügt über 3 Hauptfunktionen:

Symbol	Funktion	Beschreibung
	Hauptmenü	Drücken Sie einmal, um die Kindersicherung zu aktivieren, zweimal, um auf die Tageszeit zuzugreifen, dreimal, um die Alarmlautstärke einzustellen, und viermal, um die Helligkeit einzustellen.
	Timer-Menü	Drücken Sie einmal für die Gardauer, zweimal für den Minutenzähler.
+ −	**+/-**	Drücken Sie diese Tasten, um die Werte zu erhöhen/verringern oder um eine Funktion in den Einstellmodi zu aktivieren/ deaktivieren. Halten Sie die Taste + 5 Sekunden lang gedrückt, um die Tageszeit im Display zu aktivieren.

3. VOR DEM START

3.1. INFORMATIONEN ZUM START

Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal einschalten, bemerken Sie vielleicht etwas Rauch. Keine Sorge, warten Sie einfach, bis sich der Rauch verzogen hat, bevor Sie den Ofen benutzen.

So funktioniert die Beleuchtung

Der Garraum wird von einer oder mehreren Glühbirnen beleuchtet, die in der Regel bei jedem Beginn einer Garfunktion aktiviert werden.

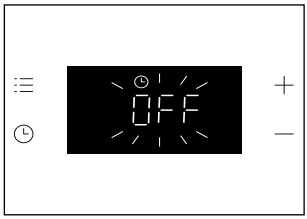
So funktioniert das Kühlgebläse

Das Kühlgebläse hat die Aufgabe, die Wärme abzuführen, den Backofen und seine Umgebung vor Überhitzung zu schützen und die Küchengeräte vor den Auswirkungen der hohen Temperaturen zu bewahren. Es arbeitet während und nach dem Garvorgang in Abhängigkeit von der Innentemperatur des Ofens.
Wenn das Kühlgebläse in Betrieb ist, erzeugt es in der Regel ein leises Brummen oder Schwirren. Möglicherweise bemerken Sie auch einen warmen Luftstrom, der aus dem Spalt zwischen der Backofentür und dem Bedienfeld austritt.

3.2. ERSTE VERWENDUNG

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss zunächst die Tageszeit eingestellt werden.

- **STELLEN SIE DIE UHRZEIT EIN:** Auf dem Display wird „OFF“ angezeigt. Drücken Sie „+“, um die aktuelle Stunde einzustellen. Warten Sie 5 Sekunden lang auf die Bestätigung.

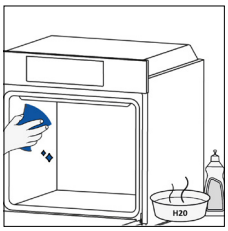


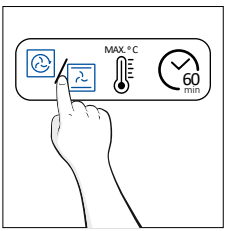




3.3. ERSTE REINIGUNG

Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme reinigen. Die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen. Alle Zubehörteile spülen und den Backofen innen mit warmem Spülwasser auswischen. Den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur einstellen und etwa eine Stunde lang anlassen, damit der neue Geruch verfliegt.





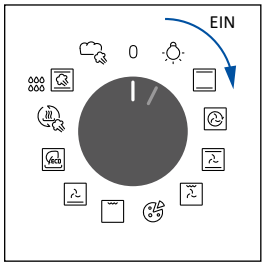


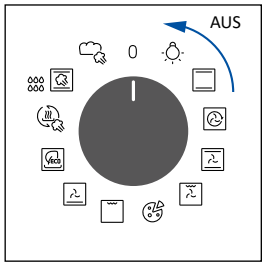
4. BETRIEB DES PRODUKTS

4.1. SO FUNKTIONIERT DAS PRODUKT

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

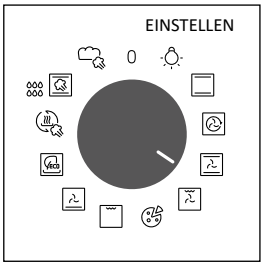
Um den Backofen einzuschalten, drehen Sie den Funktionsknopf (im Uhrzeigersinn/gegen den Uhrzeigersinn) und wählen Sie ein Programm. Um ihn auszuschalten, stellen Sie den Funktionsknopf auf die Position „0“.

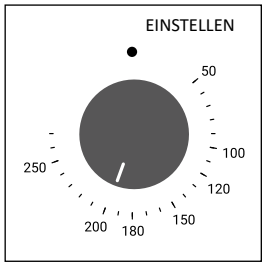




GARPROGRAMM EINSTELLEN

Drehen Sie den Funktionsknopf, um das gewünschte Programm auszuwählen, und drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Temperatur einzustellen.





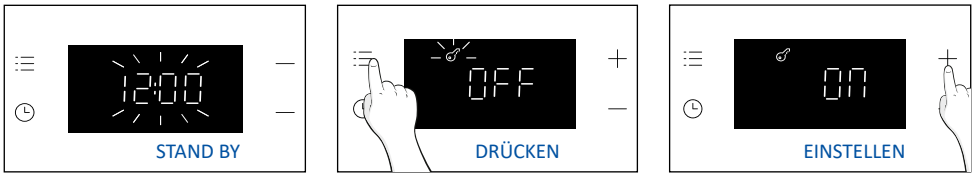
HAUPTMENÜ

Rufen Sie das Hauptmenü auf, indem Sie ☰ drücken. Um zu navigieren, tippen Sie auf ☰ so oft wie nötig, um die folgenden Einstellungen zu öffnen.

TASTENSPERRE

Mit dieser Funktion können Sie den Bildschirm sperren, um eine unerwünschte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern.
Um die Bildschirmsperre zu aktivieren, drücken Sie einmal auf „Hauptmenü“ und dann auf „+“, um die Funktion zu bestätigen.
Um die Sperre zu deaktivieren, drücken Sie auf „Hauptmenü“ und dann auf „-“.

Aktivieren



Deaktivieren



HINWEIS:

Tastensperre: Ist die Kindersicherung aktiviert und der Funktionswahlschalter auf einer anderen Position als „0“ gestellt, funktionieren nur die Displaytasten erst wieder, wenn die Kindersicherung deaktiviert wird. Wechselt der Funktionswahlschalter die Position, funktioniert das Gerät gemäß dem gewählten Programm.

UHRZEIT

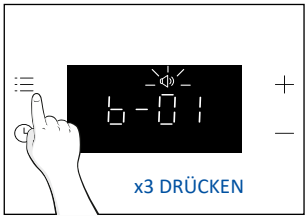
Ermöglicht die Änderung der Tageszeit.
Drücken Sie ☰ , um das Hauptmenü zu öffnen. Tippen Sie auf ☰ so oft (x2) wie nötig, um „Tageszeit“ auszuwählen. Verwenden Sie dann „+/-“, um den Wert einzustellen. Warten Sie 5 Sekunden zur Bestätigung oder drücken Sie einmal das Hauptmenü ☰ .

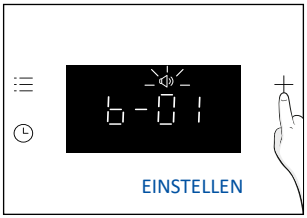


HINWEIS: Der Backofen ist standardmäßig auf den „24h“-Modus eingestellt. Um in den „12h“-Modus zu wechseln, halten Sie die Taste „+“ im Standby-Modus 5 Sekunden lang gedrückt. Wechseln Sie auf die gleiche Weise zurück in den „24h“-Modus.

ALARMLAUTSTÄRKE

AErmöglicht die Änderung der Lautstärke des Warntons..
Drücken Sie ☰ um das Hauptmenü zu öffnen. Tippen Sie so oft (x3) wie nötig, um „Alarmlautstärke“ auszuwählen. Auf dem Display wird „b-01“ angezeigt. Die Zahlen stellen die Tonintensität dar, die mit Hilfe von „+/-“ verändert werden kann. Warten Sie 5 Sekunden zur Bestätigung oder drücken Sie einmal auf das Menü ☰.

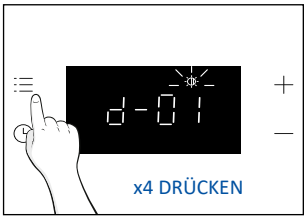


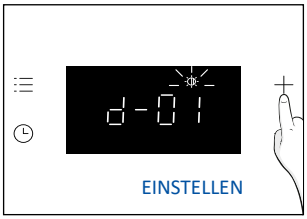




HELLIGKEIT DES DISPLAYS

Ermöglicht die Änderung der Helligkeit des Backofen-Displays.
Drücken Sie ☰ , um das Hauptmenü zu öffnen. Tippen Sie so oft (x4) wie nötig, um „Alarmlautstärke“ auszuwählen. Auf dem Display wird „d-01“ angezeigt. Die Zahlen stehen für die Helligkeitsintensität, die mit Hilfe von „+/-“ geändert werden kann. Warten Sie 5 Sekunden zur Bestätigung oder drücken Sie einmal auf das Menü ☰.





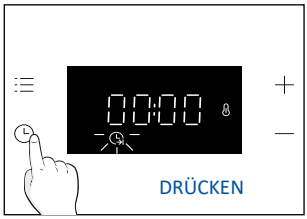


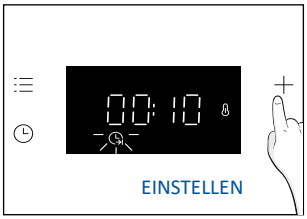
TIMER-MENÜ

Rufen Sie das Timer-Menü auf und drücken Sie hierzu . Um zu navigieren, tippen Sie auf so oft wie nötig, um die folgenden Einstellungen zu öffnen.

GARZEIT

Darüber kann die erforderliche Garzeit für das gewählte Gericht eingestellt werden.
AKTIVIERUNG: Drücken Sie , um das Timer-Menü zu öffnen. Verwenden Sie dann „+/-“, um den Wert einzustellen. Warten Sie zur Bestätigung 5 Sekunden oder drücken Sie das „Timer-Menü“.







Der Countdown beginnt, wenn der Timer eingestellt ist. Während der Garphase kann der Wert der Dauer geändert werden, indem der Modus „Gardauer“ geöffnet wird und die Tasten „+/-“ gedrückt werden. Nach Ablauf der Dauer wird auf dem Display „End“ angezeigt.
Um die Kochdauer zu stoppen, halten Sie die Taste Timer 3 Sekunden lang gedrückt oder setzen Sie den Timerwert mit „-“ zurück.

Wenn der Kochvorgang beendet ist:

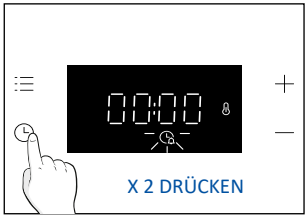
1. Auf dem Display erscheint „End“: ein Warnton ertönt 30 Sekunden lang, wenn nicht abgebrochen wird.
2. Drücken Sie die Taste „Timer“ , um den Warnton abzustellen. „End“ verschwindet aus dem Display, stattdessen wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

WARNUNG: Der Backofen befindet sich nun im manuellen Modus, die Backofenfunktion und der Thermostat-Kommutator sollten ebenfalls ausgeschaltet sein, anderenfalls heizt der Backofen weiter.

HINWEIS: Wenn Sie eine andere Taste als die Taste Timer drücken, wird der Warnton stummgeschaltet, die Anzeige „End“ bleibt auf dem Display und der Ofen bleibt außer Betrieb.

MINUTENZÄHLER

Ermöglicht die Verwendung des Backofens als Wecker.
AKTIVIERUNG: Drücken Sie , um das Timer-Menü zu öffnen. Tippen Sie auf so oft (x2) wie nötig, um den „Minutenzähler“ auszuwählen. Verwenden Sie dann „+/-“, um den Wert einzustellen.
Warten Sie zur Bestätigung 5 Sekunden oder drücken Sie das „Timer-Menü“.







Wenn der Countdown abgelaufen ist:

1. Das Symbol für den Alarm blinkt auf dem Display, und es ertönt ein 30 Sekunden lang andauernder Summerton, wenn er nicht gelöscht wird.Press any key to cancel the alarm tone.
2. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarmton abzustellen. Die aktuelle Tageszeit wird auf dem Display angezeigt. Der Ofen läuft weiter, bis der linke Drehknopf in die Position 0 gedreht wird.

Um den Minutenzähler zu stoppen, halten Sie die Taste Timer 3 Sekunden lang gedrückt oder setzen Sie den Wert mit „-“ zurück.

ANZEIGE DES OFENKOMMUTATORSTATUS

Wahlschalter für die Temperatur:

Wenn die Backofentemperatur unter der eingestellten Temperatur liegt, erscheint auf dem Display das Symbol (Thermostat EIN).

4.2. GARFUNKTIONEN

4.2.1. STANDARDFUNKTIONEN

HINWEIS: Befolgen Sie die Anweisungen in der nachstehenden Tabelle, was das Vorheizen betrifft. „JA“ bedeutet, dass ein Vorheizen erforderlich ist; „NEIN“ bedeutet, dass ein Vorheizen nicht empfohlen wird und die Speisen bei kaltem Ofen eingeschoben werden müssen.

Symbol	Funktion	Empfohlene Regalposition	Vorheizen	Empfehlungen
	Lampe			
	*Ober- &Unterhitze	L2/L3	JA	IDEAL FÜR: Kuchen, Brote, Kekse, Quiches auf einer Ebene mit Ober- und Unterhitze.
	Mehrstufig	L4 (ein Blech) L2+L5 (zwei Bleche) L2+L4+L6 (drei Bleche)	JA	IDEAL FÜR: Kuchen, Kekse und Pizzen auf einer oder mehreren Ebenen. Ideal zum Garen verschiedener Speisen.
	Mit Gebläse	L2/L3/L4	JA	IDEAL FÜR: ganze Hähnchen, Hähnchenteile, Gemüse und Gebäck auf einer Ebene durch die Kombination des Gebläses mit oberen und unteren Heizelementen.
	Grill + Umluft	L4/L5	JA	IDEAL FÜR: ganze Fleischstücke (Braten) oder gratinierte Speisen. Verwendung bei geschlossener Tür. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn notwendig.
	Pizza	L2/L3	JA	IDEAL FÜR: alle Arten von Pizzen mit oder ohne Vorheizen des Ofens.
	**Grill	L6 für dünne Lebensmittel, L4 für dickere Lebensmittel	NEIN	IDEAL FÜR: große Mengen von Würstchen, Steaks und Toastbrot. Der gesamte Bereich unterhalb des Grillelements wird heiß. Verwendung bei geschlossener Tür. Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden.
	Unterhitze+Umluft	L3/L4	NEIN	IDEAL FÜR: Torten, Quiches und dünne Pizzen bei Umluft und Unterhitze. Die Funktion hilft, den oberen Teil mit indirekter Strahlungswärme zu garen.
	*ECO	L3/L4	NEIN	IDEAL FÜR: Hähnchenteile, ganze Fleischstücke, Fisch oder Gratin. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn notwendig. Diese Funktion ermöglicht es, beim Garen Energie zu sparen und die Speisen feucht und zart zu halten.

	Speisen aufwärmen	L3/L4	NEIN	Mit dieser Funktion lassen sich bereits zubereitete Gerichte und Backwaren besonders schonend erwärmen. Die Dampfunterstützung verhindert das Austrocknen der Speisen, während die Wärme gleichmäßig verteilt wird. So bleiben Geschmack, Aroma und Konsistenz bestmöglich erhalten – für ein Ergebnis wie frisch zubereitet.
	Dampf°	L3/L4	NEIN	Geeignet für: Gemüse, Kuchen, Kekse, Reis, Fleisch, Fisch und Geflügel auf einer Ebene bei Ober-/Unterhitze mit Dampfunterstützung. Die Kombination aus Dampf und Hitze sorgt für eine saftige und zarte Inneres und eine knusprige Kruste. Diese Funktion eignet sich außerdem hervorragend für das Niedrigtemperaturgaren und gewährleistet besonders zarte, saftige und gleichmäßig gegarte Braten.
	Brot	L3/L4	NEIN	Geeignet für: verschiedene Brotsorten wie Vollkornbrot, Ciabatta oder Baguette. Dank der speziellen Kombination aus Dampf und Hitze gelingen Brote mit hervorragenden Backergebnissen – mit einer besonders knusprigen, goldbraunen und glänzenden Kruste

* Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft
** Verwendung bei geschlossener Tür

5. LEITFADEN ZUM GAREN

5.1. ALLGEMEINE GARTABELLE

HINWEIS: Zum Backen von Kuchen, Quiches und anderen Rezepten, die eine Form oder einen Behälter auf 2 Ebenen erfordern, positionieren Sie das Blech versetzt: das obere Blech auf der linken Seite und das untere Blech auf der rechten Seite.

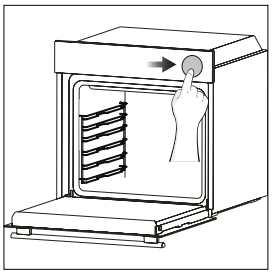
Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegebodenposition	Garzeit nach dem Vorheizen* (min)
Süße Backwaren	Kleine Kuchen / Muffins	1	Konventionell Mehrstufig Mit Gebläse	170°C 155°C 140°C	J	Tiefere Bleche	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Mehrstufig	150°C		Tiefere + Backbleche	L2+L5	35-45
		3	Mehrstufig	145°C		Tiefere + Backbleche	L2+L4+L6	40-50
	Biskuitkuchen (26 cm Ø)	1	Konventionell Mehrstufig Mit Gebläse	160°C 160°C 150°C	J	Metallrost + Tortenform	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Mehrstufig	150°C		Metallrost + Tortenform	L1+L4	40-50
	Kekse	1	Konventionell Mehrstufig Mit Gebläse	150°C 150°C 130°C	J	Tiefere Bleche	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Mehrstufig	140°C		Tiefere + Backbleche	L2+L5	50-60
	Chouquettes	1	Konventionell	190°C	J	Tiefere Bleche	L3	25-35
		2	Mehrstufig	170°C		Tiefere Bleche	L2+L5	35-45
	Yorkshire-Pudding	1	Konventionell	200°C	J	Tiefere Bleche	L3	20-30
	Baisers	1	Mehrstufig	90°C	J	Tiefere Bleche	L4	80-100
	Macarons	1	Konventionell	150°C	J	Tiefere Bleche	L3	15-20
	Gedeckter Apfelkuchen	1	Konventionell	170°C	J	Metallrost + Tortenform	L2	70-80
		1	Mit Gebläse	150°C	J	Metallrost + Tortenform	L2	50-70
	Tarte Tatin	1	Konventionell	170°C	J	Metallrost + Tortenform	L4	60-70
	Törtchen	2	Unterhitze+Umluft	180°C	N	Metallrost + Tortenform	L3	30-40
	Schokoladen-soufflé	1	Konventionell	200°C	J	Backblech + Formen	L3	10-15
	Käsekuchen	1	Konventionell	150°C	J	Metallrost + Tortenform	L2	50-65
	Tiefkühlcroiss-ants	1	Konventionell	180°C	J	Tiefere Bleche	L3	20-25
		2	Mehrstufig	180°C		Tiefere Bleche	L2+L5	25-35
		3	Mehrstufig	160°C		Tiefere Bleche	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, gefroren	1	Konventionell	200°C	J	Tiefere Bleche	L3	30-45

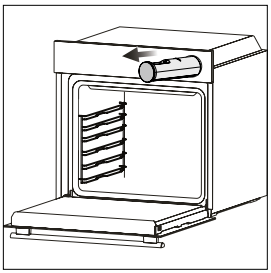
Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegebo-denposition	Garzeit nach dem Vorhei-zen*(min)
Brote und Fladen-brot	Toastbrot	1	Grill	max	N	Metallrost	L6	8-10
	Focaccia	1	Konventionell	200°C	J	Tiefere Bleche	L3	25-35
	Brot, Vollkorn	1	Konventionell	200°C	J	Tiefere Bleche	L3	30-50
Pikante Pasteten und Aufläufe	Herzhafte Kuchen / Quiches (26 cm Ø)	1	Konventionell	200°C	J	Metallrost + Quicheform	L1 or L2	30-50
		2	Mehrstufig	180°C		Metallrost + Quicheform	L1+L4	50-70
	Käsesoufflé	1	Konventionell	200°C	J	Tiefere Bleche	L3	20-30
	Lasagne, frisch	1	Konventionell	200°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	30-45
	Lasagne, gefroren	1	Konventionell	180°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	35-50
	Cannelloni, gefroren	1	Konventionell	200°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	35-50
	Gebackene Nudeln	1	ECO	200°C	N	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L4	25-35
Pizza	Pizza, frisch (Blech)	1	Konventionell Pizza	230°C 230°C	J N	Tiefere Bleche	L2 / L3	15-25 25-35
		2	Mehrstufig	180°C	J	Backbleche + Tiefere Bleche	L2+L5	30-40
	Pizza, frisch (rund)	1	Konventionell Pizza	max max	J N	Backblech	L2 / L3	8-15 10-25
		2	Mehrstufig	180°C	J	Backbleche + Tiefere Bleche	L2+L5	30-40
	Pizza, tiefgekühlt (dünne Kruste)	1	Mehrstufig	220°C 200°C	J N	Airfryer Bleche***	L4	15-25
		2	Mehrstufig	200°C	J	Metallrost	L2+L5	15-20
		3	Mehrstufig	180°C		Metallrost	L2+L4+L6	15-25
Fleisch und Geflügel	Gebratenes ganzes Huhn** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	N	Metallgitter Tieferes Tablett bei L1 platzieren	L3	50-70
		1	Mit Gebläse	200°C	J	Tiefere Bleche	L2	45-60
	Hähnchens-chenkel	1	Mehrstufig	220°C	N	Airfryer Bleche***	L4	35-45
		1	Mit Gebläse	190°C	J	Tiefere Bleche	L3	30-50
	Gebratene Ente**	1	ECO	220°C	N	Metallgitter Tieferes Tablett bei L1 platzieren	L3	50-70
	Gefrorene Nuggets (600-800)	1	Mehrstufig	190°C	N	Airfryer Bleche***	L4	20-30

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorheizen	Garzubehör	Einlegebodenposition	Garzeit nach dem Vorheizen*(min)
Fleisch und Geflügel	Gebratener Truthahn**	1	ECO	220°C	N	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-70
		1	Mit Gebläse	200°C	J	Tiefere Bleche	L2	45-60
	Schweinerippchen (1000-1200g)	1	Konventionell	200°C	J	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	80-100
	Würstchen**	1	Grill	230°C	N	Metallgitter Backblech auf L1 stellen	L4	30-40
	Rinderbraten (500g)	1	Konventionell	220°C	J	Backblech	L3	20-40
	Hackbraten (1000-1500g)	1	Konventionell	180°C	J	Backblech	L3	40-50
	Gebratenes Huhn mit Kartoffeln	1	ECO	220°C	N	Tiefere Bleche	L4	55-75
		1	Mit Gebläse	200°C	J	Tiefere Bleche	L2 / L3	50-60
Fisch and Seafood	Gegrillte Meeresfrüchte	1	Grill	220°C	N	Metallrost	L4	15-30
	Gefrorene Fischstäbchen	1	Mehrstufig	200°C	N	Airfryer Bleche***	L4	20-25
	Gebackener Fisch	1	ECO	200°C	N	Metallgitter Backblech auf L1 stellen	L4	20-30
	Fischfilet	1	Konventionell	170°C	J	Tiefere Bleche	L3	10-25
Backwaren	Gemüsegratin	1	ECO	200°C	N	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L4	25-35
	Gefrorene Pommes frites (300-500g)	1	Mehrstufig	200°C	N	Airfryer Bleche***	L4	30-40
	Gefrorene Kartoffelecken (400-600g)	1	Mehrstufig	200°C	N	Airfryer Bleche***	L4	25-35
	Röstkartoffeln	1	ECO	200°C	N	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L4	25-35
	Gebratene Kartoffeln	1	Konventionell	200°C	J	Tiefere Bleche	L4	50-60
		1	Mit Gebläse	180°C	J	Tiefere Bleche	L4	20-30

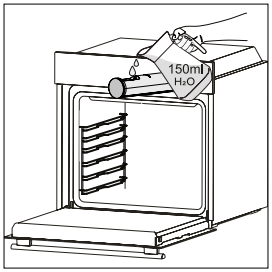
Die Garzeiten können je nach Rezept und Zutaten des Verbrauchers variieren.
* Wenn Vorheizen erforderlich ist
** Drehen Sie das Essen bei Bedarf nach der Hälfte der Garzeit um.
*** Je nach Backofenmodell.

5.2. SO VERWENDEN SIE DEN DAMPFKESSEL FÜR DAMPFGARPROGRAMME

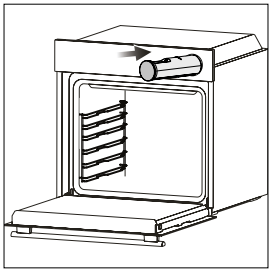


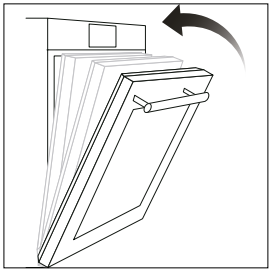


1. Drücken Sie leicht auf den Dampfkessel, um ihn zu öffnen.

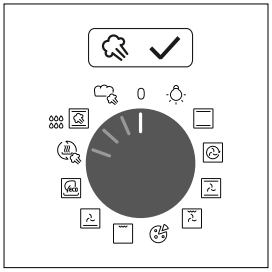


2. Füllen Sie 150 ml Trinkwasser mithilfe eines Messbechers oder direkt am Wasserhahn in den Frischwasserbehälter. Überschreiten Sie dabei nicht die markierte maximale Füllhöhe im Behälter.





3. Schieben Sie den Frischwasserbehälter vollständig ein, legen Sie die Speisen in den Garraum und schließen Sie anschließend die Backofentür.



4. Wählen Sie die Dampffunktion und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, um den Garvorgang zu starten. Nach Auswahl eines Dampfprogramms erinnert Sie die Benutzeroberfläche daran, Wasser in den Frischwasserbehälter einzufüllen, auch wenn dieser Schritt bereits zuvor beschrieben wurde.

HINWEIS: Wird zu viel Wasser eingefüllt, kann überschüssiges Wasser im Frischwasserbehälter verbleiben. Entleeren Sie den Behälter nach Abschluss des Garvorgangs.

HINWEIS: Beim Garen mit Dampf kann am Ende des Garvorgangs etwas Restwasser oder Kondenswasser auf dem Boden des Garraums zu sehen sein.

5.3. FRESH-FLAVOUR-TABELLE*

Die Fresh-Flavour-Tabelle enthält empfohlene Einstellungen für die Dampfgarprogramme. Sie ermöglicht die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten ohne Vorheizen des Backofens. Die tatsächliche Garzeit kann je nach Rezept, Zutaten und Lebensmittelmenge variieren.

Rezept	Größe der Portion	Garpro-gramm	T°C	Garzubehör	Einlegebo-denposition	Garzeit (min)
Weißbrot	500-1000 gr	Brot	180	Tiefe backbleche	L3	30-40
Brötchen	6-8 stk.	Brot	180	Tiefe backbleche	L3	25-35
Vollkornbrot	400-600 gr	Brot	170	Tiefe backbleche	L3	20-35
Roggenbrot	500-1000 gr	Brot	170	Metallgitter + Form	L3	30-45
Baguette	400-500 gr	Brot	180	Tiefe backbleche	L3	25-35
Ciabatta	6-8 stk.	Brot	180	Tiefe backbleche	L3	25-35
Bagels	6-8 stk.	Brot	160	Tiefe backbleche	L2	30-40
Sandwichbrote	5-10 stk.	Brot	160	Tiefe backbleche	L3	15-25
Brioche	6-8 stk.	Brot	160	Tiefe backbleche	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 gr	Brot	160	Tiefe backbleche	L3	30-40
Rinderfilet, medium **	400-500 gr	Dampf°	190	Metallgitter + L2 Backblech	L3	35-45
Rinderfilet, langsam gegart**	400-500 gr	Dampf°	110	Metallgitter + L2 Backblech	L3	40-50
Beef wellington	1000-1500 gr	Dampf°	200	Tiefe backbleche	L3	40-50
Hackbraten	1000-1500 gr	Dampf°	200	Tiefe backbleche	L3	40-50
Schweinebraten **	1000-1500 gr	Dampf°	190	Metallgitter + L2 Backblech	L3	60-70
Schweinebraten, langsam gegart **	1000-1500 gr	Dampf°	110	Metallgitter + L2 Backblech	L3	80-100
Lammkotelett	800-1000 gr	Dampf°	190	Tiefe backbleche	L3	60-80
Lammkeule	1500-2000 gr	Dampf°	200	Tiefe backbleche	L3	80-100
Hühnerbrust	300-500 gr	Dampf°	220	Tiefe backbleche	L3	20-30
Hähnchenschenkel	1000 gr (app. 10 stk.)	Dampf°	220	Metallgitter + L2 Backblech	L3	40-50
Lachsfilet	600 gr (app. 4 stk.)	Dampf°	150	Tiefe backbleche	L2	15-25
Lachsfilet, langsam gegart	600 gr (app. 4 stk.)	Dampf°	110	Tiefe backbleche	L2	25-35
Wolfsbarschfilet	500 gr (app. 4 stk.)	Dampf°	150	Tiefe backbleche	L3	10-25
Wolfsbarschfilet, langsam gegart	500 gr (app. 4 stk.)	Dampf°	110	Tiefe backbleche	L3	20-30
Goldbrasse	500-700 gr	Dampf°	160	Tiefe backbleche	L3	30-40

Rezept	Größe der Portion	Garpro-gramm	T°C	Garzubehör	Einlegebo-denposition	Garzeit (min)
Kleine Kuchen/Muffins	10-20 stk.	Dampf°	170	Tiefe backbleche	L3	35-45
Reichhaltiger, langsam ge-backener Früchtekuchen	1000-1500 gr	Dampf°	140	Metallgitter + Form	L3	60-80
Käsekuchen	1000-1500 gr	Dampf°	140	Metallgitter + Form	L2	60-80
Tiefkühl Croissant	4-6 stk.	Dampf°	200	Tiefe backbleche	L3	20-30
Gemischtes Gemüse	1000-1500 gr	Dampf°	220	Tiefe backbleche	L3	50-60
Halbierte Bratkartoffeln	500-1000 gr	Dampf°	210	Tiefe backbleche	L3	50-60
Halbierte Auberginen	400-500 gr	Dampf°	210	Tiefe backbleche	L3	30-45
Blumenkohl	400-500 gr	Dampf°	210	Metallgitter + Pyrex	L3	30-40
Fenchel	400-600 gr	Dampf°	200	Metallgitter + Pyrex	L3	45-55
Karottenstifte	250-500 gr	Dampf°	200	Tiefe backbleche	L3	35-45
Kürbiswürfel	500-800gr	Dampf°	160	Tiefe backbleche	L3	30-40
Brokkoli	400-600gr	Dampf°	150	Tiefe backbleche	L3	30-40
Gemüseauflauf	6 kleine Auflaufförmchen	Dampf°	200	Tiefe backbleche	L3	30-40
Pizza	1 slice (200-300 gr)	Speisen aufwärmen	110	Pyrex-Auflauf-form	L3	10-15
Focaccia	200-400 gr	Speisen aufwärmen	110	Tiefe backbleche	L3	10-20
Brötchen	300-500 gr	Speisen aufwärmen	110	Tiefe backbleche	L3	15-25
Brötchen	200-500 gr	Speisen aufwärmen	110	Tiefe backbleche	L3	10-20
Pasta	500-1000 gr	Speisen aufwärmen	120	Tiefe backbleche	L3	20-30
Kuchen (Muffins)	100-300 gr	Speisen aufwärmen	110	Tiefe backbleche	L3	10-20
Lasagne	500-1000 gr	Speisen aufwärmen	140	Pyrex-Auflauf-form	L3	25-35
Eintopfgerichte (Aufläufe und Ofengemüse)	400-700 gr	Speisen aufwärmen	120	Pyrex-Auflauf-form	L3	30-40

* Nach dem Garen oder Regenerieren einiger Speisen kann überschüssiges Wasser am Boden des Garraums oder im Frischwasserbehälter verbleiben. Entfernen Sie überschüssiges Wasser aus beiden Bereichen, bevor Sie einen neuen Garvorgang starten.
** Bevor Sie das Fleisch in den Ofen schieben, braten Sie es einige Minuten von allen Seiten in einer heißen Pfanne an, damit es eine aromatische Kruste bekommt. Vor dem Anbraten können Sie es mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

6. PFLEGE UND REINIGUNG

6.1. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

Durch regelmäßiges Reinigen kann die Lebensdauer des Gerätes erhöht werden. Den Ofen vor der manuellen Reinigung abkühlen lassen.

- Es empfiehlt sich, den Backofen nach jeder Verwendung grob zu reinigen.
- Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Gerät die Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- Es wird empfohlen, den Backofen nicht bei sehr hohen Temperaturen zu betreiben, um eine übermäßige Verschmutzung und unangenehme Rauch- und Geruchsentwicklung zu vermeiden. Es ist besser, bei niedrigerer Temperatur die Garzeit zu erhöhen.
- Zusätzlich zum mitgelieferten Zubehör sollten nur temperatur- und hitzebeständige Backformen und ofenfestes Geschirr verwendet werden.

6.2. REINIGUNG DES BACKOFENS

6.2.1. IM INNEREN DES BACKOFENS: REINIGUNGSFUNKTIONEN

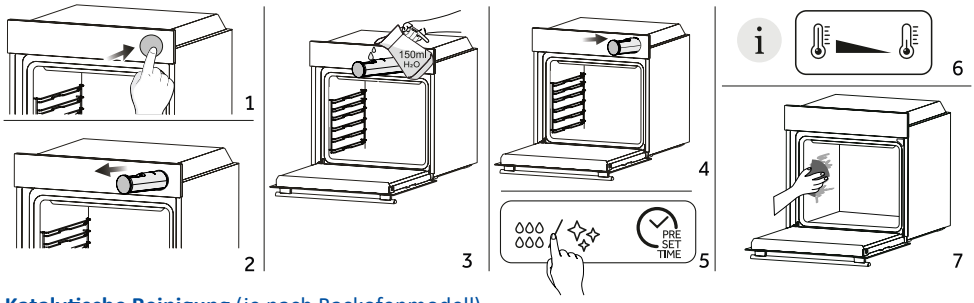
H2O Clean

Die H2O-Clean-Funktion wurde entwickelt, um leichte Verschmutzungen mühelos zu beseitigen und eine schnelle und umweltfreundliche Lösung für die Reinigung Ihres Backraums mit der Kraft des Dampfes zu bieten.

So funktioniert es:

1. Füllen Sie 150 ml Trinkwasser mithilfe eines Messbechers oder direkt am Wasserhahn in den Frischwasserbehälter. Überschreiten Sie dabei nicht die markierte maximale Füllhöhe im Behälter.
2. Nach Aktivierung der Dampffunktion werden Sie über die Benutzeroberfläche aufgefordert, 150 ml Wasser in den Frischwasserbehälter einzufüllen.
3. Drehen Sie den Temperaturregler auf „100 °C“ und lassen Sie die Funktion 20 Minuten lang laufen.
4. Lassen Sie den Backofen am Ende des Reinigungsvorgangs abkühlen.
5. Wenn das Gerät abgekühlt ist, die Innenflächen mit einem Tuch reinigen.

⚠ **WARNUNG**: Gerät nur berühren, wenn es sicher abgekühlt ist. Vorsicht, bei allen heißen Oberflächen besteht ein Verbrennungsrisiko. Verwenden Sie destilliertes Wasser oder Trinkwasser. Wischen Sie den Garraum ab und lassen Sie ihn vollständig trocknen, um eine mögliche Korrosion zu vermeiden.



Katalytische Reinigung (je nach Backofenmodell)

Die katalytischen Platten kleiden den Garraum aus und sorgen dafür, dass Sie nie Probleme mit einem schmutzigen Backofen haben.

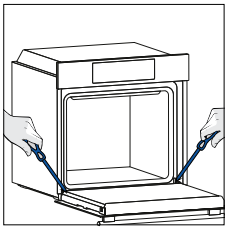
Die Paneele sind mit einer speziellen Emaille beschichtet, die eine mikroporöse Struktur aufweist, die in der Lage ist, Fettspritzer zu absorbieren.

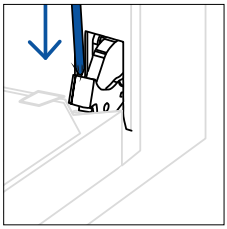
Durch eine katalytische chemische Reaktion wandeln sie das absorbierte Fett effizient in gasförmige Elemente um, wenn sie hohen Temperaturen ausgesetzt werden.

Empfehlung: Ziehen Sie in Erwägung, die katalytischen Platten nach etwa drei Jahren Gebrauch auszutauschen, vor allem, wenn Sie Ihren Ofen für zwei bis drei Garvorgänge pro Woche verwenden. Dies gewährleistet optimale Leistung und Sauberkeit.

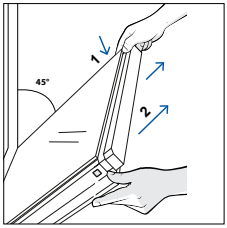
6.2.2. AUßERHALB DES BACKOFENS: Ausbau und Reinigung der Glastür

1. Stellen Sie die Tür auf 90°. Drehen Sie die Verriegelungslaschen des Scharniers vom Backofen weg nach außen.

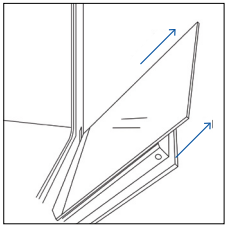




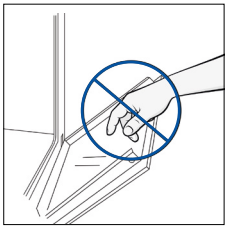
2. Stellen Sie die Tür auf 45°. Drücken Sie gleichzeitig auf die beiden Knöpfe an den seitlichen Schultern der Tür und ziehen Sie sie zu sich heran, um die obere Abdeckung der Glastür zu entfernen.



3. Entfernen Sie das Backofenglas sehr vorsichtig und beginnen Sie mit dem inneren Glas. Halten Sie das Glas während des Vorgangs mit beiden Händen fest und legen Sie sie auf eine gepolsterte, flache Unterlage (z. B. auf einen Stoff).



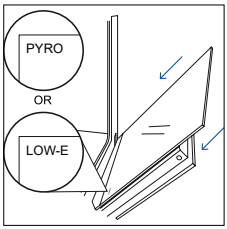
4. ⚠ **WARNUNG**: Das äußere Glas ist nicht abnehmbar.



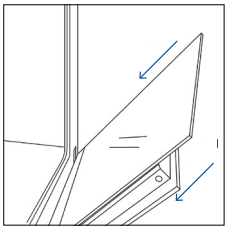
5. Reinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch und geeigneten Reinigungsmitteln.



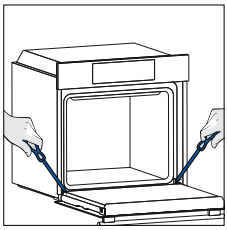
6. Setzen Sie die Glasscheiben ein und vergewissern Sie sich, dass das „Low-E“ / PYRO -Etikett gut lesbar und auf der unteren linken Seite der Tür in der Nähe des linken Scharniers angebracht ist. Auf diese Weise bleibt das bedruckte Etikett auf dem ersten Glas auf der Innenseite der Tür.

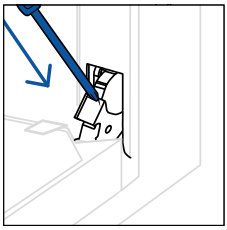


7. Bringen Sie die obere Abdeckung der Glastür wieder an, indem Sie sie nach innen drücken, bis die beiden seitlichen Knöpfe hörbar einrasten.



8. Stellen Sie dann die Tür wieder auf 90° und drehen Sie die Verriegelungslaschen der Scharniere nach innen in das Innere des Ofens.





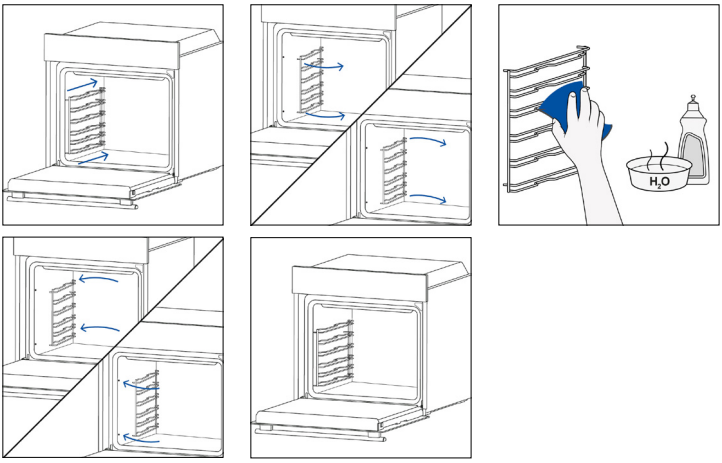
6.3. REINIGUNG DES ZUBEHÖRS

Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör nach jedem Gebrauch gründlich reinigen und mit einem Handtuch abtrocknen. Bei hartnäckigen Rückständen sollten Sie das Zubehör etwa 30 Minuten lang in einer Mischung aus Wasser und Seife einweichen, bevor Sie es ein zweites Mal abwaschen.

⚠ **WARNUNG**: Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfkantige Gegenstände für die Reinigung verwenden, um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen. Nur Wasser, Spülmittel oder Reinigungsmittel mit Bleiche (Ammoniak) verwenden.

REINIGUNG DER SEITLICHEN EINSCHÜBE:

1. Entfernen Sie die seitlichen Einschübe, indem Sie sie in Richtung der Pfeile ziehen.
2. Reinigen Sie die seitlichen Einschübe entweder in der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm und lassen Sie sie anschließend abtrocknen.
3. Bauen Sie die seitlichen Einschübe nach dem Reinigungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.



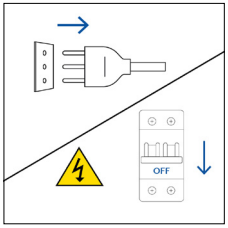
6.4. WARTUNG

AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

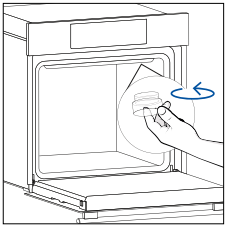
Auswechseln der Glühbirne an der Oberseite:

1. Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung.
2. Nehmen Sie die Glasabdeckung der Lampe ab.
3. Bauen Sie die Glühbirne aus.
4. Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine neue Glühbirne desselben Typs.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung der Lampe wieder an.
6. Schließen Sie den Backofen wieder an die Stromversorgung an.

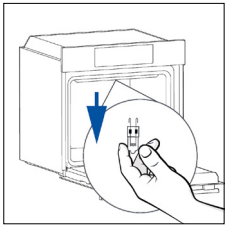
Schritt 1



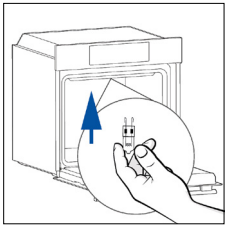
Schritt 2



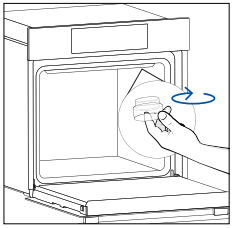
Schritt 3



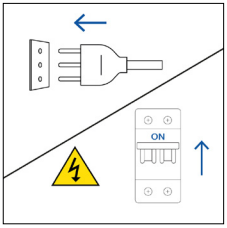
Schritt 4

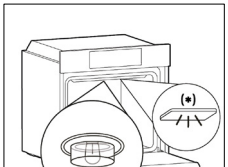


Schritt 5



Schritt 6





Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).
Bei Problemen mit dieser Lampe wenden Sie sich an den Kundenservice.

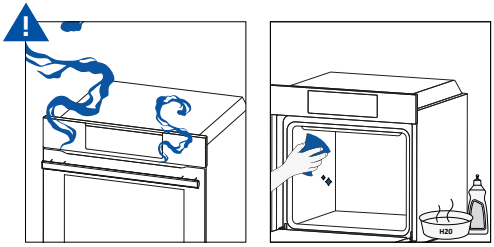
7. FEHLERSUCHE

Wenn während des Betriebs des Ofens ein Fehler auftritt, erscheint auf dem Display der Code „ER“, gefolgt von zwei Ziffern, die den Fehler identifizieren.
Schalten Sie den Backofen aus und ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie einige Minuten und schließen Sie ihn dann wieder an.
Sobald der Fehler verschwindet, können Sie den Backofen wieder benutzen. Sollte dies nicht der Fall sein, rufen Sie bitte den Kundendienst an und teilen Sie den Code (ERXX) mit, der auf dem Display angezeigt wird.

Fehler



Rauch



8. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG

8.1. ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln.

Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik- Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

– Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

– Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten.

Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

8.2. STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen.

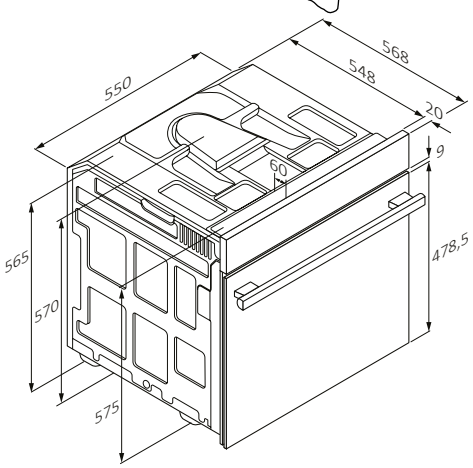
Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht.

Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

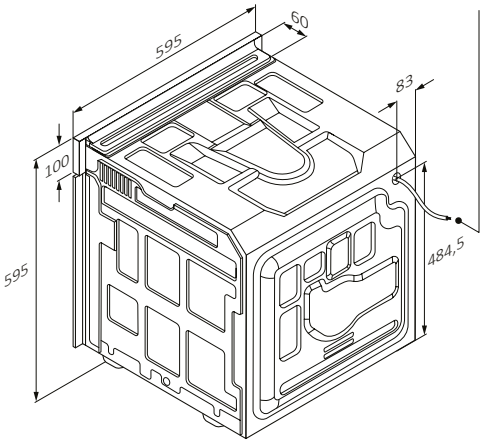
9. INSTALLATION

Sie können das Video zur Produktinstallation ansehen, indem Sie den QR-Code scannen.

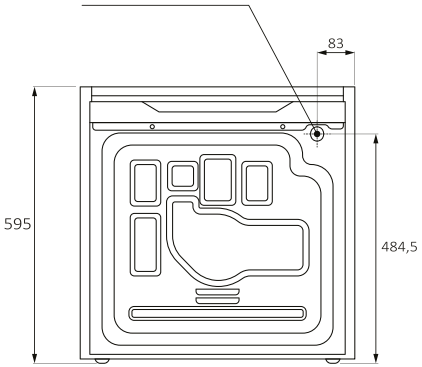
oder indem Sie auf dieses **link**



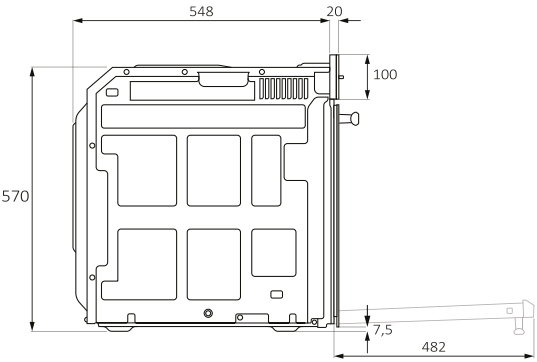
Kabel 1100



Kabel 1100

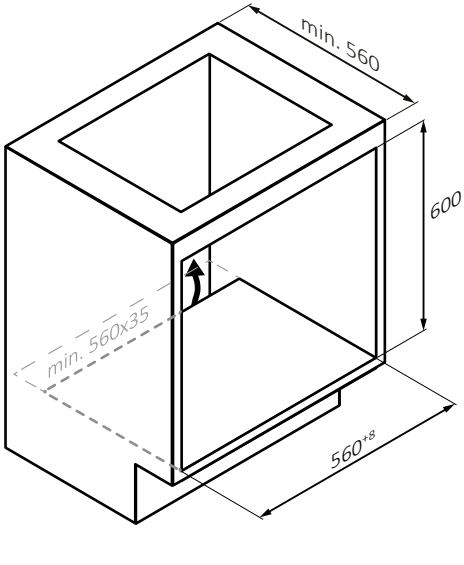


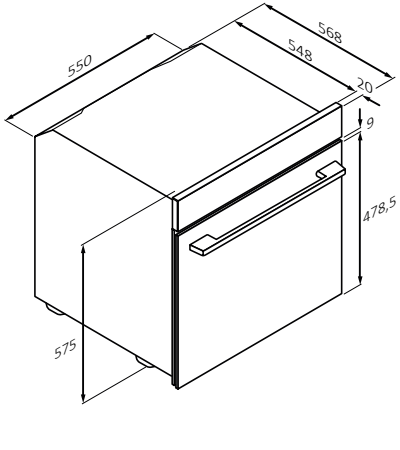
Ansicht von hinten

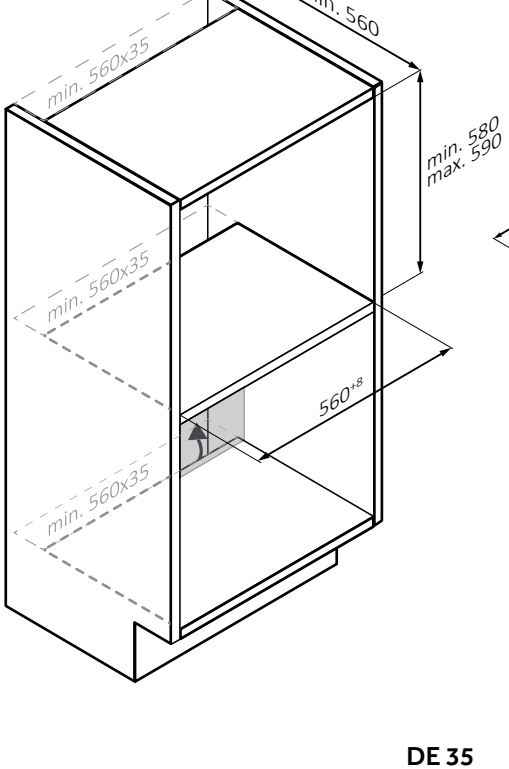


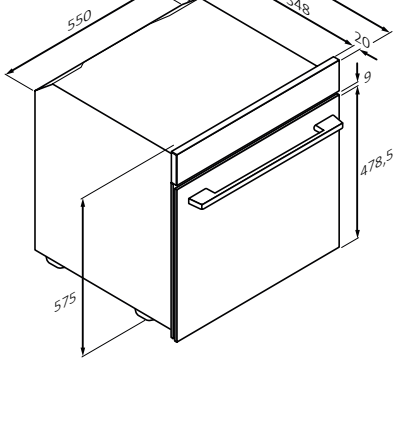
Ansicht von der Seite

mm

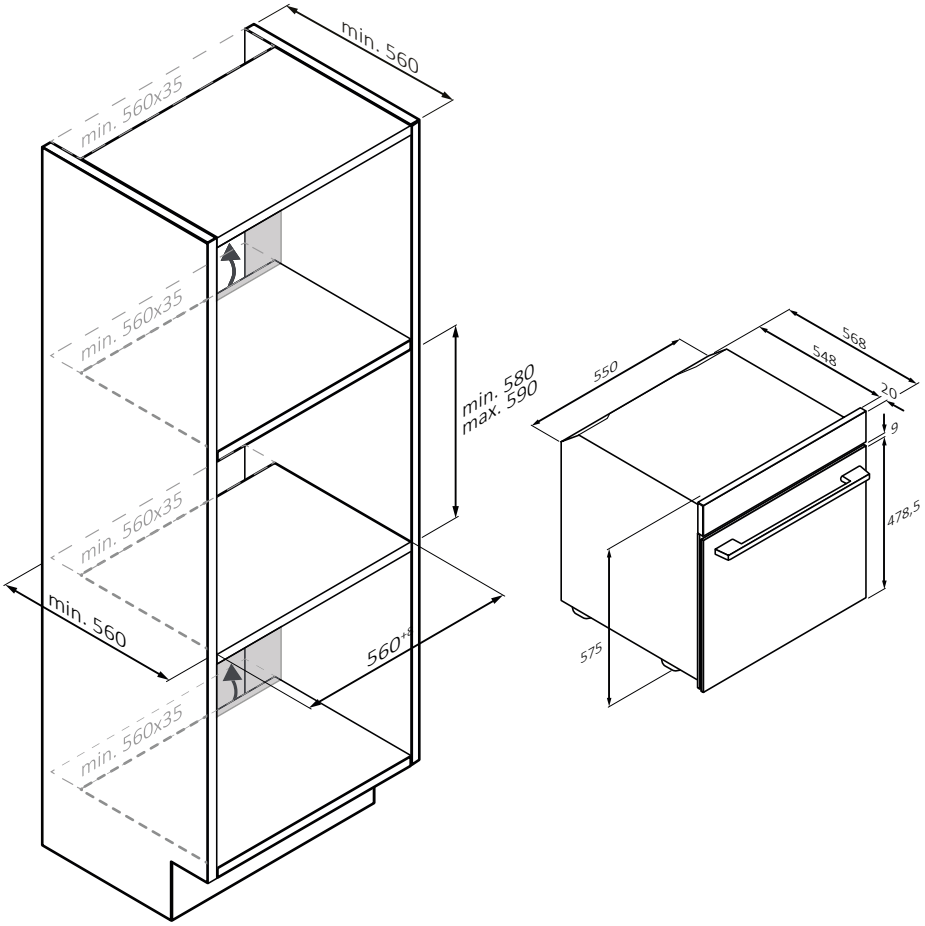

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

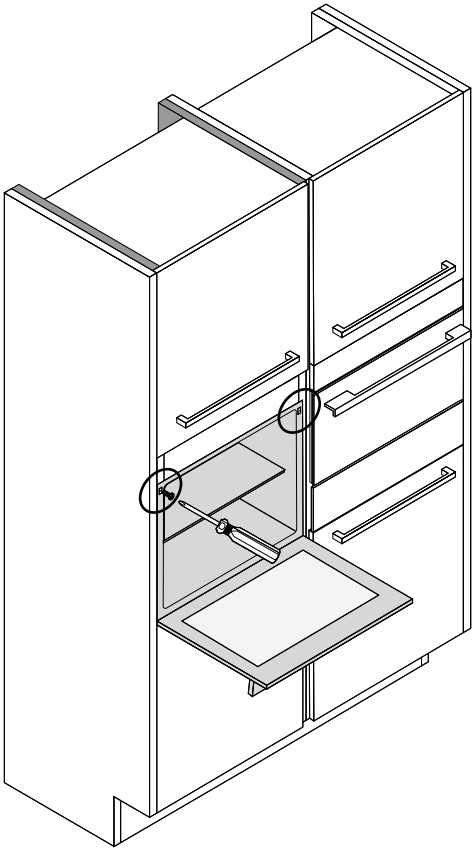

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

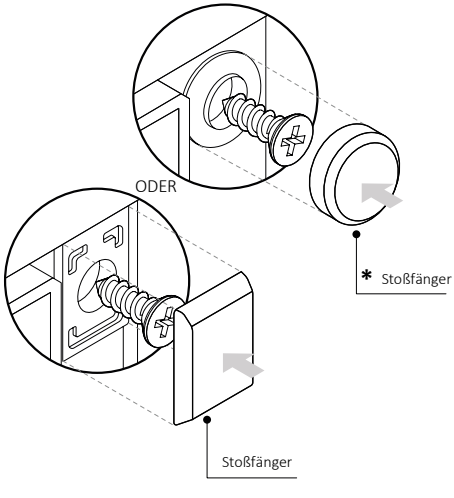

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm





(nur wenn vorhanden*)

mm

BIENVENIDO/A

Gracias por elegir nuestro producto. Para garantizar su seguridad y obtener los mejores resultados, lea atentamente este manual, incluidas las instrucciones de seguridad, y consérvelo para futuras consultas.
Antes de instalar el horno, anote el número de serie, ya que podría necesitarlo para realizar reparaciones. Compruebe si ha sufrido algún daño durante el transporte y consulte a un técnico si no está seguro antes de utilizarlo. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

NOTA: Tenga en cuenta que las características y accesorios del horno pueden variar en función del modelo adquirido.

ÍNDICE

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO
2.1. Descripción general del producto
2.2. Accesorios
2.3. Panel de control

3. ANTES DE EMPEZAR
3.1. Información para empezar
3.2. Primer uso
3.3. Limpieza preliminar

4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO
4.1. Cómo funciona este producto
4.2. Funciones de cocción
4.2.1. Funciones estándar

5. DIRECTRICES DE COCCIÓN
5.1. Tabla de cocción general
5.2. Cómo Utilizar El Depósito De Vapor Para Los Programas De Cocinado Al Vapor
5.3. Tabla De Sabor Fresco

6. CUIDADO Y LIMPIEZA
6.1. Recomendaciones generales
6.2. Limpieza del horno
6.2.1. Interior del horno: funciones de limpieza
6.2.2. Exterior del horno: retirada y limpieza de la puerta de cristal
6.3. Limpieza de accesorios
6.4. Mantenimiento

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE
8.1. Eliminación de electrodomésticos
8.2. Ahorrar y respetar el medio ambiente

9. INSTALACIÓN

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

ADVERTENCIAS GENERALES

- No utilice un limpiador de vapor para las operaciones de limpieza.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Procure no tocar la resistencia interna del horno.

Utilización conforme al uso previsto

- Utilice el horno únicamente para el fin para el que fue diseñado, es decir, solo para cocinar alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, como fuente de calor) se considera inadecuado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se hace responsable de ningún daño resultante de un uso incorrecto, inadecuado o irracional del horno.

Limitaciones de uso

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan recibido la supervisión y las instrucciones necesarias para utilizar el electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- Este electrodoméstico no está pensado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que sea bajo supervisión o tras haber recibido instrucciones precisas respecto a su uso por parte de una persona responsable de su seguridad.
- En presencia de niños, vigile el aparato para evitar que los niños jueguen con él.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados de este electrodoméstico.

ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

- El horno se puede ubicar en la parte alta de una columna o debajo de una encimera.
- Antes de instalarlo, debe garantizar una buena ventilación en el espacio del horno para permitir la circulación adecuada del aire fresco requerido para enfriar y proteger las partes internas. Realice las aberturas especificadas en las ilustraciones según el tipo de accesorio. Fije siempre el horno a los muebles con los tornillos suministrados con el aparato.
- No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar este

electrodoméstico a las frecuencias nominales.
- Para evitar sobrecalentamientos, este electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.
- Durante la instalación, el horno debe desconectarse de la red eléctrica.
- Si se requiere la asistencia del fabricante para corregir fallos derivados de una instalación incorrecta, esta asistencia no estará cubierta por la garantía. Se deben seguir las instrucciones de instalación para personal profesionalmente cualificado.
- Una instalación incorrecta puede causar daños o lesiones a personas, animales o pertenencias. El fabricante no se hace responsable de tales daños o lesiones.
- La instalación debe ser realizada por un técnico cualificado que debe conocer y respetar la legislación vigente en el país de instalación y las instrucciones del fabricante.
- Después de desembalar el aparato, compruebe siempre que no esté dañado; en caso de problemas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente antes de instalarlo y no lo conecte a la red eléctrica.
- Retire el material de embalaje antes de poner en funcionamiento el aparato.
- Durante la instalación, no utilice el asa de la puerta del horno para levantar y mover el horno.
- El mobiliario de la instalación y los adyacentes deben soportar temperaturas de 95 °C.
- Se recomienda utilizar guantes de protección durante la instalación para evitar lesiones por corte.
- No instale el producto en ambientes abiertos expuestos a agentes atmosféricos.
- Este aparato está diseñado para utilizarse a una altitud inferior a 2000 m.
- Retirar las películas protectoras y los adhesivos publicitarios de la superficie frontal del horno antes de utilizarlo por primera vez.

ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

- La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarilloverde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado.
- La conexión a la fuente de alimentación se puede realizar mediante enchufe o mediante cableado fijo colocando un disyuntor omnipolar, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente.
- En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben

cumplir con la normativa actual del país de instalación. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.
- Para cualquier reparación, diríjase exclusivamente al departamento de atención al cliente y solicite el uso de repuestos originales.
- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de cambiar la bombilla.
- Antes de retirar las piezas extraíbles, hay que apagar el horno. Después de realizar la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- El uso de cualquier aparato eléctrico implica el cumplimiento de algunas reglas fundamentales:
  - No tire del cable de alimentación para desconectar este electrodoméstico de la fuente de alimentación.
  - No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
  - En general no se recomienda el uso de adaptadores, múltiples tomas de corriente y cables alargadores.
  - En caso de avería y/o mal funcionamiento, apague el aparato y no lo manipule.
- ⓘ **NOTA:** Dado que el horno podría requerir mantenimiento, es aconsejable tener disponible otra toma de corriente de pared para que el horno pueda conectarse a esta si se retira del espacio donde está instalado.
- Cualquier reparación, instalación y mantenimiento no realizados correctamente pueden poner en grave peligro al usuario.
- La empresa fabricante declara que no asume ninguna responsabilidad por daños directos o indirectos causados por una instalación, mantenimiento o reparación incorrectos. Además, no se hace responsable de los daños causados por la ausencia o interrupción del sistema de puesta a tierra (por ejemplo, descargas eléctricas).
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Para evitar peligros debido al restablecimiento inadvertido después de una interrupción de corriente, este electrodoméstico no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito de encendido y apagado regular mediante la red.
- El aparato no está diseñado para ser activado por un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

USO Y MANTENIMIENTO

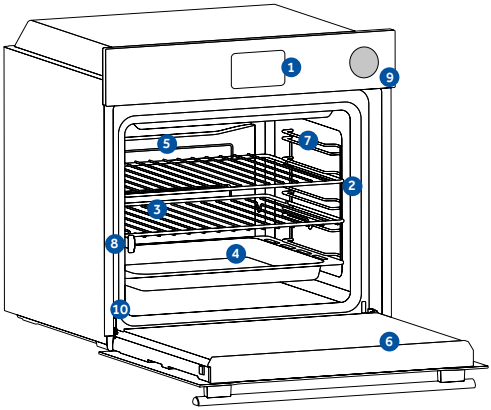
- La bandeja de goteo recoge los residuos que gotean durante la cocción.
- Cuando coloque la bandeja de Airfry o la rejilla en los estantes laterales, asegúrese de que la sección más corta del lateral (entre el tope y la extremidad) esté orientada hacia el interior del horno. Si la rejilla tiene una barra metálica decorativa, preste atención a colocarla en el exterior del horno para que el logotipo de la marca sea visible y legible. Para colocarla correctamente, consulte también la imagen de la sección Accesorios de este manual de usuario.
- No utilice limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar los cristales de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.
- Utilice exclusivamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- Durante la cocción, la humedad puede condensarse dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos después de encender el horno antes de colocar alimentos en su interior. En cualquier caso, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Cocine las verduras en un recipiente con tapa en lugar de en una bandeja abierta.
- No deje alimentos dentro del horno pasados 15/20 minutos desde el final de la cocción.
- Una falla prolongada en la fuente de alimentación durante una fase de cocción puede causar un mal funcionamiento del monitor. En este caso, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Nunca retire la junta de la puerta del horno.
- ⚠ **¡PRECAUCIÓN!**: No llene el fondo de la cavidad con agua durante la cocción o cuando el horno esté caliente.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No coloque alimentos directamente sobre las rejillas del horno. Use siempre papel de hornear y/o bandejas o moldes adecuados.
- Lave todos los accesorios antes de usarlos por primera vez con una solución de agua caliente y detergente líquido.

ADVERTENCIAS (PARA FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Cuando llene el depósito de agua, el nivel de agua no deberá superarel nivel máximo indicado en el depósito.
- Utilice solo agua potable para llenar el depósito.

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

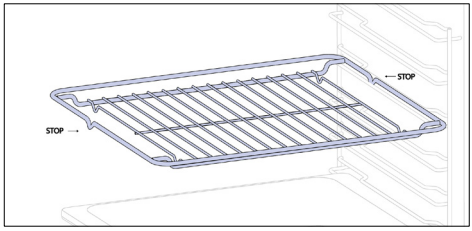


1. **Panel de control**
2. **Números de posiciones de estantería**
3. **Rejillas metálicas**
4. **Bandejas**
5. **Ventilador de tapa**
6. **Puerta del horno**
7. **Rejillas laterales** (si están presentes: solo para cavidad plana)
8. **Guías telescópicas**
9. **Tanque de agua Steam Fresh**
10. **Número de serie & Código QR**

Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

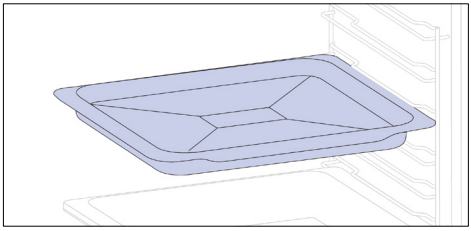
2.2. ACCESORIOS

Rejilla metálica



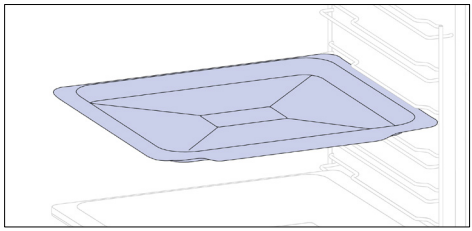
Una rejilla de alambre en un horno es un estante extraíble y ajustable que sirve como soporte para los utensilios de cocina y se puede ajustar a diferentes alturas para diferentes necesidades de cocción. No coloque los alimentos directamente sobre ella; en su lugar, utilice papel vegetal o bandejas de horno adecuadas.

Bandeja profunda



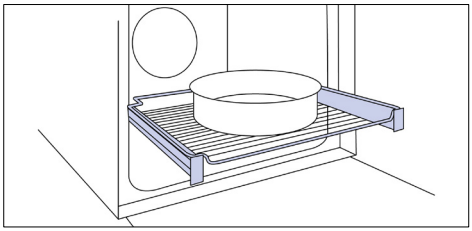
La bandeja profunda es ideal para recetas con líquidos añadidos o capas, como guisos o asados. Su profundidad está diseñada específicamente para garantizar la consistencia deseada de los alimentos preparados en ella.

Bandeja de horneado (solo si está presente*)



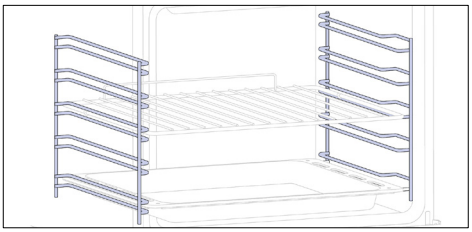
Una bandeja de horneado es ideal para conseguir un dorado uniforme del fondo, por lo que es perfecta para galletas y pasteles gracias a su diseño plano y poco profundo. Además, colocarla debajo de una rejilla de cocción puede ayudar a recoger los goteos y evitar que se ensucie el horno.

Guías telescópicas (solo si está presente*)



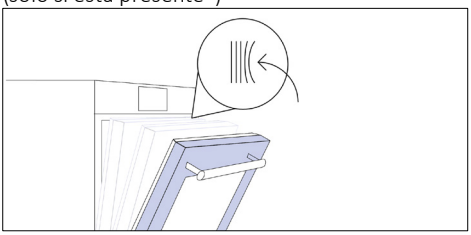
Los raíles telescópicos de horno son estantes extensibles que facilitan la colocación o extracción de objetos, sin necesidad de introducir la mano en el interior de un horno caliente. Mejoran la seguridad, la estabilidad y pueden ajustarse en diferentes posiciones de nivel.

Rejillas laterales (solo si está presente*)



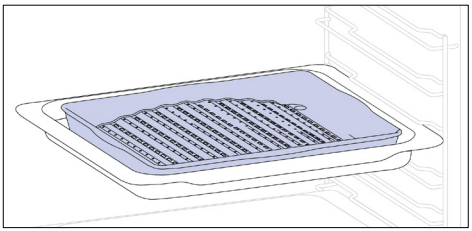
Situadas a ambos lados de la cavidad del horno, las rejillas laterales están diseñadas para colocar la bandeja de horno y las rejillas durante la cocción.

Bisagras de cierre suave/apertura suave
(solo si está presente*)



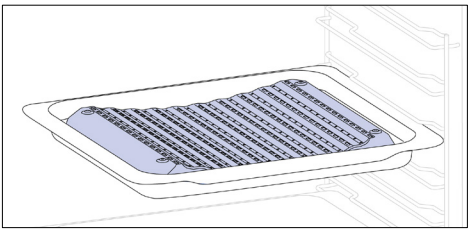
Las bisagras de cierre y apertura suave controlan el movimiento de la puerta, garantizando un movimiento suave y evitando portazos.

H-LAB bandeja - Modo barbacoa
(solo si está presente*)



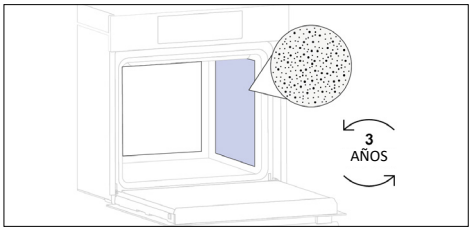
La forma convexa es adecuada para asar en el horno a alta temperatura (220°), permitiendo un resultado de barbacoa incluso en casa y con poco humo gracias a la acción de drenaje de las grasas en el fondo de la bandeja.

H-LAB bandeja - Modo vapor
(solo si está presente*)

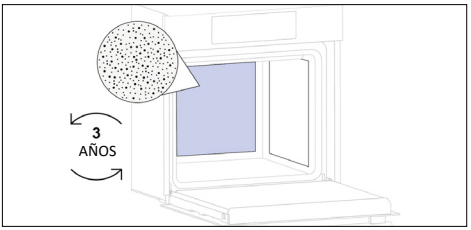


Su forma cóncava permite una correcta circulación de la humedad generada en la cocción, manteniendo alto el índice de humedad de los alimentos. Según la cantidad de agua introducida en la bandeja, se obtendrá una cocción más seca o más “húmeda”.

Paneles catalíticos (solo si está presente*)

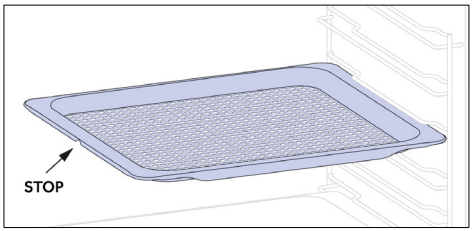


Paneles catalíticos (solo si está presente*)



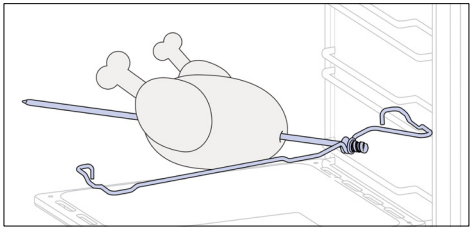
Paneles especiales revestidos con esmalte, fabricados con una estructura microporosa para convertir la grasa en elementos gaseosos fáciles de eliminar. Sustitúyalos después de 3 años de uso (a 2/3 ciclos de cocción por semana).

Bandeja Airfry (solo si está presente*)



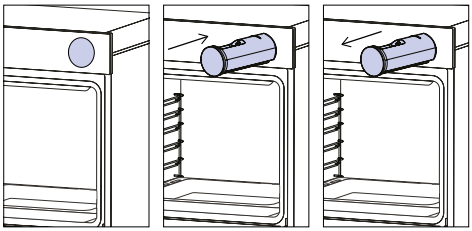
La bandeja Airfry garantiza que el aire caliente llegue a los alimentos de forma uniforme y tridimensional, lo que da como resultado un exterior más crujiente a la vez que se mantiene la ternura en el interior. Opcionalmente, se puede colocar una bandeja de horno en L1 para recoger los jugos o las migas.

Rustepollos (solo si está presente*)



El rustepollos funciona junto con el elemento de calentamiento superior girando los alimentos para cocinarlos de forma homogénea. Funciona mejor con alimentos de tamaño mediano. Ideal para descubrir otra vez el sabor del asado tradicional.

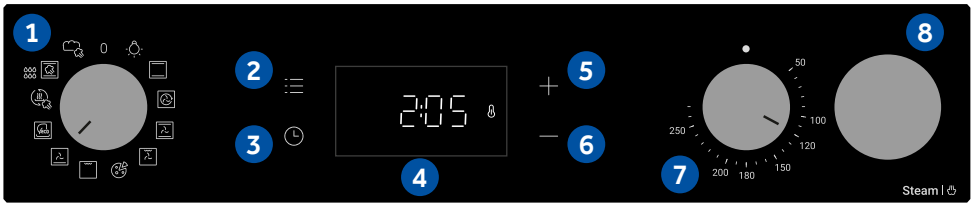
Tanque de agua Steam Fresh



El depósito de agua es un cajón que puede llenarse con el agua necesaria para realizar programas de cocción y limpieza asistidos por vapor.

ES: No coloque alimentos directamente sobre las rejillas del horno. Use siempre papel de hornear y/o bandejas o moldes adecuados.

2.3. PANEL DE CONTROL



Datos de bajo consumo según el Reglamento (UE) 2023/826 de la Comisión
Consumo eléctrico del producto en condición de modo de espera con visualización de información o de estado: 0,8 W
Periodo tras el cual el equipo alcanza automáticamente la condición de modo de espera con visualización de información o de estado: 20 min

Las funciones y la clasificación de las funciones pueden modificarse según el modelo.

1. Selector de funciones
2. Menú principal
3. Temporizador
4. Pantalla LED
5. Botón más (+)
6. Botón menos (-)
7. Selector de temperatura
8. Tanque de agua Steam Fresh

FUNCIONES PRINCIPALES

La pantalla tiene 3 funciones principales:

Símbolo	Función	Descripción
	Menú principal	Pulse una vez para activar el bloqueo para niños, dos veces para acceder a la hora del día, tres veces para el volumen de la alarma y cuatro veces para el modo de ajuste del brillo.
	Menú Temporizador	Pulse una vez para la duración de la cocción y dos veces para el minutero.
+ −	**+/-**	Pulse estos botones para aumentar/disminuir los valores o para activar/desactivar una función en los modos de ajuste. Mantenga pulsado + durante 5 segundos para activar la hora del día en la pantalla.

3. ANTES DE EMPEZAR

3.1. INFORMACIÓN PARA EMPEZAR

Cuando encienda el horno por primera vez, es posible que note algo de humo. No se preocupe, espere a que salga el humo antes de utilizar el horno.

Cómo funciona la iluminación

La cavidad del horno está iluminada por una o varias bombillas, que suelen activarse cada vez que se inicia una función de cocción.

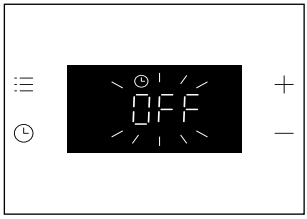
Funcionamiento del ventilador de enfriamiento

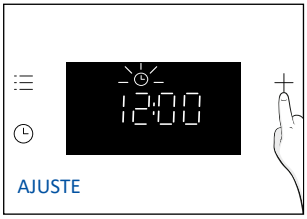
El ventilador de enfriamiento se encarga de disipar el calor, evitando que el horno y su entorno se calienten demasiado, así como de proteger los aparatos de cocina de los efectos de las altas temperaturas. Funciona durante y después del ciclo de cocción en función de la temperatura interna del horno.
Cuando el ventilador de refrigeración está en funcionamiento, suele emitir un suave zumbido. Usted también puede notar una corriente de aire caliente que emana del hueco entre la puerta del horno y el panel de control.

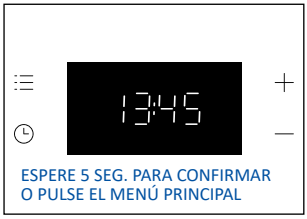
3.2. PRIMER USO

Cuando el aparato se enciende por primera vez, el primer paso es ajustar la hora del día.

- **AJUSTE DE LA HORA:** La pantalla mostrará "OFF". Pulse "+" para ajustar la hora actual. Espere 5 segundos para la confirmación.

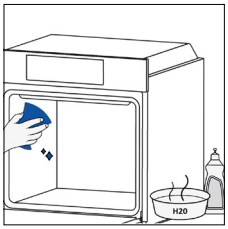


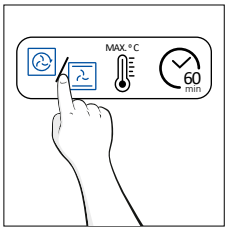


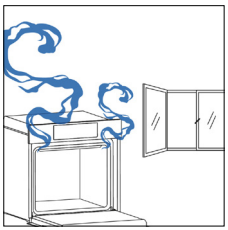


3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR

Limpie el horno antes de usarlo por primera vez. Limpie las superficies externas con un paño suave humedecido. Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con una solución de agua caliente y detergente lavavajillas. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido aproximadamente durante una hora para eliminar todos los olores que puede haber presentes en los hornos nuevos.





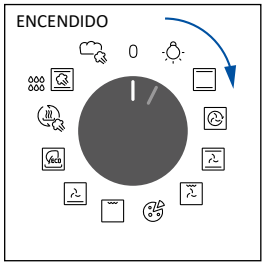


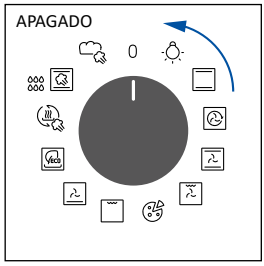
4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO

ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

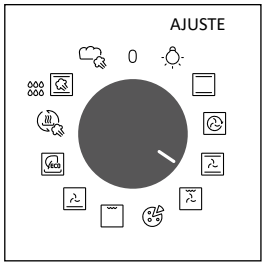
Para encender el horno, gire el selector de funciones (sentido horario/antihorario) y seleccione un programa de cocción. Para apagarlo, coloque el selector de funciones en la posición “0”.

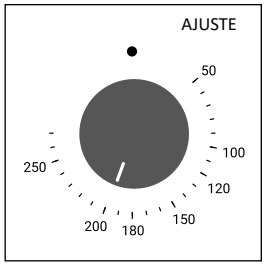




ESTABLECER EL PROGRAMA DE COCCIÓN

Gire el selector de funciones para seleccionar el programa deseado y gire el selector de temperatura para ajustar la temperatura.





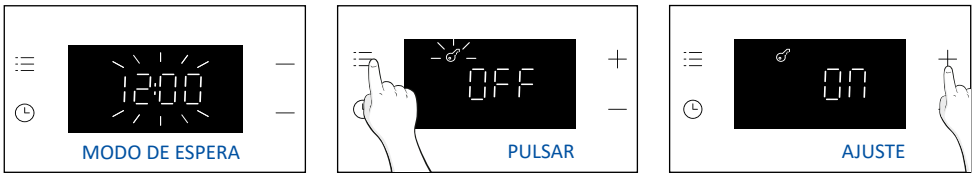
MENÚ PRINCIPAL

Acceda al menú principal pulsando . Para navegar por él, pulse tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:

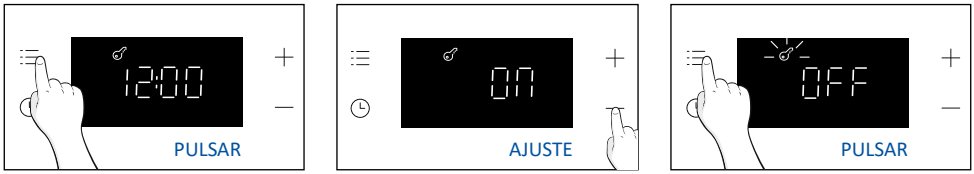
BLOQUEO DE TECLAS

Esta función permite bloquear la pantalla para evitar cualquier uso no deseado por parte de menores. Para activar el bloqueo de pantalla, pulse “Menú principal” una vez y, a continuación, pulse “+” para confirmar la función.
Para desactivar el bloqueo, pulse “Menú principal” y, a continuación, “-”.

Activar



Desactivar

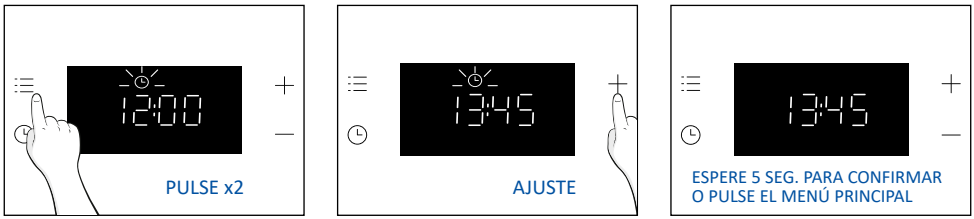


NOTA:

Modo de bloqueo de teclas: Si el bloqueo está activado, cuando el selector de funciones está en una posición distinta a “0”, solo los botones de la pantalla no funcionarán hasta que se desactive. Si el selector de funciones cambia de posición, el producto funcionará según el programa seleccionado.

CONFIGURACIÓN DEL RELOJ

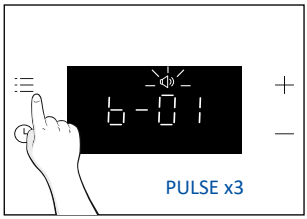
Permite cambiar la hora del día.
Pulse para entrar en el menú principal. Pulse tantas veces (x2) como sea necesario para seleccionar “Hora del día”. A continuación, utilice “+/-” para regular el valor. Para confirmar, espere 5 segundos o pulse una vez el Menú principal .

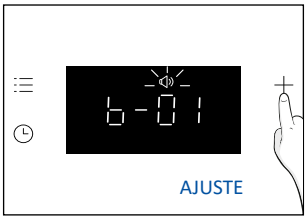


NOTA: el horno está configurado por defecto en modo “24h”. Para pasar al modo “12h”, mantenga pulsado “+” durante 5 segundos en espera. Haga lo mismo para volver al modo “24h”.

VOLUMEN DE ALARMA

Permite cambiar el volumen del tono de aviso.
Pulse ☰ para entrar en el menú principal. Pulse tantas veces (x3) como sea necesario para seleccionar “Volumen de alarma”. En la pantalla aparecerá “b-01”. Los números representan el nivel de intensidad sonora, editable mediante “+/-”. Para confirmar, espere 5 segundos o pulse el menú ☰ una vez.

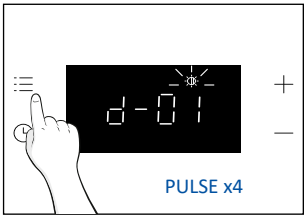


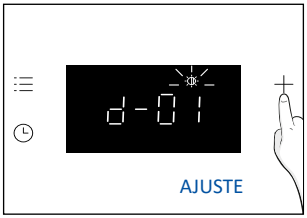


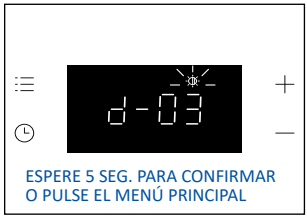


BRILLO DE LA PANTALLA

Permite cambiar el brillo del tono de la pantalla del horno.
Pulse ☰ para entrar en el menú principal. Pulse tantas veces (x4) como sea necesario para seleccionar “Volumen de alarma”. En la pantalla aparecerá “d-01”. Los números representan el nivel de intensidad del brillo, editable mediante “+/-”. Para confirmar, espere 5 segundos o pulse el menú ☰ una vez.





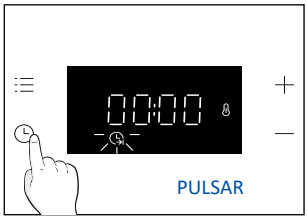


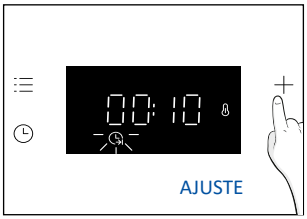
MENÚ TEMPORIZADOR

Acceda al menú Temporizador pulsando . Para navegar por él, pulse tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes: .

DURACIÓN DE LA COCCIÓN

Permite preseleccionar el tiempo de cocción necesario para la receta escogida.
ACTIVACIÓN: pulse para entrar en el menú Temporizador. A continuación, utilice "+/-" para regular el valor. Para confirmar, espere 5 segundos o pulse el "Menú Temporizador".







La cuenta atrás comienza cuando se activa el temporizador. Durante la fase de cocción es posible cambiar el valor de duración entrando en el modo "Duración de la cocción" y utilizando "+/-". Una vez transcurrida la duración, la pantalla mostrará "Fin".
Para detener la duración de la cocción, mantenga pulsado el botón Temporizador durante 3 segundos o restablezca el valor del temporizador utilizando "-".

Cuando termine la cocción:

1. "Fin" aparece en la pantalla, se producirá un tono de aviso durante 30 seg. si no se cancela.
2. Pulse el botón "Temporizador" para cancelar el tono de aviso. "Fin" desaparecerá de la pantalla y en su lugar se mostrará la hora actual del día.

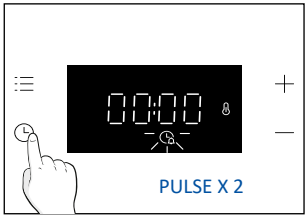
ADVERTENCIA: El horno está ahora en modo manual, la función del horno y el conmutador del termostato deben estar apagados también, si no, el horno seguirá calentando.

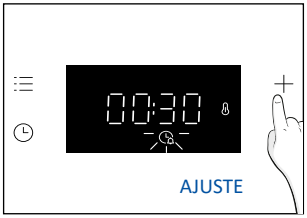
NOTE: El tono de aviso se silenciará al pulsar cualquier botón que no sea el botón Temporizador permaneciendo "Fin" en la pantalla y el horno inoperativo.

MINUTERO

Permite utilizar el horno como alarma.

ACTIVACIÓN: pulse para entrar en el menú Temporizador. Pulse tantas veces (x2) como sea necesario para seleccionar la función “Minutero”. A continuación, utilice “+/-” para regular el valor. Para confirmar, espere 5 segundos o pulse el “Menú Temporizador”.







Cuando finalice la cuenta atrás:

1. El icono Alarma parpadea en la pantalla y se emite un tono de alarma durante 30 segundos si no se cancela.
2. Pulse cualquier tecla para cancelar el tono de alarma. En la pantalla aparecerá la hora actual. El horno seguirá funcionando hasta que el selector izquierdo se gire a la posición 0.

Para detener el Minutero, mantenga pulsado el botón durante 3 segundos o restablezca el valor con “-”.

INDICACIÓN DEL ESTADO DEL CONMUTADOR DEL HORNO

Selector de temperatura:

Siempre que la temperatura del horno sea inferior a la temperatura ajustada, aparecerá en la pantalla el icono (Termostato activado).

4.2. FUNCIONES DE COCCIÓN

4.2.1. FUNCIONES ESTÁNDAR

NOTA: Siga las instrucciones de la tabla siguiente en lo que se refiere al precalentamiento. “SÍ” significa que se requiere precalentamiento; “NO” significa que no se sugiere precalentamiento y que los alimentos deben introducirse con el horno frío.

Símbolo	Función	Posición sugerida en el estante	Precalentar	Sugerencias
	Lámpara			
	*Conventional	L2/L3	Sí	IDEAL PARA: tartas, panes, galletas, quiches en un nivel con calentamiento superior e inferior.
	Multinivel	L4 (una bandeja) L2+L5 (dos bandejas) L2+L4+L6 (tres bandejas)	Sí	IDEAL PARA: tartas, galletas y pizzas en uno o más niveles. Ideal para cocinar diferentes alimentos.
	Con ventilador	L2/L3/L4	Sí	IDEAL PARA: pollo entero, pollo troceado, verduras y repostería en un solo nivel utilizando la combinación del ventilador con las resistencias superior e inferior.
	Grill + Ventilador	L4/L5	Sí	IDEAL PARA: piezas enteras de carne (asados) o alimentos gratinados. Usar con la puerta cerrada. Coloque la bandeja debajo de la rejilla para recoger los jugos. Voltee la comida a media cocción, si es necesario.
	Pizza	L2/L3	Sí	IDEAL PARA: todo tipo de pizzas sin precalentar el horno o precalentándolo.
	**Grill	L6 para alimentos ligeros, L4 para alimentos más espesos.	NO	IDEAL PARA: grandes cantidades de salchichas, filetes y pan tostado. Toda la zona debajo del grill se calienta. Usar con la puerta cerrada. Voltee los alimentos pasados dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).
	Ventilador inferior	L3/L4	NO	IDEAL PARA: tartas, quiches y pizzas finas con ventilador y calor inferior. Ayuda a cocinar la parte superior con calor irradiado indirectamente.
	*ECO	L3/L4	NO	IDEAL PARA: cocinar trozos de pollo, piezas enteras de carne, pescado o gratinar. Coloque la bandeja debajo de la rejilla para recoger los jugos. Voltee la comida a media cocción, si es necesario. Esta función permite ahorrar energía durante la cocción manteniendo los alimentos húmedos y tiernos.

	Regeneración	L3/L4	NO	Esta función está diseñada para recalentar comidas emplatadas y productos horneados previamente preparados, asegurando que estén listos para servir sin pérdida de calidad. La función de regeneración asistida por vapor evita el secado de la superficie. El calor se distribuye de forma suave y uniforme, preservando el sabor y aroma originales de los alimentos como si estuvieran recién preparados.
	Vapor°	L3/L4	NO	IDEAL PARA: verduras, pasteles, galletas, arroz, carnes, pescados y aves en un nivel utilizando el calentamiento superior e inferior con vapor asistido. La combinación de vapor y calor proporciona una textura tierna con una superficie crujiente. Esta función también es ideal para cocinar a baja temperatura, asegurando asados tiernos, jugosos y uniformemente cocinados.
	Pan	L3/L4	NO	IDEAL PARA: preparar diferentes tipos de pan, como pan integral, ciabatta y baguettes. Gracias a la combinación especial de vapor y calor, el pan alcanza resultados de calidad profesional, con excelente crujido, color intenso y corteza brillante.

* Probado de acuerdo con la norma EN 60350-1 para fines de declaración de consumo de energía y clase energética.
**Usar con la puerta cerrada.

5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL

NOTA: Para cocinar tartas, quiches y otras recetas que requieran un molde o un recipiente en 2 niveles, colóquelos escalonados: la bandeja superior en el lado izquierdo y la bandeja inferior en el lado derecho.

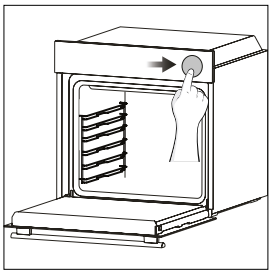
Categoría	Receta	N.° de niveles	Programa de cocción	T°C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
Pastelería dulce	Pequeños pasteles /Magdalenas	1	Convencional Multinivel Asistido por ventilador	170°C 155°C 140°C	S	Bandeja más profunda	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Multinivel	150°C		Profunda + Bandeja de horneados	L2+L5	35-45
		3	Multinivel	145°C		Bandeja de horneados	L2+L4+L6	40-50
	Bizcochos (26 cm Ø)	1	Convencional Multinivel Asistido por ventilador	160°C 160°C 150°C	S	Rejilla metálica + Molde	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Multinivel	150°C		Rejillas metálicas + Molde	L1+L4	40-50
	Galletas	1	Convencional Multinivel Asistido por ventilador	150°C 150°C 130°C	S	Bandeja más profunda	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Multinivel	140°C		Profunda + Bandeja de horneados	L2+L5	50-60
	Choquettes	1	Convencional	190°C	S	Bandeja más profunda	L3	25-35
		2	Multinivel	170°C		Bandeja más profunda	L2+L5	35-45
	Budín de Yorkshire	1	Convencional	200°C	S	Bandeja más profunda	L3	20-30
	Merengues	1	Multinivel	90°C	S	Bandeja más profunda	L4	80-100
	Macarons	1	Convencional	150°C	S	Bandeja más profunda	L3	15-20
	Tarta de manzana	1	Convencional	170°C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	70-80
		1	Asistido por ventilador	150°C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	50-70
	Tarta tatin	1	Convencional	170°C	S	Rejilla metálica + Molde	L4	60-70
	Tartas	2	Calefacción Inferior + Ventilador	180°C	N	Rejilla metálica + Molde	L3	30-40
	Suflé de chocolate	1	Convencional	200°C	S	Bandeja más profunda + moldes	L3	10-15
	Tarta de queso	1	Convencional	150°C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	50-65
	Cruasanes congelados	1	Convencional	180°C	S	Bandeja más profunda	L3	20-25
		2	Multinivel	180°C		Bandeja más profunda	L2+L5	25-35
		3	Multinivel	160°C		Bandeja más profunda	L2+L4+L6	30-40
	Strudel congelado	1	Convencional	200°C	S	Bandeja más profunda	L3	30-45

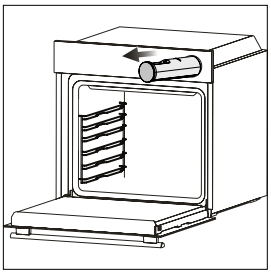
Categoría	Receta	N.° de niveles	Programa de cocción	T°C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento*(min)
Pan y pansin levadura	Pan tostado	1	Grill	max	N	Rejilla metálica	L6	8-10
	Focaccia	1	Convencional	200°C	S	Bandeja más profunda	L3	25-35
	Pan integral	1	Convencional	200°C	S	Bandeja más profunda	L3	30-50
Pasteles salados y guisos	Tartas saladas / Quiches (26 cm Ø)	1	Convencional	200°C	S	Rejilla metálica + Molde para quiche	L2	30-50
		2	Multinivel	180°C		Rejilla metálica + Molde para quiche	L1 / L2	50-70
	Suflé de queso	1	Convencional	200°C	S	Bandeja más profunda	L1+L4	20-30
	Lasaña fresca	1	Convencional	200°C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	30-45
	Lasaña congelada	1	Convencional	180°C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	35-50
	Canelones congelados	1	Convencional	200°C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	35-50
	Pasta al horno	1	ECO	200°C	N	Rejilla metálica + fuente apta para horno	L4	25-35
Pizza	Pizza fresca (Bandeja)	1	Convencional Pizza	230°C 230°C	S N	Bandeja más profunda	L2 / L3	15-25 25-35
		2	Multinivel	180°C	S	Bandejas para hornear más profundas	L2+L5	30-40
	Pizza fresca (Redonda)	1	Convencional Pizza	max max	S N	bandeja para hornear	L2 / L3	8-15 10-25
		2	Multinivel	180°C	Y	Bandejas para hornear más profundas	L2+L5	30-40
	Pizza congelada (masa fina)	1	Multinivel	220°C	N	Bandejas Airfryer***	L4	15-25
		2	Multinivel	200°C	S	Rejilla metálica	L2+L5	15-20
		3	Multinivel	180°C		Rejilla metálica	L2+L4+L6	15-25
Carne y aves de corral	Pollo entero asado** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	N	Rejilla metálica Coloque una bandeja más profunda en L1	L3	50-70
		1	Asistido por ventilador	200°C	S	Bandeja más profunda	L2	45-60
	Muslos de pollo	1	Multinivel	220°C	N	Bandejas Airfryer***	L4	35-45
		1	Asistido por ventilador	190°C	S	Bandeja más profunda	L3	30-50
	Pato asado**	1	ECO	220°C	N	Rejilla metálica Coloque una bandeja más profunda en L1	L3	50-70
	Nuggets congelados (600-800)	1	Multinivel	190°C	N	Airfry tray***	L4	20-30

Categoría	Receta	N.° de niveles	Programa de cocción	T°C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
	Pavo asado**	1	ECO	220°C	N	Rejilla metálica + Fuente apta para horno	L3	50-70
		1	Asistido por ventilador	200°C	S	Bandeja más profunda	L2	45-60
	Costillas de cerdo (1000-1200 g)	1	Convencional	200°C	S	Rejilla metálica + Fuente apta para horno	L3	80-100
	Salchichas**	1	Grill	230°C	S	Rejilla metálica Coloque una bandeja más profunda en L1	L4	30-40
	Rosbif (500 g)	1	Convencional	220°C	S	Bandeja de horneado	L3	20-40
	Pastel de carne (1000-1500 g)	1	Convencional	180°C	S	Bandeja de horneado	L3	40-50
	Pollo asado con patatas	1	ECO	220°C	N	Bandeja más profunda	L4	55-75
		1	Asistido por ventilador	200°C	Y	Bandeja más profunda	L2/L3	50-60
Pescado y marisco	Marisco a la plancha	1	Grill	220°C	N	Rejilla metálica	L4	15-30
	Palitos de pescado congelados	1	Multinivel	200°C	N	Bandejas Airfryer***	L4	20-25
	filete de pescado	1	Conventional	170°C	S	Bandeja más profunda	L3	10-25
	Pescado al horno	1	ECO	200°C	N	Rejilla metálica Coloque la bandeja de horneado en L1	L4	20-30
Verdura	Verduras Gratinadoadas	1	ECO	200°C	N	Rejilla metálica + Plato apto para horno	L4	25-35
	Patatas fritas congeladas (300-500 g)	1	Multinivel	200°C	N	Airfry tray***	L4	30-40
	Frozen potato wedges (400-600g)	1	Multinivel	200°C	N	Airfry tray***	L4	25-35
	gratinado de patatas	1	ECO	200°C	N	Rejilla metálica + Plato apto para horno	L4	25-35
	Patatas asadas	1	Conventional	200°C	S	Bandeja más profunda	L4	50-60
		1	Asistido por ventilador	180°C	S	Bandeja más profunda	L4	20-30
Menú completo	Trozos de pollo + tarta de manzana + pasta al horno	3	Multilevel	180°C	N	Bandeja más profunda (Rejilla metálica + Molde para tartas) + (Rejilla metálica + fuente apta para horno)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

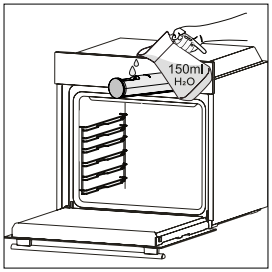
Los tiempos de cocción pueden variar según la receta y los ingredientes del consumidor.
*si se requiere precalentamiento
** Si es necesario, dé la vuelta a la comida a mitad de la cocción.
*** Según el modelo de horno.

5.2. CÓMO UTILIZAR EL DEPÓSITO DE VAPOR PARA LOS PROGRAMAS DE COCINADO AL VAPOR

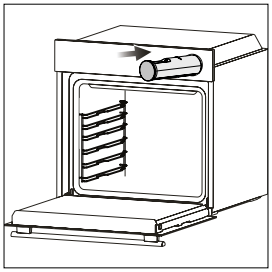


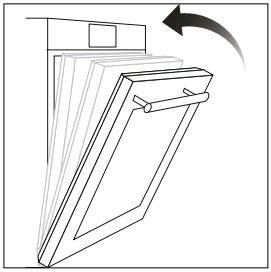


1. Presione ligeramente el depósito de vapor para abrirlo.

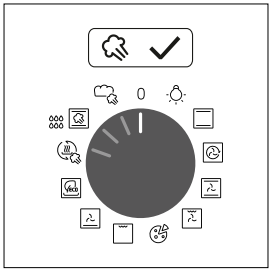


2. Añada agua potable (150 ml) al depósito de vapor con una jarra o directamente del grifo. No supere el nivel máximo de agua indicado en el interior del depósito.





3. Empuje el depósito de vapor para cerrarlo y coloque su comida dentro del horno, y luego cierre la puerta del horno.



4. Seleccione la función de vapor y ajuste la temperatura para iniciar la cocción. Después de seleccionar los programas de vapor, la interfaz de usuario le recordará que añada agua al depósito de vapor, incluso si este paso se indicó previamente.

NOTA: Si se carga demasiada agua, el exceso puede quedar en el depósito de vapor; vacíe el depósito al final de la cocción.

NOTA: cuando se cocina con vapor, puede observarse algo de agua residual o condensación en el fondo de la cavidad al final de la cocción.

5.3. TABLA DE SABOR FRESCO*

La tabla de sabor fresco proporciona ajustes recomendados para los programas de cocción al vapor. Esta tabla permite cocinar una variedad de recetas sin precalentar el horno. Los tiempos reales de cocción pueden variar según la receta, los ingredientes y la cantidad de comida.

Receta	Tamaño de la ración	Programa de cocción	T°C	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción (min)
Pan blanco	500-1000 g	Pan	180	Bandeja profunda	L3	30-40
Panecillos	6-8 pzas.	Pan	180	Bandeja profunda	L3	25-35
Pan integral	400-600 g	Pan	170	Bandeja profunda	L3	20-35
Pan de centeno	500-1000 g	Pan	170	Rejilla metálica + molde	L3	30-45
Baguette	400-500 g	Pan	180	Bandeja profunda	L3	25-35
Ciabatta	6-8 pzas.	Pan	180	Bandeja profunda	L3	25-35
Bagels	6-8 pzas.	Pan	160	Bandeja profunda	L2	30-40
Pan de molde	5-10 pzas.	Pan	160	Bandeja profunda	L3	15-25
Brioche	6-8 pzas.	Pan	160	Bandeja profunda	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Pan	160	Bandeja profunda	L3	30-40
Filete de ternera, término medio**	400-500 g	Vapor°	190	Rejilla metálica + bandeja de horno L2	L3	35-45
Filete de ternera, cocción lenta**	400-500 g	Vapor°	110	Rejilla metálica + bandeja de horno L2	L3	40-50
Wellington de ternera	1000-1500 g	Vapor°	200	Bandeja profunda	L3	40-50
Pastel de carne	1000-1500 g	Vapor°	200	Bandeja profunda	L3	40-50
Asado de cerdo **	1000-1500 g	Vapor°	190	Rejilla metálica + bandeja de horno L2	L3	60-70
Asado de cerdo, cocción lenta **	1000-1500 g	Vapor°	110	Rejilla metálica + bandeja de horno L2	L3	80-100
Costillas de cordero	800-1000 g	Vapor°	190	Bandeja profunda	L3	60-80
Pierna de cordero	1500-2000 g	Vapor°	200	Bandeja profunda	L3	80-100
Pechuga de pollo	300-500 g	Vapor°	220	Bandeja profunda	L3	20-30
Muslos de pollo	1000 g (app. 10 pzas)	Vapor°	220	Rejilla metálica + bandeja de horno L2	L3	40-50
Filete de salmón	600 g (app. 4 pzas)	Vapor°	150	Bandeja profunda	L2	15-25
Filete de salmón, cocción lenta	600 g (app. 4 pzas)	Vapor°	110	Bandeja profunda	L2	25-35

Receta	Tamaño de la ración	Programa de cocción	T°C	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción (min)
Filete de lubina	500 g (app. 4 pzas)	Vapor°	150	Bandeja profunda	L3	10-25
Filete de lubina, cocción lenta	500 g (app. 4 pzas)	Vapor°	110	Bandeja profunda	L3	20-30
Dorada	500-700 g	Vapor°	170	Bandeja profunda	L3	20-35
Pastelitos/Magdalenas	10-20 pzas.	Vapor°	170	Bandeja profunda	L3	35-45
Pastel de frutas, cocido a fuego lento	1000-1500 g	Vapor°	140	Rejilla metálica + molde	L3	60-80
Tarta de queso	1000-1500 g	Vapor°	140	Rejilla metálica + molde	L2	60-80
Croissant congelado	4-6 pzas.	Vapor°	200	Bandeja profunda	L3	20-30
Verduras mixtas	1000-1500 g	Vapor°	220	Bandeja profunda	L3	50-60
Patatas asadas, cortadas por la mitad	500-1000 g	Vapor°	210	Bandeja profunda	L3	50-60
Berenjenas, cortadas por la mitad	400-500 g	Vapor°	210	Bandeja profunda	L3	30-45
Coliflor	400-500 g	Vapor°	210	Rejilla metálica + Pyrex	L3	30-40
Hinojo	400-600 g	Vapor°	200	Rejilla metálica + Pyrex	L3	45-55
Palitos de zanahoria	250-500 g	Vapor°	200	Bandeja profunda	L3	35-45
Calabaza en cubos	500-800 g	Vapor°	160	Bandeja profunda	L3	30-40
Brócoli	400-600 g	Vapor°	150	Bandeja profunda	L3	30-40
Flan de verduras	6 moldes individuales	Vapor°	200	Bandeja profunda	L3	30-40
Pizza	1 slice (200-300 g)	Regeneración	110	Pyrex/fuente para horno	L3	10-15
Focaccia	200-400 g	Regeneración	110	Bandeja profunda	L3	10-20
Panecillos	300-500 g	Regeneración	110	Bandeja profunda	L3	15-25
Panecillos	200-500 g	Regeneración	110	Bandeja profunda	L3	10-20
Pasta	500-1000 g	Regeneración	120	Bandeja profunda	L3	20-30
Pasteles (magdalenas)	100-300 g	Regeneración	110	Bandeja profunda	L3	10-20
Lasaña	500-1000 g	Regeneración	140	Pyrex/fuente para horno	L3	25-35
Platos de una sola sartén (guisos y verduras asadas)	400-700 g	Regeneración	120	Pyrex/fuente para horno	L3	30-40

*Después de cocinar o regenerar algunos platos, puede quedar agua en el fondo de la cavidad o en el depósito de vapor. Drene cualquier exceso de agua de ambos compartimentos antes de iniciar un nuevo ciclo de cocción.

** Antes de introducirla en el horno, selle la carne durante unos minutos por todos los lados en una sartén caliente para obtener esa corteza sabrosa. Puede usar sal y pimienta recién molida para sazonar antes de sellar.

6. CUIDADO Y LIMPIEZA

6.1. RECOMENDACIONES GENERALES

La limpieza regular puede ampliar la vida útil del electrodoméstico. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo la limpieza manual.

- Un mínimo de limpieza después de cada uso ayudará a mantener el horno perfectamente limpio.
- No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- Para evitar fuertes olores de humo y una suciedad excesiva, recomendamos no usar el horno a temperaturas muy altas. Es mejor prolongar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.
- Además de los accesorios suministrados con el horno, le recomendamos que utilice únicamente platos y moldes resistentes a temperaturas muy altas.

6.2. LIMPIEZA DEL HORNO

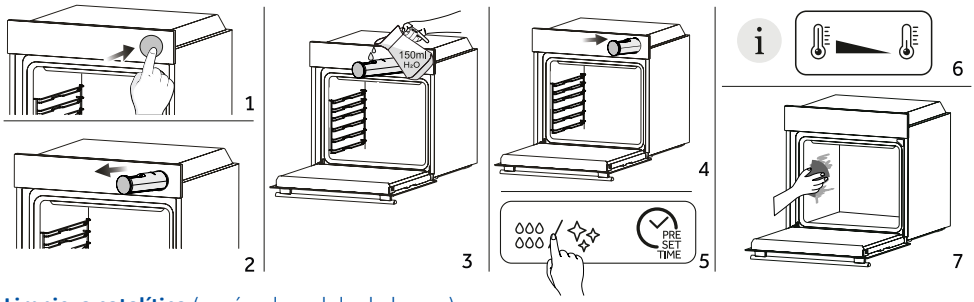
6.2.1. INTERIOR DEL HORNO: Funciones De Limpieza

H_2O cleaning

La función H_2O Clean está diseñada para eliminar sin esfuerzo la suciedad ligera y proporcionar una solución rápida y ecológica para limpiar la cavidad de su horno utilizando el poder del vapor.

Cómo funciona:

1. Vierta 150 ml de agua en el depósito de vapor con una jarra o directamente del grifo. No supere el nivel máximo de agua indicado en el interior del depósito.
2. Después de activar la función , la interfaz le recordará que añada 150 ml de agua al depósito de vapor.
3. Gire el mando de temperatura a «100 ºC» y deje que la función opere durante 20 min.
4. Al final del proceso de limpieza, deje que el horno se enfríe.
5. Cuando el electrodoméstico está frío, limpie las superficies interiores del horno con un paño.
6. ⚠ **ADVERTENCIA:** Compruebe que el electrodoméstico esté frío antes de tocarlo. Se debe prestar atención a las superficies calientes: existe el riesgo de quemaduras. Use agua destilada o potable.



Limpieza catalítica (según el modelo de horno)

Los paneles catalíticos revisten la cavidad del horno y le conceden el lujo de no tener que lidiar nunca con un horno sucio.

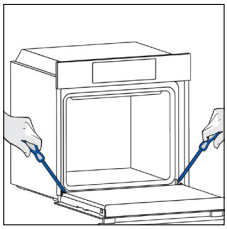
Los paneles están recubiertos con un esmalte especializado que cuenta con una estructura microporosa, experta en absorber la grasa de las salpicaduras.

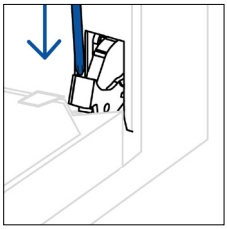
Mediante una reacción química catalítica, convierten eficazmente la grasa absorbida en elementos gaseosos cuando se exponen a altas temperaturas.

Recomendaciones: Considere la posibilidad de sustituir los paneles catalíticos después de aproximadamente tres años de uso, especialmente si utiliza su horno para dos o tres ciclos de cocción por semana. Esto garantiza un rendimiento y una limpieza óptimos.

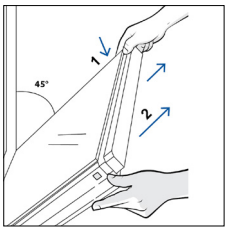
6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal

1. Coloque la puerta a 90°. Gire las lengüetas de bloqueo de la bisagra hacia fuera del horno.

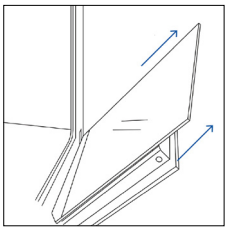




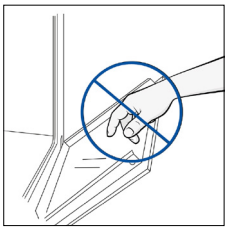
2. Coloque la puerta a 45°. Pulse simultáneamente los dos botones situados a ambos lados de los hombros laterales de la puerta y tire hacia usted para retirar la tapa superior de la puerta de los cristales.



3. Retire con mucho cuidado el cristal del horno, empezando por el interior. Durante el procedimiento, sujete firmemente el cristal con ambas manos y colóquelo sobre una superficie plana acolchada (por ejemplo, sobre una tela).



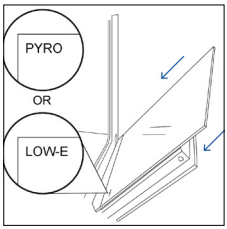
4. ⚠ **ADVERTENCIA:** El cristal exterior no es desmontable.



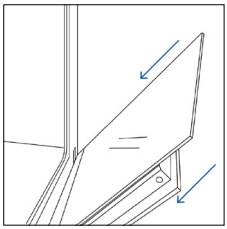
5. Limpie el cristal con un paño suave y productos de limpieza adecuados.



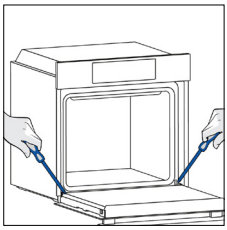
6. Inserte los paneles de cristal, asegurándose de que la etiqueta “Low-E/PYRO” sea correctamente legible y esté colocada en la parte inferior izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De este modo, la etiqueta impresa en el primer cristal permanecerá en el interior de la puerta.

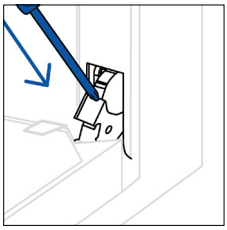


7. Vuelva a colocar la tapa superior de la puerta de cristal empujándola hacia dentro hasta que oiga un clic de los dos botones laterales.



8. A continuación, vuelva a colocar la puerta a 90° y gire las lengüetas de bloqueo de las bisagras hacia el interior del horno.





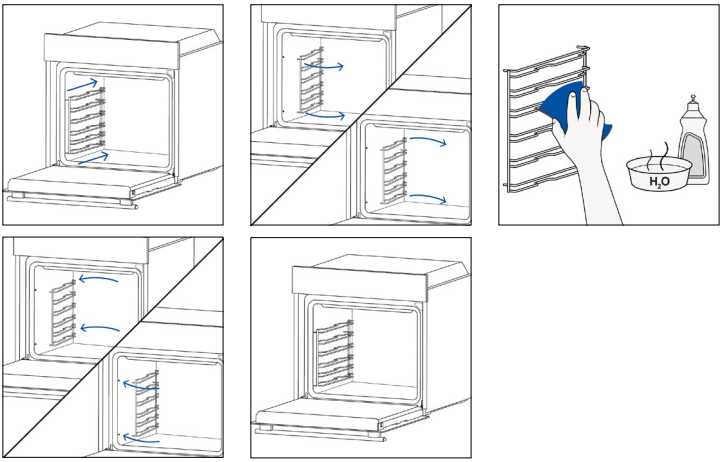
6.3. LIMPIEZA DE ACCESORIOS

Asegúrese de limpiar bien los accesorios después de cada uso y séquelos con una toalla. En el caso de residuos persistentes, considere sumergir los accesorios en una mezcla de agua y jabón durante aproximadamente 30 minutos antes de darles un segundo lavado.

⚠ **ADVERTENCIA:** No utilice nunca detergentes abrasivos, estropajos metálicos ni objetos puntiagudos para la limpieza con el fin de no dañar de forma irreparable las piezas esmaltadas. Utilice únicamente agua, jabón o detergentes a base de amoniaco.

LIMPIEZA DE LOS ESTANTES LATERALES:

1. Retire los estantes laterales tirando de ellos en el sentido de las flechas.
2. Para limpiar los estantes laterales, métalos en el lavavajillas o utilice una esponja húmeda, asegurándose de secarlos después.
3. Después del proceso de limpieza, instale los estantes laterales en orden inverso.



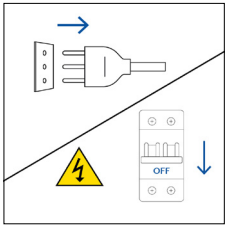
6.4. MANTENIMIENTO

SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

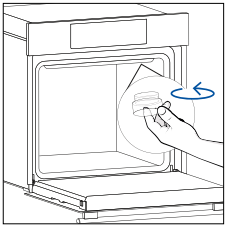
Cambiar la bombilla de arriba:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire la cubierta de cristal de la lámpara.
3. Desmonte la bombilla.
4. Sustituya la bombilla por una nueva del mismo tipo.
5. Vuelva a colocar la cubierta de cristal de la lámpara.
6. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

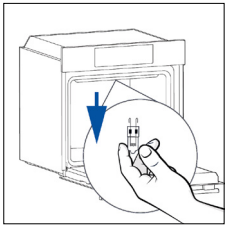
Paso 1



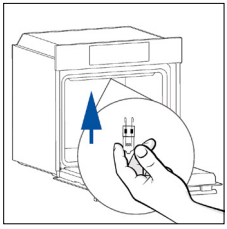
Paso 2



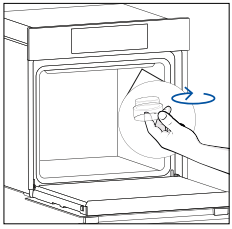
Paso 3



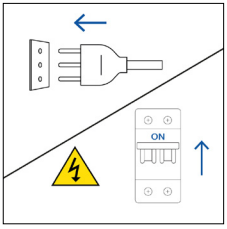
Paso 4

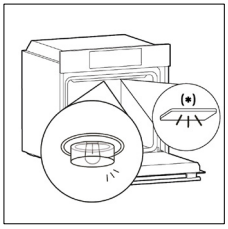


Paso 5



Paso 6





Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).
* En caso de problemas con esta lámpara, contacte con el servicio de atención al cliente.

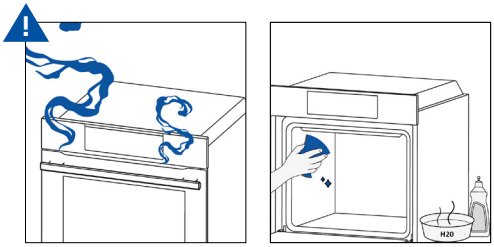
7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si durante el uso del horno se produce un error, la pantalla mostrará el código “ER” seguido de dos dígitos, que identificarán el error.
Para ello, apague el horno y desenchúfelo, espere unos minutos y vuelva a conectarlo.
Si el error desaparece, puede volver a utilizar el horno. Si no lo hace, llame al servicio de atención al cliente y comunique el código (ERXX) que ve en la pantalla.

Error



Humo



8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

8.1. ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS



Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables.

Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

- Los RAEE no deben recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos.
- Los RAEE deben llevarse a áreas de recogida específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.

En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando tenga características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.

8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

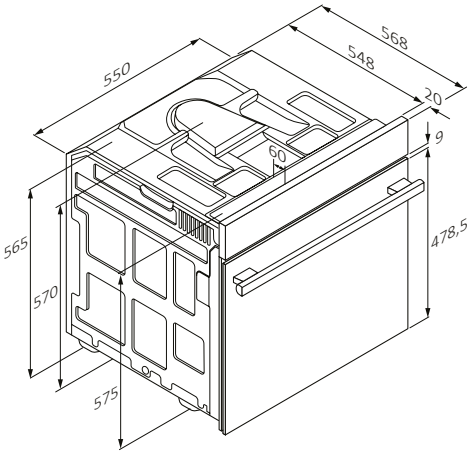
Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo.

Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible, porque el calor de la cavidad se dispersa cada vez que se abre. Para lograr un ahorro de energía significativo, apague el horno entre 5 y 10 minutos antes del final del tiempo de cocción planificado y aproveche el calor residual que el horno continúa generando. Mantenga las juntas limpias y bien colocadas para evitar que el calor se disperse fuera de la cavidad. Si tiene un contrato eléctrico con tarifa horaria, el programa «Cocción diferida» le ayudará a ahorrar energía más fácilmente, ya que le permitirá retrasar el inicio del proceso de cocción hasta el inicio de la franja horaria con tarifa reducida.

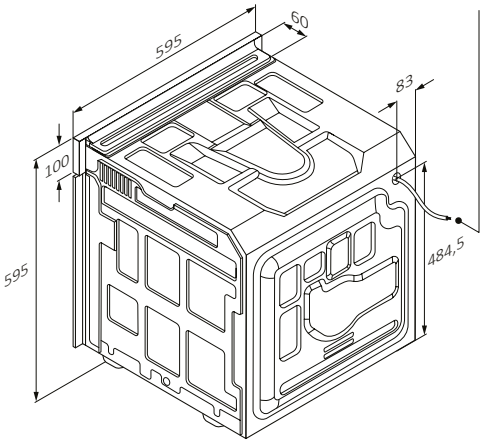
9. INSTALACIÓN

Puede ver el vídeo de instalación del producto escaneando el código QR.

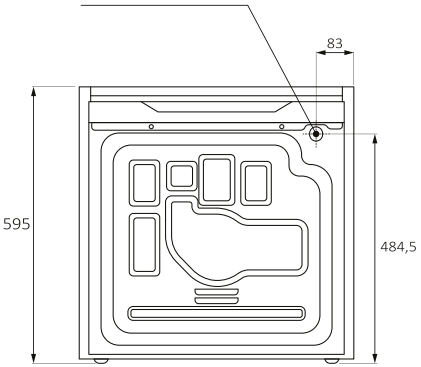
o haciendo clic aquí link



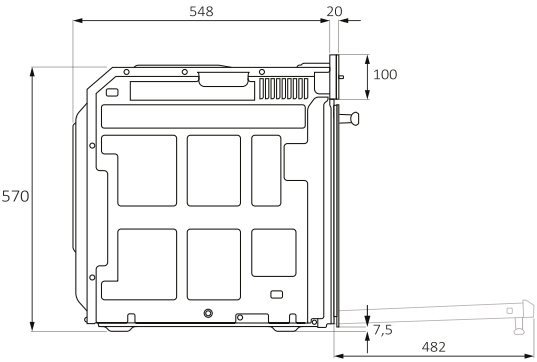
Cable de 1100



Cable de 1100

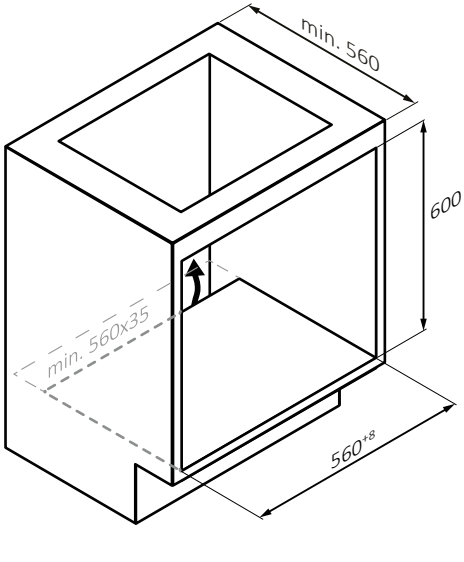


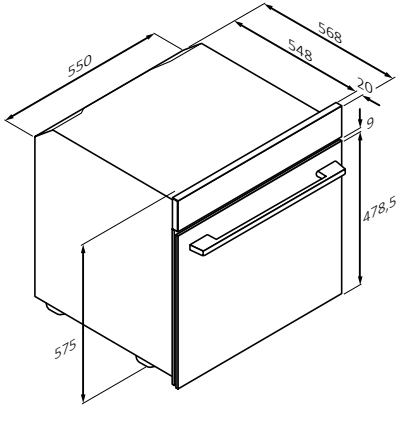
Vista posterior

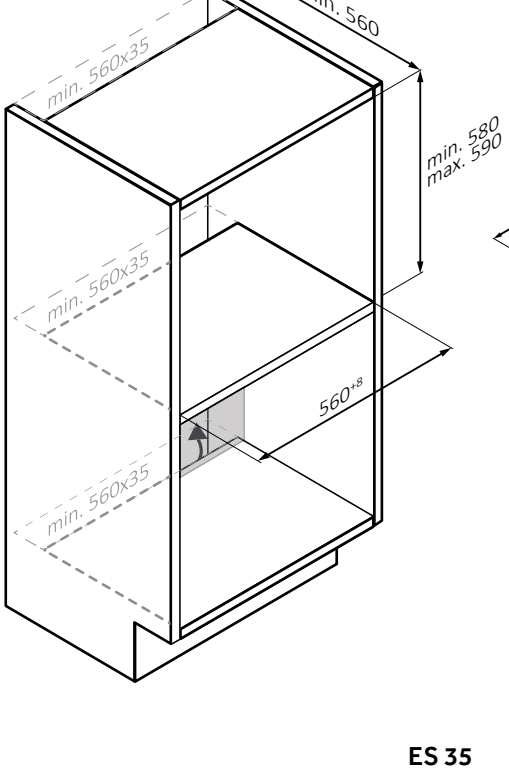


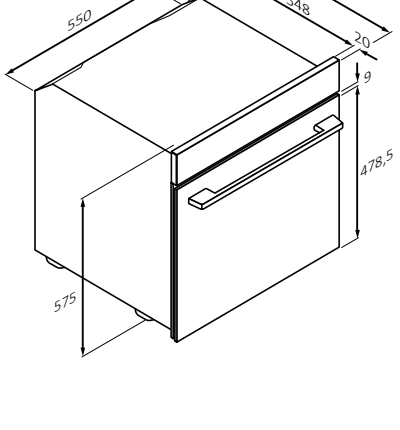
Vista lateral

mm

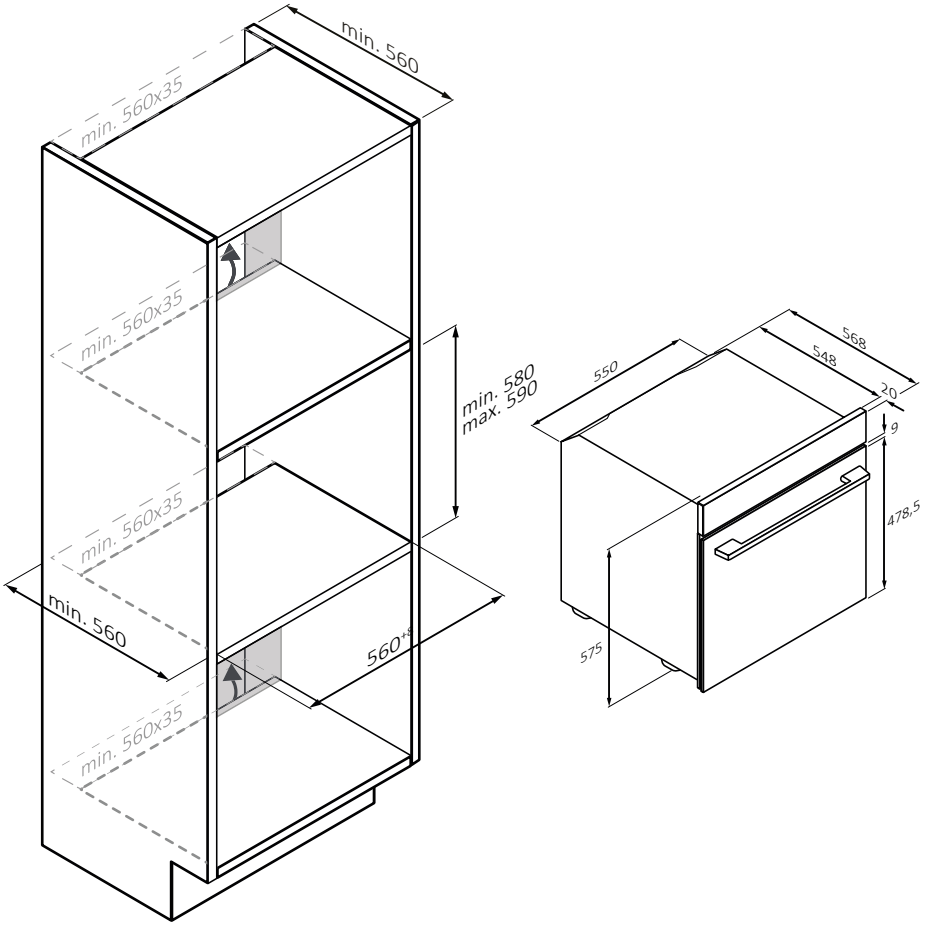

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

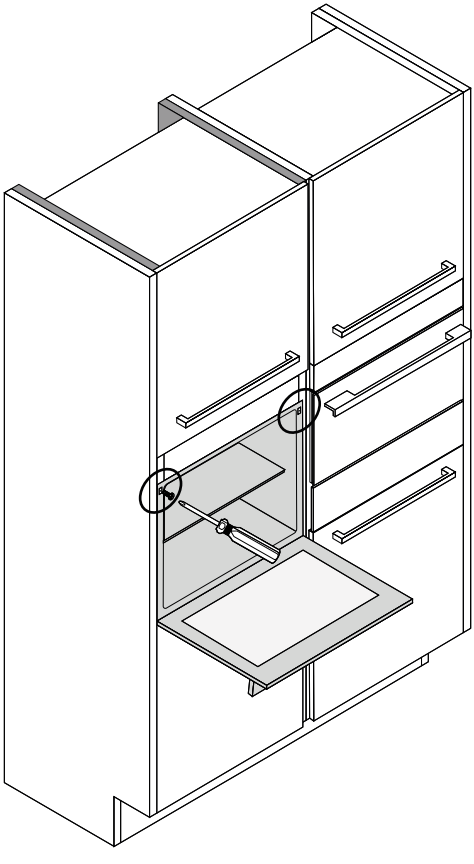

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

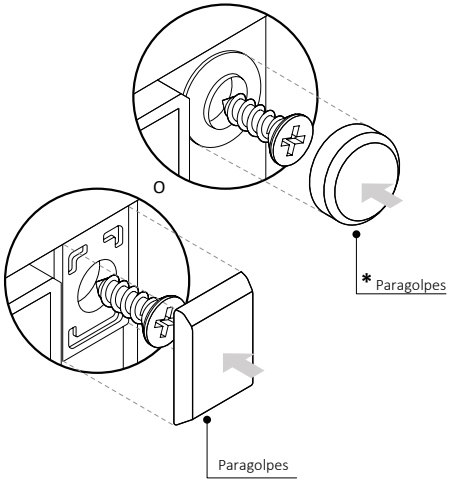

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm





(solo si está presente*)

mm

ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το προϊόν μας. Για τη διασφάλιση της ασφάλειάς σας και για να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, σας παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο, συμπεριλαμβανόμενων των οδηγιών ασφαλείας, και να το φυλάξετε για μελλοντική χρήση.

Πριν εγκαταστήσετε τον φούρνο σημειώστε τον σειριακό αριθμό τον οποίο ενδέχεται να χρειαστείτε για επισκευές. Ελέγξτε για τυχόν ζημιές από τη μεταφορά και συμβουλευτείτε έναν τεχνικό, αν δεν είστε βέβαιοι, πριν από τη χρήση του. Φυλάξτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λάβετε υπόψη ότι τα χαρακτηριστικά και τα εξαρτήματα του φούρνου ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

ΣΥΝΟΨΗ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
2.1. Επισκόπηση του προϊόντος
2.2. Εξαρτήματα
2.3. Πίνακας ελέγχου

3. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ
3.1. Πληροφορίες για την έναρξη
3.2. Πρώτη χρήση
3.3. Προκαταρκτικός καθαρισμός

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
4.1. Πώς λειτουργεί το προϊόν
4.2. Λειτουργίες μαγειρέματος
4.2.1. Τυπικές λειτουργίες

5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
5.1. Γενικός πίνακας μαγειρέματος
5.2. Ηώς Να Χρησιμοποιήσετε Το Δοχείο Νερού Για Ατμό Στα Προγράμματα Μαγειρέματος Με Ατμό
5.3. Πίνακας Φρέσκων Γεύσεων

6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
6.1. Γενικές συστάσεις
6.2. Καθαρισμός του φούρνου
6.2.1. Μέσα στον φούρνο: λειτουργίες καθαρισμού
6.2.2. Έξω από τον φούρνο: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας
6.3. Καθαρισμός εξαρτημάτων
6.4. Συντήρηση

7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

8. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ
8.1. Διάθεση συσκευής
8.2. Προστασία και σεβασμός του περιβάλλοντος

9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για εργασίες καθαρισμού.
- Κατά τη χρήση η συσκευή θερμαίνεται. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε θερμαντικά στοιχεία μέσα στον φούρνο.

Χρήση σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση

- Χρησιμοποιείτε τον φούρνο μόνο για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται, δηλαδή μόνο για το μαγείρεμα των τροφίμων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση, για παράδειγμα ως πηγή θερμότητας, θεωρείται ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη, εσφαλμένη ή παράλογη χρήση.

Περιορισμοί χρήσης

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό εποπτεία ή εάν τους έχουν δοθεί σαφείς οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει επακριβώς τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς καμία επίβλεψη ή εποπτεία.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, κινητικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, εκτός και εάν εποπτεύονται ή έχουν λάβει οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής από πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται συνεχώς ώστε να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- ⚠**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε θερμαντικά στοιχεία Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Διάφορα προσβάσιμα εξαρτήματα ή μέρη (της συσκευής) θερμαίνονται κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά δεν επιτρέπεται να πλησιάζουν.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

- Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται ψηλά επάνω σε μια (υψηλή) βάση ή κάτω από τον πάγκο εργασίας
- Πριν από τη στερέωση και σταθεροποίηση, πρέπει να εξασφαλίσετε

καλό αερισμό στον χώρο του φούρνου ώστε να επιτρέπεται η σωστή κυκλοφορία του φρέσκου αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Δημιουργήστε τα ανοίγματα που προσδιορίζονται στις απεικονίσεις ανάλογα με τον τύπο της τοποθέτησης. Στερεώνετε πάντα τον φούρνο στα έπιπλα με τις βίδες που παρέχονται με τη συσκευή.

- Δεν απαιτείται περαιτέρω χειρισμός/ρυθμίσεις για τη λειτουργία της συσκευής στις ονομαστικές συχνότητες.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης ο φούρνος θα πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.
- Εάν απαιτείται η βοήθεια του κατασκευαστή για την αποκατάσταση βλαβών που προκύπτουν από λανθασμένη εγκατάσταση, αυτή η βοήθεια δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πρέπει να τηρούνται οι οδηγίες εγκατάστασης για επαγγελματικά καταρτισμένο προσωπικό.
- Η λανθασμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή τραυματισμό σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τέτοια βλάβη ή τραυματισμό.
- Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται από ειδικευμένο τεχνικό, ο οποίος πρέπει να γνωρίζει και να τηρεί τους νόμους που ισχύουν στη χώρα εγκατάστασης και τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Μετά την αποσυσκευασία της συσκευής, ελέγχετε πάντα ότι δεν έχει υποστεί ζημιά, σε περίπτωση προβλήματος επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών πριν από την εγκατάσταση και μη συνδέετε τη συσκευή με την παροχή ρεύματος.
- Αφαιρέστε το υλικό συσκευασίας πριν από τη λειτουργία της συσκευής.
- Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης μη χρησιμοποιείτε το χερούλι της πόρτας του φούρνου για να ανασηκώσετε και μετακινήσετε το φούρνο.
- Τα έπιπλα εγκατάστασης και τα παρακείμενα πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασίες 95°C
- Συνιστάται να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά την εγκατάσταση για την αποφυγή τραυματισμών από κοψίματα.
- Μην εγκαθιστάτε το προϊόν σε εξωτερικούς χώρους εκτεθειμένο σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε υψόμετρο χαμηλότερο από 2000m.
- Για την αφαίρεση προστατευτικών φιλμ και διαφημιστικών αυτοκόλλητων στην μπροστινή επιφάνεια του φούρνου πριν την πρώτη χρήση

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Η πρίζα πρέπει να είναι κατάλληλη για το φορτίο που αναγράφεται στην ετικέτα και πρέπει να έχει την επαφή γείωσης συνδεδεμένη και σε λειτουργία. Ο αγωγός γείωσης έχει κίτρινο- πράσινο χρώμα. Αυτή η εργασία πρέπει να πραγματοποιείται από κατάλληλα καταρτισμένο επαγγελματία τεχνικό.
- Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας μπορεί να γίνει φις ή σταθερή καλωδίωση τοποθετώντας έναν πολυπολικό διακόπτη, με διαχωρισμό επαφών σύμφωνα με τις απαιτήσεις για υπέρταση κατηγορίας III, μεταξύ της συσκευής και της πηγής ισχύος που μπορεί να αντέξει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και που είναι σύμφωνη με την ισχύουσα νομοθεσία.
- Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του βύσματος της συσκευής, ζητήστε από έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο να αντικαταστήσει την πρίζα με έναν άλλο κατάλληλο τύπο. Το βύσμα και η πρίζα πρέπει να συμμορφώνονται με τα ισχύοντα πρότυπα της χώρας εγκατάστασης.
- Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη. Η πρίζα ή ο πολυπολικός διακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα κατά την εγκατάσταση της συσκευής.
- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή παρόμοια εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, προς αποφυγή του κινδύνου.
- Για τυχόν επισκευές, επικοινωνήστε μόνο με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών και ζητήστε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα, για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Ο φούρνος πρέπει να σβήσει πριν αφαιρέσετε τα αφαιρούμενα μέρη. Μετά τον καθαρισμό, συναρμολογήστε τα ξανά σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Η χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής συνεπάγεται την τήρηση ορισμένων θεμελιωδών κανόνων:
  - Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πηγή τροφοδοσίας.
  - Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια.
  - Γενικά δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογέων, πολλαπλών υποδοχών και καλωδίων επέκτασης.

  - Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή/και κακής λειτουργίας, απενεργοποιήστε τη συσκευή και μην προβείτε σε τροποποιήσεις.
- **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** καθώς ο φούρνος μπορεί να απαιτεί εργασίες συντήρησης, καλό είναι να έχετε διαθέσιμη άλλη πρίζα, ώστε να μπορεί να συνδεθεί ο φούρνος σε αυτήν, εάν αφαιρεθεί από τον χώρο στον οποίο είναι εγκατεστημένος.
- Οποιαδήποτε επισκευή, εγκατάσταση και συντήρηση που δεν πραγματοποιείται σωστά μπορεί να θέσει σε σοβαρό κίνδυνο τον χρήστη.
- Η κατασκευάστρια εταιρεία δηλώνει ότι δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για άμεσες ή έμμεσες ζημιές που προκαλούνται από εσφαλμένη εγκατάσταση, συντήρηση ή επισκευή. Επιπλέον, δεν ευθύνεται για ζημιές που προκαλούνται από την απουσία ή τη διακοπή του συστήματος γείωσης (π.χ. ηλεκτροπληξία).
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος λόγω ακούσιας επαναφοράς της θερμικής διακοπής, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικής συσκευής μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη, ή να συνδέεται σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από το βοηθητικό πρόγραμμα.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να ενεργοποιείται από εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Το ταψί μαζεύει τα υπολείμματα που στάζουν κατά το μαγείρεμα.
- Όταν τοποθετείτε τον δίσκο Airfry ή τη σχάρα στα πλαϊνά στηρίγματα, βεβαιωθείτε ότι το μικρότερο τμήμα της πλευράς (μεταξύ του στοπ και του άκρου) είναι στραμμένο προς το εσωτερικό του φούρνου. Εάν η σχάρα διαθέτει διακοσμητική μεταλλική μπάρα, προσέξτε να την τοποθετήσετε στο εξωτερικό του φούρνου, ώστε το λογότυπο της μάρκας να είναι ορατό και ευανάγνωστο. Για τη σωστή τοποθέτηση ανατρέξτε επίσης στην εικόνα στην ενότητα «Εξαρτήματα» του παρόντος εγχειριδίου χρήστη.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου επειδή μπορούν να γρατζουνίσουν την επιφάνεια, με ενδεχόμενη συνέπεια τη θραύση του τζαμιού.
- Χρησιμοποιήστε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτόν τον φούρνο.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, οι υδρατμοί από την υγρασία μπορεί να συγκεντρωθούν μέσα στην κοιλότητα του φούρνου ή στο τζάμι της πόρτας. Αυτό είναι μια φυσιολογική κατάσταση. Για να μειώσετε

αυτό το αποτέλεσμα, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά την ενεργοποίηση πριν βάλετε φαγητό στο φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η συμπύκνωση εξαφανίζεται όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία ψησίματος.

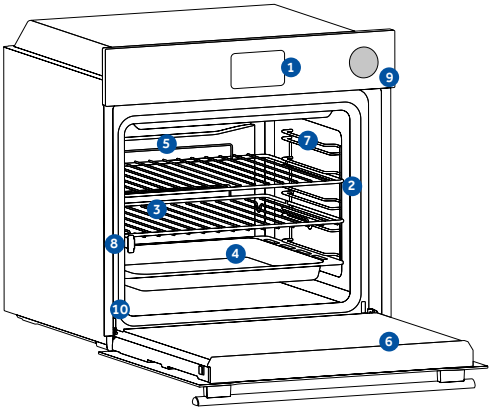
- Μαγειρέψτε τα λαχανικά σε ένα δοχείο με καπάκι αντί σε ένα ανοιχτό ταψί.
- Αποφύγετε να αφήνετε φαγητό μέσα στο φούρνο μετά το μαγείρεμα για περισσότερο από 15/20 λεπτά.
- Μια παρατεταμένη διακοπή παροχής ρεύματος κατά τη διάρκεια μιας φάσης μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της οθόνης. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην επενδύετε τους τοίχους του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστασία μιας χρήσης που διατίθεται από τα καταστήματα. Αλουμινόχαρτο ή οποιαδήποτε άλλη προστασία, σε άμεση επαφή με το καυτό σμάλτο, κινδυνεύει να λιώσει και να αλλοιώσει το σμάλτο των εσωτερικών χώρων.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφαιρείτε ποτέ το στεγανοποιητικό της πόρτας του φούρνου.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην ξαναγεμίζετε το κάτω μέρος της κοιλότητας με νερό κατά το μαγείρεμα ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην τοποθετείτε τρόφιμα απευθείας στις σχάρες του φούρνου. Χρησιμοποιείτε πάντα αντικολλητικό χαρτί και/ή κατάλληλα ταψιά ή σκεύη ψησίματος.
- Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση με διάλυμα ζεστού νερού και υγρού απορρυπαντικού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ (ΓΙΑ ΦΡΕΣΚΙΑ ΓΕΥΣΗ)

- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά την πλήρωση του δοχείου ατμού, η στάθμη του νερού δεν πρέπει να υπερβαίνει τη μέγιστη στάθμη που αναγράφεται στο δοχείο.
- Χρησιμοποιήστε μόνο πόσιμο νερό για να γεμίσετε τη δεξαμενή.

2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

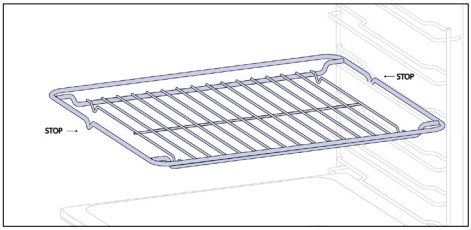


1. **Πίνακας ελέγχου**
2. **Αριθμοί θέσεωνραφιών**
3. **Πλέγματα**
4. **Δίσκοι**
5. **Ανεμιστήρας εξώφυλλο**
6. **Πόρτα φούρνου**
7. **Πλευρικά συρμάτινα πλέγματα** (εάν υπάρχουν: μόνο για επίπεδη κοιλότητα)
8. **Τηλεσκοπικοί Οδηγοί**
9. **Δοχείο φρέσκου νερού για ατμό**
10. **Αριθμός σειράς & Κωδικός QR**

Γράψτε εδώ τον σειριακό αριθμό σας για μελλοντική αναφορά.

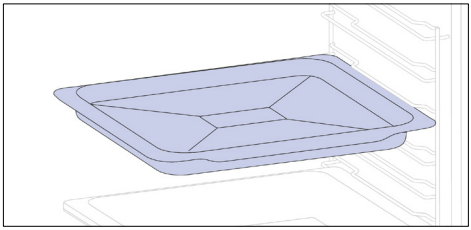
2.2. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Μεταλλική σχάρα



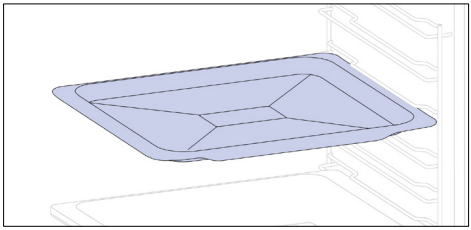
Μια μεταλλική σχάρα σε ένα φούρνο είναι ένα αφαιρούμενο, ρυθμιζόμενο ράφι που υποστηρίζει μαγειρικά σκεύη, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο μαγείρεμα και διευκολύνοντας τον καθαρισμό. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την τοποθέτηση πιάτων και σκευών σε διαφορετικό ύψος για διάφορες ανάγκες μαγειρέματος.

Ταψί βαθύ



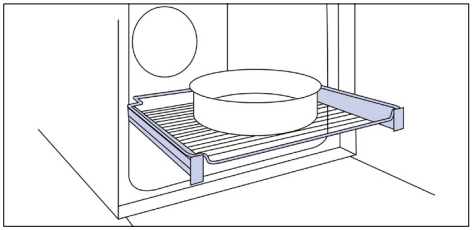
Το βαθύ ταψί είναι ιδανικό για συνταγές με πρόσθετα υγρά ή στρώσεις, όπως της γάστρας ή τα ψητά φούρνου. Το βάθος του είναι ειδικά σχεδιασμένο για να εξασφαλίζει την επιθυμητή συνοχή των τροφίμων που ετοιμάζονται σε αυτό.

Ταψί ψησίματος (μόνο αν υπάρχει*)



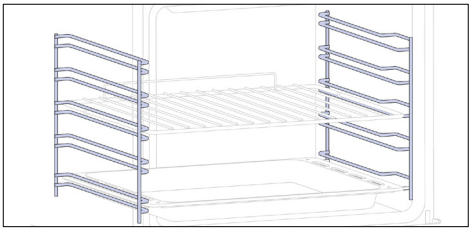
Ένα ταψί ψησίματος είναι ιδανικό για την επίτευξη ομοιόμορφου ροδίσματος στο κάτω μέρος, καθιστώντας το ιδανικό για μπισκότα και αρτοσκευάσματα λόγω του ρηχού, επίπεδου σχεδιασμού του. Επιπροσθέτως, η τοποθέτησή του κάτω από μια σχάρα μαγειρέματος μπορεί να βοηθήσει στη συλλογή σταγόνων και αποτρέπει το λέρωμα μέσα στον φούρνο.

Τηλεσκοπικοί οδηγοί (μόνο αν υπάρχει*)



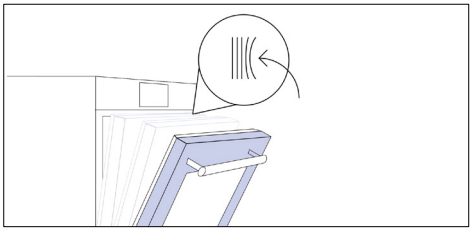
Οι τηλεσκοπικές ράγες φούρνου είναι ράφια που μπορούν να επεκταθούν, διευκολύνοντας την τοπο- θέτηση ή την αφαίρεση αντικειμένων, χωρίς να χρειάζεται να βάλετε τα χέρια σας βαθιά μέσα σε έναν καυτό φούρνο. Βελτιώνουν την ασφάλεια, τη σταθε-ρότητα και μπορούν να ρυθμίζονται σε διαφορετικά επίπεδα.

Πλευρικές συρμάτινες σχάρες (μόνο αν υπάρχει*)



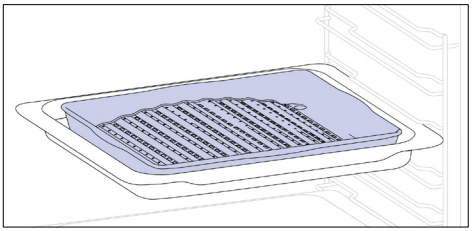
Τα πλαϊνά ράφια βρίσκονται και στις δύο πλευρές της κοιλότητας του φούρνου και είναι σχεδιασμένα για την τοποθέτηση ταψιών και σχαρών κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μεντεσέδες Softclose/Softopen
(μόνο αν υπάρχει*)



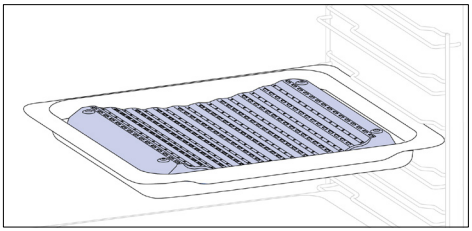
Οι μεντεσέδες απαλού κλεισίματος και ανοίγματος ελέγχουν την κίνηση της πόρτας, εξασφαλίζοντας ομαλή κίνηση και αποτρέποντας το χτύπημά της.

Ταψί H-LAB – λειτουργία BBQ
(μόνο αν υπάρχει*)



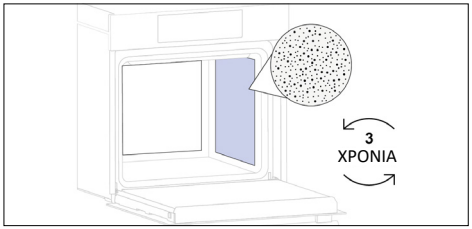
Το κυρτό σχήμα είναι κατάλληλο για ψήσιμο στη σχάρα, μέσα στον φούρνο σε υψηλή θερμοκρασία (220°) επιτρέποντας ένα αποτέλεσμα BBQ ακόμη και στο σπίτι, με λίγο καπνό, χάρη στην αποστραγγιστική δράση των λιπών στον πάτο του ταψιού.

Ταψί H-LAB – λειτουργία ATMOY
(μόνο αν υπάρχει*)

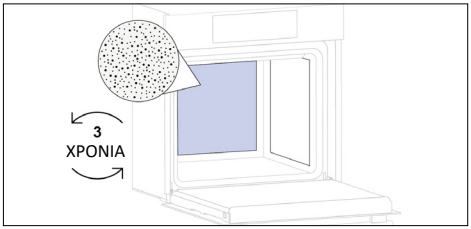


Το κοίλο σχήμα επιτρέπει τη σωστή κυκλοφορία της υγρασίας που παράγεται κατά το μαγείρεμα, διατηρώντας υψηλό τον βαθμό υγρασίας των τροφίμων. Ανάλογα με την ποσότητα του νερού που τοποθετείται στο ταψί, θα επιτευχθεί ένα πιο «στεγνό» ή πιο «υγρό» μαγείρεμα.

Καταλυτικά πάνελ
(μόνο αν υπάρχει*)

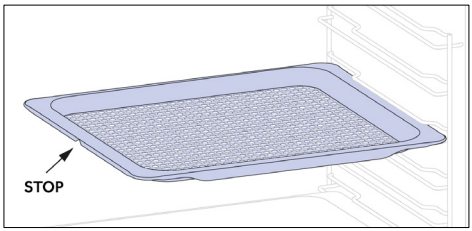


Καταλυτικά Ανεμιστήρας εξώφυλλο
(μόνο αν υπάρχει*)



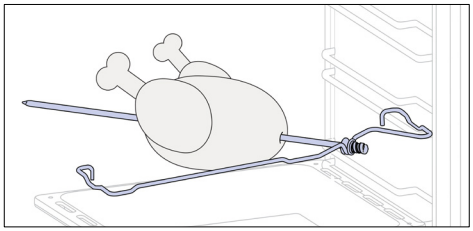
Ειδικά πάνελ επικαλυμμένα με σμάλτο, κατασκευασμένα με μικροπορώδη δομή για να μετατρέπουν το λίπος σε αέρια στοιχεία που αφαιρούνται εύκολα. Αντικαταστήστε μετά α πό 3 χ ρόνια χ ρήσης (με 2 /3 κ ύκλουςμαγειρέματος την εβδομάδα).

Ταψί Airfry (μόνο αν υπάρχει*)



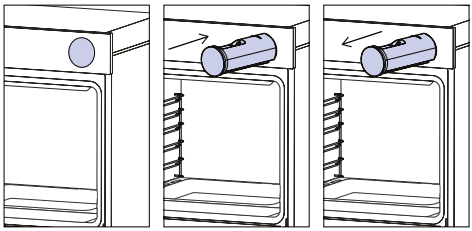
Το ταψί airfry εξασφαλίζει ότι ο ζεστός αέρας φτάνει στα τρόφιμα ομοιόμορφα και τρισδιάστατα, έχοντας ως αποτέλεσμα μια πιο τραγανή εξωτερική επιφάνεια διατηρώντας τα τρυφερά στο εσωτερικό. Ένα ταψί ψησίματος μπορεί προαιρετικά να τοποθετηθεί στο L1 για τη συλλογή ζουμιών ή ψίχουλων.

Σούβλα (μόνο αν υπάρχει*)



Η σούβλα λειτουργεί σε συνδυασμό με τοεπάνω στοιχείο θέρμανσης, περιστρέφοντας το φαγητό που μπορεί να μαγειρευτεί ομοιογενώς. Χρησιμοποιείται καλύτερα με τεμάχια τροφίμων μεσαίου μεγέθους. Ιδανική για να απολαύσετε το παραδοσιακό ψητό, σαν να είναι η πρώτη φορά.

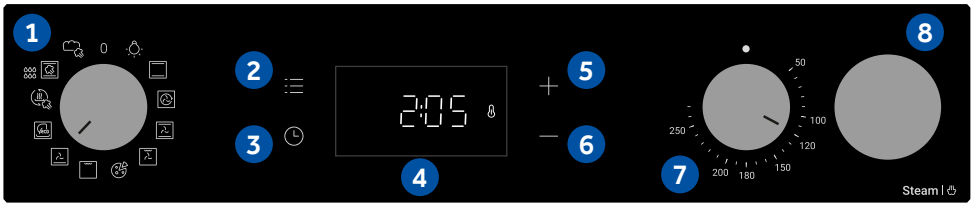
Δοχείο φρέσκου νερού για ατμό



Το δοχείο ατμού είναι ένα συρτάρι που μπορεί να γεμίσει με το νερό που απαιτείται για την εκτέλεση προγραμμάτων μαγειρέματος και καθαρισμού με ατμό.

GR: Μην τοποθετείτε τρόφιμα απευθείας στις σχάρες του φούρνου. Χρησιμοποιείτε πάντα αντικολλητικό χαρτί και/ή κατάλληλα ταψιά ή σκεύη ψησίματος.

2.3. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



Δεδομένα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 της Επιτροπής
Κατανάλωση ενέργειας του προϊόντος σε κατάσταση αναμονής με εμφάνιση πληροφοριών ή κατάστασης: 0,8 W
Περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φτάνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής με εμφάνιση πληροφοριών ή κατάστασης: 20 λεπ.

Οι λειτουργίες και η διαβάθμιση των λειτουργιών μπορούν να αλλάξουν ανάλογα με το μοντέλο.

1. Διακόπτης επιλογής λειτουργίας
2. Κύριο μενού
3. Χρονοδιακόπτης
4. Οθόνη LED
5. Κουμπί «συν» (+)
6. Κουμπί «μείον» (-)
7. Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας
8. Δοχείο φρέσκου νερού για ατμό

ΚΥΡΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Η οθόνη έχει 3 κύριες λειτουργίες:

Σύμβολο	Λειτουργία	Περιγραφή
	Κύριο μενού	Πατήστε μια φορά για να ενεργοποιήσετε το Κλείδωμα για παιδιά, δυο φορές για πρόσβαση στην Ώρα της ημέρας, τρεις φορές για ένταση συναγερμού και τέσσερις φορές για τη λειτουργία ρύθμισης φωτεινότητας.
	Μενού χρονοδιακόπτη	Πατήστε μια φορά για τη διάρκεια μαγειρέματος, δυο φορές για τον minute minder
+ −	**+/-**	Πατήστε αυτά τα κουμπιά για αύξηση/μείωση των τιμών ή για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση κάποιας λειτουργίας στους τρόπους ρύθμισης. Πατήστε + για 5 δευτ. για να ενεργοποιήσετε την Ώρα της ημέρας στην οθόνη.

3. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ

3.1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ

Όταν ανάβετε για πρώτη φορά τον φούρνο, μπορεί να παρατηρήσετε λίγο καπνό. Μην ανησυχείτε, απλά περιμένετε να φύγει ο καπνός πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο.

Πώς λειτουργεί ο φωτισμός

Η κοιλότητα του φούρνου φωτίζεται από έναν ή περισσότερους λαμπτήρες, οι οποίοι συνήθως ενεργοποιούνται κάθε φορά που ξεκινά μια λειτουργία μαγειρέματος.

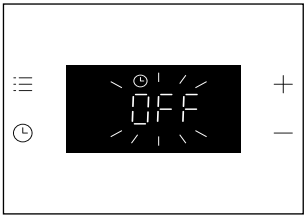
Πώς λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης είναι υπεύθυνος για την απαγωγή της θερμότητας, εμποδίζοντας τον φούρνο και τον χώρο γύρο του να ζεσταθεί υπερβολικά, καθώς και για την προστασία των συσκευών κουζίνας από τις επιπτώσεις των υψηλών θερμοκρασιών. Λειτουργεί κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο μαγειρέματος σε σχέση με την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου.
Όταν ο ανεμιστήρας ψύξης είναι σε λειτουργία, παράγει συνήθως έναν ήπιο θόρυβο βουητού ή βόμβου. Μπορεί επίσης να παρατηρήσετε μια ζεστή ροή αέρα που προέρχεται από το κενό μεταξύ της πόρτας του φούρνου και του πίνακα ελέγχου.

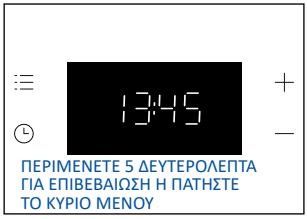
3.2. ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Όταν η συσκευή ενεργοποιείται για πρώτη φορά, το αρχικό βήμα είναι να ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας.

- **ΡΥΘΜΊΣΗ ΤΗΣ ΏΡΑΣ:** Στην οθόνη θα εμφανιστεί "OFF". Πατήστε "+" για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση.

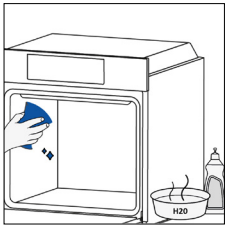


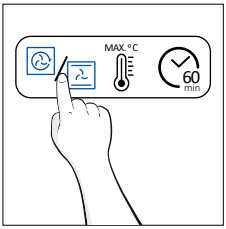


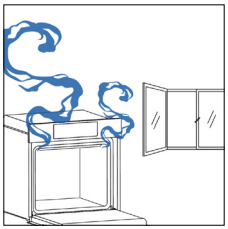


3.3. ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τον φούρνο πριν τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα υγρό μαλακό πανί. Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα και σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με διάλυμα ζεστού νερού και απορρυπαντικού. Ρυθμίστε τον άδειο φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία και αφήστε τον να λειτουργήσει για περίπου 1 ώρα, αυτό θα απομακρύνει τυχόν παρατεταμένες μυρωδιές του καινούργιου.





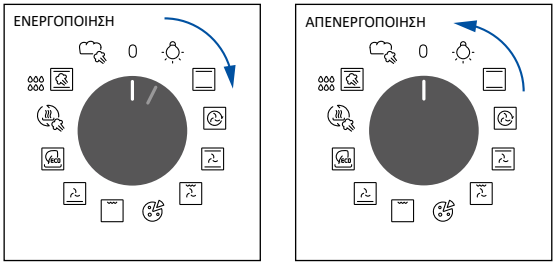


4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1. ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

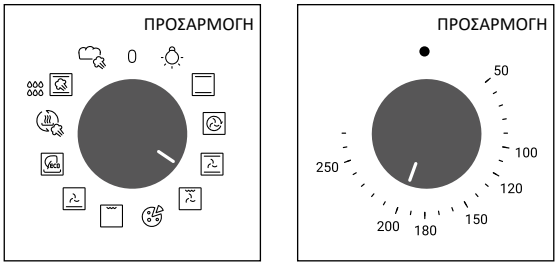
ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Για να ανάψετε τον φούρνο περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας (δεξιόστροφα/ αριστερόστροφα) και επιλέξτε ένα πρόγραμμα. Για να τον σβήσετε, θέστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση “0”.



ΡΥΘΜΙΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα και περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογέα θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.



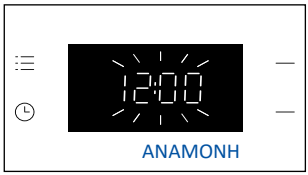
ΚΥΡΙΟ ΜΕΝΟΥ

Αποκτήστε πρόσβαση στο κύριο μενού πατώντας ☰ . Για να περιηγηθείτε εντός πατήστε ☰ τόσες φορές όσες χρειάζονται για να εισέλθετε στις ακόλουθες ρυθμίσεις:

ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει το κλείδωμα της οθόνης προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε ανεπιθύμητη χρήση από ανηλίκους.
Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα οθόνης, πατήστε μία φορά το “Κύριο μενού”, στη συνέχεια πατήστε το “+” για να επιβεβαιώσετε τη λειτουργία.
Για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα, πατήστε “Κύριο μενού”, στη συνέχεια πατήστε “-”.

Ενεργοποίηση







Απενεργοποίηση







ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

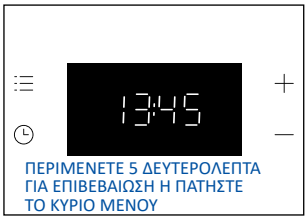
Λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων: Εάν το κλείδωμα είναι ενεργό, όταν ο επιλογέας λειτουργίας βρίσκεται σε θέση διαφορετική από το «0», μόνο τα κουμπιά οθόνης δεν θα λειτουργούν μέχρι να απενεργοποιηθεί το κλείδωμα. Εάν ο επιλογέας λειτουργίας αλλάξει θέση, το προϊόν θα λειτουργεί σύμφωνα με το επιλεγμένο πρόγραμμα.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

Επιτρέπει την αλλαγή ώρας της ημέρας.
Πατήστε ☰ για να εισέλθετε στο κύριο μενού. Πατήστε ☰ όσες φορές (x2) χρειάζεται για να επιλέξετε “Ώρα της ημέρας”. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το “+/-” για να ρυθμίσετε την τιμή. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το Κύριο μενού ☰ μία φορά.





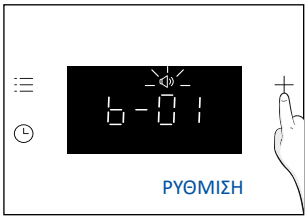


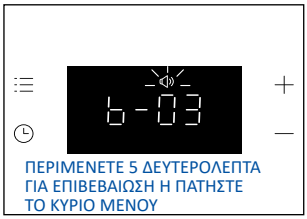
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: η προεπιλεγμένη ρύθμιση του φούρνου είναι με λειτουργία “24ω”. Για να μεταβείτε στη λειτουργία “12ω” κρατήστε πατημένο το “+” για 5 δευτερόλεπτα ενώ είστε σε αναμονή.
Κάντε το ίδιο για να επιστρέψετε στη λειτουργία “24ω”.

ΕΝΤΑΣΗ ΣΥΝΑΓΕΡΜΟΥ

Επιτρέπει την αλλαγή της έντασης του προειδοποιητικού ήχου.
Πατήστε ☰ για να εισέλθετε στο κύριο μενού. Πατήστε τόσες φορές (x3) όσες χρειάζεστε για να επιλέξετε "Ένταση συναγερμού". Στην οθόνη θα εμφανιστεί "b-01". Οι αριθμοί αντιπροσωπεύουν το επίπεδο έντασης του ήχου, που είναι δυνατό να επεξεργαστεί χρησιμοποιώντας "+/-".
Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το μενού ☰ μία φορά.

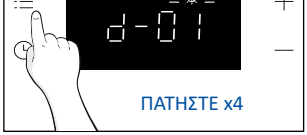




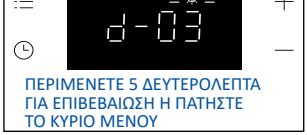


ΦΩΤΕΙΝΟΤΗΤΑ ΟΘΟΝΗΣ

Επιτρέπει την αλλαγή του τόνου φωτεινότητας της οθόνης φούρνου.
Πατήστε ☰ για να εισέλθετε στο κύριο μενού. Πατήστε τόσες φορές (x4) όσες χρειάζεστε για να επιλέξετε "Ένταση συναγερμού". Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "d-01". Οι αριθμοί αντιπροσωπεύουν το επίπεδο έντασης της φωτεινότητας, που είναι δυνατό να επεξεργαστεί χρησιμοποιώντας "+/-". Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το μενού ☰ μία φορά.







ΜΕΝΟΥ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αποκτήστε πρόσβαση στο μενού Χρονοδιακόπτη πατώντας . Για να περιηγηθείτε εντός πατήστε τόσες φορές όσες χρειάζονται για να εισέλθετε στις ακόλουθες ρυθμίσεις:

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Σας δίνει τη δυνατότητα να ρυθμίσετε εκ των προτέρων τον χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται για την επιλεγμένη συνταγή.
ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ: πατήστε για να εισέλθετε στο μενού χρονοδιακόπτη. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το “+/-” για να ρυθμίσετε την τιμή. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το «Μενού χρονοδιακόπτη».







Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά όταν ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης. Κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος είναι δυνατή η αλλαγή της τιμής της διάρκειας, με είσοδο στη λειτουργία “Διάρκεια μαγειρέματος” και χρησιμοποιώντας “+/-”. Όταν παρέλθει η διάρκεια, στην οθόνη θα εμφανιστεί “End” (Τέλος).
Για να σταματήσετε τη διάρκεια μαγειρέματος κρατήστε πατημένο το κουμπί Χρονοδιακόπτη για 3 δευτερόλεπτα ή μηδενίστε την τιμή χρονοδιακόπτη χρησιμοποιώντας “-”.

Όταν τελειώσει το μαγείρεμα:

1. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη “End”, θα ακουστεί ένας προειδοποιητικός ήχος για 30 δευτερόλεπτα εάν δεν ακυρωθεί.
2. Πατήστε το κουμπί “Χρονοδιακόπτης” για να ακυρώσετε τον προειδοποιητικό ήχο. Η ένδειξη “End” θα εξαφανιστεί από την οθόνη και αντί αυτής θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα της ημέρας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο φούρνος βρίσκεται τώρα σε χειροκίνητη λειτουργία, η λειτουργία του φούρνου και ο μεταγωγέας θερμοστάτη θα πρέπει επίσης να απενεργοποιηθούν, διαφορετικά ο φούρνος θα συνεχίσει να θερμαίνεται.

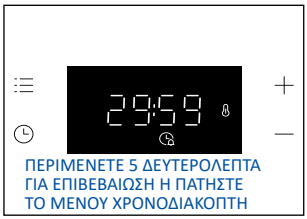
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο προειδοποιητικός ήχος θα σιγήσει με οποιοδήποτε άλλο πάτημα κουμπιού εκτός από το κουμπί Χρονοδιακόπτη , με την ένδειξη “End” να παραμένει στην οθόνη και τον φούρνο να παραμένει εκτός λειτουργίας.

ΛΕΠΤΟ ΛΙΓΟΤΕΡΟ

Επιτρέπει τη χρήση του φούρνου ως ξυπνητήρι.
ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ: πατήστε για να εισέλθετε στο μενού χρονοδιακόπτη. Πατήστε όσες φορές χρειάζεται (x2) για να επιλέξετε τη λειτουργία “Minute minder”. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το “+/-” για να ρυθμίσετε την τιμή. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το «Μενού χρονοδιακόπτη».







Όταν ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση:

1. Το εικονίδιο συναγερμού αναβοσβήνει στην οθόνη και παράγεται ένας ήχος βομβητή διάρκειας 30 δευτερολέπτων εάν δεν ακυρωθεί.
2. Πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο για να ακυρώσετε τον ήχο συναγερμού. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα της ημέρας. Ο φούρνος θα συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να περιστραφεί ο αριστερός διακόπτης στη θέση 0.

Για να σταματήσετε το Minute Minder κρατήστε πατημένο το κουμπί χρονοδιακόπτη για 3 δευτερόλεπτα ή μηδενίστε την τιμή χρησιμοποιώντας “-”.

ΕΝΔΕΙΞΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΤΟΥ ΜΕΤΑΓΩΓΕΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Επιλογέας θερμοκρασίας:

Οποτεδήποτε η θερμοκρασία του φούρνου είναι χαμηλότερη από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο (Θερμοστάτης ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ).

4.2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

4.2.1. ΤΥΠΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ακολουθήστε τις οδηγίες του παρακάτω πίνακα για όσο αφορά την προθέρμανση. “ΝΑΙ” σημαίνει ότι απαιτείται προθέρμανση. “ΟΧΙ” σημαίνει ότι δεν προτείνεται προθέρμανση και τα τρόφιμα πρέπει να εισάγονται με κρύο φούρνο.

Σύμβολο	Λειτουργία	Προτεινόμενη θέση ραφιού	Προθέρ-μανση	Προτάσεις
	Λυχνία			
	*Συμβατική λειτουργία	L2/L3	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, ψωμιά, μπισκότα, κις σε ένα επίπεδο χρησιμοποιώντας και πάνω και κάτω θέρμανση.
	Πολυεπίπεδο	L4 (ένας δίσκος) L2+L5 (δύο δίσκοι) L2+L4+L6 (τρεις δίσκοι)	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, μπισκότα και πίτσες σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ιδανικό για μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών.
	Με υποστή-ριξη ανεμιστήρα	L2/L3/L4	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ολόκληρο κοτόπουλο, κομμάτια κοτόπουλου, λαχανικά και αρτοσκευάσματα σε ένα επίπεδο, χρησιμοποιώντας τον συνδυασμό του ανεμιστήρα με τα άνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία.
	Εσχάρα + Ανεμιστήρας	L4/L5	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ολόκληρα κομμάτια κρέατος (ψητά) ή φαγητά ογκρατέν. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα. Σύρετε τον δίσκο σταξίματος κάτω από το ράφι για τη συλλογή των ζουμιών. Αν χρειαστεί, γυρίστε το φαγητό στα μισά του μαγειρέματος.
	Πίτσα	L2/L3	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: όλα τα είδη πίτσας με ή χωρίς προθέρμανση του φούρνου.
	**Εσχάρα	L6 για λεπτά τρόφιμα L4 για πιο χοντρά τρόφιμα	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: λουκάνικα, μπριζόλες και φρυγανισμένοψωμί σε μεγάλες ποσότητες. Θερμαίνεται ολόκληρη η περιοχή κάτω από το στοιχείο του γκριλ. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα. Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος (εάν χρειάζεται).
	Κάτω Θέρμανση+ Ανεμιστήρας	L3/L4	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: τάρτες, κις και λεπτές πίτσες με χρήση ανεμιστήρα και κάτω θέρμανση. βοηθά στο μαγείρεμα του πάνω μέρους με έμμεση ακτινοβολία θερμότητας.
	*ECO	L3/L4	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: μαγείρεμα κομματιών κοτόπουλου, ολόκληρων κομματιών κρέατος, ψαριού ή ογκρατέν. Σύρετε τον δίσκο σταξίματος κάτω από το ράφι για τη συλλογή των ζουμιών. Αν χρειαστεί, γυρίστε το φαγητό στα μισά του μαγειρέματος. Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα διατηρώντας το φαγητό υγρό και μαλακό.

	Αναθέρμανση	L3/L4	ΟΧΙ	Αυτή η λειτουργία έχει σχεδιαστεί για να αναθερμαίνει προετοιμασμένα πιάτα και αρτοσκευάσματα, διασφαλίζοντας ότι είναι έτοιμα για σερβίρισμα χωρίς καμία απώλεια ποιότητας. Η λειτουργία αναθέρμανσης με υποβοήθηση ατμού αποτρέπει την ξήρανση της επιφάνειας των τροφίμων. Η θερμότητα κατανέμεται απαλά και ομοιόμορφα, διατηρώντας την αρχική γεύση και το άρωμα του φαγητού σαν να ήταν φρεσκομαγειρεμένο.
	Ατμός°	L3/L4	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: λαχανικά, κέικ, μπισκότα, ρύζι, κρέατα, ψάρια και πουλερικά, σε ένα επίπεδο, χρησιμοποιώντας πάνω και κάτω αντίσταση με υποβοήθηση ατμού. Ο συνδυασμός ατμού και θερμότητας προσφέρει τρυφερή υφή με τραγανή επιφάνεια. Αυτή η λειτουργία είναι επίσης ιδανική για μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, εξασφαλίζοντας τρυφερά, ζουμερά και ομοιόμορφα ψημένα ψητά.
	Ψωμί	L3/L4	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: την παρασκευή διαφόρων τύπων ψωμιού, όπως ψωμί ολικής άλεσης, τσιαμπάτα και μπαγκέτες. Χάρη στον ειδικό συνδυασμό ατμού και θερμότητας, το ψωμί επιτυγχάνει αποτελέσματα επαγγελματικής ποιότητας, με εξαιρετική τραγανότητα, πλούσιο χρώμα και γυαλιστερή κόρα.

* Υποβλήθηκε σε δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για σκοπούς δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και ενεργειακής κλάσης.
**Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα.

5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

5.1. ΓΕΝΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για μαγείρεμα τουρτών, κις και άλλων συνταγών που απαιτούν φόρμα ή δοχείο σε 2 επίπεδα, τοποθετήστε κλιμακωτά: το επάνω ταψί στην αριστερή πλευρά και το κάτω ταψί στη δεξιά πλευρά.

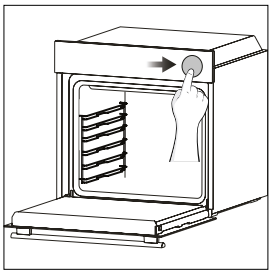
Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρμανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά)
Γλυκά αρτοσκευάσματα	Μικρά κέικ /Μάφιν	1	Συμβατικός Πολυεπίπεδο Θερμός αέρας+ανεμιστήρας	170°C 155°C 140°C	N	Βαθιά Ταψί	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Πολυεπίπεδο	150°C		Βαθιά +Ταψί ψησίματος	L2+L5	35-45
		3	Πολυεπίπεδο	145°C		Βαθιά +Ταψί ψησίματος	L2+L4+L6	40-50
	Παντεσπάνια (26 cm Ø)	1	Συμβατικός Πολυεπίπεδο Θερμός αέρας+ανεμιστήρας	160°C 160°C 150°C	N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2 L4 L2	30-40 40-50 20-30
		2	Πολυεπίπεδο	150°C		Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L1+L4	50-60
	Μπισκότα	1	Συμβατικός Πολυεπίπεδο Θερμός αέρας+ανεμιστήρας	150°C 150°C 130°C	N	Βαθιά Ταψί	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Πολυεπίπεδο	140°C		Βαθιά +Ταψί ψησίματος	L2+L5	50-60
	Σου	1	Συμβατικός	190°C	N	Βαθιά Ταψί	L3	25-35
		2	Πολυεπίπεδο	170°C		Βαθιά Ταψί	L2+L5	35-45
	Πουτίγκα Yorkshire	1	Συμβατικός	200°C	N	Βαθιά Ταψί	L3	20-30
	Μαρέγκες	1	Πολυεπίπεδο	90°C	N	Βαθιά Ταψί	L4	80-100
	Μακαρόν	1	Συμβατικός	150°C	N	Βαθιά Ταψί	L3	15-20
	Μηλόπιτα	1	Συμβατικός	170°C	N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	70-80
		1	Θερμός αέρας+ανεμιστήρας	150°C	N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	50-70
	Ταρτ τατέν	1	Συμβατικός	170°C	N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L4	60-70
	Τάρτες	2	Κάτω Θέρμανση+ Ανεμιστήρας	180°C	O	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L3	30-40
	Σουφλέ σοκολάτας	1	Συμβατικός	200°C	N	Βαθιά Ταψί + καλούπια	L3	10-15
	Τσιζκέικ	1	Συμβατικός	150°C	N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	50-65
	Κατεψυγμένα κρουασάν	1	Συμβατικός	180°C	N	Βαθιά Ταψί	L3	20-25
		2	Πολυεπίπεδο	180°C		Βαθιά Ταψί	L2+L5	25-35
		3	Πολυεπίπεδο	160°C		Βαθιά Ταψί	L2+L4+L6	30-40
	Στρούντελ, κατεψυγμένο	1	Συμβατικός	200°C	N	Βαθιά Ταψί	L3	30-45

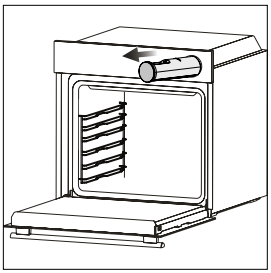
Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρ-μανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθ-έρμανση* (λεπτά)
Ψωμιά και λαγάνες	Φρυγανιές	1	Γκριλ	max	O	Μεταλλική σχάρα	L6	8-10
	Φοκάτσια	1	Συμβατικός	200°C	N	Βαθιά Ταψί	L3	25-35
	Ψωμί, ολικής αλέσεως	1	Συμβατικός	200°C	N	Βαθιά Ταψί	L3	30-50
Αλμυρές πίτες και στη γάστρα	Αλμυρές τούρτες / Κις (26 cm Ø)	1	Συμβατικός	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα Κις	L1 / L2	30-50
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα Κις	L1+L4	50-70
	Σουφλέ τυριού	1	Συμβατικός	200°C	N	Βαθιά Ταψί	L3	20-30
	Λαζάνια, φρέσκα	1	Συμβατικός	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	30-45
	Λαζάνια, κατεψυγμένα	1	Συμβατικός	180°C	N	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	35-50
	Ψητά ζυμαρικά	1	ECO	200°C	O	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L4	25-35
	Κανελόνια, κατεψυγμένα	1	Συμβατικός	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	35-50
Πίτσα	Πίτσα, φρέσκια (Ταψί)	1	Συμβατικός Πίτσα	230°C 230°C	N O	Βαθιά Ταψί	L2 / L3	15-25 25-35
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	N	Βαθιά + Ταψί ψησίματος	L2+L5	30-40
	Πίτσα, φρέσκια (στρογγυλή)	1	Συμβατικός Πίτσα	max max	N O	Βαθιά Ταψί	L2 / L3	8-15 10-25
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	N	Βαθιά + Ταψί ψησίματος	L2+L5	30-40
	Πίτσα, κατεψυγμένη (λεπτή κρούστα)	1	Πολυεπίπεδο	220°C	N	Δίσκος Air Fryer***	L4	15-25
		2	Πολυεπίπεδο	200°C	N	Μεταλλική σχάρα	L2+L5	15-20
		3	Πολυεπίπεδο	180°C		Μεταλλική σχάρα	L2+L4+L6	15-25
Κρέατα και Πουλερικά	Ψητό κοτόπουλο ολόκληρο** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	O	Μεταλλικό πλέγμα Τοποθετήστε το βαθύτερο ταψί στο L1	L3	50-70
		1	Θερμός αέρας+ανεμιστήρας	200°C	N	Βαθιά Ταψί	L2	45-60
	Μπούτια κοτόπουλου	1	Πολυεπίπεδο	220°C	O	Δίσκος Air Fryer***	L4	35-45
		1	Θερμός αέρας+ανεμιστήρας	190°C	N	Βαθιά Ταψί	L3	30-50
	Ψητή πάπια**	1	ECO	220°C	O	Μεταλλικό πλέγμα Τοποθετήστε το βαθύτερο ταψί στο L1	L3	50-70
	Κατεψυγμένα Νάγκετς (600-800g)	1	Multilevel	180°C	O	Δίσκος Air Fryer***	L4	20-30

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρμανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση* (λεπτά)
Κρέατα και Πουλερικά	Ψητή γαλοπούλα**	1	ECO	220°C	O	Μεταλλική σχάρα + Φούρνος	L3	50-70
		1	Θερμός αέρας+ανεμιστήρας	200°C	N	Βαθιά Ταψί	L2	45-60
	Χοιρινά παϊδάκια (1000-1200g)	1	Συμβατικός	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	80-100
	Λουκάνικα**	1	Γκριλ	230°C	O	Μεταλλικό πλέγμα Τοποθετήστε το βαθύτερο ταψί στο L1	L4	30-40
	Ροσμπίφ (500g)	1	Πολυεπίπεδο	220°C	N	Ταψί ψησίματος	L3	20-40
	Ρολό κιμά (1000-1500g)	1	Συμβατικός	180°C	N	Ταψί ψησίματος	L3	40-50
	Ψητό κοτόπουλο με πατάτες	1	ECO	220°C	O	Βαθιά Ταψί	L4	55-75
		1	Θερμός αέρας+ανεμιστήρας	200°C	N	Βαθιά Ταψί	L2 / L3	50-60
Ψάρια και θαλασσινά	Θαλασσινά στη σχάρα	1	Γκριλ	220°C	O	Μεταλλική σχάρα	L4	15-30
	Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	1	Πολυεπίπεδο	220°C	O	Δίσκος Air Fryer***	L4	15-25
	Φιλέτο ψαριού	1	Συμβατικός	170°C	N	Βαθιά Ταψί	L3	10-25
	Ψητά ψάρια	1	ECO	200°C	O	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί στο L1	L4	20-30
Λαχανικά	Λαχανικά ογκρατέν	1	ECO	200°C	O	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L4	25-35
	Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (300-500g)	1	Πολυεπίπεδο	200°C	O	Δίσκος Air Fryer***	L4	30-40
	Κατεψυγμένες φέτες πατάτας (400-600 γρ.)	1	Πολυεπίπεδο	200°C	O	Δίσκος Air Fryer***	L4	20-35
	Γκρατέν πατάτας	1	ECO	200°C	O	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L4	25-35
	Ψητές πατάτες	1	Συμβατικός	200°C	N	Βαθιά Ταψί	L4	50-60
		1	Θερμός αέρας+ανεμιστήρας	180°C	N	Βαθιά Ταψί	L4	20-30
Πλήρες μενού	Κομμάτια κοτόπουλου + μηλόπιτα + ψητά ζυμαρικά	3	Πολυεπίπεδο	180°C	O	Βαθύτερο ταψί+ (Μεταλλική σχάρα + φόρμα για κέικ) + (Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

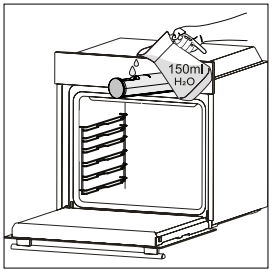
Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή και τα συστατικά του καταναλωτή.
*αν απαιτείται προθέρμανση
** Γυρίστε το φαγητό στη μέση του μαγειρέματος, αν χρειαστεί.
*** Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

5.2. ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΑΤΜΟΥ ΓΙΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

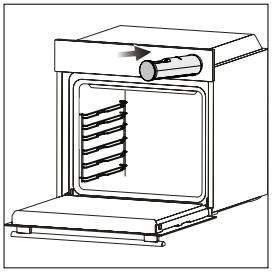


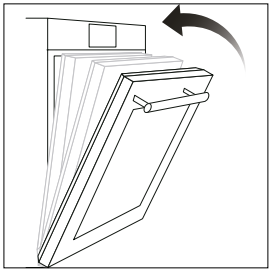


1. Πιέστε ελαφρά το δοχείο ατμού για να το ανοίξετε.

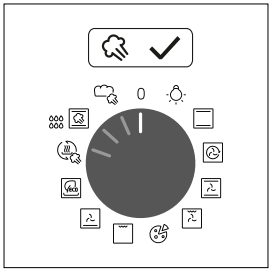


2. Προσθέστε 150 ml πόσιμου νερού στο δοχείο νερού για ατμό, χρησιμοποιώντας μια κανάτα ή απευθείας από τη βρύση. Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη νερού που υποδεικνύεται στο εσωτερικό του δοχείου.





3. Σπρώξτε το δοχείο νερού για ατμό για να το κλείσετε, τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στον φούρνο και στη συνέχεια κλείστε την πόρτα του φούρνου.



4. Επιλέξτε τη λειτουργία ατμού και ρυθμίστε τη θερμοκρασία για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Αφού επιλέξετε τα προγράμματα ατμού, η διεπαφή χρήστη θα σας υπενθυμίσει να προσθέσετε νερό στο δοχείο νερού για ατμό, ακόμα κι αν αυτό το βήμα έχει ήδη υποδειχθεί προηγουμένως.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: εάν προστεθεί υπερβολική ποσότητα νερού, η περίσσεια ενδέχεται να παραμείνει στο δοχείο νερού για ατμό· αδειάστε το δοχείο στο τέλος του μαγειρέματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: όταν μαγειρεύετε με ατμό, μπορεί να παρατηρηθεί κάποιο υπόλοιπο νερού ή συμπύκνωσης στον πυθμένα της κοιλότητας όταν τελειώσει το μαγείρεμα.

5.3. ΠΙΝΑΚΑΣ ΦΡΕΣΚΩΝ ΓΕΥΣΕΩΝ*

Ο πίνακας φρέσκων γεύσεων παρέχει τις προτεινόμενες ρυθμίσεις για τα προγράμματα μαγειρέματος με ατμό. Αυτός ο πίνακας επιτρέπει το μαγείρεμα ποικιλίας συνταγών χωρίς προθέρμανση του φούρνου. Οι πραγματικοί χρόνοι μαγειρέματος ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή, τα υλικά και την ποσότητα του φαγητού.

Συνταγή	Μέγεθος μερίδας	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Λευκό ψωμί	500-1000 g	Ψωμί	180	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	30-40
Ψωμάκια	6-8 τεμ.	Ψωμί	180	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	25-35
Ψωμί ολικής άλεσης	400-600 g	Ψωμί	170	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	20-35
Ψωμί σίκαλης	500-1000 g	Ψωμί	170	Μεταλλική σχάρα+καλούπι	L3	30-45
Μπαγκέτα	400-500 g	Ψωμί	180	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	25-35
Τσιαμπάτα	6-8 τεμ.	Ψωμί	180	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	25-35
Μπέιγκελ	6-8 τεμ.	Ψωμί	160	Βαθύ ταψί ψησίματος	L2	30-40
Κρεβάτια σάντουιτς	5-10 τεμ.	Ψωμί	160	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	15-25
Μπριός	6-8 τεμ.	Ψωμί	160	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	20-30
Φοκάτσια	1000-1200 g	Ψωμί	160	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	30-40
Φιλέτο μοσχαρίσιο, μέτριο **	400-500 g	Ατμός°	190	Μεταλλική σχάρα + ταψί ψησίματος L2	L3	35-45
Φιλέτο μοσχαρίσιο, αργά μαγειρεμένο **	400-500 g	Ατμός°	110	Μεταλλική σχάρα + ταψί ψησίματος L2	L3	40-50
Μοσχαρίσιο γουέλινγκτον	1000-1500 g	Ατμός°	200	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	40-50
Κρεβάτι κιμά	1000-1500 g	Ατμός°	200	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	40-50
Χοιρινό ψητό **	1000-1500 g	Ατμός°	190	Μεταλλική σχάρα + ταψί ψησίματος L2	L3	40-60
Χοιρινό ψητό, αργά μαγειρεμένο **	1000-1500 g	Ατμός°	110	Μεταλλική σχάρα + ταψί ψησίματος L2	L3	80-100
Ράφι αρνιού	800-1000 g	Ατμός°	190	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	60-80
Μπότι αρνιού	1500-2000 g	Ατμός°	200	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	80-100
Στήθος κοτόπουλου	300-500 g	Ατμός°	220	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	30-40
Κνήμες κοτόπουλου	1000 g (app. 10 τεμ)	Ατμός°	220	Μεταλλική σχάρα + ταψί ψησίματος L2	L3	40-50
Φιλέτο σολομού	600 g (app. 4 τεμ)	Ατμός°	150	Βαθύ ταψί ψησίματος	L2	20-30
Φιλέτο σολομού, αργά μαγειρεμένο	600 g (app. 4 τεμ)	Ατμός°	110	Βαθύ ταψί ψησίματος	L2	25-35
Φιλέτο λαβράκι	500 g (app. 4 τεμ)	Ατμός°	150	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	10-25
Φιλέτο λαβράκι, αργά μαγειρεμένο	500 g (app. 4 τεμ)	Ατμός°	110	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	20-30

Συνταγή	Μέγεθος μερίδας	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Τσιπούρα	500-700 g	Ατμός°	160	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	30-40
Μικρά κέικ/Μάφινς	10-20 τεμ.	Ατμός°	170	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	35-45
Πλούσιο κέικ φρούτων, αργό μαγείρεμα	1000-1500 g	Ατμός°	140	Μεταλλικό πλέγμα + καλούπι	L3	60-80
Τσιζκέικ	1000-1500 g	Ατμός°	140	Μεταλλικό πλέγμα + καλούπι	L2	60-80
Κατεψυγμένο κρουασάν	4-6 τεμ.	Ατμός°	200	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	20-30
Μικτά λαχανικά	1000-1500 g	Ατμός°	220	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	50-60
Ψητές πατάτες, κομμένες στη μέση	500-1000 g	Ατμός°	210	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	50-60
Μελιτζάνες, κομμένες στη μέση	400-500 g	Ατμός°	210	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	30-45
Κουνουπίδια	400-500 g	Ατμός°	210	Μεταλλικό πλέγμα + πυρέξ	L3	30-40
Μάραθος	400-600 g	Ατμός°	200	Μεταλλικό πλέγμα + πυρέξ	L3	45-55
Καρότα σε sticks	250-500 g	Ατμός°	200	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	35-45
Κολοκύθες σε κύβους	500-800 g	Ατμός°	160	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	30-40
Μπρόκολο	400-600 g	Ατμός°	150	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	30-40
Φλαν λαχανικών	6 γαβάθα	Ατμός°	200	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	30-40
Πίτσα	1 slice (200-300 g)	Αναθέρμανση	110	Πυρέξ/φόρμα φούρνου	L3	10-15
Φοκάτσια	200-400 g	Αναθέρμανση	110	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	10-20
Ψωμάκια	300-500 g	Αναθέρμανση	110	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	15-25
Ψωμάκια	200-500 g	Αναθέρμανση	110	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	10-20
Ζυμαρικά	500-1000 g	Αναθέρμανση	120	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	20-30
Κέικ (μάφινς)	100-300 g	Αναθέρμανση	110	Βαθύ ταψί ψησίματος	L3	10-20
Λαζάνια	500-1000 g	Αναθέρμανση	140	Πυρέξ/φόρμα φούρνου	L3	25-35
Πιάτα σε ένα ταψί (κατσαρόλες και ψητά λαχανικά)	400-700 g	Αναθέρμανση	120	Πυρέξ/φόρμα φούρνου	L3	30-40

* Μετά το μαγείρεμα ή την αναθέρμανση ορισμένων πιάτων, μπορεί να παραμείνει περίσσεια νερού στον πάτο του θαλάμου ή στο δοχείο νερού για ατμό. Αποστραγγίστε τυχόν περίσσεια νερού και από τα δύο μέρη πριν ξεκινήσετε έναν νέο κύκλο μαγειρέματος.

** Πριν τοποθετήσετε το κρέας στο φούρνο, σφραγίστε το για λίγα λεπτά από όλες τις πλευρές σε καυτό τηγάνι για να δημιουργηθεί αυτή η γευστική κρούστα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι για καρύκευμα πριν το σφράγισμα.

6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

6.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Ο τακτικός καθαρισμός μπορεί να παρατείνει τον κύκλο ζωής της συσκευής σας. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος πριν κάνετε χειροκίνητο καθαρισμό.

- Μετά από κάθε χρήση του φούρνου, ένας ελάχιστος καθαρισμός θα βοηθήσει να διατηρείται ο φούρνος απόλυτα καθαρός.
- Μην επενδύετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστασία μιας χρήσης που διατίθεται από τα καταστήματα. Αλουμινόχαρτο ή οποιαδήποτε άλλη προστασία, σε άμεση επαφή με το καυτό σμάλτο, κινδυνεύει να λιώσει και να αλλοιώσει το σμάλτο των εσωτερικών χώρων.
- Για να αποφύγετε την υπερβολική βρωμιά του φούρνου σας και τις έντονες μυρωδιές καπνού που προκύπτουν, συνιστούμε να μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Είναι καλύτερα να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος και να χαμηλώσετε λίγο τη θερμοκρασία.
- Εκτός από τα εξαρτήματα που παρέχονται με το φούρνο, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε μόνο πιάτα και φόρμες ψησίματος ανθεκτικά σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

6.2. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

6.2.1. ΜΕΣΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: Λειτουργιες Καθαρισμου

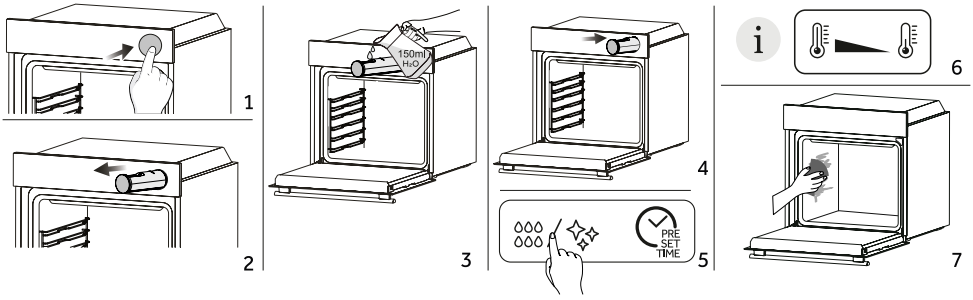
H_2O cleaning

Η λειτουργία H_2O Clean έχει επινοηθεί για να αντιμετωπίζεται απρόσκοπτα η ελαφριά βρωμιά και να παρέχει μια γρήγορη και φιλική προς το περιβάλλον λύση για τον καθαρισμό της κοιλότητας του φούρνου σας χρησιμοποιώντας τη δύναμη του ατμού.

Πώς λειτουργεί:

1. Προσθέστε 150 ml νερού στο δοχείο νερού για ατμό, χρησιμοποιώντας μια κανάτα ή απευθείας από τη βρύση. Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη νερού που υποδεικνύεται στο εσωτερικό του δοχείου.
2. Μετά την ενεργοποίηση της λειτουργίας , η διεπαφή χρήστη θα σας υπενθυμίσει να προσθέσετε 150 ml νερού στο δοχείο νερού για ατμό.
3. Γυρίστε το κουμπί θερμοκρασίας στους «100 °C» και αφήστε τη λειτουργία να λειτουργήσει για 20 λεπτά.
4. Στο τέλος της διαδικασίας καθαρισμού, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.
5. Μόλις κρυώσει η συσκευή, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν την αγγίξετε. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με όλες τις θερμές επιφάνειες, καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Χρησιμοποιήστε αποσταγμένο ή πόσιμο νερό. Σκουπίστε τον θάλαμο μαγειρέματος και αφήστε τον να στεγνώσει εντελώς για να αποφύγετε πιθανές διαβρώσεις.



Καταλυτικός καθαρισμός (ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου)

Τα καταλυτικά πάνελ επενδύουν την κοιλότητα του φούρνου και σας παρέχουν την πολυτέλεια να μην χρειάζεται ποτέ να αντιμετωπίσετε έναν βρώμικο φούρνο.

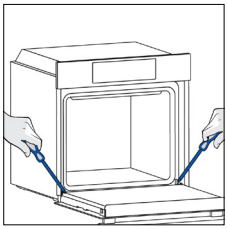
Τα πάνελ είναι επικαλυμμένα με ένα ειδικό σμάλτο που διαθέτει μια μικροπορώδη δομή, ικανή να απορροφά τα γράσα από τις πιτσιλιές.

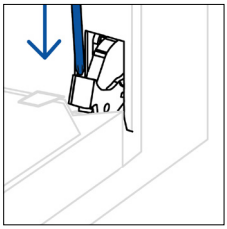
Μέσω μιας καταλυτικής χημικής αντίδρασης, μετατρέπουν αποτελεσματικά το απορροφημένο λίπος σε αέρια στοιχεία όταν εκτίθενται σε υψηλές θερμοκρασίες.

Σύσταση: Εξετάστε το ενδεχόμενο αντικατάστασης των καταλυτικών πάνελ μετά από περίπου τρία χρόνια χρήσης, ειδικά αν χρησιμοποιείτε το φούρνο σας για δύο έως τρεις κύκλους μαγειρέματος την εβδομάδα. Αυτό εξασφαλίζει βέλτιστη απόδοση και καθαριότητα.

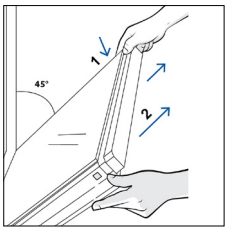
6.2.2. ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας

1. Τοποθετήστε την πόρτα σε γωνία 90°. Περιστρέψτε τις γλωττίδες ασφάλισης των μεντεσέδων προς τα έξω από το φούρνο.

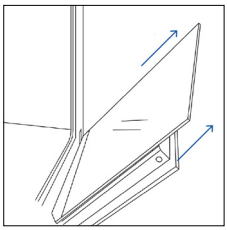




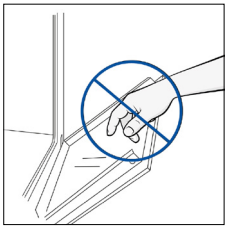
2. Τοποθετήστε την πόρτα σε γωνία 45°. Πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κουμπιά σε αμφότερες τις πλευρές των πλευρικών ώμων της πόρτας και τραβήξτε προς τα εσάς σας για να αφαιρέσετε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας.



3. Αφαιρέστε πολύ προσεκτικά τα τζάμια του φούρνου, ξεκινώντας από το εσωτερικό. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, κρατήστε σταθερά τα τζάμια και με τα δύο χέρια και τοποθετήστε τα σε μια μαλακή επίπεδη επιφάνεια (π.χ. σε ένα ύφασμα).



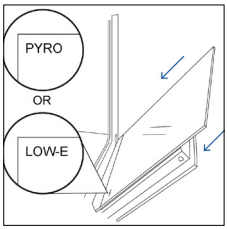
4. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το εξωτερικό τζάμι δεν αφαιρείται.



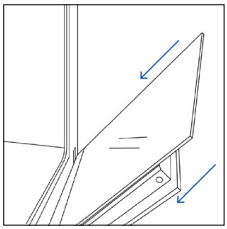
5. Καθαρίστε το τζάμι με ένα μαλακό πανί και κατάλληλα προϊόντα καθαρισμού.



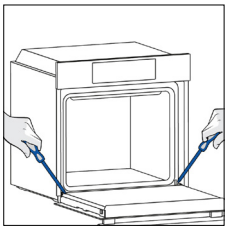
6. Τοποθετήστε τους υαλοπίνακες, φροντίζοντας ώστε η ετικέτα “Low-E/ PYRO” να είναι σωστά αναγνώσιμη και τοποθετημένη στην κάτω αριστερή πλευρά της πόρτας, κοντά στον μεντεσέ της αριστερής πλευράς. Με αυτόν τον τρόπο, η τυπωμένη ετικέτα στο πρώτο τζάμι θα παραμείνει στο εσωτερικό της πόρτας.

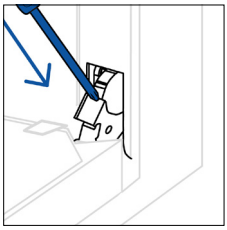


7. Επανατοποθετήστε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας των πιέζοντάς το προς τα μέσα μέχρι να ακούσετε ένα κλικ από τα δύο πλευρικά κουμπιά.



8. Στη συνέχεια, επαναφέρετε την πόρτα στις 90° και περιστρέψτε τις γλωττίδες ασφάλισης του μεντεσέ προς τα μέσα, προς το εσωτερικό του φούρνου.





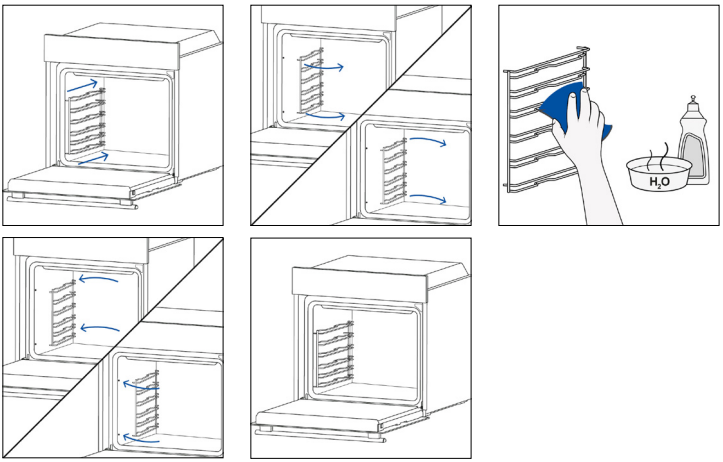
6.3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε καλά τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση και τα στεγνώνετε με μια πετσέτα. Για επίμονα υπολείμματα, σκεφτείτε να μουλιάσετε τα εξαρτήματα σε ένα μείγμα νερού και σαπουνιού για περίπου 30 λεπτά πριν τα πλύνετε για δεύτερη φορά.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ποτέ μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά με κόκκους, σύρμα καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό, έτσι ώστε να μην προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημία στα επισμαλτωμένα μέρη. Χρησιμοποιήστε μόνο νερό, σαπούνι ή απορρυπαντικά με βάση λευκαντικά (αμμωνία).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΠΛΕΥΡΙΚΩΝ ΡΑΦΙΩΝ:

1. Αφαιρέστε τα πλευρικά ράφια τραβώντας τα προς την κατεύθυνση των βελών.
2. Για να καθαρίσετε τα πλευρικά ράφια είτε τα βάζετε στο πλυντήριο πιάτων είτε χρησιμοποιείτε ένα υγρό σφουγγάρι, φροντίζοντας να τα στεγνώσετε μετά.
3. Μετά τη διαδικασία καθαρισμού, τοποθετήστε τα πλευρικά ράφια με την αντίστροφη σειρά.



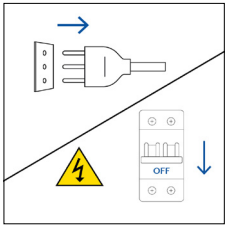
6.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

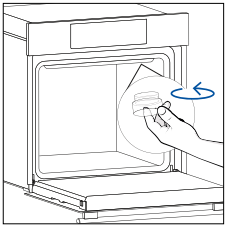
Αλλαγή της λάμπας στην οροφή:

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα.
3. Αποσυναρμολογήστε τη λάμπα.
4. Αντικαταστήστε τη λάμπα με καινούργια του ίδιου τύπου.
5. Μετατοπίστε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα.
6. Επανασυνδέστε τον φούρνο στην παροχή ρεύματος.

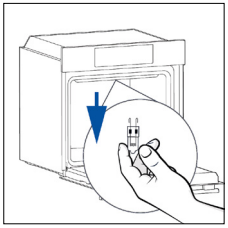
Βήμα 1



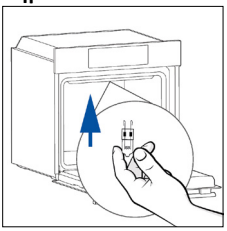
Βήμα 2



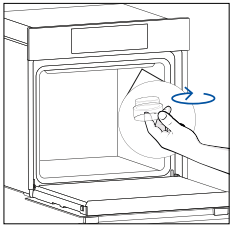
Βήμα 3



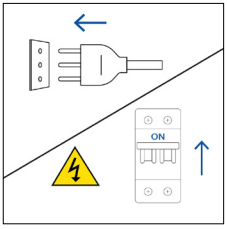
Βήμα 4

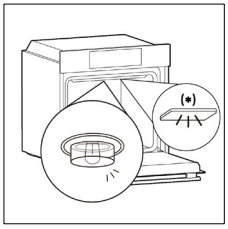


Βήμα 5



Βήμα 6





Αυτό το προϊόν περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (λαμπτήρας)
* Σε περίπτωση προβλημάτων με αυτό το φωτιστικό, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.

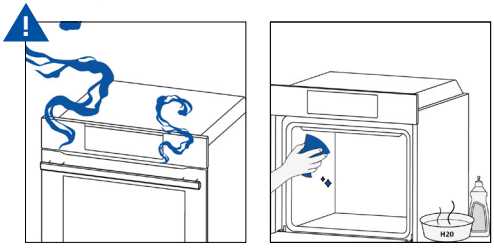
7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Εάν, κατά τη διάρκεια της χρήσης του φούρνου, παρουσιαστεί κάποιο σφάλμα, στην οθόνη θα εμφανιστεί ο κωδικός “ER” ακολουθούμενος από δύο ψηφία, τα οποία θα προσδιορίζουν το σφάλμα.
Προχωρήστε σβήνοντας τον φούρνο και αποσυνδέοντάς τον από την πρίζα, περιμένετε λίγα λεπτά και στη συνέχεια επανασυνδέστε τον.
Εάν το σφάλμα εξαφανιστεί, μπορείτε να συνεχίσετε τη χρήση του φούρνου. Εάν δεν εξαφανιστεί, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών και κοινοποιήστε τον κωδικό (ERXX) που βλέπετε στην οθόνη.

Σφάλμα



Καπνός



8. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ

8.1. ΔΙΑΘΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Αυτή η συσκευή φέρει επισήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (ΑΗΗΕ). Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) περιέχουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (που μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά δομικά στοιχεία (που μπορούν να επαναχρησιμο- ποιηθούν). Είναι σημαντικό τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) να υποβάλλονται σε συγκεκριμένη επεξεργασία για την σωστή απομάκρυνση και απόρριψη των ρύπων και ανάκτηση όλων των υλικών.
Οι χρήστες ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στη διασφάλιση ότι τα ΑΗΗΕ δεν συνιστούν περιβαλλοντικό κίνδυνο. Είναι σημαντικό να τηρούνται ορισμένοι βασικοί κανόνες:

– τα ΑΗΗΕ δεν πρέπει να αντιμετωπίζονται ως οικιακά απορρίμματα.
– τα ΑΗΗΕ πρέπει να μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους συλλογής απορριμμάτων υπό τη διαχείριση των δήμων ή ειδικών πιστοποιημένων εταιρειών.

Σε πολλές χώρες, ενδέχεται να παρέχονται υπηρεσίες αποκομιδής μεγάλων ΑΗΗΕ. Όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλαιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος οφείλει να την αποδεχτεί χωρίς χρέωση, αρκεί η συσκευή να είναι ισοδύναμου τύπου και να έχει τις ίδιες λειτουργίες με τη συσκευή που αγοράζετε.

8.2. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

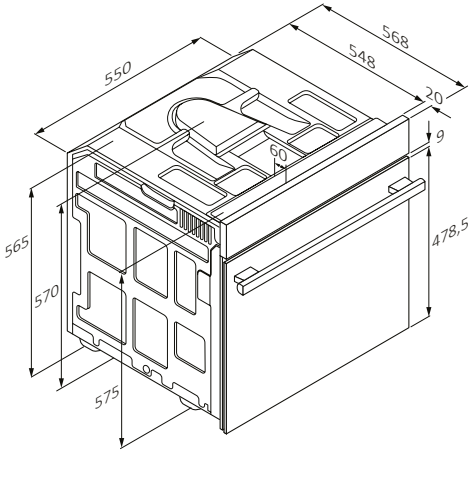
Όπου είναι δυνατόν, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθήστε πάντα να τον γεμίζετε.
Να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο πιο σπάνια γίνεται, γιατί η θερμότητα από την κοιλότητα διασκορ- πίζεται κάθε φορά που (η πόρτα) ανοίγει. Για σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήστε το φούρνο μεταξύ 5 και 10 λεπτών πριν από το προγραμματισμένο τέλος του χρόνου μαγειρέματος και χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα που συνεχίζει να παράγει ο φούρνος. Διατηρείτε τις τσιμούχες καθαρές και για να αποφύγετε τυχόν διασπορά θερμότητας έξω από την κοιλότητα. Αν έχετε συμβόλαιο ηλεκτρικής ενέργειας με ωριαία χρέωση, το πρόγραμμα «καθυστερημένο μαγείρεμα» κάνει την εξοικονόμηση ενέργειας πιο απλή, μετακινώντας τη διαδικασία μαγειρέματος για να ξεκινήσει στη χρονική περίοδο μειωμένης χρέωσης.

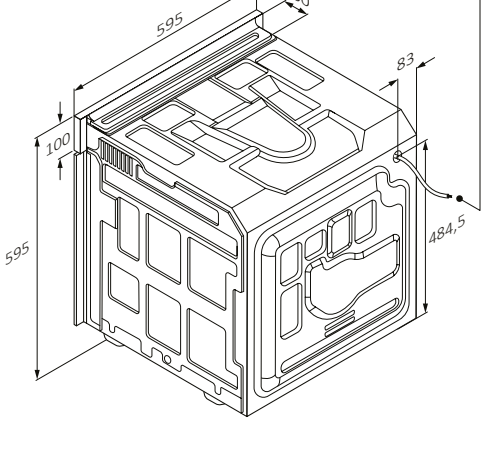
9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Μπορείτε να δείτε το βίντεο εγκατάστασης
του προϊόντος σαρώνοντας τον κωδικό Qr.

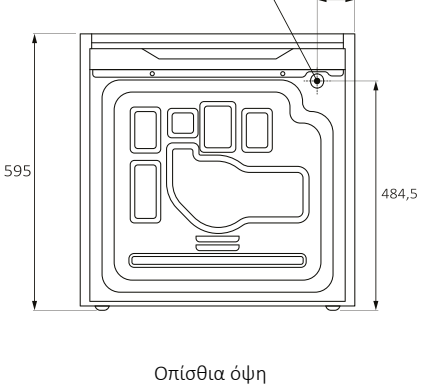
ή κάνοντας κλικ σε αυτό link

Καλώδιο 1100

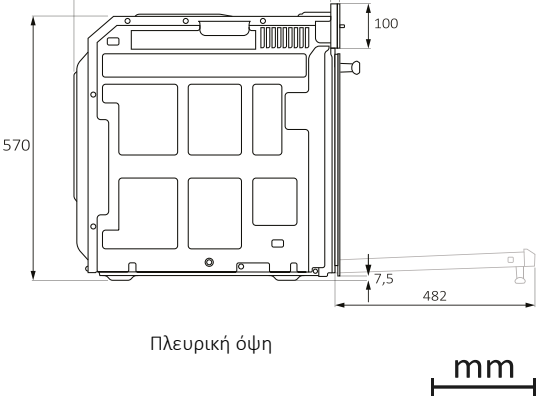




Καλώδιο 1100

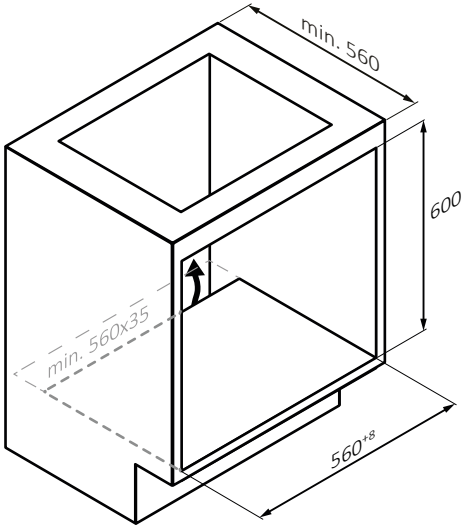


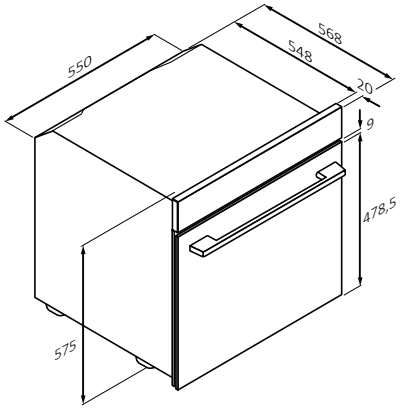
Οπίσθια όψη

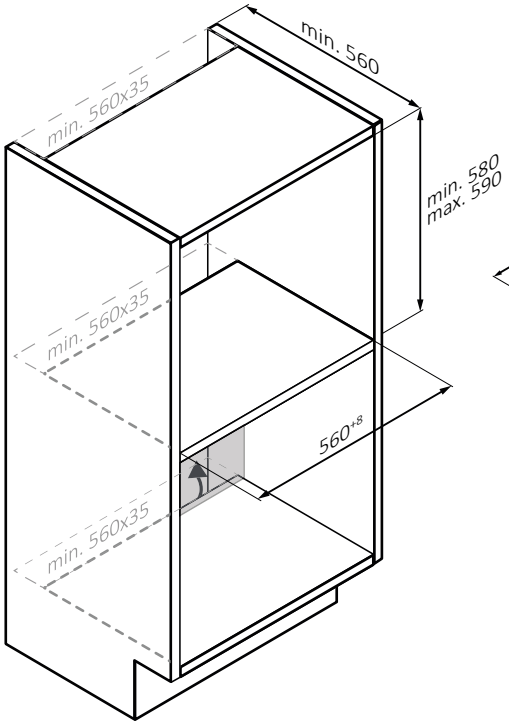


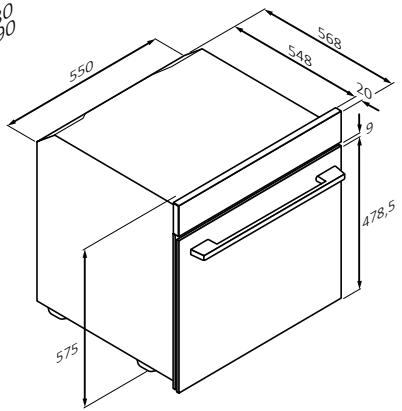
Πλευρική όψη

mm

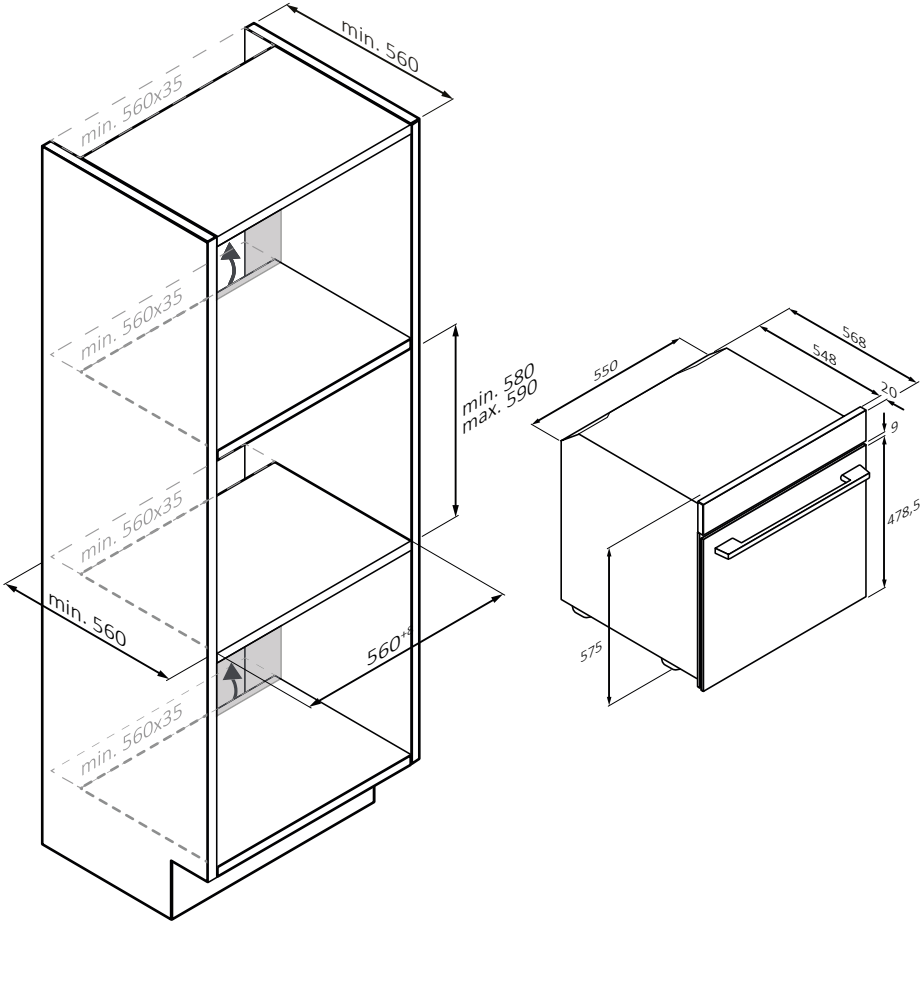

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

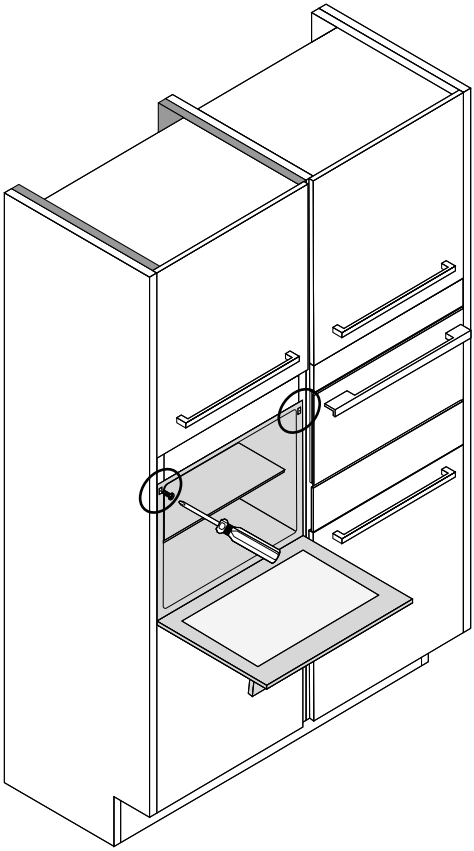

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

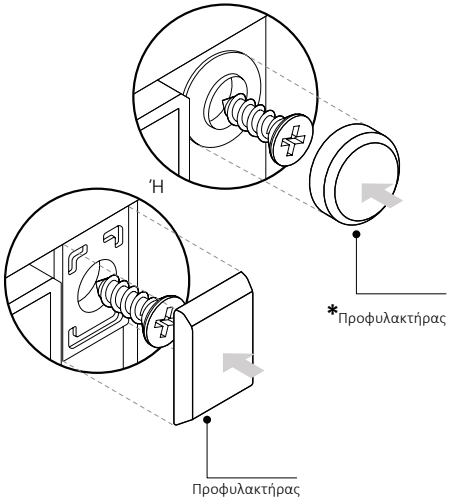

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(μόνο αν υπάρχει*)

mm

WELKOM

Bedankt dat u voor ons product heeft gekozen. Lees deze handleiding zorgvuldig door, inclusief de veiligheidsinstructies, om uw veiligheid te garanderen en de beste resultaten te verkrijgen, en bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.
Noteer voordat u de oven installeert het serienummer, dat u mogelijk nodig hebt voor reparaties. Controleer op eventuele schade die is ontstaan tijdens het transport en raadpleeg vóór gebruik een technicus als u twijfelt. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

OPMERKING: Houd er rekening mee dat de functies en accessoires van de oven kunnen verschillen afhankelijk van het model dat u hebt gekocht.

SAMENVATTING

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

2. PRODUCTINTRODUCTIE
2.1. Overzicht van het product
2.2. Accessoires
2.3. Bedieningspaneel

3. VOORDAT U BEGINT
3.1. Informatie om te beginnen
3.2. Eerste gebruik
3.3. Voorafgaande reiniging

4. WERKING VAN HET PRODUCT
4.1. Hoe het product werkt
4.2. Bereidingsfuncties
4.2.1. Standaardfuncties

5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN
5.1. Algemene bereidingstabel
5.2. Hoe Gebruik Je De Stoomtank Voor Stoomkookprogramma's
5.3. Tabel Verse Smaak

6. ONDERHOUD EN REINIGING
6.1. Algemene aanbevelingen
6.2. De oven schoonmaken
6.2.1. Binnenkant van de oven: Reinigingsfuncties
6.2.2. Buitenkant van de oven: De glazen deur verwijderen en schoonmaken
6.3. Schoonmaken van accessoires
6.4. Onderhoud

7. PROBLEMEN OPLOSSEN

8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING
8.1. Verwijdering van apparaten
8.2. Het milieu beschermen en respecteren

9. INSTALLATIE

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

- Gebruik geen stoomreiniger voor reinigingswerkzaamheden.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Voorkom aanraking van de verwarmingselementen in de oven.

Gebruiken in overeenstemming met het beoogde gebruik

- Gebruik de oven uitsluitend voor het beoogde doel: het bereiden van voedsel. Ieder ander soort gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt als oneigenlijk en daarom gevaarlijk beschouwd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade voortkomend uit oneigenlijk, onjuist of nodeloos gebruik.

Gebruiksbeperkingen

- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, mits zij onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het schoonmaken en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als zij niet onder toezicht staan.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, tenzij deze personen door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen over de werking van het apparaat.
- Houd kinderen in de gaten, om te voorkomen dat zij met het apparaat spelen.
- ⚠**WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt blijven, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Toegankelijke delen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kleine kinderen uit de buurt.

INSTALLATIEWAARSCHUWINGEN

- De oven kan zich hogerop in een kast of onder een aanrecht bevinden
- Vóór de bevestiging moet u zorgen voor een goede ventilatie in de ovenruimte, om een goede circulatie mogelijk te maken van de frisse lucht die nodig is voor het koelen en beschermen van de interne delen. Maak de

openingen zoals aangegeven op de illustraties, afhankelijk van het type fitting. Bevestig de oven altijd aan de meubels met de met het apparaat meegeleverde schroeven.

- Er zijn geen aanvullende handelingen/instellingen nodig om het apparaat op de nominale frequenties te gebruiken.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd.
- Tijdens de installatie moet de oven worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Als de service van de fabrikant vereist is om storingen te corrigeren die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze service niet gedekt door de garantie. De installatie-instructies voor professioneel gekwalificeerd personeel moeten worden gevolgd.
- Een onjuiste installatie kan schade of persoonlijk letsel veroorzaken aan personen, dieren of eigendommen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor dergelijke schade of letsel.
- De installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus die de geldende wetgeving in het land van installatie en de instructies van de fabrikant kent en naleeft.
- Controleer na het uitpakken altijd of het apparaat niet beschadigd is, neem in geval van problemen contact op met de klantenservice voordat u het apparaat installeert en sluit het niet aan op de voeding.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Gebruik tijdens de installatie de handgreep van de ovendeurniet om de oven op te tillen en te verplaatsen.
- Het meubilair waarin wordt geïnstalleerd en de aangrenzende meubelen moeten bestand zijn tegen temperaturen van 95°C It is recommended to wear protective gloves during installation to avoid cut injuries.
- Het wordt aanbevolen om tijdens de installatie beschermende handschoenen te dragen om snijwonden te voorkomen.
- Installeer het product niet in open omgevingen die blootstaan aan atmosferische invloeden.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik op een hoogte lager dan 2000 m.
- Verwijder beschermfolie en reclamestickers op de voorkant van de oven voor het eerste gebruik.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die staat aangegeven op het label en de aarding ervan moet aangesloten en in werking zijn. De

aardgeleider heeft een geel-groene kleur. Deze procedure moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional.

- Aansluiting op de stroombron kan worden uitgevoerd met een stekker of door vaste bedrading waarbij een meerpolige scheidingsschakelaar (met een contactscheiding in overeenstemming met de vereisten voor overspanning van categorie III) moet worden geplaatst tussen het apparaat en de voeding, die geschikt is voor de maximaal aangesloten belasting en die voldoet aan de huidige wetgeving.
- Vraag in geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat een erkende elektricien om het stopcontact door een ander geschikt type te vervangen. De stekker en het stopcontact moeten worden aangepast aan de huidige normen van het land van installatie.
- De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. Het stopcontact of de meerpolige scheidingsschakelaar gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat eenmaal is geïnstalleerd
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Laat alle reparaties uitsluitend over aan de klantenserviceafdeling en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de lamp vervangt, om de mogelijkheid van elektrische schokken te voorkomen.
- De oven moet worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdert. Plaats na het reinigen terug volgens de instructies.
- Het gebruik van een elektrisch apparaat brengt de inachtneming van bepaalde fundamentele regels met zich mee:
  - Trek niet aan de stroomkabel om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
  - Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten.
  - Over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengkabels afgeraden.
  - In geval van storing en/of slechte werking, het apparaat uitschakelen en het niet manipuleren.
- ⓘ **OPMERKING:** Aangezien voor de oven onderhoudswerkzaamheden nodig zouden kunnen zijn, is het raadzaam om nog een stopcontact vrij

te houden, zodat de oven daarop kan worden aangesloten als hij wordt verwijderd uit de ruimte waarin hij is geïnstalleerd.
- Niet correct uitgevoerde reparaties, installatie en onderhoud kunnen de gebruiker ernstig in gevaar brengen.
- De fabrikant verklaart hierbij dat het geen verantwoordelijkheid aanvaardt voor directe of indirecte schade veroorzaakt door onjuiste installatie, onderhoud of reparatiewerkzaamheden. Bovendien is hij niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door de afwezigheid of onderbreking van het aardingssysteem (bijv. elektrische schokken).
- ⚠ **LET OP:** Om ieder risico veroorzaakt door het per ongeluk resetten van het thermische uitschakelapparaat te voorkomen, mag het apparaat niet worden gevoed door een extern schakeltoestel, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
- Het apparaat is niet ontworpen om te worden geactiveerd door een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- De lekbak vangt de resten op die tijdens het koken druppelen.
- Wanneer u de airfry tray en het Haan op de zijrekken plaatst, moet u ervoor zorgen dat het kortste deel van de zijkant (tussen de stop en het uiteinde) naar de binnenkant van de oven is gericht. Als het Haan een decoratieve metalen balk heeft, let er dan op dat deze aan de buitenkant van de oven wordt geplaatst, zodat het merklogo zichtbaar en leesbaar is. Raadpleeg voor de juiste plaatsing ook de afbeelding in het hoofdstuk ‘Accessoires’ van deze gebruikershandleiding.
- Gebruik voor het reinigen van ovendeurruiten geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers, omdat het glasoppervlak hierdoor bekrast kan raken, wat kan leiden tot breuk van het glas.
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Tijdens het koken kan vocht in de ovenruimte of op het glas van de deur condenseren. Dit is een normale toestand. Om dit effect te verminderen, 10–15 minuten wachten na het inschakelen, alvorens voedsel in de oven te zetten. De condens verdwijnt in ieder geval wanneer de oven de bereidingstemperatuur bereikt.
- Kook de groenten in een bakje met een deksel in plaats van een open schaal.
- Probeer om voedsel na het koken niet langer dan 15– 20 minuten in de oven te laten staan.
- Een lange stroomstoring tijdens een voorkomende kookfase kan een stor-

ing van de monitor veroorzaken. Neem in dit geval contact op met de klantenservice.

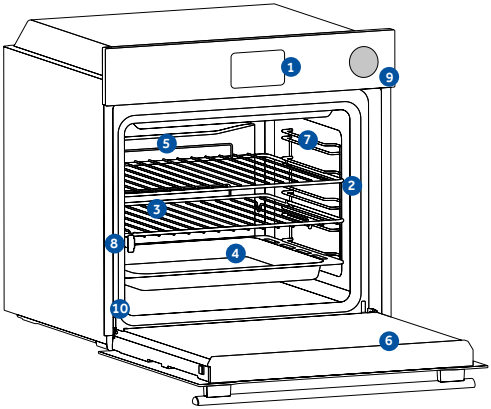
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming kan smelten wanneer het in direct contact komt met het hete email, waardoor het email aan de binnenkant beschadigd kan raken.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Verwijder nooit de ovendeurafdichting.
- ⚠ **VOORZICHTIG:** Vul de bodem van de ruimte niet opnieuw met water tijdens het koken of wanneer de oven heet is.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Plaats geen voedsel rechtstreeks op de ovenroosters. Gebruik altijd bakpapier en/of geschikte bakplaten of ovenschalen.
- Was alle accessoires voor het eerste gebruik met een oplossing van heet water en afwasmiddel.

WAARSCHUWINGEN (VOOR FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **WAARSCHUWING**: Wanneer het stoomreservoir wordt gevuld, mag het waterniveau het op het reservoir aangegeven maximumniveau niet overschrijden.
- Gebruik alleen drinkwater om het reservoir mee te vullen.

2. PRODUCTINTRODUCTIE

2.1. OVERZICHT VAN HET PRODUCT

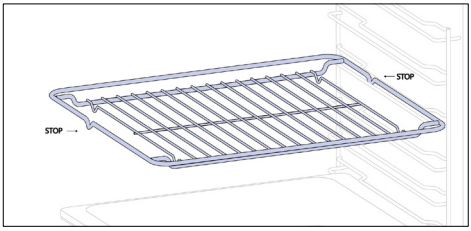


1. **Bedieningspaneel**
2. **Posities van planken nummers**
3. **Haans**
4. **Bakplaten**
5. **Ventilatordeksel**
6. **Ovendeur**
7. **ZijHaans** (indien aanwezig: alleen voor platte ovenruimte)
8. **Telescopische geleiders**
9. **Waterreservoir voor stoom**
10. **Serienummer & QR-Code**

Schrijf hier uw serienummer voor raadpleging in de toekomst.

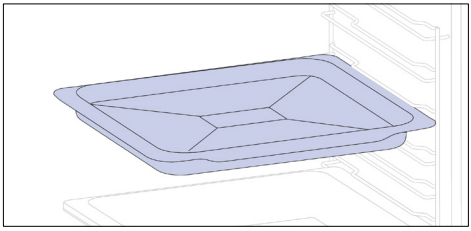
2.2. ACCESSOIRES

Metalen Haan



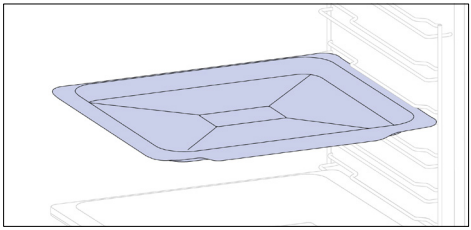
Een rooster in een oven is een uitneembaar en verstelbaar rooster dat kookgerei ondersteunt en op verschillende hoogtes kan worden ingesteld voor verschillende kookbehoeften. Plaats voedsel er niet direct op; gebruik in plaats daarvan bakpapier of geschikte bakplaten.

Diepere plaat



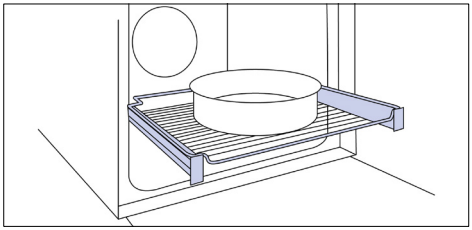
De diepere plaat is ideaal voor recepten met extra vloeistoffen of lagen, zoals ovenschotels of gebraad. De diepte is speciaal ontworpen om de gewenste consistentie van het voedsel dat erin wordt bereid te garanderen.

Bakplaat (alleen indien aanwezig*)



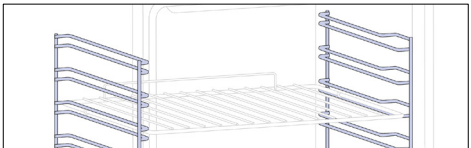
Een bakplaat is ideaal voor een gelijkmatige bruining van de bodem, waardoor hij perfect is voor koekjes en gebakjes dankzij het ondiepe, platte ontwerp. Bovendien kan het onder een Haan plaatsen helpen om druppels opvangen en een vieze oven voorkomen.

Telescopische geleiders (alleen indien aanwezig*)



Telescopische ovenrails zijn schappen die uitgeschoven kunnen worden, zodat het makkelijker wordt om items te plaatsen of te verwijderen, zonder diep in een hete oven te hoeven reiken. Ze verbeteren de veiligheid en stabiliteit, en kunnen op verschillende niveaus worden ingesteld.

ZijHaans (alleen indien aanwezig*)



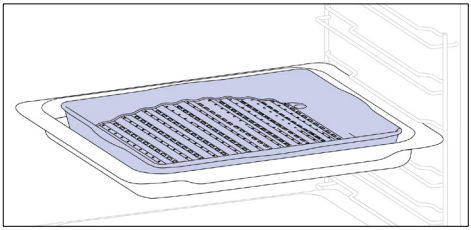
De zijrekken bevinden zich aan beide zijden van de ovenholte en zijn ontworpen om bakplaten en Haans op te plaatsen tijdens het koken.

Soft-close/soft-open scharnieren
(alleen indien aanwezig*)



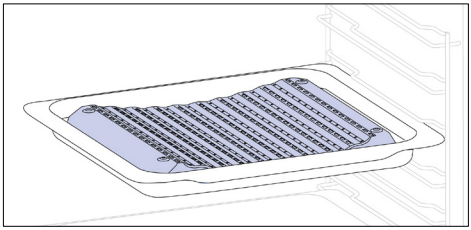
Soft-close en soft-open scharnieren reguleren de beweging van de deur en zorgen voor een soepele beweging en voorkomen dichtslaan.

H-Lab bakplaat – BBQ-modus
(alleen indien aanwezig*)



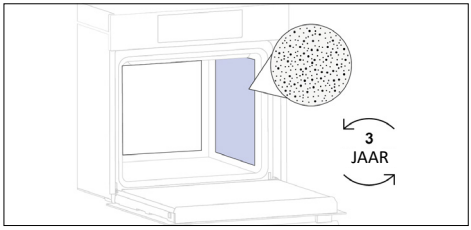
De bolle vorm is geschikt om te grillen in de oven op hoge temperatuur (220°C), waardoor een barbecueresultaat zelfs thuis mogelijk is met weinig rook dankzij het afvoeren van de vetten op de bodem van de plaat.

H-Lab bakplaat – STOOM-modus
(alleen indien aanwezig*)

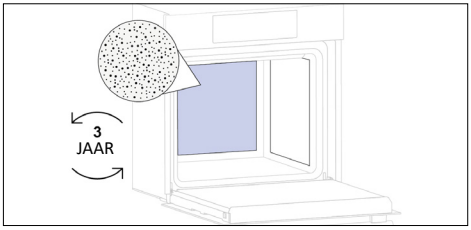


De holle vorm zorgt voor een goede circulatie van de vochtigheid die tijdens het koken wordt gegenereerd, waardoor de vochtigheidsgraad van het voedsel hoog blijft. Afhankelijk van de hoeveelheid water in de plaat, wordt een drogere of meer 'natte' bereiding verkregen.

Katalysatorpanelen
(alleen indien aanwezig*)

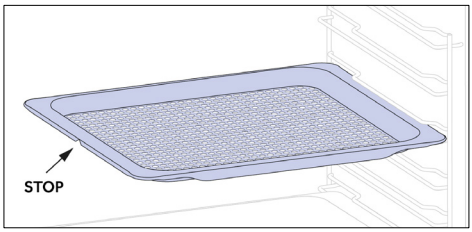


Katalytische ventilatorkap
(alleen indien aanwezig*)



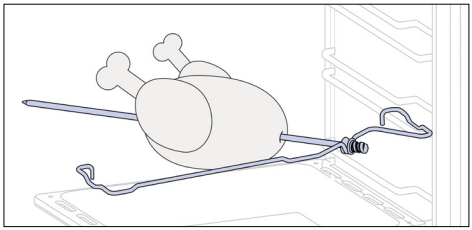
Speciale panelen met emaille, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2/3 bereidingscycli per week).

Airfry-plaat (alleen indien aanwezig*)



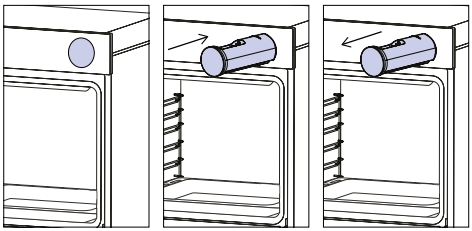
De airfry-plaat zorgt ervoor dat de hete lucht het voedsel gelijkmatig en driedimensionaal bereikt, wat resulteert in een krokantere buitenkant met behoud van de malsheid binnenin. Opcionalmente, pode ser colocado um tabuleiro de forno em L1 para recolher sucos ou migalhas.

Draaispit (alleen indien aanwezig*)



The turnspit works together with the top heating element, by rotating the food can be cooked homogeniusly. It is best used for medium-sized food. Ideal for rediscovering the taste of traditional roast.

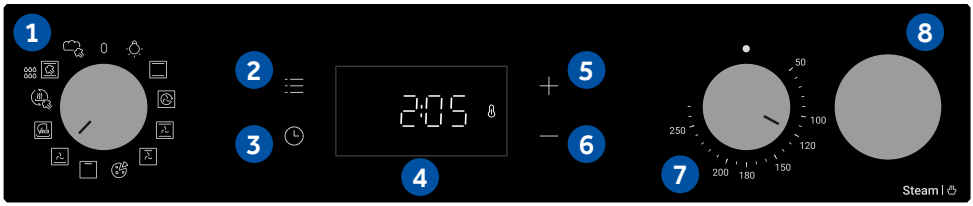
Waterreservoir voor stoom



Het stoomreservoir is een lade die kan worden gevuld met het water dat nodig is voor kook- en-reinigings programma's met stoom.

NL: Plaats geen voedsel rechtstreeks op de ovenroosters. Gebruik altijd bakpapier en/of geschikte bakplaten of ovenschalen.

2.3. BEDIENINGSPANEEL



Gegevens laag energieverbruik volgens Verordening (EU) 2023/826 van de Commissie
Stroomverbruik van het product in stand-bymodus met informatie- of statusweergave: 0,8 W
Periode waarna de apparatuur automatisch in stand-bymodus gaat met informatie- of statusweergave: 20 min.

Functies en de functievolgorde kunnen worden gewijzigd afhankelijk van het model.

1. Functiekeuzeknop
2. Hoofdmenu
3. Timer
4. Led-display
5. Plustoets (+)
6. Mintoets (-)
7. Temperatuurselectieknop
8. Waterreservoir voor stoom

BELANGRIJKSTE FUNCTIES

Het display heeft 3 hoofdfuncties:

Symbool	Functie	Beschrijving
	Main menu	Druk eenmaal om het kinderslot te activeren, tweemaal om naar het tijdstip te gaan, driemaal voor het alarmvolume en viermaal voor de instelmodus van de helderheid.
	Timer menu	Druk eenmaal voor de bereidingsduur, tweemaal voor de minutenteller.
+ —	**+/-**	Druk op deze toetsen om de waarden te verhogen/verlagen of om een functie in de instellingsmodi te activeren/deactiveren. Houd de +-toets 5 seconden ingedrukt om het tijdstip op het display te activeren.

3. VOORDAT U BEGINT

3.1. INFORMATIE OM TE BEGINNEN

Als u de oven voor het eerst aanzet, kunt u wat rook opmerken. Maak u geen zorgen, wacht gewoon tot de rook is verdwenen voordat u de oven gebruikt.

Hoe de verlichting werkt

De ovenholte wordt verlicht door een of meer lampen, die meestal worden geactiveerd zodra een bereidingsfunctie begint.

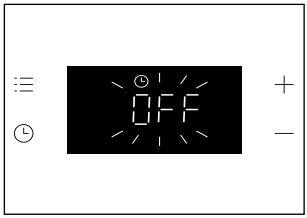
Hoe de koelventilator werkt

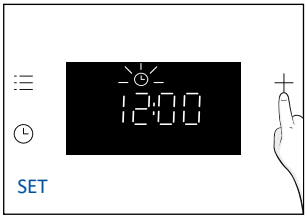
De koelventilator is verantwoordelijk voor het afvoeren van de hitte, zodat de oven en de omgeving niet te heet worden en de keukenapparatuur wordt beschermd tegen de gevolgen van hoge temperaturen. Hij werkt tijdens en na de kookcyclus in relatie tot de interne temperatuur van de oven. Als de koelventilator werkt, maakt hij meestal een zacht zoemend of gonzend geluid. U merkt misschien ook een warme luchtstroom op die uit de opening tussen de ovendeur en het bedieningspaneel komt.

3.2. EERSTE GEBRUIK

Wanneer het apparaat voor het eerst wordt ingeschakeld, moet eerst het tijdstip worden ingesteld.

- **DE TIJD INSTELLEN:** Op het display verschijnt ‘OFF’ (uit). Druk op ‘+’ om het huidige uur aan te passen. Wacht 5 seconden op bevestiging.

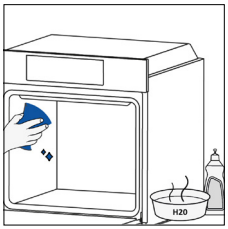


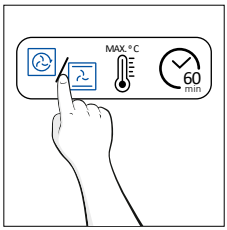


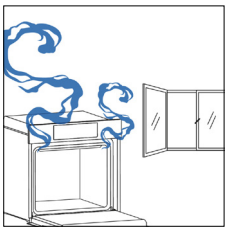


3.3. VOORAFGAANDE REINIGING

Reinig de oven, voordat u deze voor de eerste keer gebruikt. Wrijf externe oppervlakken af met een vochtige zachte doek. Was alle accessoires en veeg de binnenkant van de oven af met een oplossing van heet water en afwasmiddel. Stel de lege oven in op de maximumtemperatuur en laat hem ongeveer 1 uur aan staan, zo worden alle rondhangende geuren van nieuwheid verwijderd.





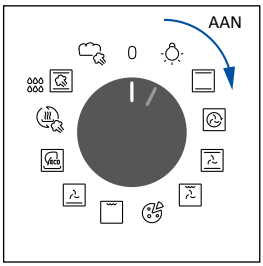


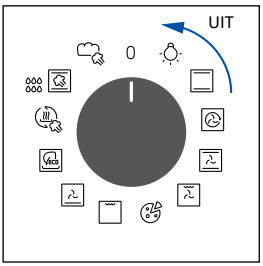
4. WERKING VAN HET PRODUCT

4.1. HOE HET PRODUCT WERKT

DE OVEN AAN-/UITZETTEN

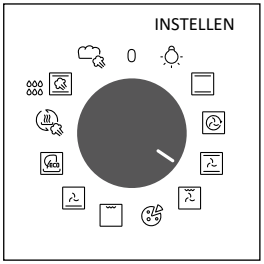
To turn ON the oven rotate the function knob (clockwise/counterclockwise) and select a program. To turn it OFF, set the function knob to the ‘0’ position.

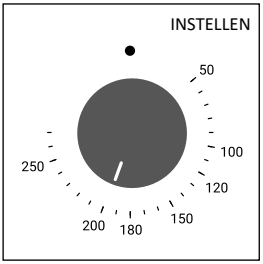




BEREIDINGSPROGRAMMA INSTELLEN

Draai aan de functieknop om het gewenste programma te selecteren en draai aan de temperatuurselectieknop om de temperatuur in te stellen.





HOOFDMENU

Ga naar het hoofdmenu door te drukken op ☰ . Tik zo vaak als nodig is op ☰ om de naar de volgende instellingen te gaan:

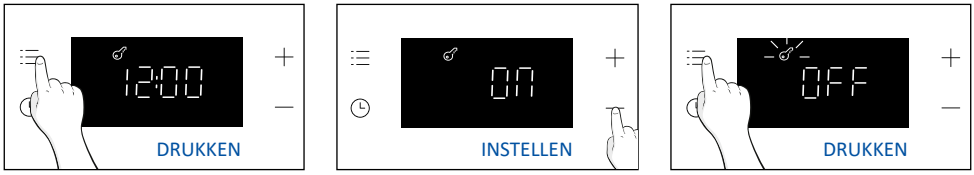
TOETSENSLOTMODUS

Met deze functie kunt u het scherm vergrendelen om ongewenst gebruik door minderjarigen te voorkomen.
Om de schermvergrendeling te activeren, drukt u eenmaal op 'Hoofdmenu' en vervolgens op '+' om de functie te bevestigen.
Om de vergrendeling uit te schakelen, drukt u op 'Hoofdmenu' en vervolgens op '-'.

Activeren



Deactiveren



OPMERKING:

Toetsenslotmodus: Als het slot actief is en de functiekeuzeknop op een andere stand dan '0' staat, werken alleen de displayknoppen pas nadat het slot is gedeactiveerd. Als de functiekeuzeknop van positie verandert, werkt het product volgens het geselecteerde programma.

KLOK INSTELLEN

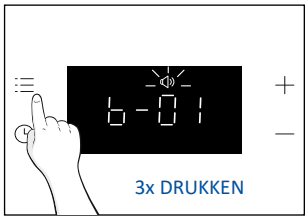
Hiermee kunt u het tijdstip wijzigen.
Druk op ☰ om naar het hoofdmenu te gaan. Tik zo vaak als nodig (x2) op ☰ m 'Tijdstip' te selecteren. Gebruik vervolgens '+/-' om de waarde te regelen. Wacht 5 seconden om te bevestigen of druk eenmaal op Hoofdmenu ☰ .

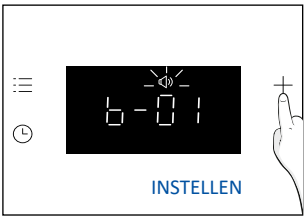


OPMERKING: De oven is standaard ingesteld op de 24-uursmodus. Om over te schakelen naar de 12-uursmodus houdt u '+' gedurende 5 seconden ingedrukt in stand-by. Doe hetzelfde om terug te schakelen naar de 24-uursmodus.

ALARMVOLUME

Hiermee kunt u het volume van de waarschuwingstoon wijzigen.
Druk op ☰ om naar het hoofdmenu te gaan. Tik zo vaak als nodig is (x3) om 'Alarmvolume' te selecteren. Op het display verschijnt 'b-01'. De getallen geven het intensiteitsniveau van het geluid aan en kunnen worden aangepast met '+/-'. Wacht 5 seconden om te bevestigen of druk eenmaal op menu ☰.

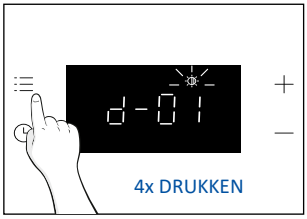


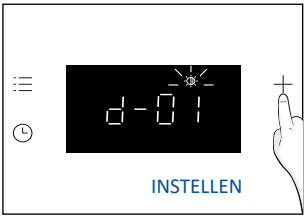




HELDERHEID DISPLAY

Hiermee kan de helderheid van de toon van het ovendisplay worden gewijzigd.
Druk op ☰ om naar het hoofdmenu te gaan. Tik zo vaak als nodig is (x4) om 'Alarmvolume' te selecteren. Op het display verschijnt 'd-01'. De getallen geven het intensiteitsniveau van de helderheid aan en kunnen worden aangepast met '+/-'. Wacht 5 seconden om te bevestigen of druk eenmaal op menu ☰.







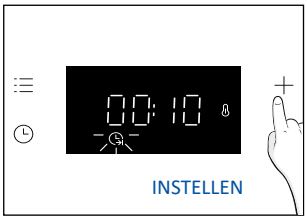
TIMER-MENU

Ga naar het menu Timer door te drukken op . Tik zo vaak als nodig is op om de naar de volgende instellingen te gaan:

BEREIDINGSTIJD

Hiermee kan de bereidingstijd die nodig is voor het gekozen recept vooraf worden ingesteld.
ACTIVEREN: Druk op om naar het menu Timer te gaan. Gebruik vervolgens '+/-' om de waarde te regelen. Wacht 5 seconden om te bevestigen of druk op 'Timer-menu'.







Het aftellen begint wanneer de timer is ingesteld. Tijdens de bereidingsfase is het mogelijk om de tijdsduur te wijzigen door naar de modus 'Bereidingsduur' te gaan en '+/-' te gebruiken.
Wanneer de duur is verstreken, verschijnt 'End' (Einde) op het display.
Om de bereidingsduur te stoppen houdt u de toets Timer 3 seconden ingedrukt of reset u de timerwaarde met '-'.

Wanneer het bereiden klaar is:

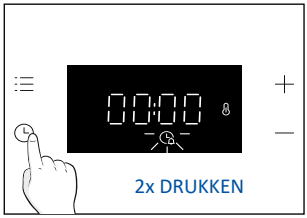
1. 'End' (Einde) verschijnt op het display en er klinkt gedurende 30 sec. een waarschuwingstoon als dit niet wordt geannuleerd.
2. Druk op de toets 'Timer' om de waarschuwingstoon te annuleren. 'End' (Einde) verdwijnt
3. van het display en in plaats daarvan wordt het huidige tijdstip weergegeven.

WAARSCHUWING: De oven staat nu in de handmatige modus, de ovenfunctie en de commutator van de thermostaat moeten ook worden uitgeschakeld; zo niet, dan gaat de oven verder met verwarmen.

OPMERKING: De waarschuwingstoon wordt gedempt als u op een andere toets drukt dan de toets Timer , terwijl 'End' (Einde) op het display blijft staan en de oven niet werkt.

MINUTENTELLER

Hiermee kunt u de oven als wekker gebruiken.
ACTIVEREN: Druk op om naar het menu Timer te gaan. Tik zo vaak als nodig (x2) op om de functie 'Minutenteller' te selecteren. Gebruik vervolgens '+/-' om de waarde te regelen.
Wacht 5 seconden om te bevestigen of druk op 'Timer-menu'.







Wanneer het aftellen is voltooid:

1. Het pictogram Alarm knippert op het display en er klinkt een zoemtoon die 30 seconden aanhoudt als het alarm niet wordt geannuleerd.
2. Druk op een willekeurige toets om het alarmsignaal te annuleren. Het huidige tijdstip wordt op het display weergegeven. De oven blijft werken tot de linkerknop naar de 0-stand wordt gedraaid.

Om de Minutenteller te stoppen, houdt u de toets Timer 3 seconden ingedrukt of reset u de waarde met '-'.

STATUSINDICATIE OVENCOMMUTATOR

Temperatuurselectieknop:

Wanneer de oventemperatuur lager is dan de ingestelde temperatuur, verschijnt het pictogram (Thermostaat AAN) op het display.

4.2. BEREIDINGSFUNCTIES

4.2.1. STANDAARDFUNCTIES

OPMERKING: Volg de instructies in de onderstaande tabel voor het voorverwarmen. 'JA' betekent dat voorverwarmen vereist is; 'NEE' betekent dat voorverwarmen niet wordt aanbevolen en dat voedsel in de koude oven moet worden geplaatst.

Symbool	Functie	Aanbevolen plaatpositie	Voorverwarmen	Suggesties
	Lamp			
	*Conventioneel	L2/L3	JA	IDEAAL VOOR: Taarten/cakes, brood, koekjes, quiches op één niveau waarbij zowel boven- als onderwarmte wordt gebruikt.
	Multilevel	L4 (één plaat) L2+L5 (twee platen) L2+L4+L6 (drie platen)	JA	IDEAAL VOOR: Taarten//cakes, koekjes en pizza's op een of meerdere niveaus. Ideaal voor het koken van verschillende voedingsmiddelen.
	Met ventilator	L2/L3/L4	JA	IDEAAL VOOR: Hele kip, stukken kip, groenten en gebak op één niveau door de combinatie van de ventilator met bovenste en onderste verwarmingselementen.
	Grill +ventilator	L4/L5	JA	IDEAAL VOOR: Hele stukken vlees (braadstukken) of gegratineerd voedsel. Gebruiken met de deur dicht. Schuif de lekbak onder het rooster om de sappen op te vangen. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om.
	Pizza	L2/L3	JA	IDEAAL VOOR: Alle soorten pizza's met of zonder voorverwarmen van de oven.
	**Grill	L6 voor dun voedsel, L4 voor dikker voedsel.	NEE	IDEAAL VOOR: Grote hoeveelheden worstjes, biefstukken en geroosterd brood. Het hele gebied onder het grillelement wordt heet. Gebruiken met de deur dicht. Draai het voedsel om als twee derde van de bereidingstijd is verstreken, indien nodig.
	Onderwarmte + ventilator	L3/L4	NEE	IDEAAL VOOR: Taarten, quiches en dunne pizza's met ventilator en een lagere temperatuur. Het helpt het bovenste gedeelte te garen met indirect uitgestraalde warmte.
	*ECO	L3/L4	NEE	IDEAAL VOOR: Het bereiden van stukjes kip, hele stukken vlees, vis of gratineren. Schuif de lekbak onder het rooster om de sappen op te vangen. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om. Met deze functie kunt u energie besparen tijdens de bereiding, waardoor het voedsel vochtig en mals blijft.

	Regeneratie	L3/L4	NEE	Deze functie is ontworpen om reeds bereide en gegaarde gerechten opnieuw op te warmen, zonder kwaliteitsverlies. De stoomondersteunde regeneratiefunctie voorkomt uitdroging van het oppervlak. De warmte wordt zacht en gelijkmatig verdeeld, waardoor de oorspronkelijke smaak en het aroma van het gerecht behouden blijven, alsof het net vers bereid is.
	Stoom°	L3/L4	NEE	IDEAAL VOOR: groenten, taarten, koekjes, rijst, vlees, vis en gevogelte op één niveau, met gebruik van zowel de boven- als onderwarmte met ondersteunende stoom. De combinatie van stoom en warmte zorgt voor een malse textuur met een krokant oppervlak. Deze functie is ook ideaal voor bereidingen op lage temperatuur, wat zorgt voor mals, sappig en gelijkmatig gegaard gebraad.
	Brood	L3/L4	NEE	IDEAAL VOOR: het bereiden van verschillende soorten brood, zoals volkorenbrood, ciabatta en stokbrood. Dankzij de speciale combinatie van stoom en warmte krijgt het brood een professioneel resultaat, met een uitstekende krokantheid, rijke kleur en een glanzende korst.

* Getest conform EN 60350-1 met als doel het energieverbruik en de energieklasse te verklaren.
** Gebruiken met de deur dicht.

5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN

5.1. ALGEMENE BEREIDINGSTABEL

OPMERKING: Voor het bakken van taarten, quiches en andere recepten waarvoor een vorm of bak op 2 niveaus nodig is, plaatst u de bakken gespreid: de bovenste bak aan de linkerkant en de onderste bak aan de rechterkant.

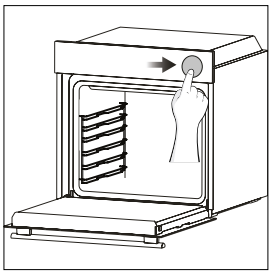
Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voor-verwar-men	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Zoete bakkerij	Kleine cakes/ muffins	1	Conventioneel Multilevel Met ventilator	170°C 155°C 140°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Multilevel	150°C		Diepere + Bakplaat	L2+L5	35-45
		3	Multilevel	145°C		Diepere + Bakplaat	L2+L4+L6	40-50
	Biscuitgebak (26 cm Ø)	1	Conventioneel Multilevel Met ventilator	160°C 160°C 150°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Multilevel	150°C		Metalen rooster + cakevorm	L1+L4	40-50
	Biscuits/ koekjes	1	Conventioneel Multilevel Met ventilator	150°C 150°C 130°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Multilevel	140°C		Diepere + Bakplaat	L2+L5	50-60
	Choquettes	1	Conventioneel	190°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3	25-35
		2	Multilevel	170°C		Diepe Bakplaat	L2+L5	35-45
	Yorkshire pudding	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3	20-30
	Meringues	1	Multilevel	90°C	Ja	Diepe Bakplaat	L4	80-100
	Macaron	1	Conventioneel	150°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3	15-20
	Appeltaart	1	Conventioneel	170°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	70-80
		1	Met ventilator	150°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Conventioneel	170°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L4	60-70
	Taarten	2	Onderwarmte + ventilator	180°C	Nee	Metalen rooster + cakevorm	L3	30-40
	Chocolade-soufflé	1	Conventioneel	200°C	Ja	Bakplaat + vormpjes	L3	10-15
	Cheesecake	1	Conventioneel	150°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	50-65
	Diepvriescrois-sants	1	Conventioneel	180°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3	20-25
		2	Multilevel	180°C		Diepe Bakplaat	L2+L5	25-35
		3	Multilevel	160°C		Diepe Bakplaat	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, diepvries	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3	30-45

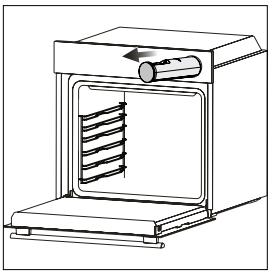
Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voor-verwar-men	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Brood en platbrood	GeHaand brood	1	Grill	max	Nee	Metalen rooster	L6	8-10
	Focaccia	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3	25-35
	Brood, heel	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3	30-50
Hartige taarten en oven-schotels	Hartige taarten/ quiches (26 cm Ø)	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + Quichevorm	L1 / L2	30-50
		2	Multilevel	180°C	Ja	Metalen rooster + Quichevorm	L1+L4	50-70
	Kaassoufflé	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3	20-30
	Lasagne, vers	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	30-45
	Lasagne, diepvries	1	Conventioneel	180°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	35-50
	Cannelloni, diepvries	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	35-50
	Gebakken pasta	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster + ovenschaal	L4	25-35
Pizza	Pizza, vers (plaat)	1	Conventioneel Pizza	230°C 230°C	Ja Nee	Diepe Bakplaat	L2 / L3	15-25 25-35
		2	Multilevel	180°C	Ja	Diepere+ Bakplaats	L2+L5	30-40
	Pizza, vers (rond)	1	Conventioneel Pizza	max max	Ja Nee	Bakplaat	L2 / L3	8-15 10-25
		2	Multilevel	180°C	Ja	Diepere+ Bakplaats	L2+L5	30-40
	Pizza, diepvries (dunne korst)	1	Multilevel	220°C	Nee	Airfryer-bak***	L4	15-25
		2	Multilevel	200°C	Ja	Metalen rooster	L2+L5	15-20
		3	Multilevel	180°C		Metalen rooster	L2+L4+L6	15-25
Vlees en gevogelte	GeHaande hele kip** (1–1,5 kg)	1	ECO	220°C	Nee	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L3	50-70
		1	Met ventilator	200°C	Ja	Diepe Bakplaat	L2	45-60
	Kippendijen	1	Multilevel	220°C	Nee	Airfryer-bak***	L4	35-45
		1	Met ventilator	190°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3	30-50
	GeHaande eend**	1	ECO	220°C	Ne	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L3	50-70
	Diepvriesnug-gets (600-800)	1	Multilevel	190°C	Ne	Airfryer-bak***	L4	20-30

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voor-verwar-men	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Vlees en gevogelte	Geroosterde kalkoen**	1	ECO	220°C	Ne	Metalen rooster + Ovenschaal	L3	50-70
		1	Met ventilator	200°C	Ja	Diepe Bakplaat	L2	45-60
	Varkensribbetjes (1000–1200 g)	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + Ovenschaal	L3	80-100
	Worstjes**	1	Grill	230°C	Ne	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L4	30-40
	Rosbief (500 g)	1	Conventional	220°C	Ja	Bakplaat	L3	20-40
	Gehaktbrood (1000–1500 g)	1	Conventioneel	180°C	Ja	Bakplaat	L3	40-50
	Geroosterde kip met aardappelen	1	ECO	220°C	N	Diepe Bakplaat	L4	55-75
		1	Met ventilator	200°C	Y	Diepe Bakplaat	L2 or L3	50-60
Vis en zee-vruchten	Gegrilde zeevruchten	1	Grill	220°C	Nee	Metalen rooster	L4	15-30
	Diepvriessticks	1	Multilevel	220°C	Nee	Airfryer-bak***	L4	20-25
	Visfilet	1	Conventioneel	170°C	Ja	Diepe Bakplaat	L3	10-25
	Gebakken vis	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L4	20-30
Groenten	GeGratineren-erde groenten	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster + Ovenschaal	L4	25-35
	Diepvriesfriet (300–500 g)	1	Multilevel	200°C	Nee	Airfryer-bak***	L4	30-40
	Diepvries aar-dappelpartjes (400-600 g)	1	Multilevel	200°C	Nee	Airfryer-bak***	L4	25-35
	Aardappelgratin	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster + ovenschaal	L4	25-35
	Geroosterde aardappelen	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepe Bakplaat	L4	50-60
		1	Met ventilator	180°C	Ja	Diepe Bakplaat	L4	20-30
Compleet menu	Kipstukjes + appeltaart + gebakken pasta	3	Multilevel	180°C	Nee	Diepere schaal + (Metalen rooster + Cakevorm) + (Metalen rooster + ovenschaal)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

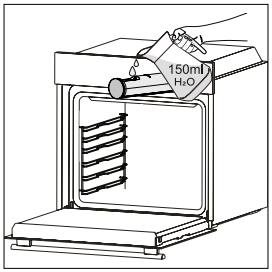
De bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten van de consument.
*Indien voorverwarmen nodig is
** Draai het gerecht indien nodig halverwege de baktijd om.
*** Afhankelijk van het ovenmodel.

5.2. HOE GEBRUIK JE DE STOOMTANK VOOR STOOMKOOKPROGRAMMA'S

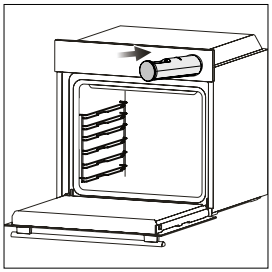


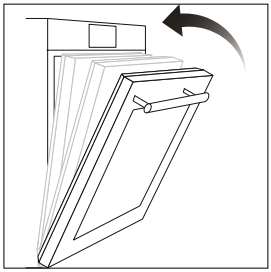


1. Druk zachtjes op de stoomtank om deze te openen.

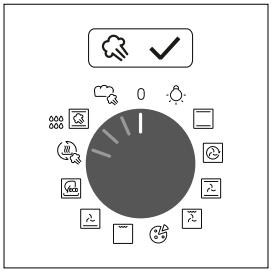


2. Voeg drinkwater (150 ml) toe aan de stoomtank met behulp van een kan of rechtstreeks vanaf de kraan. Overschrijd het maximale waterniveau dat in de tank is aangegeven niet.





3. Duw de stoomtank dicht om hem te sluiten, plaats vervolgens uw voedsel in de oven en sluit daarna de ovendeur.



4. Selecteer de stoomfunctie en stel de temperatuur in om de bereiding te starten. Na het selecteren van de stoomprogramma's zal de gebruikersinterface u eraan herinneren water toe te voegen aan de stoomtank, ook als deze stap al eerder werd uitgevoerd.

OPMERKING: als er te veel water wordt toegevoegd, kan het overtollige water in de stoomtank achterblijven. Maak de tank leeg na afloop van de bereiding.

OPMERKING: Bij de bereiding met stoom kan er aan het einde van het koken wat restwater of condens op de bodem van de ovenholte achterblijven.

5.3. TABEL VERSE SMAAK*

De tabel verse smaak biedt aanbevolen instellingen voor stoomkookprogramma's.
Met deze tabel kunt u een verscheidenheid aan recepten bereiden zonder de oven voor te verwarmen. De werkelijke bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van het recept, de ingrediënten en de hoeveelheid voedsel.

Recept	Portiegrootte	Bereiding-sprogramma's	Temp. °C	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd (min.)
Witbrood	500-1000 gr	Brood	180	Diepe Ovenschaal	L3	30-40
Broodjes	6-8 pc.	Brood	180	Diepe Ovenschaal	L3	25-35
Volkorenbrood	400-600 gr	Brood	170	Diepe Ovenschaal	L3	20-35
Roggebrood	500-1000 gr	Brood	170	Metalen rooster +gietvorm	L3	30-45
Baguette	400-500 gr	Brood	180	Diepe Ovenschaal	L3	25-35
Ciabatta	6-8 pc.	Brood	180	Diepe Ovenschaal	L3	25-35
Bagels	6-8 pc.	Brood	160	Diepe Ovenschaal	L2	30-40
Sandwichbroden	5-10 pc.	Brood	160	Diepe Ovenschaal	L3	15-25
Brioche	6-8 pc.	Brood	160	Diepe Ovenschaal	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 gr	Brood	160	Diepe Ovenschaal	L3	30-40
Runderfilet, medium **	400-500 gr	Stoom°	190	Metalen rooster + L2 bakplaat	L3	35-45
Runderfilet, langzaam gegaard **	400-500 gr	Stoom°	110	Metalen rooster + L2 bakplaat	L3	40-50
Beef Wellington	1000-1500 gr	Stoom°	200	Diepe Ovenschaal	L3	40-50
Gehaktbrood	1000-1500 gr	Stoom°	200	Diepe Ovenschaal	L3	40-50
Varkensgebraad **	1000-1500 gr	Stoom°	190	Metalen rooster + L2 bakplaat	L3	60-70
Varkensgebraad, langza-am gegaard **	1000-1500 gr	Stoom°	110	Metalen rooster + L2 bakplaat	L3	80-100
Lamsrack	800-1000 gr	Stoom°	190	Diepe Ovenschaal	L3	60-80
Lamsbout	1500-2000 gr	Stoom°	200	Diepe Ovenschaal	L3	80-100
Kipfilet	300-500 gr	Stoom°	220	Diepe Ovenschaal	L3	20-30
Kippenpootjes	1000 gr (app. 10 pc)	Stoom°	220	Metalen rooster + L2 bakplaat	L3	40-50
Zalmfilet	600 gr (app. 4 pc)	Stoom°	150	Diepe Ovenschaal	L2	15-25
Zalmfilet, langzaam gegaard	600 gr (app. 4 pc)	Stoom°	110	Diepe Ovenschaal	L2	25-35
Zeebaarsfilet	500 gr (app. 4 pc)	Stoom°	150	Diepe Ovenschaal	L3	10-25
Zeebaarsfilet, langzaam gegaard	500 gr (app. 4 pc)	Stoom°	110	Diepe Ovenschaal	L3	20-30

Recept	Portiegrootte	Bereiding-sprogram-ma's	Temp. °C	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd (min.)
Zeebrasem	500-700 gr	Stoom°	160	Diepe Ovenschaal	L3	30-40
Kleine gebakjes/muffins	10-20 pc.	Stoom°	170	Diepe Ovenschaal	L3	35-45
Rijke vruchtencake, lang-zaam gegaard	1000-1500 gr	Stoom°	140	Metalen rooster +gietvorm	L3	60-80
Cheesecake	1000-1500 gr	Stoom°	140	Metalen rooster +gietvorm	L2	60-80
Bevroren croissant	4-6 pc.	Stoom°	200	Diepe Ovenschaal	L3	20-30
Gemengde groenten	1000-1500 gr	Stoom°	220	Diepe Ovenschaal	L3	50-60
Geroosterde aardappelen, gehalveerd	500-1000 gr	Stoom°	210	Diepe Ovenschaal	L3	50-60
Aubergines, gehalveerd	400-500 gr	Stoom°	210	Diepe Ovenschaal	L3	30-45
Bloemkool	400-500 gr	Stoom°	210	Metalen rooster + Pyrex	L3	30-40
Venkel	400-600 gr	Stoom°	200	Metalen rooster + Pyrex	L3	45-55
Wortelstaafjes	250-500 gr	Stoom°	200	Diepe Ovenschaal	L3	35-45
Pompoenblokjes	500-800 gr	Stoom°	160	Diepe Ovenschaal	L3	30-40
Broccoli	400-600 gr	Stoom°	150	Diepe Ovenschaal	L3	30-40
Groentetaart	6 ramekins	Stoom°	200	Diepe Ovenschaal	L3	30-40
Pizza	1 slice (200-300 gr)	Regeneratie	110	Pyrex/oven-schaal	L3	10-15
Focaccia	200-400 gr	Regeneratie	110	Diepe Ovenschaal	L3	10-20
Broodjes	300-500 gr	Regeneratie	110	Diepe Ovenschaal	L3	15-25
Bevroren brood	200-500 gr	Regeneratie	110	Diepe Ovenschaal	L3	10-20
Bolletjes	200-500 gr	Regeneratie	120	Diepe Ovenschaal	L3	20-30
Pasta	500-1000 gr	Regeneratie	110	Diepe Ovenschaal	L3	10-20
Cakes (muffins)	100-300 gr	Regeneratie	140	Diepe Ovenschaal	L3	25-35
Lasagne	500-1000 gr	Regeneratie	120	Pyrex/oven-schaal	L3	30-40
Eenpansgerechten (oven-schotels en geroosterde groenten)	400-700 gr	Regeneratie	120	Pyrex/oven-schaal	L3	30-40

*Na het bereiden of regenereren van bepaalde gerechten kan er overtollig water achterblijven op de bodem van de ovenruimte of in de stoomtank. Verwijder overtollig water uit beide compartimenten voordat u een nieuwe bereidingscyclus start.
** Voordat je het vlees in de oven plaatst, schroei je het enkele minuten dicht aan alle kanten in een hete pan om die smaakvolle korst te creëren. U kunt zout en vers gemalen peper gebruiken om te kruiden voordat je het dichtschroeit.

6. ONDERHOUD EN REINIGING

6.1. ALGEMENE AANBEVELINGEN

Regelmatig reinigen kan de levensduur van uw apparaat verlengen. Wacht tot de oven afkoelt voordat u handmatige reinigingswerkzaamheden uitvoert.

- Na ieder gebruik van de oven helpt een kleine reiniging om de oven perfect schoon te houden.
- Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming kan smelten wanneer het in direct contact komt met het hete email, waardoor het email aan de binnenkant beschadigd kan raken.
- Om te voorkomen dat uw oven erg vuil wordt en daardoor sterke rookgeuren ontstaan, raden wij u aan om de oven niet op zeer hoge temperatuur te gebruiken. Het is beter de bereidingstijd te verlengen en de temperatuur iets te verlagen.
- Naast de bij de oven meegeleverde accessoires, adviseren wij u om alleen borden en bakvormen te gebruiken die bestand zijn tegen zeer hoge temperaturen.

6.2. DE OVEN SCHOONMAKEN

6.2.1. BINNENKANT VAN DE OVEN: Reinigingsfuncties

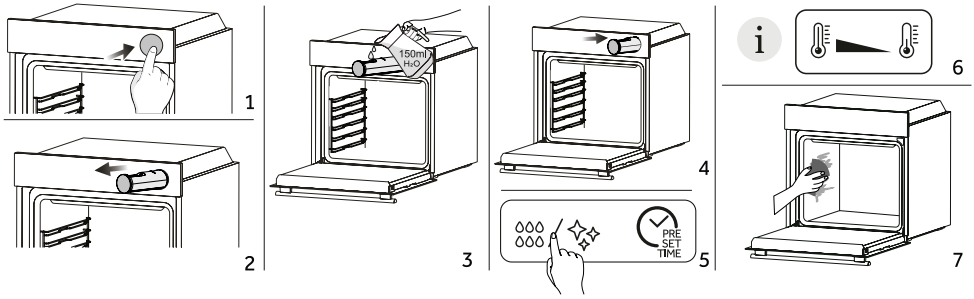
H_2O cleaning

De H_2O-clean-functie is ontworpen om moeiteloos licht vuil aan te pakken en een snelle en milieuvriendelijke oplossing te bieden voor het reinigen van de ovenholte met behulp van de kracht van stoom.

Hoe het werkt:

1. Giet 150 ml water in de stoomtank met behulp van een kan of rechtstreeks vanaf de kraan. Overschrijd het maximale waterniveau, dat in de tank is aangegeven niet.
2. Na het activeren van de functie zal de gebruikersinterface u eraan herinneren om 150 ml water toe te voegen aan de stoomtank.
3. Draai de temperatuurknop naar “100 °C” en laat de functie 20 minuten werken.
4. Laat de oven aan het einde van het reinigingsproces afkoelen.
5. Als het apparaat is afgekoeld, reinigt u de binnenkant van de oven met een doek.

⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het aanraakt. Pas goed op met alle hete oppervlakken; er bestaat een risico op brandwonden. Gebruik gedestilleerd of drinkbaar water. Veeg het kookcompartiment schoon en laat het volledig drogen om mogelijke corrosie te voorkomen.



Katalytisch reinigen (afhankelijk van het ovenmodel)

De katalytische panelen bekleden de ovenholte en geven u de luxe dat u nooit meer last hebt van een vuile oven.

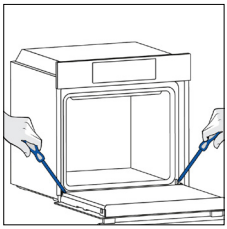
De panelen zijn gecoat met een speciaal email dat een microporeuze structuur heeft, bedreven in het absorberen van vet van spatten.

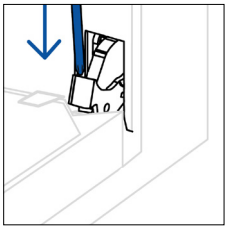
Via een katalytische chemische reactie zetten ze het geabsorbeerde vet efficiënt om in gasvormige elementen wanneer ze worden blootgesteld aan hoge temperaturen.

Aanbeveling: Overweeg om de katalytische panelen na ongeveer drie jaar gebruik te vervangen, vooral als u uw oven twee tot drie keer per week gebruikt. Dit zorgt voor optimale prestaties en netheid.

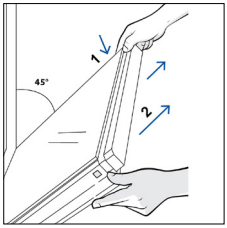
6.2.2. BUITENKANT VAN DE OVEN: De glazen deur verwijderen en schoonmaken

1. Plaats de deur op 90°. Draai de vergrendellipjes van het scharnier naar buiten vanaf de oven.

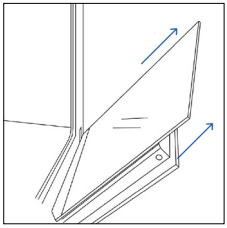




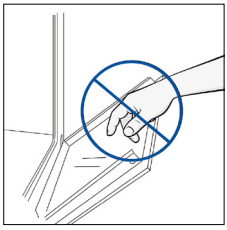
2. Plaats de deur op 45°. Druk tegelijkertijd op de twee knoppen aan weerszijden van de zijwanden van de deur en trek ze naar u toe om de bovenste afdekking van het deurglas te verwijderen.



3. Verwijder heel voorzichtig het ovenglas, te beginnen met de binnenkant. Houd tijdens de procedure het glas stevig vast met beide handen en plaats het op een zachte, vlakke ondergrond (bijvoorbeeld op een stuk stof).



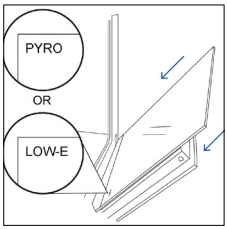
4. ⚠ **WAARSCHUWING:** Het buitenste glas is niet verwijderbaar.



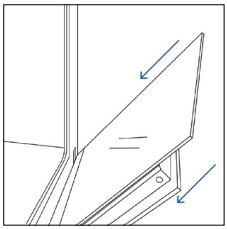
5. Reinig het glas met een zachte doek en geschikte schoonmaakmiddelen.



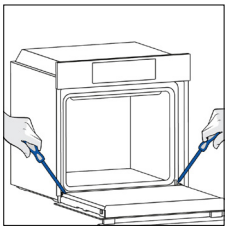
6. Plaats de glaspanelen en zorg ervoor dat het ‘LOW-E/PYRO’-label goed leesbaar is en zich linksonder op de deur bevindt, vlakbij het scharnier aan de linkerkant. Op deze manier blijft het afgedrukte etiket op het eerste glas aan de binnenkant van de deur.

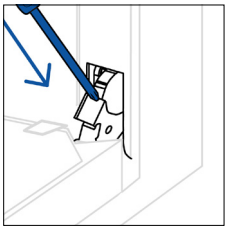


7. Bevestig opnieuw de bovenste afdekking van het deurglas door het naar binnen te duwen tot u een klik hoort van de twee knoppen aan de zijkant.



8. Breng de deur vervolgens terug naar 90° en draai de vergrendellipjes van het scharnier naar binnen, naar de binnenkant van de oven.





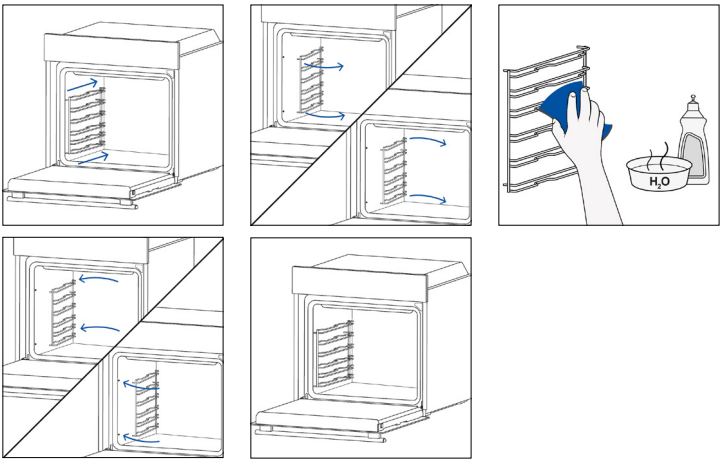
6.3. SCHOONMAKEN VAN ACCESSOIRES

Zorg ervoor dat u de accessoires na elk gebruik goed schoonmaakt en afdroogt met een theedoek. Bij hardnekkige resten kunt u de accessoires ongeveer 30 minuten laten weken in een mengsel van water en zeep voordat u ze een tweede keer wast.

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik nooit schurende middelen, staalwol of scherpe voorwerpen voor het schoonmaken, want daarmee zouden de geëmailleerde onderdelen onherstelbaar worden beschadigd. Gebruik alleen water, zeep en op bleekmiddel gebaseerde reinigingsmiddelen (ammoniak).

SCHOONMAKEN VAN ZIJREKKEN:

1. Verwijder de zijrekken door ze in de richting van de pijlen te trekken.
2. U kunt de zijrekken reinigen in de afwasmachine of met een natte spons en ze daarna afdrogen.
3. Plaats de zijrekken na het reinigingsproces in omgekeerde volgorde terug.



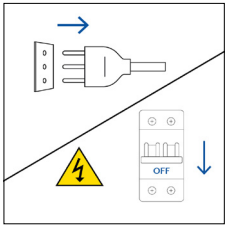
6.4. ONDERHOUD

VERVANGING VAN ONDERDELEN

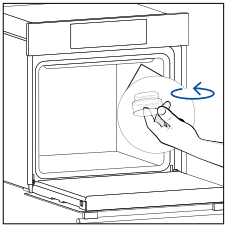
De lamp bovenin vervangen:

1. Haal de stekker van de oven uit het stopcontact.
2. Verwijder het glazen kapje van de lamp.
3. Demonteer de gloeilamp.
4. Vervang de lamp door een nieuwe van hetzelfde type.
5. Leg de glazen kap van de lamp opzij.
6. Sluit de oven weer aan op het stopcontact.

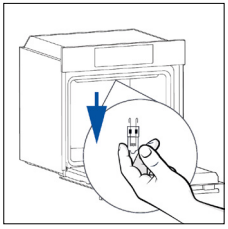
Stap 1



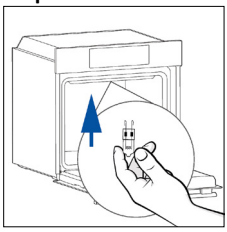
Stap 2



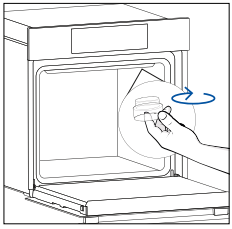
Stap 3



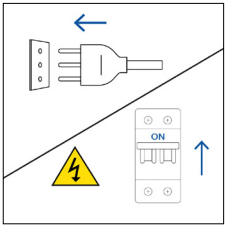
Stap 4

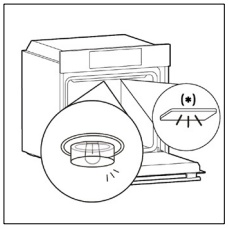


Stap 5



Stap 6





Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp).
* Neem bij problemen met deze lamp contact op met de klantenservice.

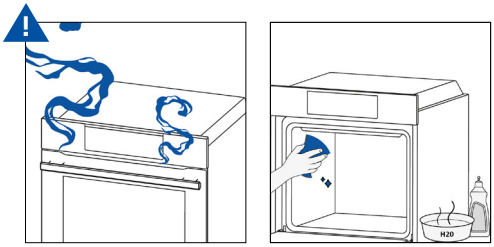
7. PROBLEMEN OPLOSSEN

Als er tijdens het gebruik van de oven een fout optreedt, toont het display de code ‘ER’ gevolgd door twee cijfers die de fout identificeren.
Schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact, wacht een paar minuten en sluit de oven weer aan.
Als de fout verdwijnt, kunt u de oven weer gebruiken. Als dit niet het geval is, bel dan de klantenservice en geef de code (ERXX) door die u op het display ziet.

Fout



Rook



8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING

8.1. VERWIJDERING VAN APPARATEN



Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). De AEEA bevat zowel vervuilende stoffen (die een negatief effect op het milieu kunnen hebben) als basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk dat de AEEA specifieke behandelingen ondergaat om de vervuilende stoffen op de juiste wijze te verwijderen en af te voeren en alle materialen terug te winnen.

Individuen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat de AEEA geen milieuprobleem wordt; het is van essentieel belang om enkele basisregels te volgen:

- de AEEA mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval;
- de AEEA moet naar speciale inzamelgebieden worden gebracht, die beheerd worden door het gemeentebestuur of een geregistreerd bedrijf.

In veel landen wordt grote AEEA thuis opgehaald. Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kan het oude teruggegeven worden aan de leverancier die het gratis moet accepteren met dien verstande dat het apparaat van een gelijkwaardig type is en dezelfde functies heeft als het gekochte apparaat.

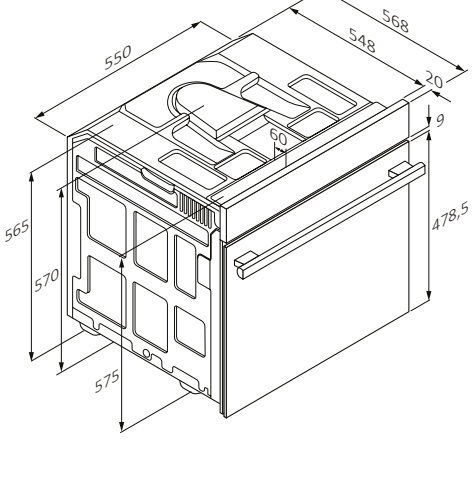
8.2. HET MILIEU BESCHERMEN EN RESPECTEREN

Voorkom indien mogelijk voorverwarming van de oven en probeer deze altijd te vullen.
Open de ovendeur zo weinig mogelijk, omdat er iedere keer als hij geopend wordt warmte uit de holte verloren gaat. Schakel om aanzienlijk op energie te besparen de oven tussen 5 en 10 minuten voor het geplande einde van de bereidingstijd uit en gebruik de restwarmte die de oven blijft produceren. Houd de afdichtingen schoon en in orde, om warmteverlies buiten de holte te voorkomen. Als u een elektriciteitscontract hebt met een uurtarief, maakt het programma 'uitgestelde bereiding' het besparen van energie eenvoudiger, door het bereidingsproces te laten starten in de periode met gereduceerd tarief.

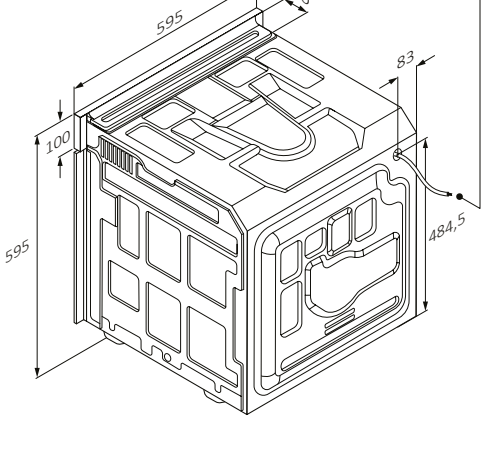
9. INSTALLATIE

U kunt de installatievideo van het product bekijken door de QR-code te scannen.

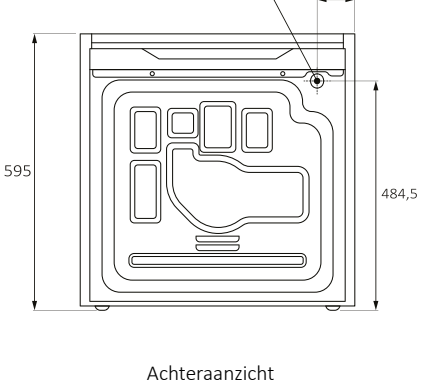
of door hierop te klikken **link**



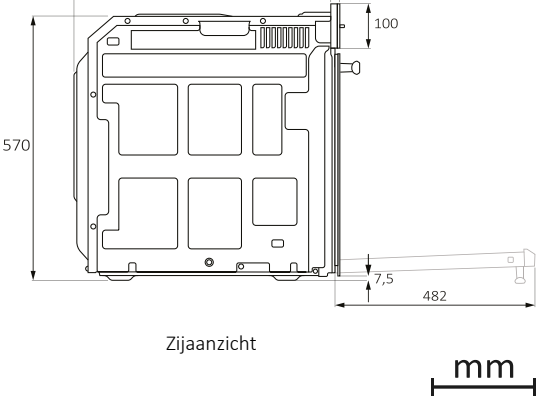
Kabel 1100



Kabel 1100

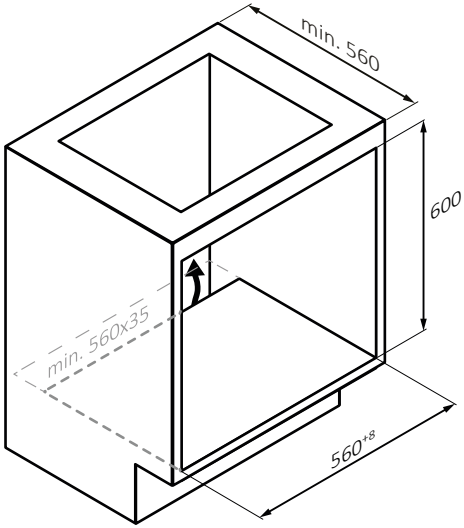


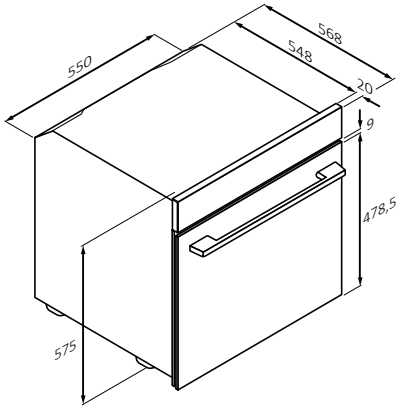
Achteraanzicht

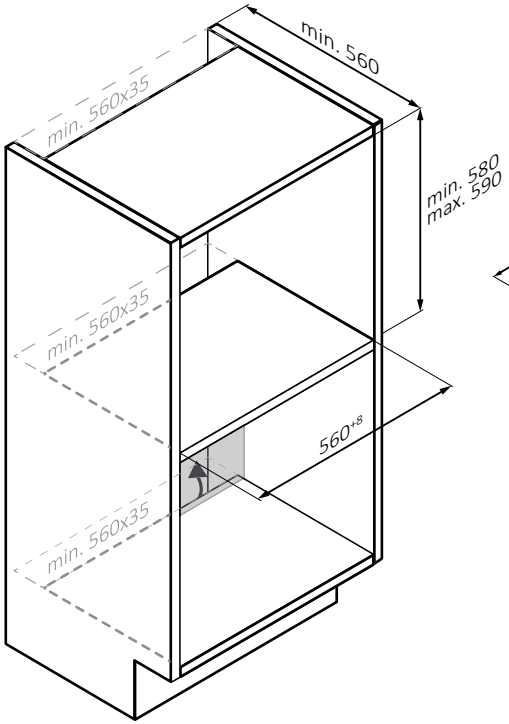


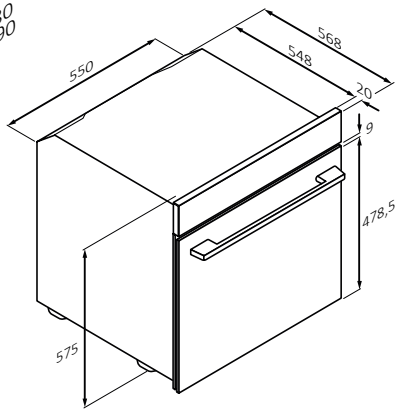
Zijaanzicht

mm

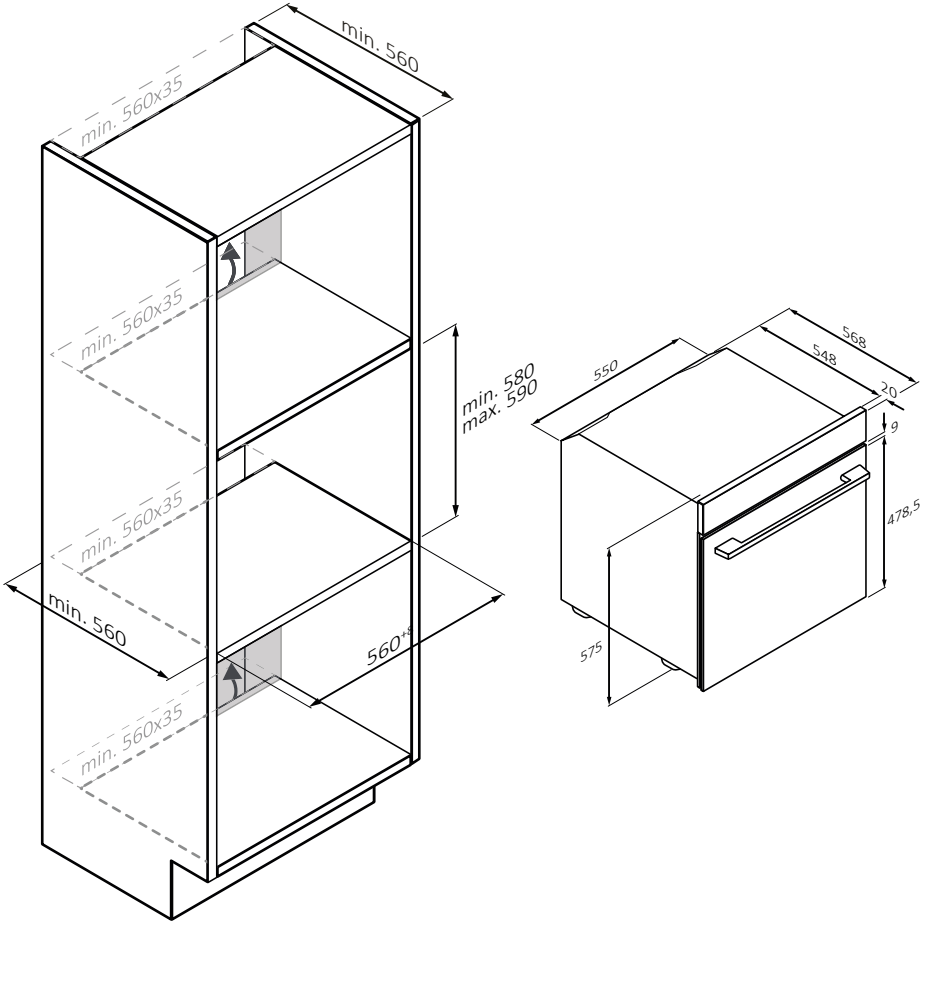

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

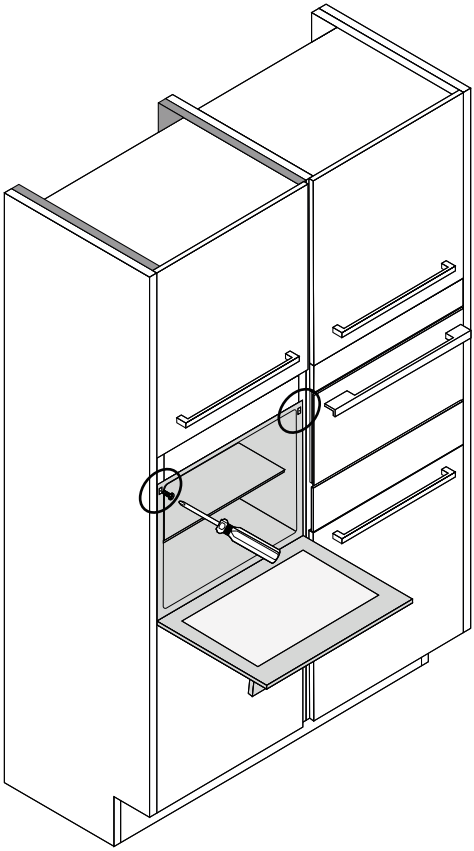

min. 560
min. 560x35
min: 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

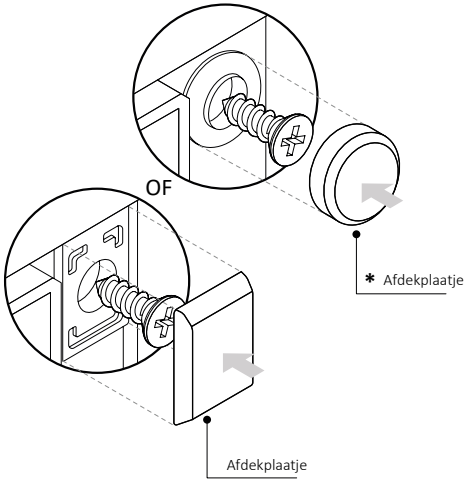

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(alleen indien aanwezig*)

mm

BEM-VINDO

Obrigado por ter escolhido o nosso produto. Para garantir a sua segurança e obter os melhores resultados, leia atentamente este manual, incluindo as instruções de segurança, e guarde-o para consulta futura.
Antes de instalar o forno, anote o número de série, que pode ser necessário para reparações. Verifique se houve danos durante o transporte e consulte um técnico se não tiver a certeza antes de o utilizar.
Mantenha os materiais de embalagem longe do alcance das crianças.

NOTA: As características e os acessórios do forno podem variar consoante o modelo que adquiriu.

RESUMO

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO
2.1. Vista geral do produto
2.2. Acessórios
2.3. Painel de controlo

3. ANTES DE COMEÇAR
3.1. Informações para começar
3.2. Primeira utilização
3.3. Limpeza preliminar

4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO
4.1. Como funciona o produto
4.2. Funções de cozedura
4.2.1. Funções padrão

5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR
5.1. Tabela de cozedura geral
5.2. Utilização Do Depósito De Água Para Vapor Nos Programas De Cozedura A Vapor
5.3. Tabela De Sabores Frescos

6. CUIDADOS E LIMPEZA
6.1. Recomendações gerais
6.2. Limpeza do forno
6.2.1. Interior do forno: funções de limpeza
6.2.2. Exterior do forno: remoção e limpeza da porta de vidro
6.3. Limpeza dos acessórios
6.4. Manutenção

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO
8.1. Eliminação do aparelho
8.2. Poupar e respeitar o ambiente

9. INSTALAÇÃO

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

AVISOS GERAIS

- Não use um dispositivo de limpeza a vapor para operações de limpeza.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências dentro do forno.

Utilização de acordo com a utilização prevista

- Só utilize o forno para o fim a que se destina, ou seja, para cozinhar alimentos: qualquer outra utilização, por exemplo como fonte de calor, é considerada inadequada e, por conseguinte, perigosa. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos que resultem de utilização imprópria, incorreta ou não razoável.

Limitações de utilização

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, exceto se estiverem sob supervisão ou instrução referente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- ⚠ **AVISO:** o aparelho e peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se o cuidado de evitar tocar nas resistências. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, exceto se forem permanentemente vigiadas.
- ⚠ **AVISO:** As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

AVISOS DE INSTALAÇÃO

- O forno pode ser montado num local alto numa coluna ou sob uma bancada.
- Antes de o fixar, deve assegurar uma boa ventilação no espaço do forno para proporcionar a circulação adequada de ar fresco necessária para a refrigeração e proteção das peças internas. Efetue as aberturas indicadas

nas ilustrações em função do tipo de ligação. Fixe sempre o forno aos armários com os parafusos fornecidos com o aparelho.

- Não é necessária qualquer operação/regulação adicional de forma a operar o aparelho nas frequências indicadas.
- Este aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa de forma a evitar sobreaquecimento.
- Durante a instalação, o forno deve ser desligado da rede de alimentação elétrica.
- Se for necessária assistência do fabricante para corrigir avarias que decorram de uma instalação incorreta, esta assistência não está abrangida pela garantia. Devem ser seguidas as instruções de instalação para pessoal profissionalmente qualificado.
- Uma instalação incorreta pode prejudicar ou ferir pessoas, animais ou danificar objetos materiais. O fabricante não pode ser considerado responsável por tais danos ou lesões.
- A instalação deve ser efetuada por um técnico qualificado que deve conhecer e respeitar as leis em vigor no país de instalação e as instruções do fabricante.
- Depois de desembalar o aparelho, verifique sempre se não está danificado. Em caso de problema, contacte o serviço de apoio ao cliente antes de o instalar e não o ligue à alimentação elétrica.
- Retire o material de embalagem antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- Durante a instalação, não use a pega da porta do forno para levantar e deslocar o forno.
- O armário de instalação e os adjacentes devem resistir a temperaturas de 95°C
- Recomenda-se a utilização de luvas de proteção durante a instalação para evitar ferimentos por corte.
- Não instale o produto em ambientes abertos expostos a agentes atmosféricos.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a uma altitude inferior a 2000 m.
- Remover as películas de proteção e os autocolantes publicitários da superfície frontal do forno antes da primeira utilização.

AVISOS ELÉTRICOS

- A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter o contacto com a terra ligado e em funcionamento. O condutor de terra tem uma cor amarelo-verde. Esta operação deve ser efetuada por um

profissional devidamente qualificado.

- A ligação à fonte de alimentação pode ser feita através de uma ficha ou por cablagem fixa colocando um disjuntor omnipolar, com separação de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o aparelho e a fonte de alimentação que pode suportar a carga máxima conectada e que está em conformidade com a legislação vigente.
- No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um eletricista qualificado para substituir a tomada por outra de tipo adequado. A ficha e a tomada devem estar em conformidade com as normas atuais do país de instalação.
- O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar utilizados para a conexão devem estar facilmente acessíveis quando o aparelho é instalado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.
- Para quaisquer reparações, consulte apenas o Departamento de Assistência ao Cliente e solicite peças sobressalentes originais.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.
- ⚠ **AVISO:** certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques elétricos.
- O forno deve ser desligado antes de se retirar as partes amovíveis. Após a limpeza, volte a montá-las de acordo com as instruções.
- A utilização de qualquer aparelho elétrico implica a observação de algumas regras fundamentais:
  - não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho da fonte de alimentação;
  - não toque no aparelho com mãos ou pés molhados;
  - no geral não se recomenda a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e cabos de extensão.
  - no caso de avaria e/ou operação fraca, desligue aparelho e não efetue qualquer intervenção no mesmo.
- ⓘ **NOTA:** uma vez que o forno pode necessitar de trabalho de manutenção, recomenda-se ter outra tomada de parede disponível de forma a que o forno possa ser conectado a esta se for removido do espaço no qual está instalado.
- Qualquer reparação, instalação ou manutenção não efetuada correta-

mente pode pôr seriamente em perigo o utilizador.

- A empresa fabricante declara que não assume qualquer responsabilidade por danos diretos ou indiretos causados por trabalhos de instalação, manutenção ou reparação incorretos. Além disso, não é responsável por danos causados pela ausência ou interrupção do sistema de ligação à terra (por exemplo, choque elétrico).
- ⚠ **CUIDADO:** A fim de evitar perigo devido à reinicialização inadvertida do corte térmico, este aparelho não deve ser fornecido através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador ou ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo utilitário.
- O aparelho não foi concebido para ser ativado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

- O tabuleiro de forno recolhe os resíduos que gotejam durante a cozedura.
- Quando colocar a bandeja de Airfry ou a grelha nas prateleiras laterais, certifique-se de que a parte lateral mais baixa (entre o batente e a extremidade) está virada para o interior do forno. Se a grelha tiver uma barra metálica decorativa, posicione-a voltada para o exterior do forno para que o logótipo da marca seja visível e legível. Para o posicionamento correto, consulte também a imagem na secção Acessórios deste manual do utilizador.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores afiados de metal para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode fazer estalar o vidro.
- Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- Durante a cozedura, pode ocorrer condensação de humidade dentro da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta situação é normal.Para reduzir este efeito, aguarde 10 a 15 minutos, depois de ligar o forno, antes de colocar alimentos no interior. Em qualquer caso, a condensação desaparece quando o forno atingir a temperatura de cozimento.
- Cozinhe os legumes num recipiente com tampa em vez de ser num tabuleiro aberto.
- Evite deixar a comida dentro do forno depois da cozedura durante mais de 15/20 minutos.
- Uma falha de alimentação prolongada durante uma fase de cozedura em curso pode provocar uma avaria do monitor. Neste caso contacte a assistência ao cliente.
- ⚠ **AVISO:** Não forre as paredes do forno com pelicula de alumínio nem com proteções descartáveis disponíveis em lojas. Folha de alumínio ou

outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.

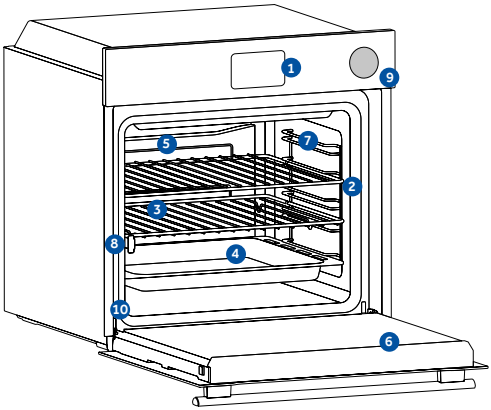
- ⚠ **AVISO:** Nunca remova o vedante da porta do forno.
- ⚠ **CUIDADO:** Não encha o fundo da cavidade com água durante a cozedura ou quando o forno está quente.
- ⚠ **AVISO:** Não coloque alimentos diretamente nas grelhas do forno. Utilize sempre papel vegetal e/ou tabuleiros ou formas de forno adequados.
- Lave todos os acessórios antes da primeira utilização com uma solução de água quente e detergente para a loiça.

AVISOS (PARA O FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **AVISO:** Ao encher o depósito de vapor, o nível da água não deve exceder o nível máximo indicado no depósito.
- Use apenas água potável para encher o tanque.

2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

2.1. VISTA GERAL DO PRODUTO

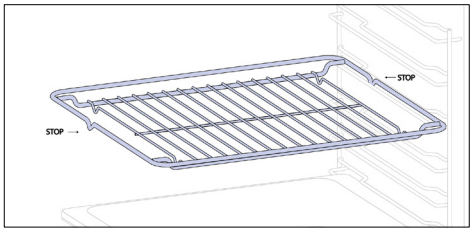


1. **Painel de controlo**
2. **Números de posições de prateleira**
3. **Grades**
4. **Tabuleiros**
5. **Capa de ventilador**
6. **Porta do forno**
7. **Grades de arame laterais** (se presentes: apenas para cavidade plana)
8. **Guias Telescópicas**
9. **Vapor fresco Depósito de água**
10. **Numéro de série & QR Code**

Escreva aqui o seu número de série para referência futura.

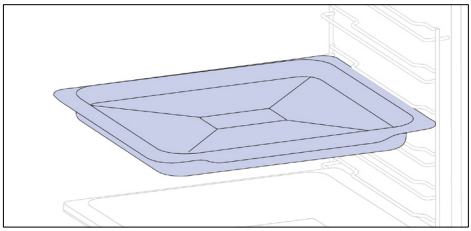
2.2. ACESSÓRIOS

Grade metálica



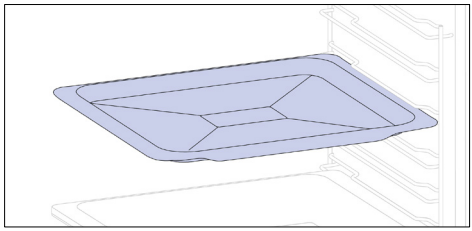
Uma grelha de forno é uma prateleira amovível e ajustável que suporta utensílios de cozinha e pode ser ajustada em diferentes alturas para diferentes necessidades de cozedura. Não coloque alimentos diretamente sobre a mesma; em vez disso, utilize papel vegetal ou assadeiras adequadas.

Tabuleiro mais Fundo



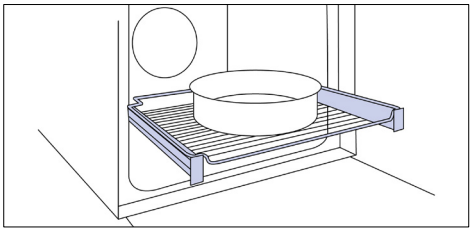
O tabuleiro mais fundo é ideal para receitas com líquidos ou em camadas, como travessas de forno ou assados. A sua profundidade foi especificamente concebida para garantir a consistência desejada dos alimentos nele preparados.

Tabuleiro de forno (apenas se presente*)



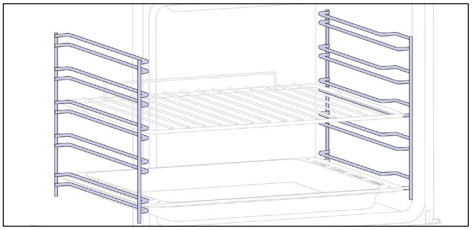
Um tabuleiro de forno é ideal para obter um dourado uniforme no fundo, tornando-o perfeito para biscoitos e bolos devido ao seu design raso e plano. Além disso, a sua colocação sob uma grelha de cozedura pode ajudar a recolher pingos e evitar sujidade no forno.

Guias telescópicos (apenas se presente*)



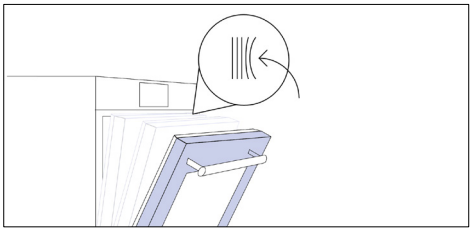
As calhas telescópicas para fornos são prateleiras que podem ser estendidas, facilitando a colocação ou remoção de artigos, sem necessidade de alcançar o interior de um forno quente. Melhoram a segurança, a estabilidade e podem ser ajustadas para diferentes posições de nível.

Grades de arame laterais (apenas se presente*)



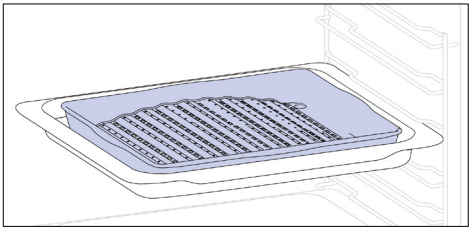
Localizadas em ambos os lados do forno, os suportes laterais foram concebidas para colocar o tabuleiro de forno e as grades durante a cozedura.

Dobradiças de fecho suave/abertura suave
(apenas se presente*)



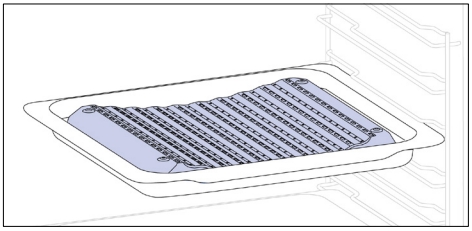
As dobradiças de fecho e abertura suaves controlam o movimento da porta, assegurando um movimento suave e evitando bater.

Tabuleiro H-Lab – modo BBQ
(apenas se presente*)



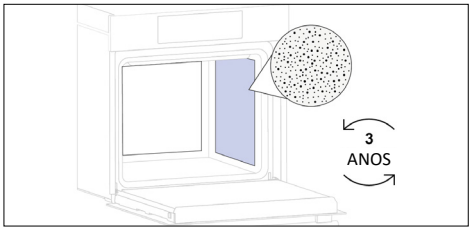
A forma convexa é adequada para grelhar no forno a alta temperatura (220°) permitindo um resultado de churrasco mesmo em casa com pouco fumo graças à ação de drenagem das gorduras no fundo do tabuleiro.

Tabuleiro H-Lab – modo VAPOR
(apenas se presente*)

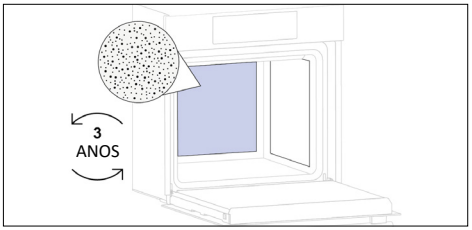


A forma côncava permite uma correta circulação da humidade gerada na cozedura, mantendo a taxa de humidade dos alimentos elevada. Consoante a quantidade de água introduzida no tabuleiro, obtém-se uma cozedura mais seca ou mais "húmida".

Painéis catalíticos (apenas se presente*)

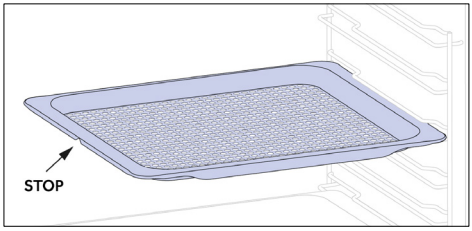


Capa de ventilador catalíticos
(apenas se presente*)



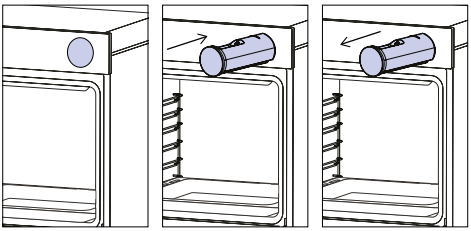
Painéis especiais revestidos com esmalte, feitos com uma estrutura microporosa para transformar a gordura em elementos gasosos que são fáceis de remover. Substituir após 3 anos de utilização (a 2/3 ciclos de cozedura por semana).

Tabuleiro para fritar a ar (apenas se presente*)



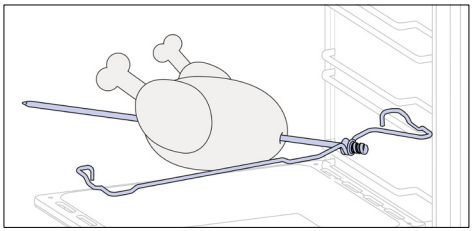
O tabuleiro para fritar a ar garante que o ar quente chega aos alimentos de forma uniforme e tridimensional, o que resulta num exterior mais estaladiço, mantendo a maciez no interior. Opcionalmente, pode ser colocado um tabuleiro de forno em L1 para recolher sucos ou migalhas.

Vapor fresco Depósito de água



O espeto rotativo funciona em conjunto com a resistência superior, rodando os alimentos podem ser cozinhados de forma homogénea. Resulta melhor em alimentos de tamanho médio. Ideal para redescobrir o sabor dos assados tradicionais.

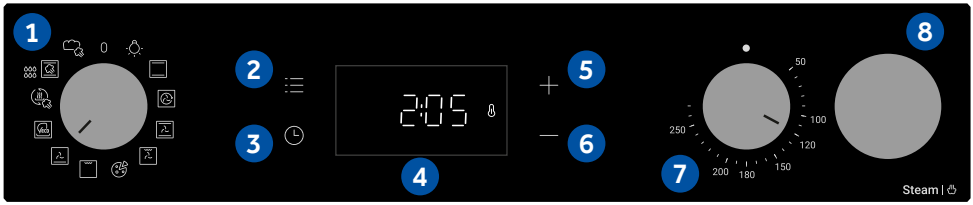
Espeto rotativo (apenas se presente*)



O reservatório de vapor é uma gaveta que pode ser preenchida com a água necessária para realizar programas de cozimento e limpeza com auxílio de vapor.

PT: Não coloque alimentos diretamente nas grelhas do forno. Utilize sempre papel vegetal e/ou tabuleiros ou formas de forno adequados.

2.3. PAINEL DE CONTROLO



Dados de baixo consumo de energia de acordo com o Regulamento (UE) 2023/826 da Comissão
Consumo de energia do produto em modo de standby com visualização de informações ou de estado: 0,8 W
Período após o qual o equipamento atinge automaticamente o modo de standby com visualização de informações ou de estado: 20 min

As funções e a classificação das funções podem ser alteradas consoante o modelo.

1. Botão de seleção de funções
2. Menu principal
3. Temporizador
4. Visor LED
5. Botão mais (+)
6. Botão menos (-)
7. Botão do seletor de temperatura
8. Vapor fresco Depósito de água

FUNÇÕES PRINCIPAIS

O ecrã tem 3 funções principais:

Símbolo	Função	Descrição
	Menu principal	Prima uma vez para ativar o bloqueio para crianças, duas vezes para aceder à hora do dia, três vezes para o volume do alarme e quatro vezes para o modo de ajuste da luminosidade.
	Menu do temporizador	Prima uma vez para a duração da cozedura, duas vezes para o contador de minutos
	+/-	Prima estes botões para aumentar/diminuir os valores ou para ativar/desativar uma função nos modos de ajuste. Mantenha premido + durante 5 segundos para ativar a Hora do dia no ecrã.

3. ANTES DE COMEÇAR

3.1. INFORMAÇÕES PARA COMEÇAR

Quando se liga o forno pela primeira vez, pode notar-se algum fumo. Não se preocupe, espere que o fumo se dissipe antes de utilizar o forno.

Como funciona a iluminação

O forno é iluminada por uma ou mais lâmpadas, normalmente ativadas sempre que se inicia uma função de cozedura.

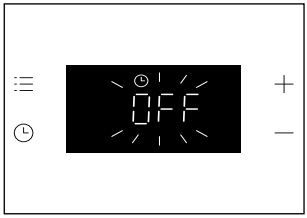
Como funciona a ventoinha de refrigeração

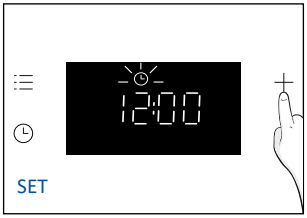
A ventoinha de refrigeração é responsável pela dissipação do calor, impedindo que o forno e as suas imediações fiquem demasiado quentes e protegendo os aparelhos de cozinha dos efeitos das altas temperaturas. Funciona durante e após o ciclo de cozedura em função da temperatura interna do forno.
Quando a ventoinha de refrigeração está a funcionar, gera normalmente um zumbido suave ou um zumbido. O utilizador pode também notar um fluxo de ar quente que emana do espaço entre a porta do forno e o painel de controlo.

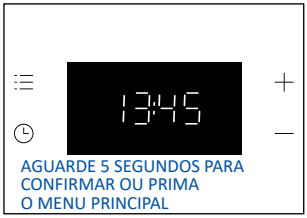
3.2. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Quando o aparelho é ligado pela primeira vez, o primeiro passo é definir a hora do dia.

- **DEFINIR A HORA:** O visor apresenta a indicação "OFF". Prima "+" para ajustar a hora atual. Aguarde 5 segundos pela confirmação.

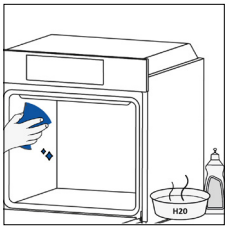


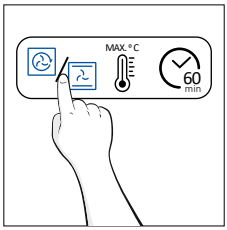


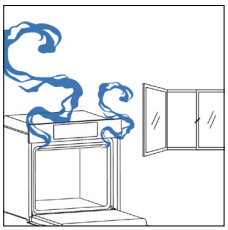


3.3. LIMPEZA PRELIMINAR

Limpe o forno antes de utilizar pela primeira vez. Limpe as superfícies externas com um pano macio húmido. Lave todos os acessórios e limpe dentro do forno com uma solução de água quente e líquido de lavagem. Defina o forno vazio para a temperatura máxima e deixe ligado durante cerca de 1 hora, isto irá remover quaisquer cheiros residuais decorrentes do facto de ser novo.





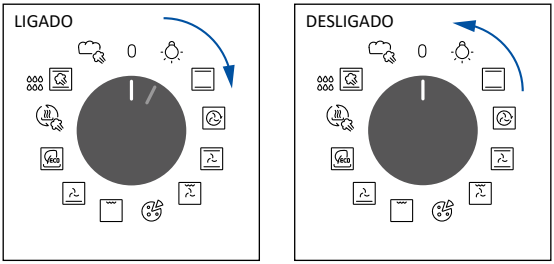


4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

4.1. COMO FUNCIONA O PRODUTO

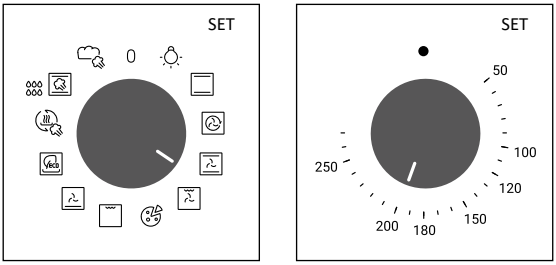
LIGAR/DESLIGAR O FORNO

Para ligar o forno, rode o botão de função (para a direita/para a esquerda) e selecione um programa. Para o desligar, coloque o botão de função na posição '0'.



DEFINIR O PROGRAMA DE COZEDURA

Rode o botão de função para selecionar o programa desejado e rode o botão de seleção da temperatura para definir a temperatura.



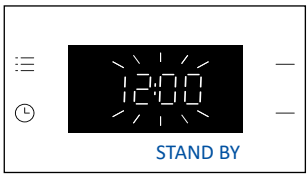
MENU PRINCIPAL

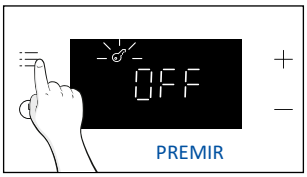
Aceda ao menu principal premindo ☰ . Para navegar para tocar ☰ tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:

BLOQUEIO DE TECLAS

Esta função permite-lhe bloquear o ecrã para evitar qualquer utilização indesejada por menores.
Para ativar o bloqueio do ecrã, prima uma vez “Menu principal” e, em seguida, prima “+” para confirmar a função.
Para desativar o bloqueio, prima “Menu principal” e, em seguida, prima “-”.

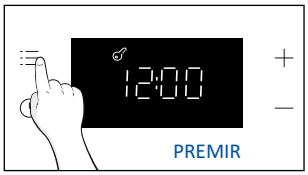
Ativar

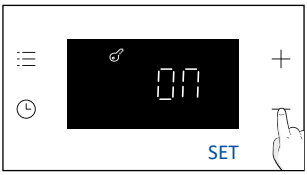


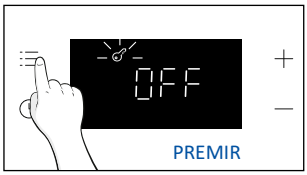




Desativar



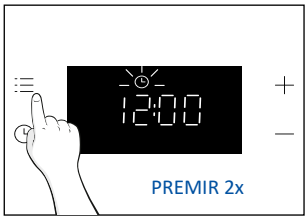


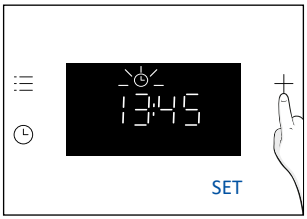


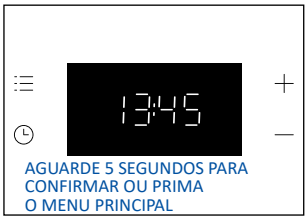
NOTA:
Modo de Bloqueio de Teclas: Se o bloqueio estiver ativo, quando o botão seletor de funções estiver numa posição diferente de “0”, apenas os botões do visor não funcionarão até que o bloqueio seja desativado. Se o botão selector de funções mudar de posição, o produto funcionará de acordo com o programa seleccionado.

RELÓGIO PROGRAMADO

Permite alterar a hora do dia.
Prima ☰ para aceder ao menu principal. Toque em ☰ tantas vezes (x2) quantas as necessárias para selecionar “Hora do dia”.
Em seguida, utilize “+/-” para regular o valor. Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima uma vez o menu principal ☰ .



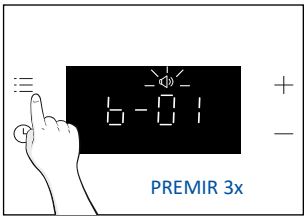


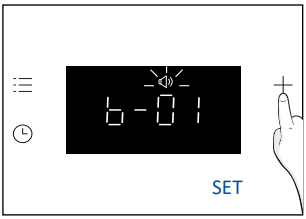


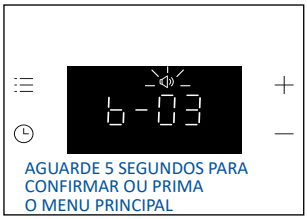
NOTA: o forno está predefinido para o modo “24h”. Para mudar para o modo “12h”, mantenha premido “+” durante 5 segundos em standby. Faça o mesmo para voltar ao modo “24h”.

VOLUME DE ALARME

Permite alterar o volume do som de aviso.
Prima ☰ para aceder ao menu principal. Toque tantas vezes (x3) quantas as necessárias para selecionar "Volume do alarme". No ecrã, aparece "b-01". Os números representam o nível de intensidade do som, editável utilizando "+/-". Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima uma vez o menu ☰.

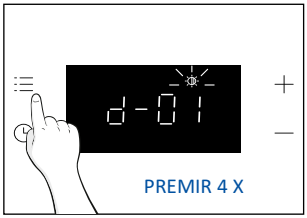


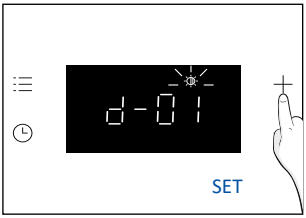


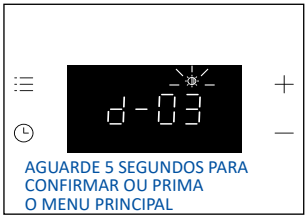


BRILHO DO ECRÃ

Permite alterar o brilho do tom do ecrã do forno.
Prima ☰ para aceder ao menu principal. Toque tantas vezes (x4) quantas as necessárias para selecionar "Volume do alarme". No ecrã, aparece "d-01". Os números representam o nível de intensidade de brilho, editável utilizando "+/-". Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima uma vez o menu ☰.





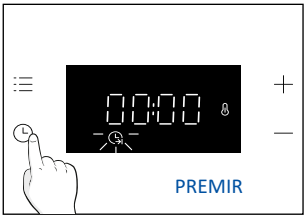


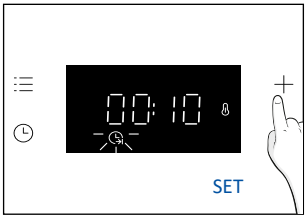
MENU TEMPORIZADOR

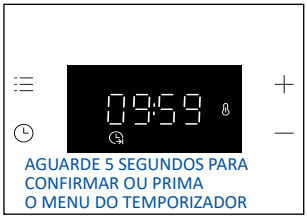
Aceda ao menu Temporizador premindo . Para navegar para tocar tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:

DURAÇÃO DA COZEDURA

Permite pré-ajustar o tempo de cozedura necessário para a receita escolhida.
ATIVAÇÃO: prima para entrar no menu Temporizador. Em seguida, utilize "+/-" para regular o valor. Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima "Menu temporizador".







A contagem decrescente começa quando o temporizador é definido. Durante a fase de cozedura, é possível alterar o valor da duração entrando no modo "Duração da cozedura" e utilizando "+/-". Quando a duração tiver terminado, o visor indica "Fim".

Para interromper a duração da cozedura, mantenha premido o botão Temporizador durante 3 segundos ou reponha o valor do temporizador utilizando "-".

Quando a cozedura estiver terminada:

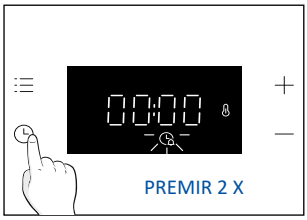
1. Aparece "Fim" no visor e, se não for cancelado, é emitido um sinal sonoro de aviso durante 30 segundos.
2. Prima o botão "Temporizador" para cancelar o som de aviso. A indicação "Fim" desaparece
3. do visor e é apresentada a hora atual do dia.

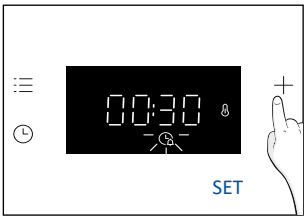
AVISO: O forno está agora no modo manual, a função do forno e o comutador do termóstato também devem ser desligados, caso contrário, o forno continuará a aquecer.

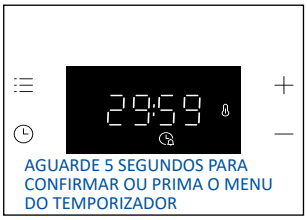
NOTA: O som de aviso será silenciado por qualquer pressão de botão que não seja o botão Timer , com "End" (Fim) a permanecer no visor e o forno a ficar inoperacional.

CONTADOR DE MINUTOS

Permite utilizar o forno como despertador.
ATIVAÇÃO: prima para entrar no menu Temporizador. Toque em tantas vezes (x2) quantas as necessárias para selecionar “Contador de minutos”. Em seguida, utilize “+/-” para regular o valor.
Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima “Menu temporizador”.







Quando a contagem decrescente estiver concluída:

1. O ícone Alarme pisca no ecrã e é emitido um sinal sonoro com duração de 30 segundos se não for cancelado.
2. Prima qualquer tecla para cancelar o som do alarme. A hora atual do dia é apresentada no visor. O forno continuará a funcionar até que o botão esquerdo seja rodado para a posição 0.

Para parar o contador de minutos, mantenha premido o botão do temporizador durante 3 segundos ou reponha o valor utilizando “-”.

INDICAÇÃO DO ESTADO DO COMUTADOR DO FORNO

Seletor de temperatura:

Sempre que a temperatura do forno for inferior à temperatura definida, o ícone (Termostato LIG.) aparece no ecrã.

4.2. FUNÇÕES DE COZEDURA

4.2.1. FUNÇÕES PADRÃO

NOTA: Seguir as instruções do quadro abaixo no que respeita ao pré-aquecimento.
"YES" significa que é necessário pré-aquecer; "NO" significa que não é sugerido o pré-aquecimento e que os alimentos devem ser introduzidos com o forno frio.

Símbolo	Função	Posição sugerida para a prateleira	Préaqueci-mento	Sugestões
	Lâmpada			
	*Convencional	L2/L3	SIM	IDEAL PARA: bolos, pães, biscoitos, quiches em um nível utilizando tanto o aquecimento superior como o inferior.
	Multinível	L4 (um tabuleiro) L2+L5 (dois tabuleiros) L2+L4+L6 (três tabuleiros)	SIM	IDEAL PARA: bolos, biscoitos e pizzas em um ou mais níveis. Ideal para cozinhar diferentes alimentos.obe.
	Com ventilação	L2/L3/L4	SIM	IDEAL PARA: frango inteiro, pedaços de frango, legumes e pastelaria num só nível, utilizando a combinação do ventilador com os elementos de aquecimento superior e inferior.
	Grill + ventilação	L4/L5	SIM	IDEAL PARA: pedaços inteiros de carne (assados) ou alimentos gratinados. Utilize com a porta fechada. Faça deslizar a bandeja por baixo da prateleira para recolher os sucos. Volte os alimentos a meio da cozedura se necessário.
	Pizza	L2/L3	SIM	IDEAL PARA: todo o tipo de pizzas com ou sem pré-aquecer o forno.
	**Grill	L6 para alimentos finos, L4 para alimentos mais grossos.	NÃO	IDEAL PARA: grandes quantidades de salsichas, bifes e pão torrado. Toda a área abaixo do elemento do grelhador fica quente. Utilize com a porta fechada. Vire os alimentos a dois terços do tempo de cozedura (Se necessário).
	Aquecimento inferior + ventilador	L3/L4	NÃO	IDEAL PARA: tartes, quiches e pizzas finas utilizando a ventoinha e o aquecimento inferior. ajuda a cozinhar a parte superior com calor irradiado indiretamente.
	*ECO	L3/L4	NÃO	IDEAL PARA: cozinhar pedaços de frango, pedaços inteiros de carne, peixe ou gratinar. Faça deslizar a bandeja por baixo da prateleira para recolher os sucos. Volte os alimentos a meio da cozedura se necessário. Esta função permite poupar energia durante a cozedura, mantendo os alimentos húmidos e tenros.

	Regeneração	L3/L4	NÃO	Esta função foi concebida para reaquecer pratos previamente preparados e produtos de pastelaria, garantindo que ficam prontos a servir sem qualquer perda de qualidade. A regeneração assistida por vapor evita que a superfície dos alimentos seque. O calor é distribuído de forma suave e uniforme, preservando o sabor e o aroma originais dos alimentos, como se tivessem sido preparados na hora.
	Vapor°	L3/L4	NÃO	IDEAL PARA: legumes, bolos, biscoitos, arroz, carnes, peixe e aves, num só nível, utilizando aquecimento superior e inferior com vapor assistido. A combinação de vapor e calor proporciona uma textura tenra com uma superfície estaladiça. Esta função é também ideal para cozinhar a baixa temperatura, garantindo assados tenros, suculentos e cozinhados de forma uniforme.
	Pão	L3/L4	NÃO	IDEAL PARA: preparar diferentes tipos de pão, como pão integral, ciabatta e baguetes. Graças à combinação especial de vapor e calor, o pão atinge resultados de qualidade profissional, com excelente crocância, cor rica e uma crosta brilhante.

* Testado de acordo com o EN 60350-1 para efeitos de declaração de consumo de energia e classe de energia
**Utilize com a porta fechada.

5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

5.1. TABELA DE COZEDURA GERAL

NOTA: Para cozinhar bolos, quiches e outras receitas que exijam uma forma ou um recipiente em 2 níveis, coloque o tabuleiro escalonado: o tabuleiro superior do lado esquerdo e o tabuleiro inferior do lado direito.

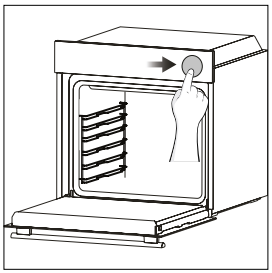
Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Préaq-uecim-ento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após préaquec-imento* (min)
Padaria Doce	Pequenos bolos/ Queques	1	Convencional Multinível Com ventilação	170°C 155°C 140°C	S	Assadeira funda	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Multinível	150°C		Deeper + Tabulei-ro de forno	L2+L5	35-45
		3	Multinível	145°C		Deeper + Tabulei-ro de forno	L2+L4+L6	40-50
	Pão de ló (26 cm Ø)	1	Convencional Multinível Com ventilação	160°C 160°C 150°C	S	Grelha metálica + Forma para bolos	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Multinível	150°C		Grelha metálica + Forma para bolos	L1+L4	40-50
	Biscoitos	1	Convencional Multinível Com ventilação	150°C 150°C 130°C	S	Assadeira funda	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Multinível	140°C		Deeper + Tabulei-ro de forno	L2+L5	50-60
	Choquettes	1	Convencional	190°C	S	Assadeira funda	L3	25-35
		2	Multinível	170°C		Assadeira funda	L2+L5	35-45
	Pudim de Yorkshire	1	Convencional	200°C	S	Assadeira funda	L3	20-30
	Merengues	1	Multinível	90°C	S	Assadeira funda	L4	80-100
	Macaron	1	Convencional	150°C	S	Assadeira funda	L3	15-20
	Tarte de maçã	1	Convencional	170°C	S	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	70-80
		1	Com ventilação	150°C	S	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Convencional	170°C	S	Grelha metálica + Forma para bolos	L4	60-70
	Tortas	2	Aquecimento inferior + ventilador	180°C	N	Grelha metálica + Forma para bolos	L3	30-40
	Suflê de chocolate	1	Convencional	200°C	S	Tabuleiro de forno + formas	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convencional	150°C	S	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	50-65
	Croissants congelados	1	Convencional	180°C	S	Assadeira funda	L3	20-25
		2	Multinível	180°C		Assadeira funda	L2+L5	25-35
		3	Multinível	160°C		Assadeira funda	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, congelado	1	Convencional	200°C	S	Assadeira funda	L3	30-45

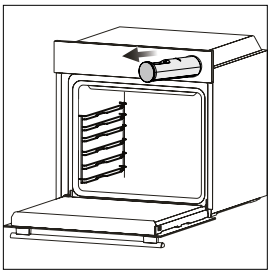
Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Préaquec-imento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedu-ra após préaquec-imento* (min)
Pães e Pão de forma	Pão torrado	1	Grill	max	N	Grelha metálica	L6	8-10
	Focaccia	1	Convencional	200°C	S	Assadeira funda	L3	25-35
	Pão, integral	1	Convencional	200°C	S	Assadeira funda	L3	30-50
Tartes salgadas e travessas de forno	Bolos salgados / Quiches (26 cm Ø)	1	Convencional	200°C	S	Grelha metálica + Forma para quiche	L1 or L2	30-50
		2	Multinível	180°C		Grelha metálica + Forma para quiche	L1+L4	50-70
	Suflê de queijo	1	Convencional	200°C	S	Assadeira funda	L3	20-30
	Lasanha, fresca	1	Convencional	200°C	S	Grelha metálica + prato de forno	L3	30-45
	Lasanha, congelada	1	Convencional	180°C	S	Grelha metálica + prato de forno	L3	35-50
	Cannelloni, congelados	1	Convencional	200°C	S	Grelha metálica + prato de forno	L3	35-50
	Massa no forno	1	ECO	200°C	S	Grelha metálica + prato de forno	L4	25-35
Pizza	Pizza, fresca (Tabuleiro)	1	Convencional Pizza	230°C 230°C	S N	Assadeira funda	L2 / L3	15-25 25-35
		2	Multinível	180°C	S	Deeper+ Tabuleiro de fornos	L2+L5	30-40
	Pizza, fresca (Redonda)	1	Convencional Pizza	max max	S N	Tabuleiro de forno	L2 / L3	8-15 10-25
		2	Multinível	180°C	S	Deeper+ Tabuleiro de fornos	L2+L5	30-40
	Pizza, congelada (massa fina)	1	Multinível	220°C	N	Tabuleiro para Airfry***	L4	15-25
		2	Multinível	200°C	S	Grelha metálica	L2+L5	15-20
		3	Multinível	180°C		Grelha metálica	L2+L4+L6	15-25
Carnes e Aves	Frango inteiro assado** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	N	Grelha metálica Coloque a assa-deira em L1 com 150ml de água	L3	50-70
		1	Com ventilação	200°C	S	Tabuleiro de forno	L2	45-60
	Coxas de frango	1	Multinível	220°C	N	Tabuleiro para Airfry***	L4	35-45
		1	Com ventilação	190°C	S	Tabuleiro de forno	L3	30-50
	Pato assado**	1	ECO	220°C	N	Grade de metal Coloque a bandeja mais funda em L1	L3	50-70

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Préaquec-imento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após préaquecim-ento* (min)
Carnes e Aves	Peru assado***	1	ECO	220°C	N	Grelha metálica + prato de forno	L3	50-70
		1	Com ventilação	200°C	S	Assadeira funda	L2	45-60
	Costeletas de porco (1000-1200g)	1	Convencional	200°C	S	Grelha metálica + Prato de forno	L3	80-100
	Salsichas**	1	Grill	230°C	N	Grade de metal Coloque a bandeja mais funda em L1	L4	30-40
	Rosbife (500g)	1	Convencional	220°C	S	Tabuleiro de forno	L3	20-40
	Rolo de carne (1000-1500g)	1	Convencional	180°C	S	Tabuleiro de forno	L3	40-50
	Frango assado com batatas	1	ECO	220°C	N	Tabuleiro de forno	L4	55-75
		1	Com ventilação	200°C	S	Tabuleiro de forno	L2 / L3	50-60
Peixe e marisco	Marisco grelhado	1	Grill	220°C	N	Grelha metálica	L4	15-30
	Palitos de peixe congelados	1	Multinível	220°C	N	Tabuleiro para Airfry***	L4	20-25
	Filete de peixe	1	Convencional	170°C	S	Tabuleiro de forno	L3	10-25
	Peixe no forno	1	ECO	200°C	N	Grelha metálica Colocar o tabuleiro de forno em L1	L4	20-30
Legumes	Legumes Gratinadoados	1	ECO	200°C	N	Grelha metálica + Prato de forno	L4	25-35
	Batatas fritas congeladas (300-500g)	1	Multinível	200°C	N	Tabuleiro para Airfry***	L4	30-40
	Frozen potato wedges (400-600g)	1	Multinível	200°C	N	Tabuleiro para Airfry***	L4	25-35
	Gratinado de batata	1	ECO	200°C	N	Grelha metálica + Recipiente próprio para forno	L4	25-35
	Batatas assadas	1	Convencional	200°C	S	Assadeira funda	L4	50-60
		1	Com ventilação	180°C	S	Assadeira funda	L4	20-30
Menu completo	Pedaços de frango + tarte de maçã + massa cozida	3	Multilevel	180°C	N	Tabuleiro mais fundo + (grelha metálica + forma para bolos) + (grelha metálica + prato refratário)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

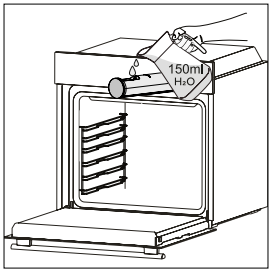
Os tempos de cozedura podem variar consoante a receita e os ingredientes do consumidor.
* se for necessário pré-aquecimento
** Vire os alimentos a meio da cozedura, se necessário.
*** Dependendo do modelo do forno.

5.2. UTILIZAÇÃO DO DEPÓSITO DE ÁGUA PARA VAPOR NOS PROGRAMAS DE COZEDURA A VAPOR

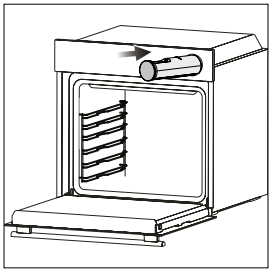


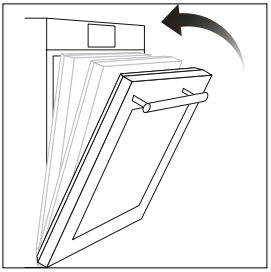


1. Pressione ligeiramente o depósito de água para vapor para o abrir.

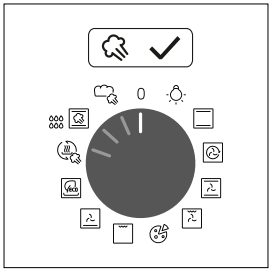


2. Adicione água potável (150 ml) ao depósito de água para vapor, utilizando um jarro ou diretamente do lava-loiças. Não ultrapasse o nível máximo de água indicado no interior do depósito.





3. Empurre o depósito de água para vapor para o fechar, coloque os alimentos no interior do forno e, em seguida, feche a porta do forno.



4. Selecione a função de vapor e defina a temperatura para iniciar a cozedura. Após selecionar os programas de vapor, a interface do utilizador irá lembrá-lo de adicionar água ao depósito de água para vapor, mesmo que este passo já tenha sido indicado anteriormente.

NOTA: Se for adicionada demasiada água, o excesso pode permanecer no depósito de água para vapor; esvazie o depósito no final da cozedura.

NOTA: quando se cozinha com vapor, pode observar-se alguma água residual ou condensação no fundo da cavidade no final da cozedura.

5.3. TABELA DE SABORES FRESCOS*

A tabela de sabores frescos fornece as definições recomendadas para os programas de cozedura a vapor. Esta tabela permite cozinhar uma variedade de receitas sem pré-aquecer o forno. Os tempos de cozedura reais podem variar consoante a receita, os ingredientes e a quantidade de alimentos.

Receita	Tamanho da dose	Programa de cozedura	T°C	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura (min)
Pão Branco	500-1000 g	Pão	180	Assadeira funda	L3	30-40
Pãezinhos	6-8 pç.	Pão	180	Assadeira funda	L3	25-35
Pão Integral	400-600 g	Pão	170	Assadeira funda	L3	20-35
Pão De Centeio	500-1000 g	Pão	170	Grelha metálica + molde	L3	30-45
Baguete	400-500 g	Pão	180	Assadeira funda	L3	25-35
Ciabatta	6-8 pç.	Pão	180	Assadeira funda	L3	25-35
Bagels	6-8 pç.	Pão	160	Assadeira funda	L2	25-35
Pães De Sanduíche	5-10 pç.	Pão	160	Assadeira funda	L3	15-25
Brioche	6-8 pç.	Pão	160	Assadeira funda	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Pão	160	Assadeira funda	L3	35-40
Filé Mignon Ao Ponto **	400-500 g	Vapor°	190	Grelha metálica + assadeira L2	L3	35-45
Filé Mignon Cozido Lentamente **	400-500 g	Vapor°	110	Grelha metálica + assadeira L2	L3	40-50
Wellington De Carne	1000-1500 g	Vapor°	200	Assadeira funda	L3	40-50
Almôndegas	1000-1500 g	Vapor°	200	Assadeira funda	L3	40-50
Lombo De Porco Assado **	1000-1500 g	Vapor°	190	Grelha metálica + assadeira L2	L3	40-60
Lombo De Porco Assado Lentamente **	1000-1500 g	Vapor°	110	Grelha metálica + assadeira L2	L3	80-100
Carré De Cordeiro	800-1000 g	Vapor°	190	Assadeira funda	L3	60-80
Perna De Cordeiro	1500-2000 g	Vapor°	200	Assadeira funda	L3	80-100
Peito De Frango	400-700 g	Vapor°	220	Assadeira funda	L3	30-40
Coxas De Frango	1000 gr (app. 10 pç)	Vapor°	220	Grelha metálica + assadeira L2	L3	40-50
Filé De Salmão	600 gr (app. 4 pç)	Vapor°	150	Assadeira funda	L2	20-30
Filé De Salmão Cozido Lentamente	600 gr (app. 4 pç)	Vapor°	110	Assadeira funda	L2	25-35
Filé De Robalo	500 gr (app. 4 pç)	Vapor°	150	Assadeira funda	L3	10-25
Filé De Robalo Cozido Lentamente	500 gr (app. 4 pç)	Vapor°	110	Assadeira funda	L3	20-30
Dourado	500-700 g	Vapor°	160	Assadeira funda	L3	20-35

Receita	Tamanho da dose	Programa de cozedura	T°C	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura (min)
Bolinhos/Muffins	10-20 pç.	Vapor°	170	Assadeira funda	L3	35-45
Bolo de frutas rico, cozido lentamente	1000-1500 g	Vapor°	140	Grelha metálica + molde	L3	60-80
Cheesecake	1000-1500 g	Vapor°	140	Grelha metálica + molde	L2	60-80
Croissant congelado	4-6 pç.	Vapor°	200	Assadeira funda	L3	20-30
Legumes mistos	1000-1500 g	Vapor°	220	Assadeira funda	L3	50-60
Batatas assadas, cortadas ao meio	500-1000 g	Vapor°	210	Assadeira funda	L3	50-60
Beringelas, cortadas ao meio	400-500 g	Vapor°	210	Assadeira funda	L3	30-45
Couve-flor	400-500 g	Vapor°	210	Grelha metálica + Pyrex	L3	30-40
Funcho	400-600 g	Vapor°	200	Grelha metálica + Pyrex	L3	45-55
Palitos de cenoura	250-500 g	Vapor°	200	Assadeira funda	L3	35-45
Abóboras em cubos	500-800 g	Vapor°	160	Assadeira funda	L3	30-40
Brócolis	400-600 g	Vapor°	150	Assadeira funda	L3	30-40
Torta de legumes	6 ramequins	Vapor°	200	Assadeira funda	L3	30-40
Pizza	1 slice (200-300 g)	Regeneração	110	Assadeira/travessa em vidro refratário	L3	10-15
Focaccia	200-400 g	Regeneração	110	Assadeira funda	L3	10-20
Pãezinhos	300-500 g	Regeneração	110	Assadeira funda	L3	15-25
Pão congelado	200-500 g	Regeneração	110	Assadeira funda	L3	10-20
Pãezinhos para hambúrguer	200-500 g	Regeneração	120	Assadeira funda	L3	20-30
Bolo	500-1000 g	Regeneração	110	Assadeira funda	L3	10-20
Bolos (muffins)	100-300 g	Regeneração	140	Assadeira funda	L3	25-35
Lasanha	500-1000 g	Regeneração	120	Assadeira/travessa em vidro refratário	L3	30-40
Pratos de uma panela só (caçarolas e legumes assados)	400-700 g	Regeneração	120	Assadeira/travessa em vidro refratário	L3	30-40

* Após cozinhar ou regenerar alguns pratos, pode acumular-se excesso de água no fundo da cavidade ou no depósito de água para vapor. Esvazie o excesso de água de ambos os compartimentos antes de iniciar um novo ciclo de cozedura.

** Antes de colocar a carne no forno, sele-a durante alguns minutos em todos os lados numa frigideira bem quente, para criar aquela crosta saborosa. Pode utilizar sal e pimenta moída na hora para temperar antes de selar.

6. CUIDADOS E LIMPEZA

6.1. RECOMENDAÇÕES GERAIS

A limpeza regular pode prolongar o ciclo de vida do seu aparelho. Aguarde que o forno arrefeça antes de efetuar a limpeza manual.

- Após cada utilização do forno, se efetuar uma limpeza mínima irá ajudar a manter o forno perfeitamente limpo.
- Não forre as paredes do forno com folha de alumínio ou proteções descartáveis à venda no mercado. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- Por forma a evitar sujidade excessiva no seu forno e os cheiros fortes a fumo daí resultantes, recomendamos não utilizar o forno com uma temperatura muito alta. É melhor prolongar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura um pouco.
- Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização apenas de pratos e formas resistentes a temperaturas muito altas.

6.2. LIMPEZA DO FORNO

6.2.1. INTERIOR DO FORNO: Funções De Limpeza

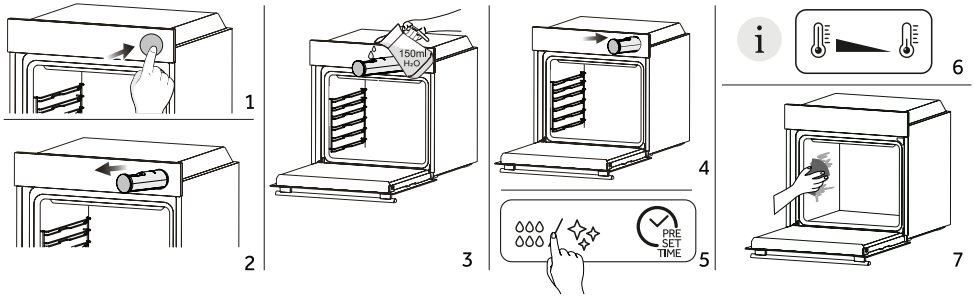
H_2O cleaning

A função H_2O Clean foi concebida para eliminar sem esforço a sujidade ligeira e proporcionar uma solução rápida e ecológica para limpar o forno utilizando o poder do vapor.

Como é que funciona:

1. Adicione 150 ml de água ao depósito de água para vapor, utilizando um jarro ou diretamente do lava-loiças. Não ultrapasse o nível máximo de água indicado no interior do depósito.
2. Após ativar a função , a interface do utilizador irá lembrá-lo de adicionar 150 ml de água ao depósito de água para vapor.
3. Rode o botão da temperatura para “100 °C” e deixe a função funcionar durante 20 minutos.
4. No final do processo de limpeza, deixe o forno arrefecer.
5. Quando o aparelho estiver frio, limpar as superfícies interiores do forno com um pano.

⚠ **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe tocar. É necessário ter cuidado com todas as superfícies quentes, pois existe o risco de queimaduras. Utilizar água destilada ou potável. Limpe o compartimento de cozedura e deixe-o secar completamente para evitar possíveis corrosões.



Limpeza catalítica (consoante o modelo do forno)

Os painéis catalíticos revestem o forno e permitem-lhe o luxo de nunca ter de se preocupar com um forno sujo.

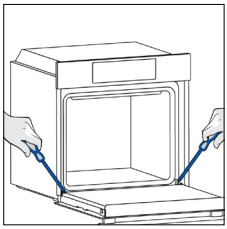
Os painéis são revestidos com um esmalte especializado que possui uma estrutura microporosa, capaz de absorver a gordura dos salpicos.

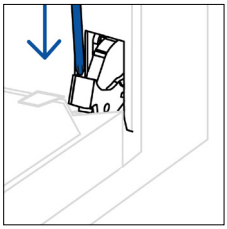
Através de uma reação química catalítica, convertem eficazmente a gordura absorvida em elementos gasosos quando expostos a temperaturas elevadas.

Recomendação: Considere a substituição dos painéis catalíticos após cerca de três anos de utilização, especialmente se utilizar o forno durante dois a três ciclos de cozedura por semana. Isto garante um desempenho e uma limpeza ótimos.

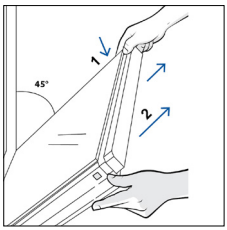
6.2.2. EXTERIOR DO FORNO: remoção e limpeza da porta de vidro

1. Posicionar a porta a 90°. Rodar as patilhas de bloqueio das dobradiças para fora do forno.

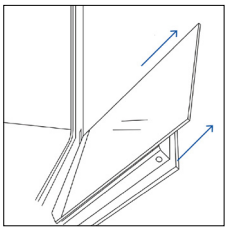




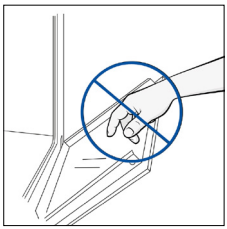
2. Posicionar a porta a 45°. Prima simultaneamente os dois botões situados em ambos os lados dos ombros laterais da porta e puxe para si para retirar a tampa superior da porta dos vidros.



3. Retirar com muito cuidado o vidro do forno, começando pelo interior. Durante o procedimento, segurar firmemente o copo com as duasmãos e colocá-las sobre uma superfície plana e almofadada (por exemplo, sobre um tecido).



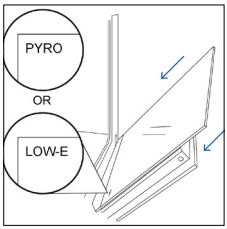
4. ⚠ **AVISO:** O vidro exterior não é amovível.



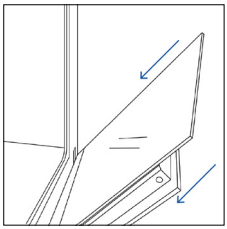
5. Limpe o vidro com um pano macio e produtos de limpeza adequados.



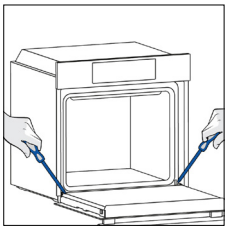
6. Insira os painéis de vidro, certificando-se de que a etiqueta “Low-E/PYRO” está corretamente legível e posicionada no lado inferior esquerdo da porta, perto da dobradiça do lado esquerdo. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro permanecerá no interior da porta.

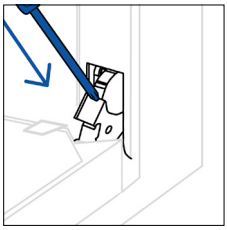


7. Volte a colocar a tampa superior da porta dos vidros, empurrando-a para dentro até ouvir um clique dos dois botões laterais.



8. Em seguida, volte a colocar a porta a 90° e rode as patilhas de bloqueio das dobradiças para dentro, em direção ao interior do forno.





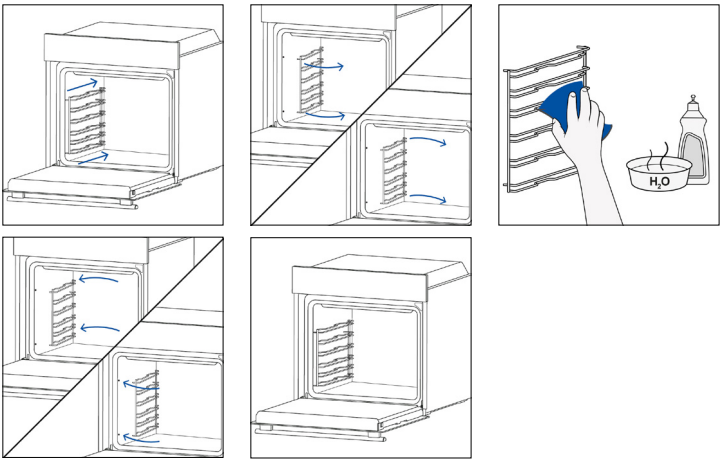
6.3. LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS

Certifique-se de que limpa bem os acessórios após cada utilização e seque-os com uma toalha. Para resíduos persistentes, considere a possibilidade de mergulhar os acessórios numa mistura de água e sabão durante cerca de 30 minutos antes de os lavar novamente.

⚠ **AVISO:** Não usar detergentes abrasivos, esfregão de aço ou objetos afiados na limpeza, para não danificar as partes esmaltadas. Usar apenas água, sabão ou detergentes com base de lixívia (amoníaco).

LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS:

1. Retire os suportes laterais puxando-os na direção das setas.
2. Para limpar os suportes laterais, coloque-os numa máquina de lavar loiça ou utilize uma esponja molhada, certificando-se de que ficam bem secos posteriormente.
3. Após o processo de limpeza, instale os suportes laterais pela ordem inversa.



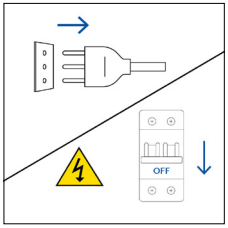
6.4. MANUTENÇÃO

SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

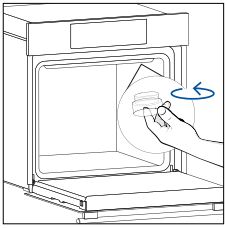
Mudar a lâmpada no topo:

1. Desligue o forno da alimentação de rede.
2. Retire a tampa de vidro da lâmpada.
3. Desmonte a lâmpada.
4. Substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo.
5. Volte a por a tampa de vidro da lâmpada.
6. Reconectar o forno da alimentação de rede.

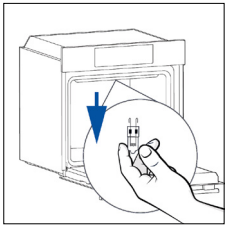
Passo 1



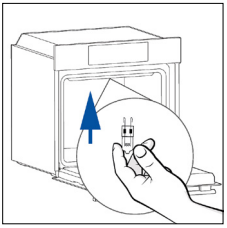
Passo 2



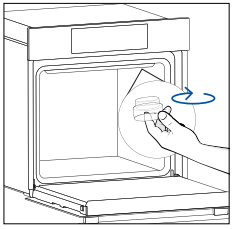
Passo 3



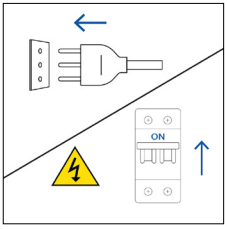
Passo 4

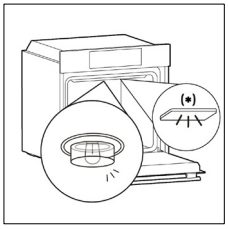


Passo 5



Passo 6





Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)
* Em caso de problemas com esta lâmpada, entre em contato com o atendimento ao cliente.

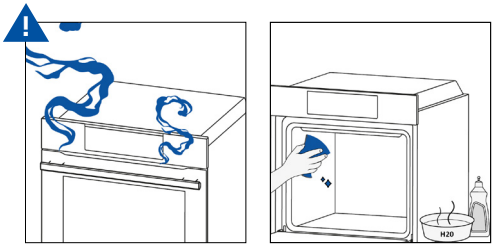
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se, durante a utilização do forno, ocorrer um erro, o visor apresentará o código “ER” seguido de dois dígitos, que identificarão o erro.
Desligue o forno e retire a ficha da tomada, aguarde alguns minutos e volte a ligá-la.
Se o erro desaparecer, pode voltar a utilizar o forno. Se isso não acontecer, contacte o serviço de apoio ao cliente e comunique o código (ERXX) que vê no visor.

Erro



Fumo



8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO

8.1. ELIMINAÇÃO DO APARELHO



Este aparelho tem uma etiqueta de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativamente a aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem ter um efeito nocivo no ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar corretamente os poluentes e recuperar todos os materiais.
Os indivíduos têm um papel importante em assegurar que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

– os REEE não devem ser tratados como resíduos domésticos;
– os REEE devem ser entregues em áreas de recolha dedicadas geridas pela câmara ou uma empresa registada.

Em muitos países, podem estar disponíveis recolhas domésticas para REEE de grandes dimensões. Ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor que tem de o recolher sem qualquer custo, pontualmente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o eletrodoméstico comprado.

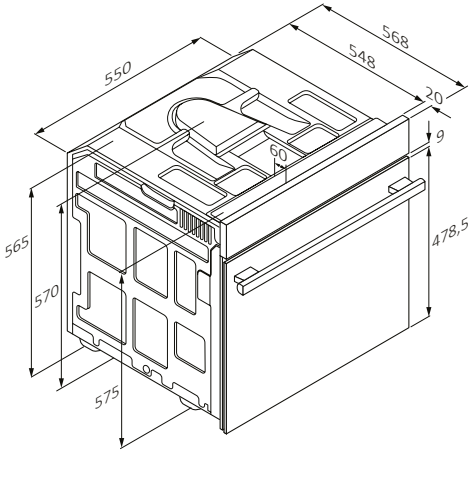
8.2. POUPAR E RESPEITAR O AMBIENTE

Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre enchê-lo.
Abra a porta do forno o menor número de vezes possível, porque o calor da cavidade do forno dispersa-se de cada vez que este é aberto. Para obter uma poupança de energia significativa, desligue o forno entre 5 e 10 minutos antes do fim planeado para o tempo de cozedura e use o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha os vedantes limpos e em bom estado para evitar a dispersão de calor para fora da cavidade. Se tiver um contrato de eletricidade com tarifa horária, o programa “Cozinhar Adiado” torna a poupança de energia mais simples, fazendo com que o processo de confeção comece no horário de tarifa reduzida.

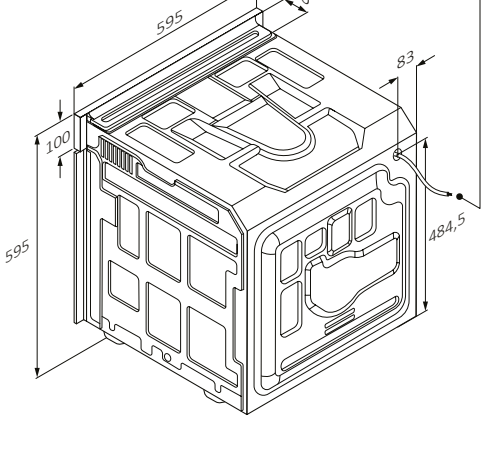
9. INSTALAÇÃO

Pode ver o vídeo de instalação do produto digitalizando o código Qr.

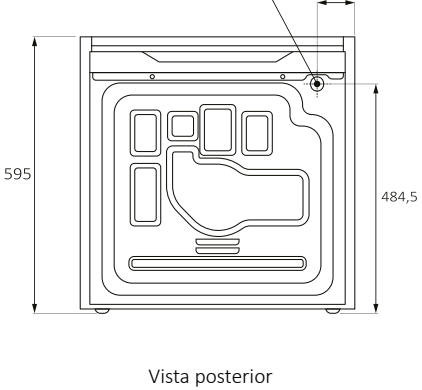
ou clicando aqui **link**



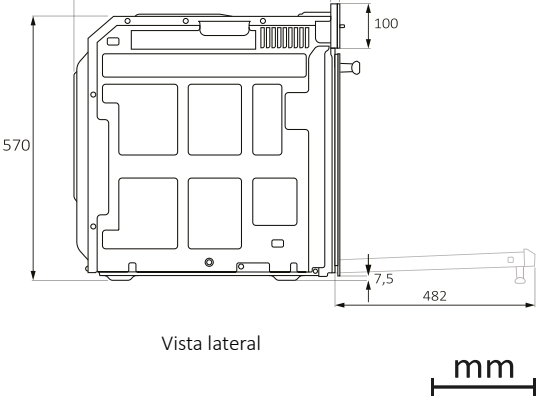
cabo 1100



cabo 1100

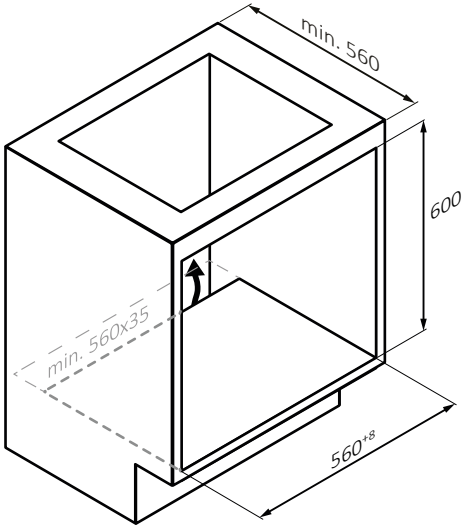


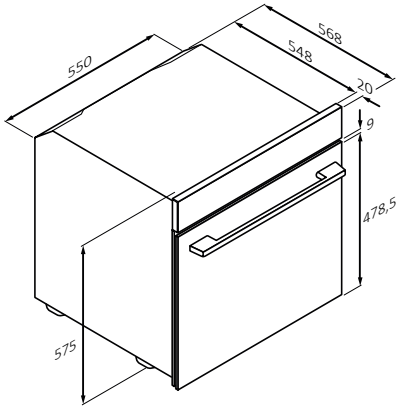
Vista posterior

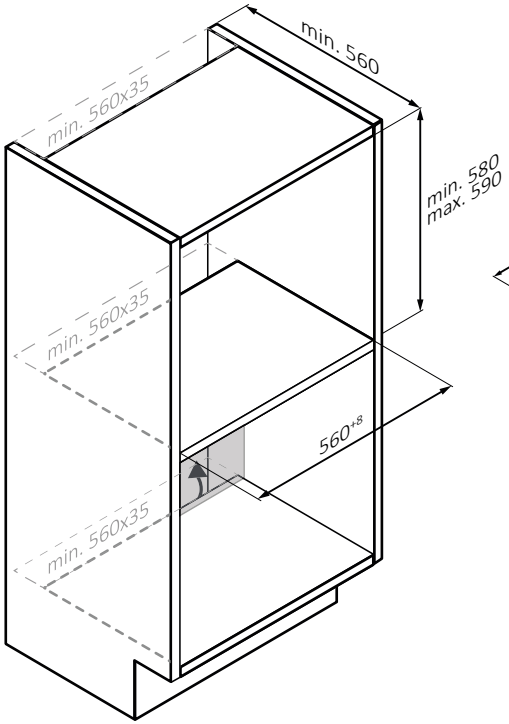


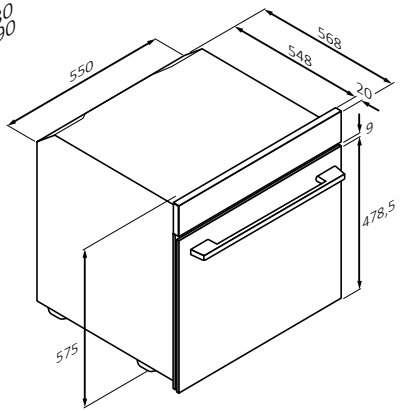
Vista lateral

mm

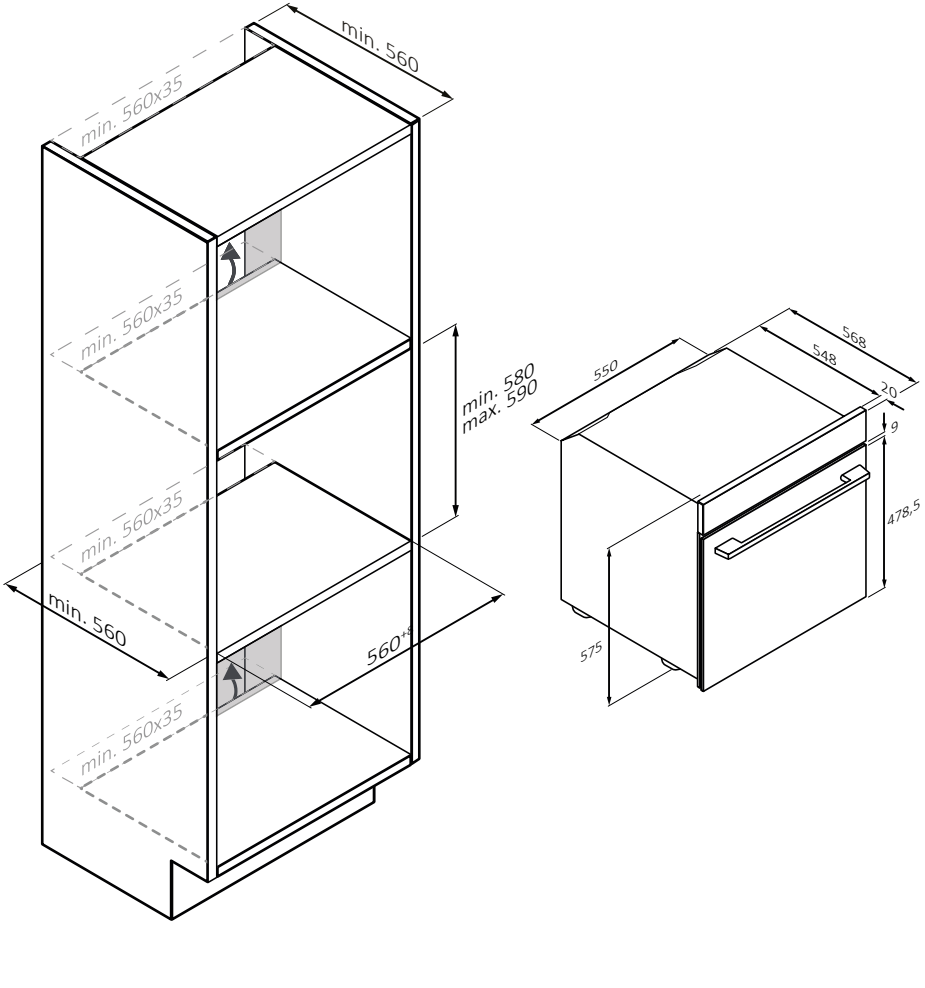

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

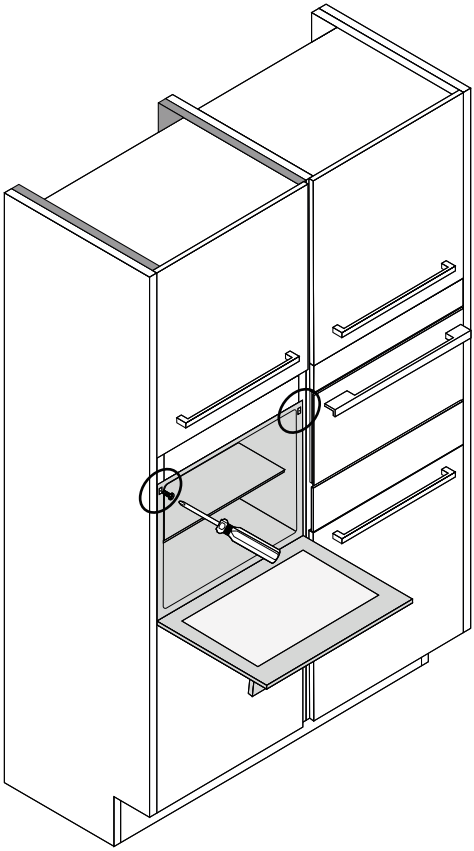

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

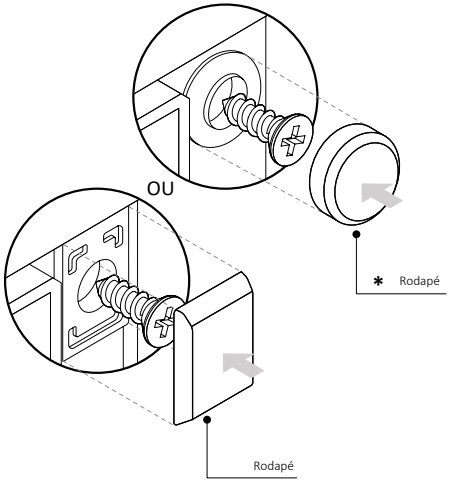

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
548
568
20
9
478,5
575

mm





(apenas se presente*)

mm

VITAJTE

Ďakujeme, že ste si vybrali náš výrobok. Aby ste zaistili svoju bezpečnosť a dosiahli čo najlepšie výsledky, pozorne si prečítajte túto príručku vrátane bezpečnostných pokynov a uschovajte si ju pre budúce použitie.
Pred inštaláciou rúry si poznačte sériové číslo, ktoré by ste mohli potrebovať pri oprave. Počas prepravy skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu, a ak máte nejaké pochybnosti, pred použitím sa poraďte s technikom. Obalové materiály uchovávajte mimo dosahu detí.

POZNÁMKA: Upozorňujeme, že funkcie a príslušenstvo rúry sa môžu líšiť v závislosti od modelu, ktorý ste si zakúpili.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

2. ÚVOD K VÝROBKU
2.1. Prehľad Výrobku
2.2. Príslušenstvo
2.3. Ovládací Panel

3. PRED ZAČATÍM
3.1. Informácie Pred Spustením
3.2. Prvé Použitie
3.3. Predbežné Vyčistenie

4. OBSLUHA SPOTREBIČA
4.1. Fungovanie Spotrebiča
4.2. Funkcie Prípravy Jedla
4.2.1. Štandardné Funkcie

5. KUCHÁRSKA PRÍRUČKA
5.1. Všeobecná Kuchárska Tabuľka
5.2. Ako Používať Nádržku Na Vodu Pre Programy Varenia S Parou
5.3. Tabuľka Fresh Flavour

6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE
6.1. Všeobecné Odporúčania
6.2. Čistenie Rúry
6.2.1. Vnútri Rúry: Funkcie Čistenia
6.2.2. Vonkajšok Rúry: Demontáž A Čistenie Sklenených Dvierok
6.3. Čistenie Príslušenstva
6.4. Údržba

7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

8. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA
8.1. Likvidácia Spotrebiča
8.2. Šetrenie A Ochrana Životného Prostredia

9. INŠTALÁCIA

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

VŠEOBECNÉ VAROVANIA

- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- Počas používania je spotrebič vo vnútri horúci. Je potrebné dávať pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacích telies vo vnútri rúry.

Použitie v súlade so stanovenými účelmi

- Používajte rúru iba na stanovený účel, ktorým je pečenie pokrmov; akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, je považované za nevhodné a preto nebezpečné. Výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody vzniknuté nesprávnym alebo nevhodným používaním.

Obmedzenia použitia

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako osem rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby neskúsené a neznalé za predpokladu, že majú zaistený dohľad alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a chápu súvisiace riziká. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Deti nesmú vykonávať čistenie a údržbu bez dozoru.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami neskúsenými a neznalými, pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neboli poučené o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa so spotrebičom nehrali.
- ⚠**VAROVANIE**: Spotrebič a jeho prístupné súčasti sú počas používania horúce. Je potrebné dávať pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacích telies. Deti mladšie ako osem rokov sa nesmú približovať k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dohľadom.
- ⚠ **VAROVANIE**: Prístupné súčasti môžu byť počas používania horúce. Zabráňte prístupu malých detí k spotrebiču.

UPOZORNENIE K INŠTALÁCII

- Rúra môže byť umiestnená vo výške v stĺpci alebo pod pracovnou doskou. Vždy riadne inštalovaná v súlade s inštalačným návodom. Rúru vždy pripevňujte k nábytku pomocou skrutiek dodaných so spotrebičom.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie sú potrebné žiadne ďalšie činnosti ani nastavenia.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoračné dvierka, aby sa zamedzilo prehrievaniu.
- Počas inštalácie musí byť rúra odpojená od sieťového napájania.
- Ak je požadovaná pomoc výrobcu na nápravu škôd spôsobených nesprávnou inštaláciou, na takúto pomoc sa nevzťahuje záruka. Je nutné dodržať pokyny pre inštaláciu určené pre odborne vyškolených pracovníkov.
- Nesprávna inštalácia môže spôsobiť zranenie osôb a zvierat alebo škodu

na majetku. Výrobca nemôže byť za také škody alebo zranenia zodpovedný.

- Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný a oprávnený technik, ktorý musí poznať a dodržiavať zákonné normy platné v krajine inštalácie a pokyny výrobcu.
- Po vybalení vždy skontrolujte spotrebič, či nie je poškodený; v prípade problémov kontaktujte zákaznícky servis ešte pred inštaláciou a nepripájajte spotrebič k sieťovému napájaniu.
- Než začnete spotrebič používať, odstráňte obalový materiál, vrátane vložených návodov.
- Počas inštalácie nepoužívajte rukoväť dvierok rúry na zdvíhanie a premiestňovanie rúry.
- Inštalačný nábytok a priľahlé zariadenia musia odolávať teplotám 95 °C
- Počas inštalácie sa odporúča používať ochranné rukavice, aby nedošlo k porezaniu.
- Neinštalujte výrobok do otvoreného prostredia vystaveného pôsobeniu poveternostných vplyvov.
- Tento spotrebič je určený na používanie v nadmorskej výške nižšej ako 2000 m.
- Odstránenie ochranných fólií a reklamných nálepiek na prednej strane rúry pred prvým použitím

VAROVANIA TÝKAJÚCE SA ELEKTRINY

- Zásuvka, alebo prípojné miesto musí zodpovedať všetkým parametrom uvedeným na štítku spotrebiča a musí mať pripojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žltozelenú farbu.
- Všetky úkony súvisiace s pripojením spotrebiča k elektrickej sieti a jej kontrole musí vykonať odborník s predpísanou kvalifikáciou podľa noriem platných v krajine inštalácie spotrebiča. Pripojenie k zdroju energie je možné vykonať pomocou zástrčky alebo pevnej kabeláže a viacpólového ističa so vzdialenosťou kontaktov vyhovujúcou požiadavkám na kategóriu prepätia III, ktorý je umiestnený medzi spotrebičom a sieťovým napájaním, je dimenzovaný na maximálne pripojené zaťaženie a je v súlade s platnými právnymi predpismi.
- V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča požiadajte kvalifikovaného odborníka s predpísanou kvalifikáciou podľa noriem platných v krajine inštalácie spotrebiča o náhradu zásuvky iným vhodným typom. Zástrčka a zásuvka musia spĺňať aktuálne normy platné v krajine inštalácie.
- Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Zásuvka a viacpólový istič používané na pripojenie by mali byť ľahko prístupné pri inštalácii spotrebiča.
- Ak sa poškodí napájací kábel, výmenu musí vykonať výrobca, jeho servisný zástupca alebo kvalifikovaný odborník s predpísanou kvalifikáciou podľa noriem platných v krajine inštalácie spotrebiča, aby sa vylúčilo riziko

úrazu elektrickým prúdom.
- Pred vykonávaním akejkoľvek práce na spotrebiči alebo údržby odpojte spotrebič od sieťového napájania.
- ⚠ **VAROVANIE**: pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý a odpojený od zdroja sieťového napätia, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Pred odstránením odnímateľných súčastí je nutné rúru vypnúť a odpojiť od zdroja sieťového napätia. Po vyčistení ich namontujte späť podľa pokynov.
- Použitie akéhokoľvek elektrického spotrebiča predpokladá dodržiavanie niektorých základných pravidiel:
  - Neťahajte za napájací kábel, aby ste spotrebič odpojili od zdroja napájania.
  - Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými alebo vlhkými rukami či nohami.
  - Používanie adaptérov, rozdvojok a predlžovacích káblov sa všeobecne zakazuje.
  - V prípade zlyhania a/alebo zlej funkcie vypnite spotrebič, zaistite jeho odpojenie od zdroja sieťového napätia odpojením zástrčky zo zásuvky, alebo na istiacich prvkoch a nemanipulujte s ním.
- ⓘ **POZNÁMKA**: pretože rúra môže vyžadovať údržbu, je vhodné mať k dispozícii ďalšiu elektrickú zásuvku, ku ktorej je možné rúru pripojiť po vybratí z priestoru, v ktorom je nainštalovaná.
- Každá nesprávne vykonaná oprava, inštalácia a údržba môže vážne ohroziť používateľa.
- Výrobca týmto prehlasuje, že nezaručuje žiadnu zodpovednosť za priame alebo nepriame škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, údržbou alebo opravou. Ďalej nie je zodpovedný za škody spôsobené neprítomnosťou alebo prerušením uzemňovacej sústavy (napr. za úraz elektrickým prúdom).
- ⚠ **POZOR**: aby sa vylúčilo riziko vzniknuté v dôsledku neúmyselného resetovania ističa s tepelnou ochranou, tento spotrebič nesmie byť napájaný cez externé vypínacie zariadenie, napríklad cez časovač, ani nesmie byť pripojený k okruhu, ktorý je pravidelne zapínaný a vypínaný dodávateľom elektrickej energie.
- Tento spotrebič nie je určený na aktiváciu externým časovým spínačom ani samostatným systémom diaľkového ovládania.

POUŽITIE A ÚDRŽBA

- V odkvapkávacom plechu sa hromadia zvyšky, ktoré odkvapkávajú počas pečenia.
- Pri umiestňovaní Airfry plechu alebo roštu na bočnice sa uistite, že kratšia bočná časť (medzi zarážkou a vzdialeným koncom) je obrátená dovnútra rúry. Pokiaľ má rošt ozdobnú kovovú lištu, venujte pozornosť jej umiestneniu na vonkajšiu stranu rúry, aby bolo viditeľné a čitateľné logo značky. Správne umiestnenie nájdete aj na obrázku v časti Príslušenstvo tejto

používateľskej príručky.

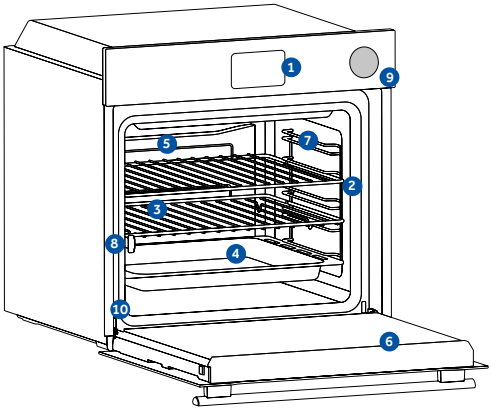
- Na čistenie skiel vo dvierkach rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky s brúsnym účinkom ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch, čo by mohlo viesť k roztrieštеniu skla.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
- Počas pečenia môže dôjsť ku kondenzácii vlhkosti vo vnútri vnútorného priestoru alebo na skle dvierok rúry. Ide o normálny stav. Aby sa tento jav obmedzil, po zapnutí rúry počkajte 10–15 minút, kým do nej vložíte pokrm. V každom prípade kondenzácia zmizne, až rúra dosiahne teplotu pečenia.
- Zeleninu nepripravujte v otvorenom pekáči, ale v nádobe s vekom.
- Jedlo nenechávajte po pečení vo vnútri rúry dlhšie ako 15-20 minút.
- Dlhý výpadok napájania počas prebiehajúcej fázy pečenia môže spôsobiť zlyhanie monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícky servis.
- ⚠ **VAROVANIE**: Nevykladajte steny rúry hliníkovou fóliou alebo jednorazovou ochranou dostupnou v špecializovaných predajniach. Pri hliníkovej fólii alebo akejkoľvek inej ochrane hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom riziko tavenia a poškodenia vnútorného smaltu.
- ⚠ **VAROVANIE**: Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- ⚠ **POZOR**: Počas pečenia, alebo keď je rúra horúca, nedoplňujte vodu do spodnej časti vnútorného priestoru.
- ⚠ **VAROVANIE**: Neukladajte jedlo priamo na rošty rúry. Vždy používajte papier na pečenie a/alebo vhodné plechy či formy
- Pred prvým použitím umyte všetko príslušenstvo roztokom horúcej vody a umývacieho prostriedku na riad.

VAROVANIA (PRE FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **VAROVANIE:** Pri plnení nádobky na prípravu pary nesmie hladina vody presiahnuť maximálnu hladinu uvedenú na nádobke
- Na plnenie nádobky používajte iba pitnú vodu.

2. ÚVOD K VÝROBKU

2.1. PREHĽAD VÝROBKU

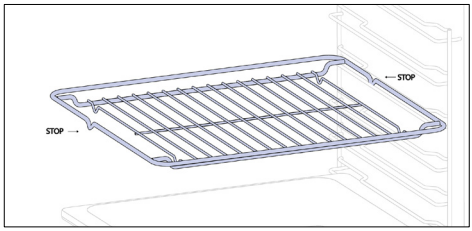


1. **Ovládací panel**
2. **Čísla poličiek**
3. **Kovové mriežky**
4. **Plechy**
5. **Kryt ventilátora**
6. **Dvierka rúry**
7. **Bočné mriežky** (ak sa tam nachádzajú: len pre plochý vnútorný priestor rúry)
8. **Výsuvné vodidlá**
9. **Nádržka na vodu Steam Fresh**
10. **Sériové číslo a QR kód**

Sem napíšte svoje sériové číslo pre budúce použitie.

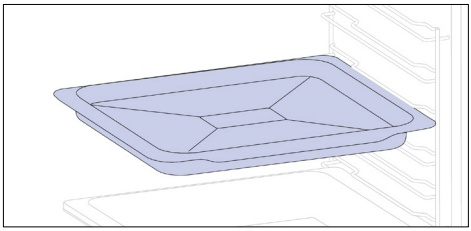
2.2. PRÍSLUŠENSTVO

Kovový rošt



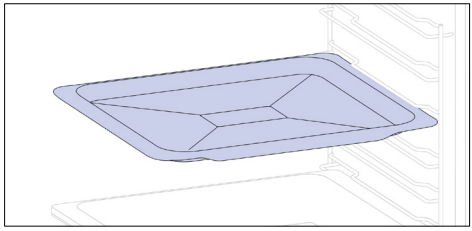
Drôtený rošt v rúre je odnímateľná a nastaviteľná polica, ktorá slúži na uloženie kuchynského riadu a dá sa nastaviť do rôznych výšok podľa rôznych potrieb varenia. Neumiestňujte jedlo priamo naň; namiesto toho použite papier na pečenie alebo vhodné plechy na pečenie.

Hlbší plech



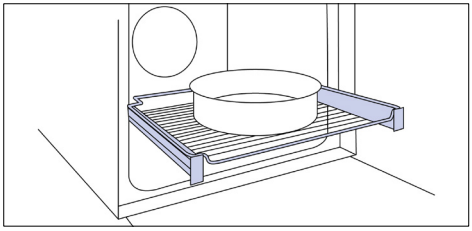
Hlbší plech je ideálny na pečenie jedál s pridanými kvapalinami alebo s viacerými vrstvami, ako sú dusené jedlá alebo pečené mäso. Jeho hĺbka je špeciálne navrhnutá tak, aby zabezpečila požadovanú konzistenciu pripravených jedál.

Plech na pečenie (iba ak je prítomný*)



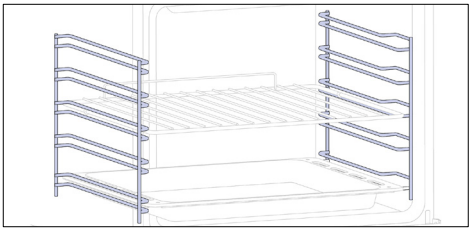
Plech na pečenie je ideálny na dosiahnutie rovnomerného zapečenia spodku, a vďaka svojmu plytkému a plochému tvaru je ideálny na pečenie sušienok a pečiva. Okrem toho, umiestnenie pod rošt na pečenie môže pomôcť zachytávať kvapky z pečeného jedla a zabrániť znečisteniu rúry.

Teleskopické vodiace lišty (iba ak je prítomný*)



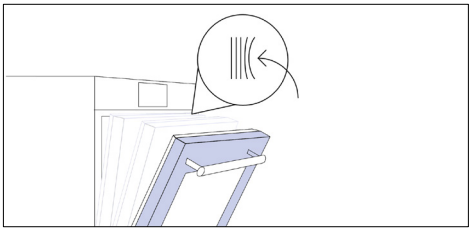
Teleskopické lišty rúry sú rošty, ktoré sa dajú vysunúť, čo uľahčuje umiestňovanie alebo vyberanie položiek bez toho, že by ste museli siahnuť hlboko do horúcej rúry. Zvyšujú bezpečnosť, stabilitu a môžu sa nastaviť na rôznych úrovniach.

Bočné drôtené držiaky (iba ak je prítomný*)



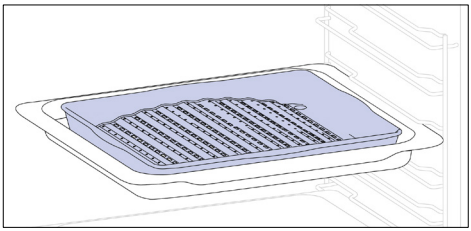
Bočné držiaky sú umiestnené na oboch stranách vnútra rúry a sú určené na umiestnenie plechu alebo roštov počas pečenia.

Mäkké zatváranie/Závesy s mäkkým otváraním (iba ak je prítomný*)



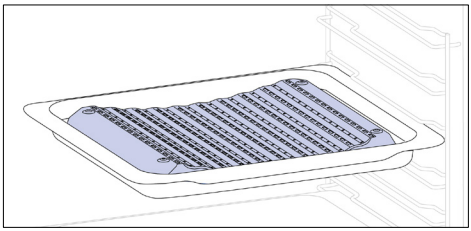
Mäkké zatváranie a závesy s mäkkým otváraním ovládajú pohyb dvierok, zabezpečujú plynulý pohyb a zabraňujú nárazu.

H-Lab plech – režim grilovania (iba ak je prítomný*)



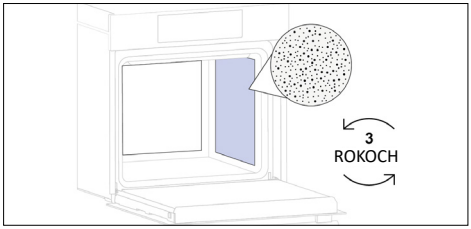
Konvexný tvar je vhodný na grilovanie v rúre pri vysokej teplote (220°), čo umožňuje dokonalé grilovanie aj doma, s malým množstvom dymu vďaka systému na odtekanie tukov na dne plechu.

H-Lab plech – režim s PAROU (iba ak je prítomný*)

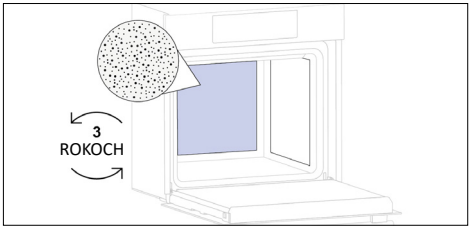


Konkávny tvar umožňuje správnu cirkuláciu vlhkosti generovanej pri príprave jedla a udržiava jeho vysokú vlhkosť. Podľa množstva vody pridanej do plechu sa dosiahne suchšie alebo „vlhkejšie“ jedlo.

Katalytický panel (iba ak je prítomný*)

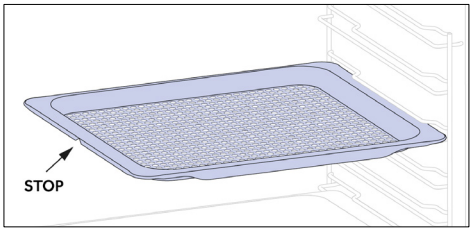


Katalytický kryt ventilátora (iba ak je prítomný*)



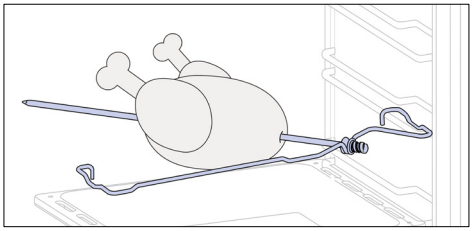
Špeciálne panely potiahnuté smaltom, vyrobené z mikroporéznej štruktúry na premenu tuku na plynné prvky, ktoré sa dajú ľahko odstrániť. Meňte po 3 rokoch používania (pri 2/3 cykloch pečenia za týždeň).

Airfry plech (iba ak je prítomný*)



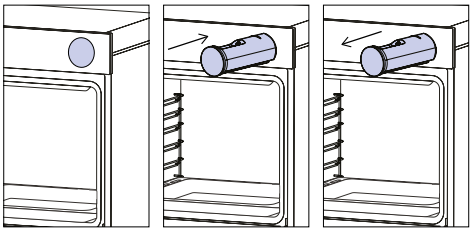
Airfry plech na smaženie vzduchom zaisťuje, že horúci vzduch sa dostane k jedlu rovnomerne a zo všetkých troch strán, čím sa dosiahne chrumkavý povrch a krehké vnútro jedla. Plech na pečenie môžete vsunúť v polohe L1, aby zachytával šťavy z pečenia alebo omrvinky.

Otočný ražeň (iba ak je prítomný*)



Otočný ražeň funguje spolu s horným ohrevným článkom, otáčaním jedla je možná homogénna príprava jedla. Je najvhodnejší pre stredne veľké potraviny. Ideálne na znovuobjavenie chuti tradičných pečených jedál.

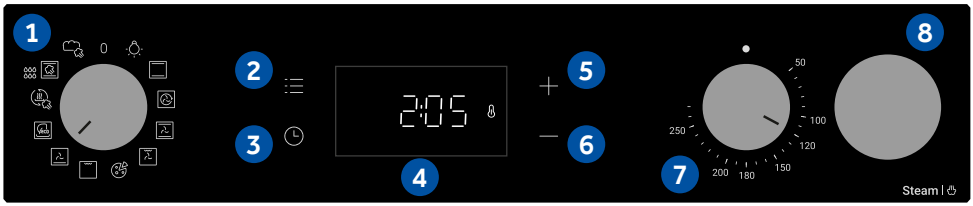
Nádržka na vodu Steam Fresh



Nádobka na prípravu pary je priehradka, ktorú možno naplniť vodou potrebnou na vykonávanie programov varenia a čistenia pomocou pary.

SK: Neukladajte jedlo priamo na rošty rúry. Vždy používajte papier na pečenie a/alebo vhodné plechy či formy.

2.3. OVLÁDACÍ PANEL



Údaje o nízkej spotrebe energie podľa nariadenia Komisie (EÚ) 2023/826
Spotreba energie produktu v pohotovostnom režime s informáciami alebo stavovým displejom: 0,8 W
Doba, po ktorej sa zariadenie automaticky prepne do pohotovostného režimu s informáciami alebo stavovým displejom: 20 min

Funkcie a poradie funkcií sa môžu meniť v závislosti od modelu.

1. Gombík výberu funkcie
2. Hlavná ponuka
3. Časovač
4. LED displej
5. Tlačidlo plus (+)
6. Tlačidlo mínus (-)
7. Regulátor teploty
8. Nádržka na vodu Steam Fresh

HLAVNÉ FUNKCIE

Displej má 3 hlavné funkcie:

Symbol	Funkcia	Opis
	Hlavná ponuka	Stlačte raz na aktiváciu detského zámku, dvakrát na prístup k dennému času, trikrát na reguláciu hlasitosti alarmu a štyrikrát na výber režimu nastavenia jasu.
	Ponuka časovača	Stlačte raz na nastavenie doby trvania varenia, dvakrát na nastavenie časovača.
+ −	**+/-**	Stlačením týchto tlačidiel zvýšite/znížite hodnoty alebo aktivujete/deaktivujete funkciu v režimoch nastavenia. Podržte tlačidlo + na 5 sekúnd na aktiváciu denného času na displeji.

3. PRED ZAČATÍM

3.1. INFORMÁCIE PRED SPUSTENÍM

Pri prvom zapnutí rúry môžete spozorovať dym. Neobávajte sa, pred použitím rúry stačí počkať, kým dym nezmizne.

Ako funguje osvetlenie

Vnútro rúry je osvetlené jednou alebo viacerými žiarovkami, ktoré sa zvyčajne zapnú pri každom zapnutí funkcie rúry.

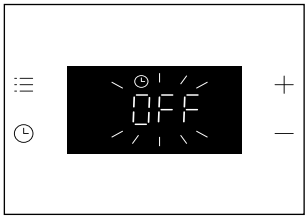
Ako funguje chladiaci ventilátor

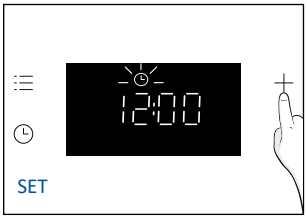
Chladiaci ventilátor slúži na odvádzanie tepla, ochranu rúry a jej okolia pred prílišným zahriatím, ako aj za ochranu kuchynských spotrebičov pred účinkami vysokých teplôt. Preto počuť chladiaci ventilátor fungovať aj po aj po vypnutí rúry.
Keď je chladiaci ventilátor v prevádzke, zvyčajne počuť slabé bzučanie alebo vrčanie. Okrem toho si môžete všimnúť prúdenie teplého vzduchu z medzery medzi dvierkami rúry a ovládacím panelom.

3.2. PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí spotrebiča je prvým krokom nastavenie presného času.

- **NASTAVENIE ČASU:** Na displeji sa zobrazí „OFF“. Stlačením tlačidla „+“ upravíte aktuálnu hodinu. Počkajte 5 sekúnd na potvrdenie.

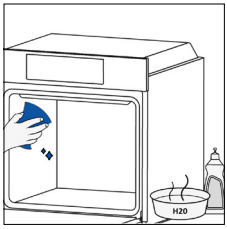


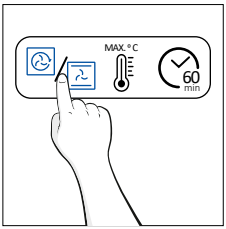


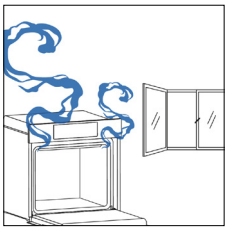


3.3. PRELIMINARY CLEANING

Pred prvým použitím rúru vyčistite. Vonkajšie povrchy utrite navlhčenou mäkkou handričkou. Umyte všetko príslušenstvo a vnútrajšok rúry utrite roztokom horúcej vody a umývacieho prostriedku. Prázdnu rúru nastavte na maximálnu teplotu a nechajte zapnutú asi 1 hodinu, čím sa odstránia všetky pachy novosti.





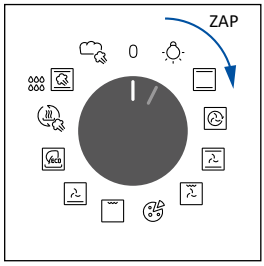


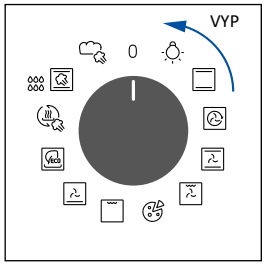
4. OBSLUHA SPOTREBIČA

4.1. FUNGOVANIE SPOTREBIČA

ZAPNUTIE/VYPNUTIE RÚRY

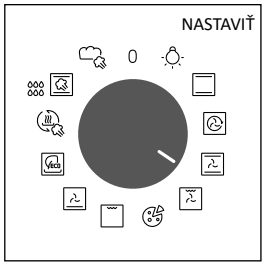
Ak chcete zapnúť rúru, otočte funkčným gombíkom (v smere/proti smeru hodinových ručičiek) a vyberte program. Ak ju chcete VYPNÚŤ, nastavte funkčný gombík do polohy „0“.

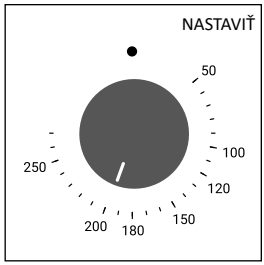




NASTAVENIE PROGRAMU PRÍPRAVY JEDLA

Otočením funkčného gombíka vyberte požadovaný program a otočením gombíka na výber teploty nastavte teplotu.





HLAVNÁ PONUKA

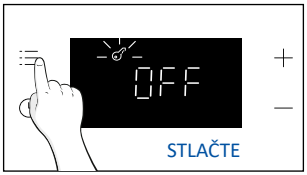
Stlačením tlačidla prejdite do hlavnej ponuky . Po ponuke sa posúvajte stláčaním tlačidla a urobte potrebné na zadanie v nasledujúcich nastaveniach:

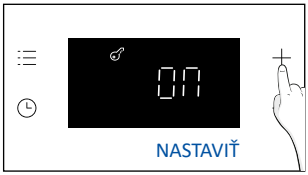
UZAMKNUTIA TLAČIDIEL

Táto funkcia umožňuje uzamknutie obrazovky, aby sa predišlo akémukoľvek náhodnému použitiu zo strany detí.
Ak chcete aktivovať zámku obrazovky, stlačte raz tlačidlo hlavnej ponuky, potom stlačením tlačidla „+“ potvrďte funkciu.
Ak chcete zámku deaktivovať, stlačte tlačidlo hlavnej ponuky, potom stlačte tlačidlo „-“.

Aktivovať







Deaktivovať





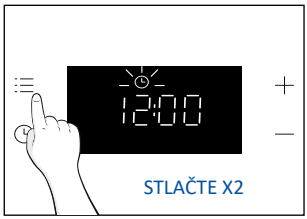


POZNÁMKA:

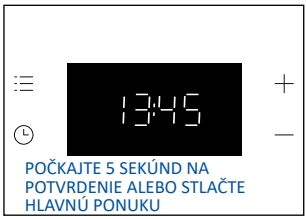
Režim uzamknutia tlačidiel: Ak je poistka aktívna a volič funkcií je v inej polohe ako „0“, pokým sa poistka nedeaktivuje, nebudú fungovať iba tlačidlá displeja. Ak sa poistka voliča funkcií prepne do inej polohy, výrobok bude fungovať v súlade so zvoleným programom.

NASTAVENIE HODÍN

Umožňuje zmeniť presný čas.
Stlačením vstúpite do hlavnej ponuky. Dotýkajte sa (x2), aby ste vybrali možnosť „Presný čas“. Potom použite na reguláciu hodnoty „+/-“. Ak chcete hodnotu potvrdiť, počkajte 5 sekúnd alebo raz stlačte tlačidlo hlavnej ponuky .



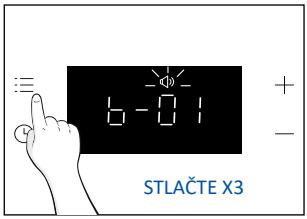


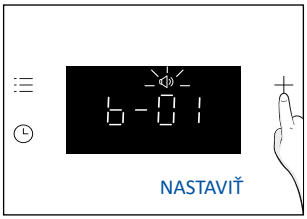


POZNÁMKA: rúra je predvolene nastavená na režim „24h“. Ak chcete prepnúť do režimu „12h“,podržte tlačidlo „+“ 5 sekúnd v pohotovostnom režime. To isté urobte na prepnutie späť do režimu „24h“.

HLASITOSŤ ALARMU

Umožňuje zmeniť hlasitosť varovného tónu.
Stlačením ☰ vstúpite do hlavnej ponuky. Dotýkajte sa ☰ (x3), aby ste vybrali možnosť „Hlasitosť alarmu“. Na displeji sa zobrazí „b-01“. Čísla predstavujú úroveň hlasitosti, hodnota sa dá upraviť šípkami. Ak chcete hodnotu potvrdiť, počkajte 5 sekúnd alebo raz stlačte tlačidlo ponuky ☰.

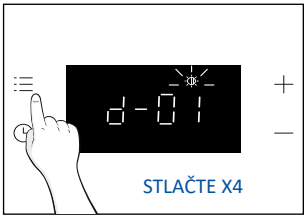


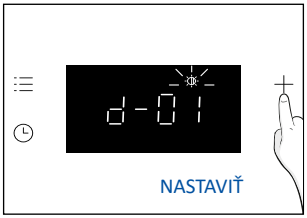




JAS DISPLEJA

Umožňuje zmeniť jas displeja rúry.
Stlačením ☰ vstúpite do hlavnej ponuky. Dotýkajte sa (x4), aby ste vybrali možnosť „Hlasitosť alarmu“. Na displeji sa zobrazí „d-01“. Čísla predstavujú úroveň intenzity jasu, hodnota sa dá upraviť tlačidlami „+/-“. Ak chcete hodnotu potvrdiť, počkajte 5 sekúnd alebo raz stlačte tlačidlo ponuky ☰.





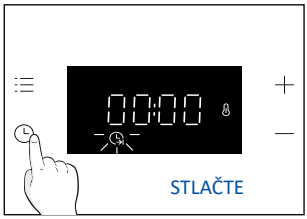


PONUKA ČASOVAČA

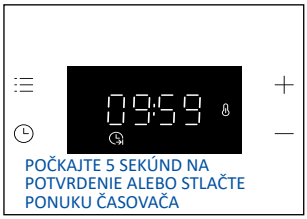
Stlačením tlačidla vstúpite do ponuky časovača. Po ponuke sa posúvajte stláčaním tlačidla a urobte potrebné na zadanie v nasledujúcich nastaveniach:

TRVANIE PRÍPRAVY JEDLA

Umožňuje vám vopred nastaviť dobu potrebnú pre zvolený recept.
AKTIVÁCIA: stlačením vstúpte do ponuky časovača. Potom použite na reguláciu hodnoty „+/-“. Ak chcete hodnotu potvrdiť, počkajte 5 sekúnd alebo stlačte tlačidlo ponuky časovača.







Odpočítavanie sa spustí po nastavení časovača. Počas fázy prípravy jedla je možné zmeniť hodnotu trvania zadaním režimu „Trvanie prípravy“ a použitím „+/-“. Po uplynutí doby trvania sa na displeji zobrazí „End“ (Koniec).
Ak chcete zastaviť prípravu jedla, podržte tlačidlo časomera na 3 sekundy alebo zresetujte hodnotu časovača tlačidlom „-“.

Po dokončení prípravy jedla:

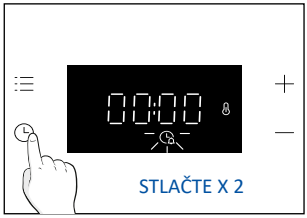
1. Na displeji sa zobrazí „End“ 30 sekúnd bude znieť výstražný tón, pokiaľ ho nezrušíte.
2. Stlačením tlačidla časovača výstražný tón zrušíte. Nápis „End“ zmizne z displeja, namiesto toho sa zobrazí presný čas.

VAROVANIE: Rúra je teraz v manuálnom režime, funkcia rúry a komutátor termostatu by mali byť tiež vypnuté, ak nie, rúra zapne ohrievanie.

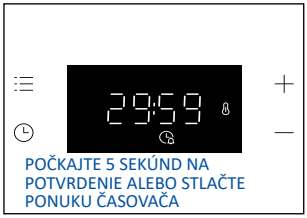
POZNÁMKA: Varovný tón sa stlmí stlačením ľubovoľného tlačidla odlišného od tlačidla časovača , pričom na displeji zostane nápis „End“ a rúra zostane nefunkčná.

MINÚTKY

Umožňuje používať rúru ako kuchynské minútky.
AKTIVÁCIA: stlačením vstúpte do ponuky časovača. Stláčajte , kým sa nezobrazí funkcia „Minútky“ (x2). Potom použite „+/-“ na reguláciu hodnoty. Ak chcete hodnotu potvrdiť, počkajte 5 sekúnd alebo stlačte tlačidlo ponuky časovača.







Po dokončení odpočítavania:

1. Na displeji bliká ikona alarmu . Zapne sa bzučiak, ktorý bude znieť 30 sekúnd, alebo kým ho nevypnete.
2. Stlačením ľubovoľného tlačidla tón alarmu zrušíte. Na displeji sa zobrazí presný čas. Rúra bude fungovať dovtedy, kým ľavý gombík neotočíte do polohy 0.

Ak chcete minútky zastaviť, podržte tlačidlo Timer 3 sekundy alebo zresetujte hodnotu tlačidlom „-“.

INDIKÁCIA STAVU KOMUTÁTORA RÚRY

Volič teploty:

Vždy, keď je teplota rúry nižšia ako nastavená, na displeji sa zobrazí ikona (Termostat zapnutý).

4.2. FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA

4.2.1. ŠTANDARDNÉ FUNKCIE

POZNÁMKA: Pokiaľ ide o predhrievanie, postupujte podľa pokynov v tabuľke nižšie. „ÁNO“ znamená, že je predhrievanie potrebné. „Nie“ znamená, že predhrievanie sa neodporúča, a potraviny sa musia vložiť do studenej rúry.

Symbol	Function	Suggested shelf position	Preheat	Suggestions
	Lampa			
	*Konvenčné	L2/L3	ÁNO	IDEÁLNE PRE: koláče, chlieb, sušienky, slané koláče na jednej úrovni použitím horného aj spodného ohrevu.
	Viacúrovňové	L4 (jeden plech) L2+L5 (dva plechy) L2+L4+L6 (tri plechy)	ÁNO	IDEÁLNE PRE: koláče, chlieb, sušienky, slané koláče na jednej úrovni použitím horného aj spodného ohrevu. Možno použiť so sondou Preci Probe.
	S ventilátorom	L2/L3/L4	ÁNO	IDEÁLNE PRE: koláče, sušienky a pizze na jednej alebo viac úrovniach. Ideálne na varenie rôznych potravín. Možno použiť so sondou Preci Probe.
	Grill+ventilátor	L4/L5	ÁNO	IDEÁLNE PRE: celé kusy mäsa (pečené) alebo gratinované potraviny. Používajte so zatvorenými dvierkami. Pod rošt vsuňte plech na odkvapkávanie, aby ste zachytili šťavy. V prípade potreby jedlo v polovici prípravy otočte.
	Pizza	L2/L3	ÁNO	IDEÁLNE PRE: všetky druhy pizze s predhrievaním alebo bez neho.
	**Grill	L6 pre riedke potraviny, L4 pre hrubšie potraviny.	NIE	IDEÁLNE PRE: veľké množstvo klobás, steakov a toastového chleba. Celá oblasť pod prvkom grilu sa zahreje. Používajte so zatvorenými dvierkami. Ak je to potrebné, jedlo počas prípravy dvakrát alebo trikrát otočte.
	Dno+ ventilátor	L3/L4	NIE	IDEÁLNE PRE: malé koláčiky, koláče a tenké pizze s použitím ventilátora a nižšieho ohrevu. pomáha variť hornú časť nepriamo vyžarovaným teplom.
	*ECO	L3/L4	NIE	IDEÁLNE PRE: príprava kusov kuracieho mäsa, celých kusov mäsa, rýb alebo gratinovaného jedla. Pod rošt vsuňte plech na odkvapkávanie, aby ste zachytili šťavy. V prípade potreby jedlo v polovici prípravy otočte. Táto funkcia umožňuje šetriť energiu počas prípravy jedla a udržiavať jedlo vlhké a krehké.

	Regenerácia	L3/L4	NIE	Táto funkcia je určená na opätovné zohriatie už pripravených naservírovaných jedál a pečiva tak, aby boli pred podávaním osviežené bez straty kvality. Regenerácia s podporou pary zabraňuje vysychaniu povrchu. Teplo sa šíri jemne a rovnomerne, vďaka čomu si jedlo zachová svoju pôvodnú chuť aj vôňu, akoby bolo práve čerstvo pripravené.
	Para°	L3/L4	NIE	IDEÁLNE PRE: zeleninu, koláče, sušienky, ryžu, mäso, ryby a hydinu na jednej úrovni pri použití horného aj spodného ohrevu s podporou pary. Kombinácia pary a tepla zaistí jemnú štruktúru pokrmu s chrumkavým povrchom. Táto funkcia je ideálna aj na nízkoteplotné varenie, ktoré zaručuje šťavnaté, mäkké a rovnomerne prepečené pečene.
	Chlieb	L3/L4	NIE	IDEÁLNE PRE: prípravu rôznych druhov pečiva, ako je celozrnný chlieb, ciabatta alebo bagety. Vďaka špeciálnej kombinácii pary a tepla dosiahne pečivo profesionálnu kvalitu s výbornou chrumkavosťou, sýtou farbou a lesklou kôrkou.

* Táto funkcia bola testovaná v súlade s normou EN 60350-1 na účely vyhlásenia o spotrebe energie a energetickej triede.
**Používajte so zatvorenými dvierkami.

5. KUCHÁRSKA PRÍRUČKA

5.1. VŠEOBECNÁ KUCHÁRSKA TABUĽKA

POZNÁMKA: Pri pečení koláčov, slaných koláčov a iných receptov, ktoré vyžadujú formu alebo nádobu na 2 úrovniach, umiestnite riad takto: horný plech vľavo a spodný plech vpravo.

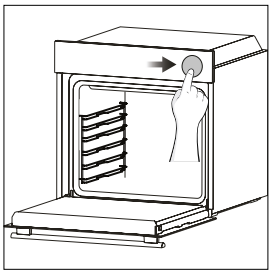
Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T°C	Predhrievanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí* (min)
Sladké pečivo	Malé koláče /Muffiny	1	Konvenčné Viacúrovňové S ventilátorom	170°C 155°C 140°C	Á	Hlbší zásobník	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Viacúrovňové	150°C		Hlbšie + plechy na pečenie	L2+L5	35-45
		3	Viacúrovňové	145°C		Hlbšie + plechy na pečenie	L2+L4+L6	40-50
	Piškótové koláče (26 cm Ø)	1	Konvenčné Viacúrovňové S ventilátorom	160°C 160°C 150°C	Á	Kovový rošt + forma na koláč	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Viacúrovňové	150°C		Kovový rošt + forma na koláč	L1+L4	40-50
	Sušienky	1	Konvenčné Viacúrovňové S ventilátorom	150°C 150°C 130°C	Á	Hlbší zásobník	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Viacúrovňové	140°C		Hlbšie + plechy na pečenie	L2+L5	50-60
	Pusinky z odpaľovaného cesta	1	Konvenčné	190°C	Á	Hlbší zásobník	L3	25-35
		2	Viacúrovňové	170°C		Hlbší zásobník	L2+L5	35-45
	Yorkshirský puding	1	Konvenčné	200°C	Á	Hlbší zásobník	L3	20-30
	Snehové pusinky	1	Viacúrovňové	90°C	Á	Hlbší zásobník	L4	80-100
	Makarónky	1	Konvenčné	150°C	Á	Hlbší zásobník	L3	15-20
	Jablčník	1	Konvenčné	170°C	Á	Kovový rošt + forma na koláč	L2	70-80
		1	S ventilátorom	150°C	Á	Kovový rošt + forma na koláč	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Konvenčné	170°C	Á	Kovový rošt + forma na koláč	L4	60-70
	koláče	2	Dno+ ventilátor	180°C	N	Kovový rošt + forma na koláč	L3	30-40
	Čokoládové suflé	1	Konvenčné	200°C	Á	Hlbší zásobník + molds	L3	10-15
	Tvarohový koláč	1	Konvenčné	150°C	Á	Kovový rošt + forma na koláč	L2	50-65
	Mrazené croisanty	1	Konvenčné	180°C	Á	Hlbší zásobník	L3	20-25
		2	Viacúrovňové	180°C		Hlbší zásobník	L2+L5	25-35
		3	Viacúrovňové	160°C		Hlbší zásobník	L2+L4+L6	30-40
	Štrúdľa, mrazená	1	Konvenčné	200°C	Á	Hlbší zásobník	L3	30-45

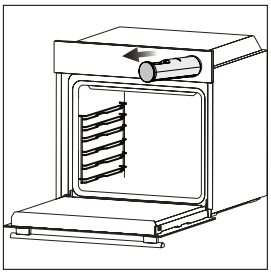
Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T°C	Predhrie-vanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí* (min)
Chlieb a neky-snutý chlieb	Toast bread	1	Grill	max	N	Kovový rošt	L6	8-10
	Focaccia	1	Konvenčné	200°C	Á	Hlbší zásobník	L3	25-35
	Bread, whole	1	Konvenčné	200°C	Á	Hlbší zásobník	L3	30-50
Slané koláče a dusené jedlá	Slané koláče/ Quiches (26 cm Ø)	1	Konvenčné	200°C	Á	Kovový rošt + Plech na quiche	L1 or L2	30-50
		2	Viacúrovňové	180°C		Kovový rošt + Plech na quiche	L1+L4	50-70
	Syrové suflé	1	Konvenčné	200°C	Á	Hlbší zásobník	L3	20-30
	Lasagne, čerstvé	1	Konvenčné	200°C	Á	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	30-45
	Lasagne, mrazené	1	Konvenčné	180°C	Á	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	35-50
	Cannelloni, mrazené	1	Konvenčné	200°C	Á	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	35-50
	Zapečené cestoviny	1	ECO	200°C	N	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L4	25-35
Pizza	Pizza, čerstvá (plech)	1	Konvenčné Pizza	230°C 230°C	Á N	Hlbší zásobník	L2 or L3	15-25 25-35
		2	Viacúrovňové	180°C	Á	Hlbšie + plechy na pečenie	L2+L5	30-40
	Pizza, čerstvá (okrúhla)	1	Konvenčné Pizza	max max	Á N	Plech na pečenie	L2 or L3	8-15 10-25
		2	Viacúrovňové	180°C	Á	Hlbšie + plechy na pečenie	L2+L5	30-40
	Pizza, mrazená (nízka, chrumkavá)	1	Viacúrovňové	220°C	N	Plech na Airfry***	L4	15-25
		2	Viacúrovňové	200°C	Á	Kovový rošts	L2+L5	15-20
		3	Viacúrovňové	180°C		Kovový rošts	L2+L4+L6	15-25
Mäso a hydina	Pečené celé kurča** (1-1,2 kg)	1	ECO	220°C	N	Kovový rošt Place Hlbší zásobník at L1	L3	50-70
		1	S ventilátorom	200°C	Y	Hlbší zásobník	L2	45-60
	Kuracie stehná	1	Viacúrovňové	220°C	N	Plech na Airfry***	L4	35-45
		1	S ventilátorom	190°C	Y	Hlbší zásobník	L3	30-50
	Pečená kačica*	1	ECO	220°C	N	Kovový rošt Place Hlbší zásobník at L1	L3	50-70
	Mrazené nugetky (600-800)	1	Viacúrovňové	190°C	N	Plech na Airfry***	L4	20-30

Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T°C	Predhrie-vanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí* (min)
Mäso a hydina	Pečená morka**	1	ECO	220°C	N	Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre	L3	50-70
		1	S ventilátorom	200°C	Á	Hlbší zásobník	L2	45-60
	Bravčové rebierka (1000-1200g)	1	Konvenčné	200°C	Á	Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre	L3	80-100
	Klobása**	1	Grill	230°C	N	Kovový rošt Place Hlbší zásobník at L1	L4	30-40
	Rozbif(500g)	1	Konvenčné	220°C	Á	Plech na pečenie	L3	20-40
	Sekaná (1000-1500g)	1	Konvenčné	180°C	Á	Plech na pečenie	L3	40-50
	Pečené kurča so zemiakmi	1	ECO	220°C	N	Hlbší zásobník	L4	55-75
		1	S ventilátorom	200°C	Á	Hlbší zásobník	L2 or L3	50-60
Ryby a morské plody	Grilované morské plody	1	Grill	220°C	N	Kovový rošt	L4	15-30
	Frozen fish sticks	1	Viacúrovňové	200°C	N	Plech na Airfry***	L4	20-25
	Rybí filé	1	Konvenčné	170°C	Á	Hlbší zásobník	L3	10-25
	Pečené ryby	1	ECO	200°C	N	Kovový rošt Place Plech na pečenie at L1	L4	20-30
Zelenina	Gratinovanieo-vaná zelenina	1	ECO	200°C	N	Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre	L4	25-35
	Mrazené hranolčeky (300-500g)	1	Viacúrovňové	200°C	N	Plech na Airfry***	L4	30-40
	Mrazené zemiak-ové kliny (400-600g)	1	Viacúrovňové	200°C	N	Plech na Airfry***	L4	25-35
	Gratinované zemiaky	1	ECO	200°C	N	Kovový rošt + Riad na pečenie v rúre	L4	25-35
	Pečené zemiaky	1	Konvenčné	200°C	Á	Hlbší zásobník	L4	50-60
		1	S ventilátorom	180°C	Á	Hlbší zásobník	L4	20-30
Kompletné menu	Kuracie kúsky + jablkový koláč + zapečené cestoviny	3	Viacúrovňové	180°C	N	Hlbší zásobník+ (Kovový rošt + forma na koláč) + (Kovový rošt + riad na pečenie v rúre)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

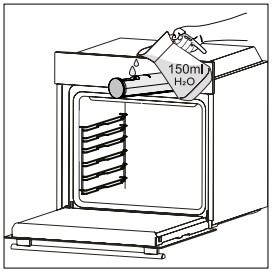
Doby prípravy jedla sa môžu líšiť v závislosti od receptúry a surovín.
*ak sa vyžaduje predhrievanie
** V prípade potreby jedlo v polovici varenia otočte.
***V závislosti od modelu rúry.

5.2. AKO POUŽÍVAŤ NÁDRŽKU NA VODU PRE PROGRAMY VARENIA S PAROU

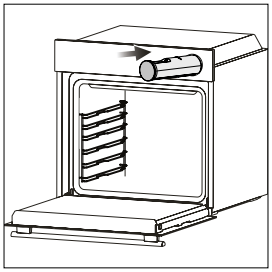


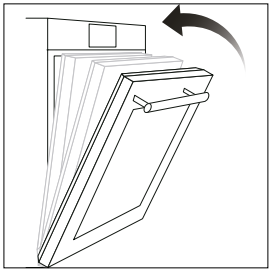


1. Ľahkým stlačením otvorte nádržku na vodu Steam Tank.

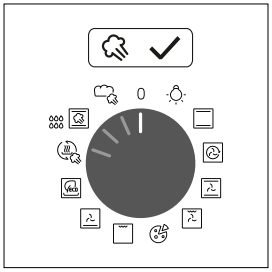


2. Do nádržky nalejte pitnú vodu (150 ml), a to buď pomocou kanvice, alebo priamo z vodovodného kohútika. Neprekračujte maximálnu hladinu vody vyznačenú vnútri nádržky.





3. Zatlačením nádržku zatvorte, vložte pokrm do rúry a potom zatvorte dvierka rúry.



4. Zvoľte funkciu s parou a nastavte teplotu na spustenie varenia. Po výbere programu s parou vás používateľské rozhranie vyzve na doplnenie vody do nádržky, a to aj v prípade, že ste tento krok už predtým vykonali.

POZNÁMKA: ak nalejete príliš veľa vody, prebytok môže zostať v nádržke – po ukončení varenia ju vyprázdnite.

POZNÁMKA: pri príprave jedla s parou môže ostať na dne rúry pri príprave jedla voda alebo kondenzát.

5.3. TABUĽKA FRESH FLAVOUR*

Tabuľka Fresh Flavour uvádza odporúčané nastavenia pre programy varenia s parou. Vďaka nej môžete pripraviť celý rad receptov bez predhrievania rúry. Skutočný čas prípravy sa môže líšiť v závislosti od receptu, použitých surovín a množstva pokrmu.

Recept	Veľkosť porcie	Programy prípravy jedla	T°C	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy jedla (min)
Bochník Bieleho Chleba	500-1000 g	Chlieb	180	plech na pečenie hlboký	L3	30-40
Rožky	6-8 ks.	Chlieb	180	plech na pečenie hlboký	L3	25-35
Celozrnný Chlieb	400-600 g	Chlieb	170	plech na pečenie hlboký	L3	20-35
Ražný Chlieb	500-1000 g	Chlieb	170	Mriežka+forma	L3	30-45
Bageta	400-500 g	Chlieb	180	plech na pečenie hlboký	L3	25-35
Ciabatta	6-8 ks.	Chlieb	180	plech na pečenie hlboký	L3	25-35
Bagely	6-8 ks.	Chlieb	160	plech na pečenie hlboký	L2	30-40
Sendvičové Bochníky	5-10 ks.	Chlieb	160	plech na pečenie hlboký	L3	15-25
Brioche	6-8 ks.	Chlieb	160	plech na pečenie hlboký	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Chlieb	160	plech na pečenie hlboký	L3	30-40
Hovädzie Filé, Stredné **	400-500 g	Para°	190	Kovová mriežka + plech na pečenie L2	L3	35-45
Hovädzie Filé, Pomaly Varené **	400-500 g	Para°	110	Kovová mriežka + plech na pečenie L2	L3	40-50
Hovädzí Wellington	1000-1500 g	Para°	200	plech na pečenie hlboký	L3	40-50
Fašírka	1000-1500 g	Para°	200	plech na pečenie hlboký	L3	40-50
Bravčová Pečienka **	1000-1500 g	Para°	190	Kovová mriežka + plech na pečenie L2	L3	60-70
Bravčová Pečienka, Pomaly Varená **	1000-1500 g	Para°	110	Kovová mriežka + plech na pečenie L2	L3	80-100
Regál Na Jahňacie	800-1000 g	Para°	190	plech na pečenie hlboký	L3	60-80
Jahňacie Stehno	1500-2000 g	Para°	200	plech na pečenie hlboký	L3	80-100
Kuracie Prsia	300-500 g	Para°	220	plech na pečenie hlboký	L3	20-30
Kuracie Paličky	1000 gr (app. 10 ks)	Para°	220	Metal grid + L2 Baking tray	L3	40-50
Filet Z Lososa	600 gr (app. 4 ks)	Para°	150	plech na pečenie hlboký	L3	15-25
Filet Z Lososa, Pomaly Varené	600 gr (app. 4 ks)	Para°	110	plech na pečenie hlboký	L2	25-35
Filet Z Morského Vlka	500 gr (app. 4 ks)	Para°	150	plech na pečenie hlboký	L3	10-25

Recept	Veľkosť porcie	Programy prípravy jedla	T°C	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy jedla (min)
Filet Z Morského Vlka, Pomaly Varené	500 gr (app. 4 ks)	Para°	110	plech na pečenie hlboký	L3	20-30
Pražma	500-700 g	Para°	160	plech na pečenie hlboký	L3	30-40
Malé koláčiky/Muffiny	10-20 ks.	Para°	170	plech na pečenie hlboký	L3	35-45
Bohatý ovocný koláč, pomaly pečený	1000-1500 g	Para°	140	Kovová mriežka + forma	L3	60-80
Tvarohový koláč	1000-1500 g	Para°	140	Kovová mriežka + forma	L2	60-80
Mrazený croissant	4-6 ks.	Para°	200	plech na pečenie hlboký	L3	20-30
Zmes zeleniny	1000-1500 g	Para°	220	plech na pečenie hlboký	L3	50-60
Pečené zemiaky, prekrojené na polovicu	500-1000 g	Para°	210	plech na pečenie hlboký	L3	50-60
Baklažány, prekrojené na polovicu	400-500 g	Para°	210	plech na pečenie hlboký	L3	30-45
Karfiol	400-500 g	Para°	210	Kovová mriežka + pyrex	L3	30-40
Fenikel	400-600 g	Para°	200	Kovová mriežka + pyrex	L3	45-55
Mrkvové tyčinky	250-500 g	Para°	200	plech na pečenie hlboký	L3	35-45
Tekvice nakrájané na kocky	500-800 g	Para°	160	plech na pečenie hlboký	L3	30-40
Brokolica	400-600 g	Para°	150	plech na pečenie hlboký	L3	30-40
Zeleninový flan	6 misičiek	Para°	200	plech na pečenie hlboký	L3	30-40
Pizza	1 slice (200-300 g)	Regenerácia	110	Pyrexová/ pekáčska misa	L3	10-15
Focaccia	200-400 g	Regenerácia	110	plech na pečenie hlboký	L3	10-20
Žeme	300-500 g	Regenerácia	110	plech na pečenie hlboký	L3	15-25
Mrazený chlieb	200-500 g	Regenerácia	110	plech na pečenie hlboký	L3	10-20
Žeme	200-500 g	Regenerácia	120	plech na pečenie hlboký	L3	20-30
Cestoviny	500-1000 g	Regenerácia	110	plech na pečenie hlboký	L3	10-20
Koláče (muffiny)	100-300 g	Regenerácia	140	plech na pečenie hlboký	L3	25-35
Lasagne	500-1000 g	Regenerácia	120	Pyrexová/ pekáčska misa	L3	30-40
Jedlá z jedného pekáča (zapekané jedlá a pečená zelenina)	400-700 g	Regenerácia	120	Pyrexová/ pekáčska misa	L3	30-40

*Po upečení alebo regenerácii niektorých pokrmov môže na dne rúry alebo v nádržke zostať prebytočná voda. Pred začatím nového cyklu varenia vylejte prebytočnú vodu z oboch miest.
** Pred vložením do rúry mäso na pár minút opečte zo všetkých strán na rozpálenej panvici, aby na ňom vznikla chutná kôrka. Pred opekaním ho môžete ochutiť soľou a čerstvo mletým čiernym korením.

6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

6.1. VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pravidelné čistenie môže predĺžiť životnosť vášho spotrebiča. Pred manuálnym čistením počkajte, kým rúra nevychladne.

- Po každom použití rúry vám minimálne čistenie pomôže udržať rúru dokonale čistú.
- Steny rúry nezakrývajte hliníkovou fóliou ani komerčne dostupným chráničom na jedno použitie.
- Ak sa alobal alebo akýkoľvek iný chránič dostane do priameho kontaktu s horúcim smaltom, riskujete ich roztavenie a poškodenie smaltu vnútri rúry.
- Aby ste predišli nadmernému znečisteniu rúry a následnému silnému zápachu, odporúčame vám nepoužívať rúru pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť čas pečenia a trochu znížiť teplotu.
- Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou vám odporúčame používať iba riad a formy na pečenie, ktoré sú odolné voči veľmi vysokým teplotám.

6.2. ČISTENIE RÚRY

6.2.1. VNÚTRI RÚRY: funkcie čistenia

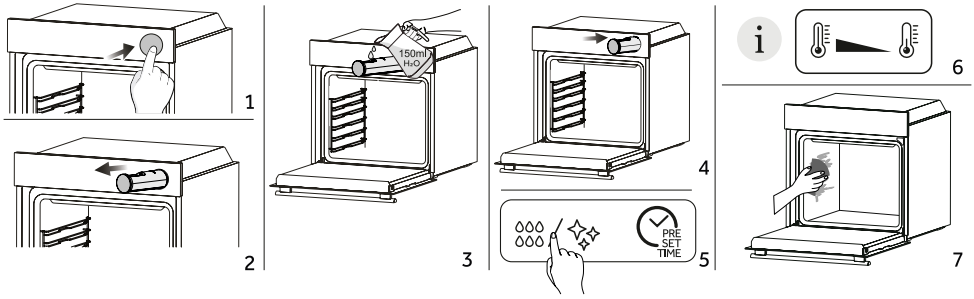
H_2O Clean

Funkcia čistenia H_2O Clean je navrhnutá tak, aby bez námahy odstraňovala ľahké nečistoty a poskytovala rýchle a ekologické riešenie čistenia dutín rúry pomocou sily pary.

Princíp fungovania:

1. Do nádržky nalejte 150 ml vody, a to buď pomocou kanvice, alebo priamo z vodovodného kohútika. Neprekračujte maximálnu hladinu vody vyznačenú vnútri nádržky.
2. Po aktivácii funkcie vás používateľské rozhranie upozorní na potrebu doplniť do nádržky 150 ml vody.
3. Otočte gombík teploty na hodnotu „100 °C“ a nechajte funkciu bežať 20 minút.
4. Po ukončení postupu čistenia nechajte rúru vychladnúť.
5. Po vychladnutí spotrebiča vyčistite vnútorné povrchy rúry handričkou.

⚠ **VAROVANIE:** Pred dotykom spotrebiča sa uistite, že je chladný. Pri všetkých horúcich povrchoch sa musí postupovať opatrne, pretože hrozí riziko popálenia. Používajte destilovanú alebo pitnú vodu.



Katalytické čistenie (v závislosti od modelu rúry)

Vnútro rúry je vystlané katalytickými panelmi, ktoré zaisťujú, že nikdy nebudete musieť zápasiť so špinavou rúrou.

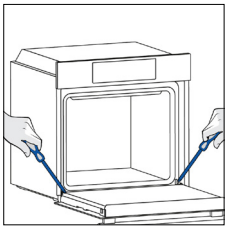
Panely majú špeciálny smaltovaný povrch s mikroporéznou štruktúrou, ktorý absorbuje vystreknutú mastnotu.

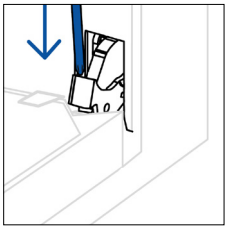
Prostredníctvom katalytickej chemickej reakcie pri vysokých teplotách účinne premieňajú absorbovaný tuk na plynné prvky.

Odporúčanie: Po približne troch rokoch používania zvážte výmenu katalytických panelov, najmä ak rúru používate dva až trikrát týždenne. To zaisťuje optimálny výkon a čistotu.

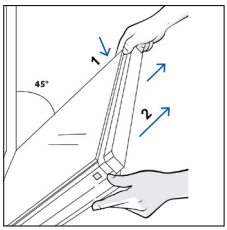
6.2.2. VONKAJŠOK RÚRY: demontáž a čistenie sklenených dvierok

1. Dvierka umiestnite do polohy 90°. Otočte poistné zarážky závesov smerom von zrúry.

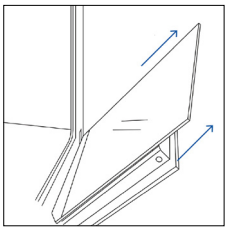




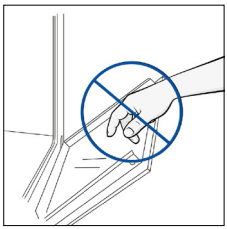
2. Dvierka umiestnite do polohy 45°. Súčasne stlačte dve tlačidlá na oboch stranách bočných ramien dvierok a potiahnite smerom k sebe, aby ste vybrali horný sklenený kryt dvierok.



3. Sklo dvierok rúry vyberte veľmi opatrne, začnite vnútorným sklom. Počas úkonu držte sklo pevne oboma rukami a položte ho na rovnú plochu s podložkou (napr. na handru).



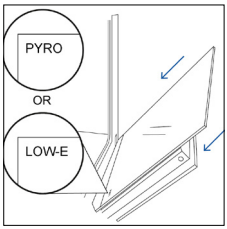
4. ⚠ **VAROVANIE:** Vonkajšie sklo sa nedá vybrať.



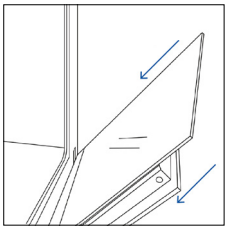
5. Sklo čistite mäkkou handričkou a vhodnými čistiacimi prostriedkami.



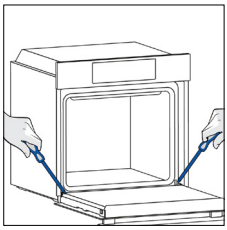
6. Vložte sklenené panely, pričom sa uistite, že štítok „LOW-E/PYRO“ je v správnom smere na čítanie a umiestnený na ľavej dolnej strane dvierok, v blízkosti ľavého závesu. Takto ostane vytlačený štítok na prvom skle na vnútornej strane dvierok.

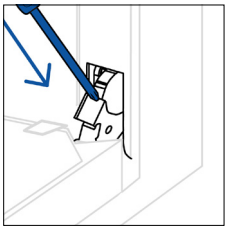


7. Znovu pripevnite horný sklenený kryt dvierok zatlačením dovnútra, kým nezačujete kliknutie dvoch bočných tlačidiel.



8. Potom vráťte dvierka späť do polohy 90° a otočte poistné zarážky závesov smerom do vnútra rúry.





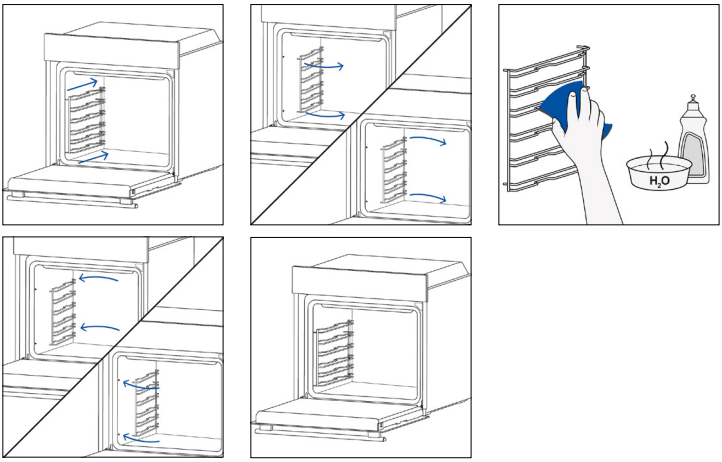
6.3. ČISTENIE PRÍSLUŠENSTVA

Po každom použití príslušenstvo dôkladne vyčistite a osušte ho uterákom. V prípade pretrvávajúcich zvyškov skúste príslušenstvo namočiť do vody s prídavkom saponátu na približne 30 minút a potom ho znova umyte.

⚠ **VAROVANIE:** Nikdy nepoužívajte na čistenie abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky alebo ostré predmety, aby ste nenapraviteľne nepoškodili smaltované časti. Používajte len vodu, mydlo alebo čistiace prostriedky na báze bielidla (amoniak).

ČISTENIE BOČNÝCH DRŽIAKOV:

1. Vyberte bočné držiaky potiahnutím v smere šípok.
2. Bočné držiaky umyte v umývačke riadu alebo použite mokrú špongiu, uistite sa, že potom dôkladne oschli.
3. Po čistení namontujte bočné držiaky v opačnom poradí úkonov.



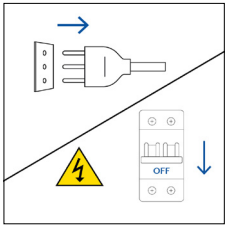
6.4. ÚDRŽBA

VÝMENA KOMPONENTOV

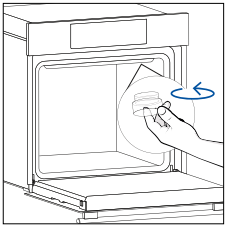
Výmena vrchnej žiarovky:

1. Odpojte rúru od elektrickej siete.
2. Odstráňte sklenený kryt žiarovky.
3. Demontujte žiarovku.
4. Vymeňte žiarovku za novú rovnakého typu.
5. Znovu nasaďte sklenený kryt žiarovky.
6. Rúru znovu zapojte do elektrickej siete.

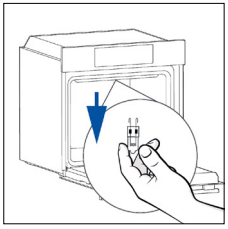
Krok 1



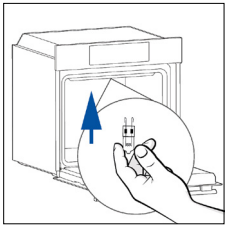
Krok 2



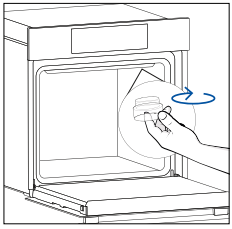
Krok 3



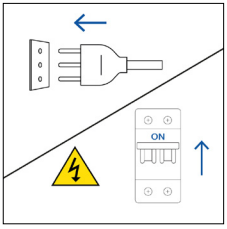
Krok 4

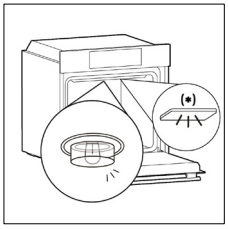


Krok 5



Krok 6





Tento výrobok obsahuje jeden alebo viac zdrojov svetla triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)
*V prípade problémov s touto lampou kontaktujte zákaznícky servis.

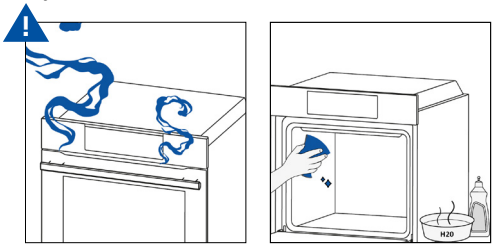
7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak sa počas používania rúry vyskytne nejaká chyba, na displeji sa zobrazí kód „ER“ a dve číslice, ktoré identifikujú chybu.
Rúru vypnite a odpojte od elektrickej siete, počkajte niekoľko minút a potom ju znova zapojte.
Ak chyba zmizne, môžete pokračovať v používaní rúry. Ak nie, zavolajte na zákaznícky servis a oznámte kód (ERXX), ktorý vidíte na displeji.

Chyba



Dym



8. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA

8.1. LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ - odpad z elektrických a elektronických zariadení). OEEZ obsahuje znečisťujúce látky (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základné prvky (ktoré sa dajú opätovne použiť). Je dôležité, aby sa OEEZ likvidoval správne použitím špecifických postupov s cieľom zaistiť správne odstránenie a likvidáciu všetkých znečisťujúcich látok, ako aj obnovenie ostatných materiálov.
Jednotlivci prispievajú výraznou mierou k minimalizácii vplyvov OEEZ na životné prostredie.
Bezpodmienečne je potrebné dodržiavať určité základné pravidlá:
- OEEZ sa nesmie spracúvať ako bežný domáci odpad;
- OEEZ treba odovzdávať na príslušných zberných miestach, ktoré sú riadené príslušnou samosprávnou obcou alebo registrovanými spoločnosťami.
V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých spotrebičov spadajúcich do kategórie OEEZ.
V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič maloobchodnému predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu s rovnakými funkciami ako zakúpený spotrebič.

8.2. ŠETRENIE A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

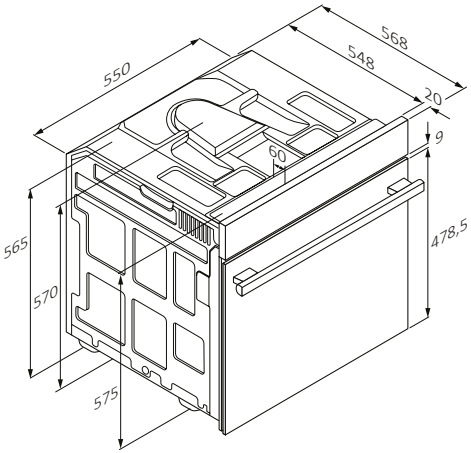
Ak je to možné, rúru vopred nepredhrievajte a snažte sa ju vždy naplniť.
Dvierka rúry otvárajte čo najmenej, pretože pri každom otvorení uniká z vnútra teplo. S cieľom výrazne ušetriť energiu, vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením doby pečenia a použite zvyškové teplo, ktoré rúra naďalej generuje. Tesnenia udržujte čisté a v poriadku, aby sa zabránilo rozptylu tepla mimo vnútorného priestoru. Ak máte zmluvu o elektrickej energii s hodinovou tarifou, program „oneskorený štart“ zjednodušuje úsporu energie a proces pečenia sa začne tak, aby príprava jedla prebiehala v časovom intervale s nižšou tarifou.

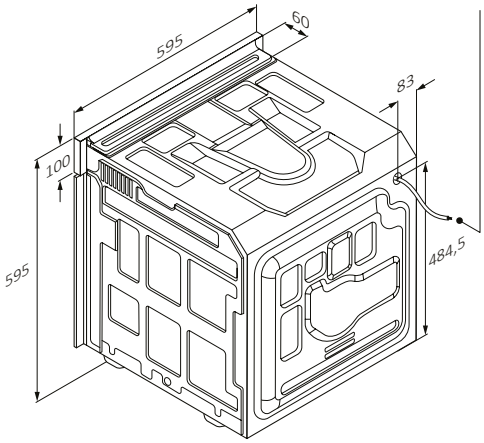
9. INŠTALÁCIA

Inštalačné video výrobku si môžete pozrieť naskenovaním Qr kódu.

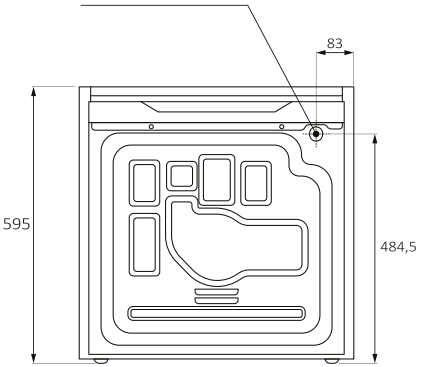
alebo kliknutím na toto **link**

Kábel 1100

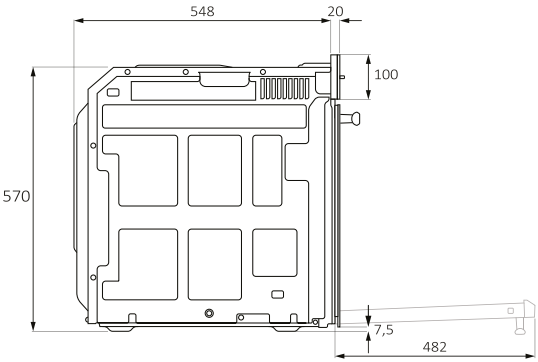




Kábel 1100

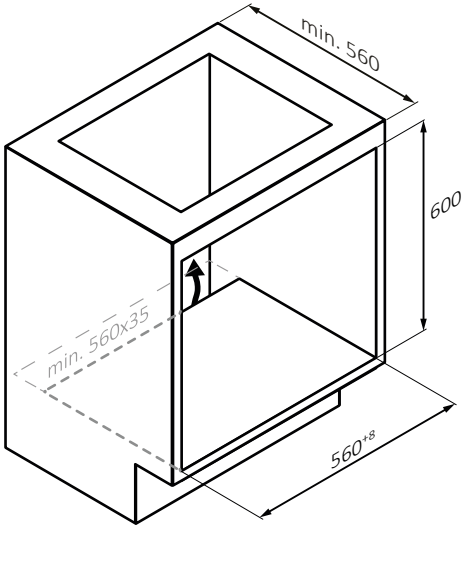


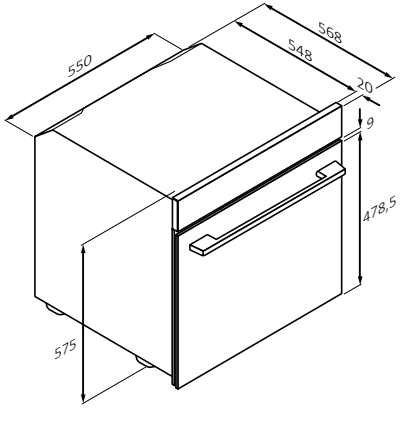
Pohľad zozadu

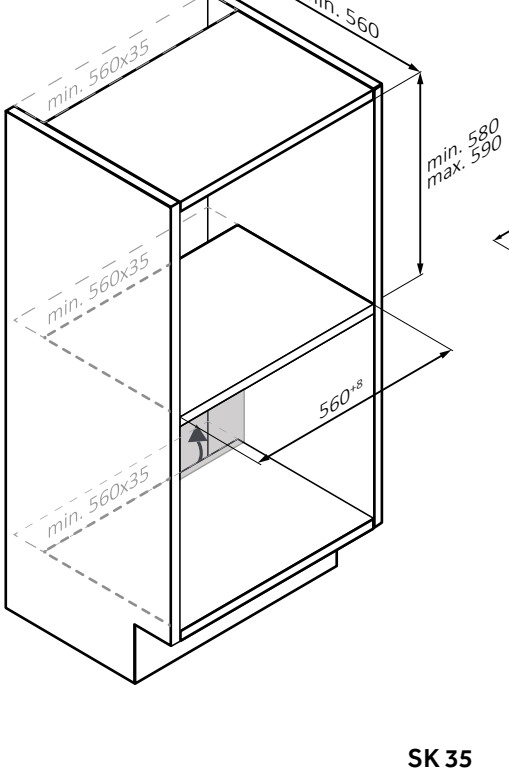


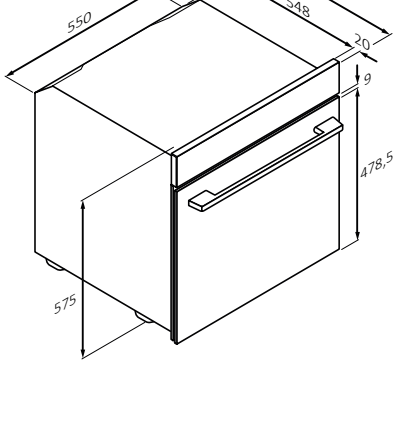
Pohľad zboku

mm

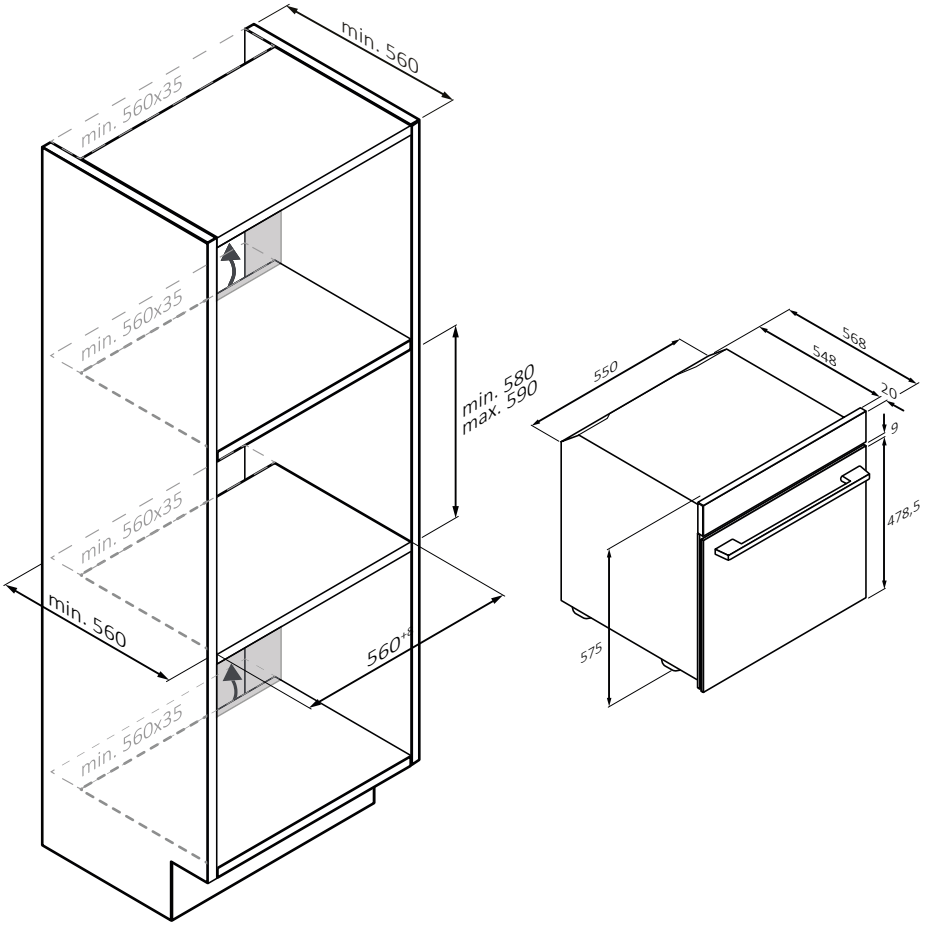

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

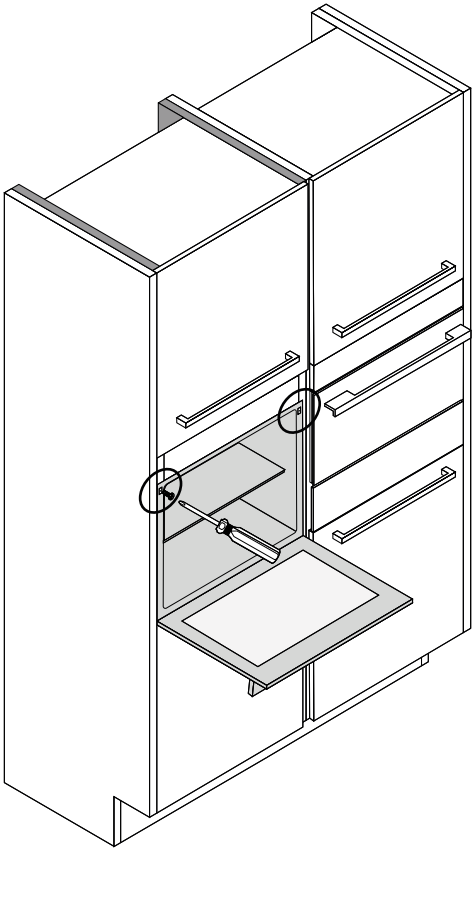

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

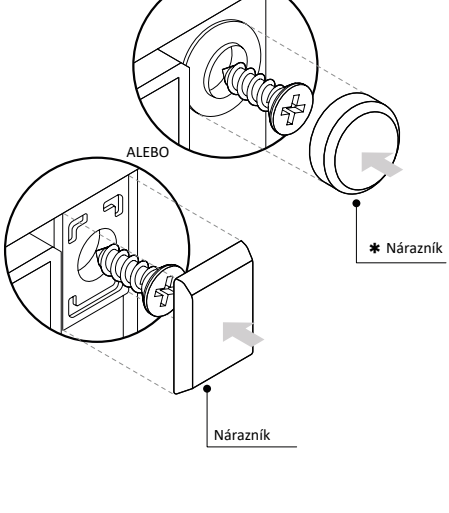

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560+3
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(iba ak je prítomná*)

mm

WITAMY

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo i uzyskać najlepsze wyniki, prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, łącznie z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa, i zachowanie jej na przyszłość.

Przed instalacją piekarnika zanotuj numer seryjny, który może być potrzebny do naprawy. Sprawdź, czy nie doszło do uszkodzeń podczas transportu i skonsultuj się z technikiem, jeśli nie masz pewności przed użyciem. Trzymaj materiały opakowaniowe z dala od dzieci.

UWAGA: Należy pamiętać, że funkcje i akcesoria piekarnika mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU
2.1. Przegląd Produktu
2.2. Akcesoria
2.3. Panel Sterowania

3. PRZED URUCHOMIENIEM
3.1. Informacje Na Start
3.2. Pierwsze Użycie
3.3. Wstępne Czyszczenie

4. DZIAŁANIE PRODUKTU
4.1. Jak Działa Produkt
4.2. Funkcje Gotowania
4.2.1. Standardowe Funkcje

5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA
5.1. Ogólna Tabela Gotowania
5.2. Jak Korzystać Ze Zbiornika Na Parę W Programach Gotowania Na Parze
5.3. Tabela Gotowania (Świeże Składniki)

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE
6.1. Zalecenia Ogólne
6.2. Czyszczenie Piekarnika
6.2.1. Wewnątrz Piekarnika: Funkcje Czyszczenia
6.2.2. Poza Piekarnikiem: Wyjmowanie I Czyszczenie Szklanych Drzwiczek
6.3. Czyszczenie Akcesoriów
6.4. Konserwacja

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW
8.1. Utylizacja Urządzenia
8.2. Ochrona I Poszanowanie Środowiska Naturalnego

9. MONTAŻ

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OGÓLNE OSTRZEŻENIA

- Czyszczenia nie wykonywać myjką parową.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

Stosować zgodnie z przeznaczeniem

- Piekarnik należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tzn. tylko do pieczenia żywności; wszelkie inne zastosowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a zatem niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody wynikające z niewłaściwego, nieprawidłowego lub nieuzasadnionego użytkowania.

Ograniczenia użytkowania

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- To urządzenie nie może być użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej ani przez osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną odpowiednio poinstruowane. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- ⚠**OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części silnie się nagrzewają. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci nie powinny mieć dostępu do urządzenia.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym. Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Wykonaj otwory wskazane na ilustracjach zgodnie z rodzajem okucia. Piekarnik należy zawsze mocować do mebli za pomocą śrub dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.
- Urządzenia nie można montować za dekoracyjnymi drzwiami, aby się nie przegrzało.

- Podczas instalacji piekarnik powinien być odłączony od sieci elektrycznej.
- Jeśli usunięcie usterek wynikających z nieprawidłowego montażu wymaga skorzystania z pomocy producenta, pomoc ta nie jest objęta gwarancją. Należy przestrzegać instrukcji dotyczących instalacji przeznaczonych dla wykwalifikowanych specjalistów.
- Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia lub urazy u ludzi, zwierząt bądź uszkodzenie mienia. Producent nie może być pociągnięty do odpowiedzialności za takie szkody lub obrażenia.
- Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika, który musi znać i przestrzegać przepisów obowiązujących w kraju instalacji oraz instrukcji producenta.
- Po rozpakowaniu urządzenia zawsze sprawdź, czy nie jest uszkodzone, w razie problemów przed instalacją skontaktuj się z obsługą klienta i nie podłączaj do prądu.
- Przed uruchomieniem urządzenia usuń opakowanie.
- Podczas instalacji nie używaj uchwytu drzwiczek piekarnika do podnoszenia i przenoszenia piekarnika.
- Meble instalacyjne i meble sąsiadujące muszą wytrzymywać temperaturę 95°C
- Podczas montażu zaleca się noszenie rękawic ochronnych, aby uniknąć skaleczeń.
- Nie instaluj produktu w otwartych przestrzeniach narażonych na działanie czynników atmosferycznych.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokościach poniżej 2000 m.
- Aby usunąć folie ochronne i naklejki reklamowe z przedniej powierzchni piekarnika przed pierwszym użyciem

OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

- Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami.
- Podłączenie do źródła prądu można wykonać za pomocą wtyczki lub za pomocą stałego okablowania, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii przepięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem prądu, które może wytrzymać maksymalne podłączone obciążenie i jest zgodne z obowiązującym ustawodawstwem.

  W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji.

  Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten

wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.

- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- W sprawie napraw należy zwrócić się do Działu obsługi klienta i poprosić o zastosowanie oryginalnych części zamiennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Piekarnik należy wyłączyć przed wyciągnięciem zdejmowalnych części. Po wyczyszczeniu należy je ponownie złożyć zgodnie z instrukcją.
- Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych zasadniczych reguł:
  - Nie ciągnąć za kabel zasilający podczas odłączania urządzenia od źródła zasilania;
  - Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
  - Generalnie nie zaleca się używania adapterów, wielu gniazd i przedłużaczy.
  - W razie awarii i/lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie manipulować przy nim.
- ⓘ **UWAGA**: Piekarnik może wymagać prac konserwacyjnych, dlatego zaleca się udostępnienie innego gniazda ściennego, tak aby można było go podłączyć, jeśli zostanie wyjęty z miejsca, w którym go zainstalowano.
- Jakakolwiek naprawa, instalacja i konserwacja nieprawidłowo przeprowadzona może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Firma produkcyjna niniejszym oświadcza, że nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie lub pośrednie spowodowane nieprawidłową instalacją, konserwacją lub naprawami. Ponadto nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub przerwaniem instalacji uziemiającej (np. porażeniem prądem).
- ⚠ **OSTROŻNIE**: aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną. . Urządzenie nie jest przeznaczone do włączania za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

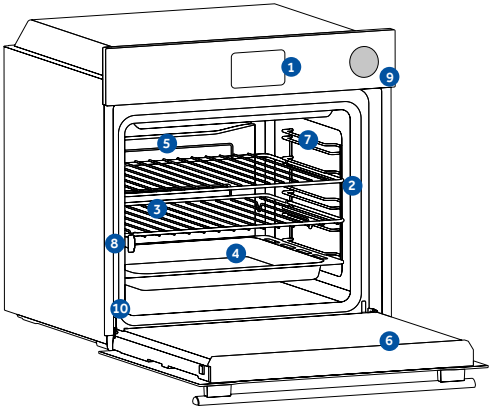
- Ociekacz zbiera resztki, które ociekają podczas gotowania/pieczenia.
- Umieszczając tacę do Airfry lub ruszt na prowadnicach bocznych, należy zwrócić uwagę, aby krótsza część boku (między ogranicznikiem a końcem) była skierowana w stronę wnętrza piekarnika. Jeżeli ruszt posiada ozdobną metalową listwę, należy zwrócić uwagę na jej umiejscowienie na zewnątrz piekarnika, tak aby logo marki było widoczne i czytelne. Prawidłowe ustawienie można znaleźć także na ilustracji w części „Akcesoria" niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie używaj ostrych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.
- Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.
- Podczas pieczenia wewnątrz piekarnika lub na szybie drzwiczek może skraplać się wilgoć. Jest to stan normalny.
- Aby ograniczyć skraplanie wilgoci, przed włożeniem potrawy do piekarnika należy po jego włączeniu odczekać 10-15 minut. Kondensacja zniknie, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa należy piec w naczyniu z pokrywką zamiast na nieosłoniętej tacce.
- Po upieczeniu potrawy nie powinno się zostawiać jej w piekarniku przez czas dłuższy niż 15-20 minut.
- W przypadku długiej awarii zasilania podczas fazy pieczenia może dojść do nieprawidłowego działania wskaźnika kontrolnego. W takim przypadku należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Nie wykładać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiekolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią stwarzają ryzyko stopienia i pogorszenia stanu emalii wewnątrz piekarnika.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Nie wolno zdejmować uszczelki drzwiczek piekarnika.
- ⚠ **UWAGA**: Nie napełniać dna komory wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE**: Nie umieszczaj żywności bezpośrednio na rusztach piekarnika. Zawsze używaj papieru do pieczenia i/lub odpowiednich blach lub form.
- Wszystkie akcesoria przed pierwszym użyciem umyj roztworem gorącej wody i płynu do mycia naczyń.

OSTRZEŻENIA (DOT. FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas napełniania zbiornika pary poziom wody nie może przekraczać maksymalnego poziomu wskazanego na zbiorniku.
- Do napełniania zbiornika należy używać tylko wody pitnej.

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

2.1. PRZEGLĄD PRODUKTU

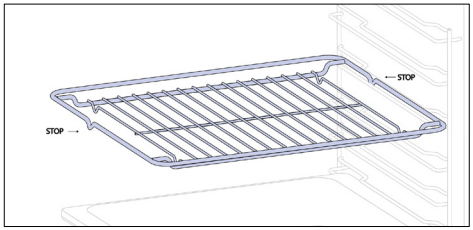


1. **Panel sterowania**
2. **Numery pozycji na półkach**
3. **Siatki metalowe**
4. **Tace**
5. **Osłona wentylatora**
6. **Drzwiczki piekarnika**
7. **Boczne siatki** (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)
8. **Prowadnice teleskopowe**
9. **Zbiornik wody**
10. **Numer seryjny i kod QR**

Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.

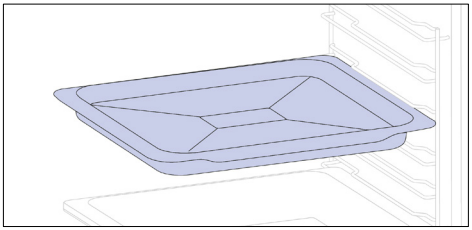
2.2. AKCESORIA

Kratka metalowa



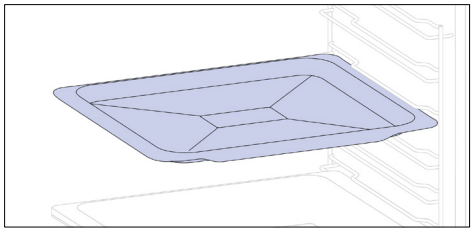
Ruszt w piekarniku to wyjmowana i regulowana półka, na której można ustawiać naczynia kuchenne. Można ją regulować na różnych wysokościach, dostosowując do różnych potrzeb. Nie należy umieszczać potraw bezpośrednio na ruszcie; zamiast tego należy użyć papieru pergaminowego lub odpowiednich blach do pieczenia.

Głębsza taca



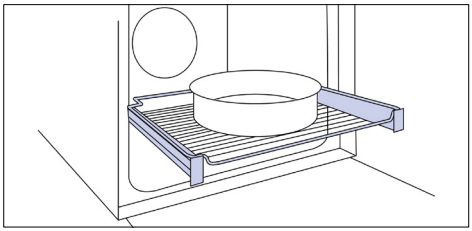
Głębsza blacha idealnie nadaje się do przepisów z dodatkiem płynów lub warstw, takich jak zapiekanki lub pieczenie. Jej głębokość została specjalnie zaprojektowana, aby zapewnić pożądaną konsystencję przygotowywanej w nim żywności.

Blacha do pieczenia (tylko jeśli jest dostępna*)



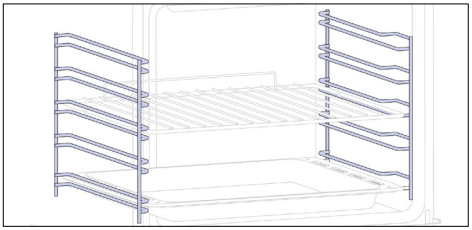
Blacha do pieczenia idealnie nadaje się do uzyskania równomiernego przyrumienienia od dołu, co czyni ją idealną do ciastek i ciast ze względu na jej płytką, płaską konstrukcję. Dodatkowo umieszczenie jej pod rusztem do gotowania może pomóc w zbieraniu skroplin i zapobiegnięciu ubrudzenia piekarniku.

Prowadnice teleskopowe (tylko jeśli jest dostępna*)



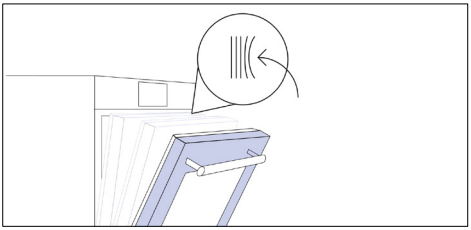
Teleskopowe szyny piekarnika to półki, które można wysuwać, co ułatwia wkładanie i wyjmowanie potraw, bez konieczności sięgania do wnętrza gorącego piekarnika. Poprawiają bezpieczeństwo, stabilność i można je regulować na różnych poziomach.

Boczne siatki druciane (tylko jeśli jest dostępna*)



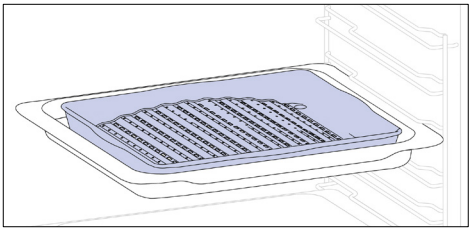
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika prowadnice boczne służą do umieszczenia blach do pieczenia i rusztów podczas pieczenia.

Zawiasy Soft-close/Soft-open
(tylko jeśli jest dostępna*)



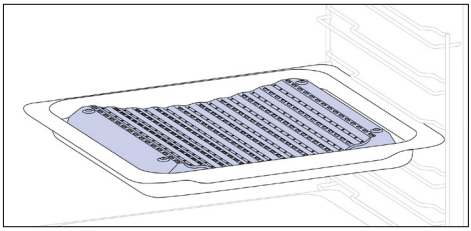
Zawiasy Soft-close/Soft-open kontrolują ruch drzwi, zapewniając ich płynny i zapobiegając trzaskaniu.

H-LAB taca – tryb grillowania
(tylko jeśli jest dostępna*)



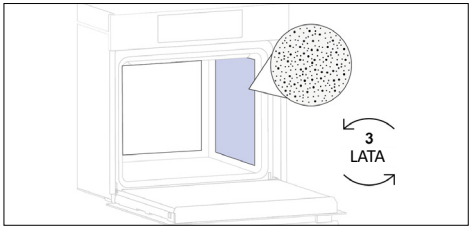
Wypukły kształt nadaje się do grillowania w piekarniku w wysokiej temperaturze (220°), umożliwiając efekt grillowania nawet w domu przy niewielkiej ilości dymu dzięki działaniu odprowadzającemu tłuszcz z dna blachy.

H-LAB taca – tryb PARA
(tylko jeśli jest dostępna*)

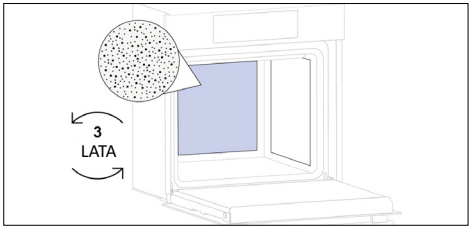


Wklęsły kształt umożliwia prawidłową cyrkulację wilgoci powstającej podczas gotowania, utrzymując wysoki poziom wilgotności żywności. W zależności od ilości wody włożonej do tacy, uzyskamy bardziej suche lub bardziej „mokre" potrawy.

Panele katalityczne
(tylko jeśli jest dostępna*)

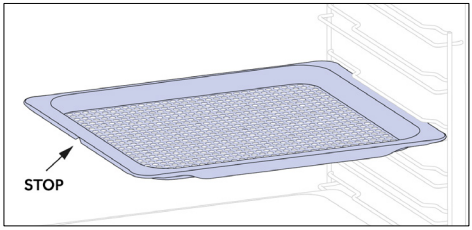


Osłona wentylatora katalityczne
(tylko jeśli jest dostępna*)



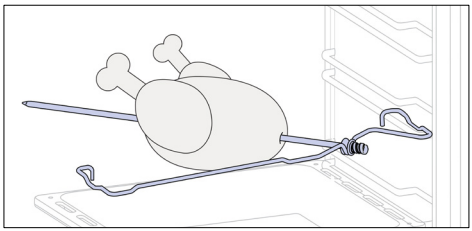
Speciale panelen met emaille, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2/3 bereidingscycli per week).

Taca Airfry (tylko jeśli jest dostępna*)



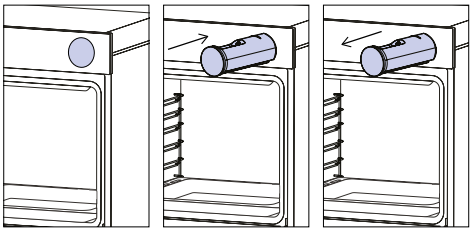
Taca Airfry zapewnia równomierny i trójwymiarowy dopływ gorącego powietrza do żywności, co zapewnia bardziej chrupiącą skórkę, zachowując jednocześnie delikatność wnętrza. Opcjonalnie na poziomie L1 można umieścić blachę do pieczenia, na której zbierane będą soki lub okruchy chleba.

Rożen (tylko jeśli jest dostępna*)



Rożen współpracuje z górnym elementem grzejnym, obracając potrawę, co umożliwia jej równomierne przygotowanie. Najlepiej nadaje się do żywności średniej wielkości. Idealny do odkrywania na nowo smaku tradycyjnej pieczeni.

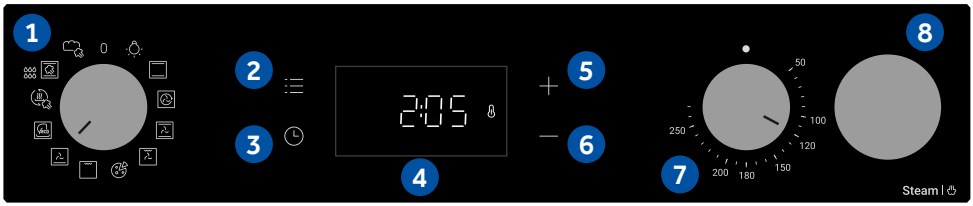
Zbiornik wody



Zbiornik pary to szuflada, którą można napełnić wodą niezbędną do uruchomienia programów gotowania i czyszczenia wspomaganych parą.

PL: Nie umieszczaj żywności bezpośrednio na rusztach piekarnika. Zawsze używaj papieru do pieczenia i/lub odpowiednich blach lub form.

2.3. PANEL STEROWANIA



Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826
Pobór mocy produktu w trybie czuwania z informacją lub wyświetlaniem stanu: 0,8 W
Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb czuwania z wyświetlaniem informacji lub stanu: 20 min

Funkcje i ranking funkcji można zmieniać w zależności od modelu.

1. Pokrętło wyboru funkcji
2. Menu główne
3. Zegar
4. Wyświetlacz LED
5. Przycisk plus (+)
6. Przycisk minus (-)
7. Pokrętło wyboru temperatury
8. Zbiornik wody

GŁÓWNE FUNKCJE

Wyświetlacz posiada 3 główne funkcje:

Symbol	Funkcja	Opis
	Menu główne	Naciśnij raz, aby włączyć blokadę rodzicielską, dwa razy, aby uzyskać dostęp do godziny, trzy razy, aby włączyć głośność alarmu i cztery razy, aby włączyć tryb regulacji jasności.
	Menu minutnika	Naciśnij raz, aby ustawić czas gotowania, dwa razy, aby włączyć minutnik.
+ −	**+/-**	Naciśnij te przyciski, aby zwiększyć/zmniejszyć wartości lub włączyć/wyłączyć funkcję w trybach regulacji. Przytrzymaj + przez 5 sekund, aby aktywować godzinę na wyświetlaczu.

3. PRZED URUCHOMIENIEM

3.1. INFORMACJE NA START

Kiedy po raz pierwszy włączysz piekarnik, możesz zauważyć dym. Nie martw się, po prostu poczekaj, aż dym opadnie, zanim użyjesz piekarnika.

Jak działa oświetlenie

Komora piekarnika jest oświetlana przez jedną lub więcej żarówek, zwykle włączanych za każdym razem, gdy rozpoczyna się funkcja gotowania.

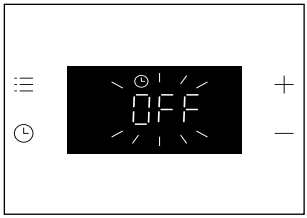
Jak działa wentylator chłodzący

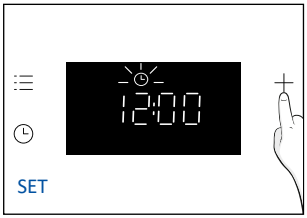
Wentylator chłodzący odpowiada za odprowadzanie ciepła, zapobieganie nadmiernemu nagrzaniu piekarnika i jego otoczenia oraz ochronę urządzeń kuchennych przed działaniem wysokich temperatur. Działa podczas i po cyklu pieczenia w zależności od temperatury wewnętrznej piekarnika.
Gdy wentylator chłodzący działa, zwykle generuje delikatne buczenie lub warczenie. Można również zauważyć ciepły strumień powietrza wydobywający się ze szczeliny pomiędzy drzwiczkami piekarnika a panelem sterowania.

3.2. PIERWSZE UŻYCIE

Kiedy urządzenie jest włączane po raz pierwszy, pierwszym krokiem jest ustawienie pory dnia.

- **USTAW MINUTNIK:** Na wyświetlaczu pojawi się „WYŁ.”. Naciśnij „+”, aby ustawić aktualną godzinę. Poczekaj 5 sekund na potwierdzenie.

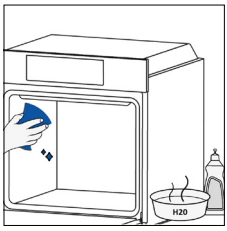


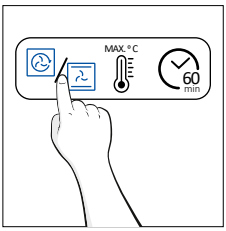


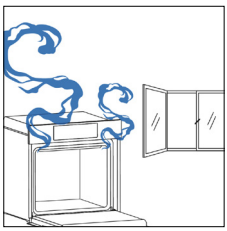


3.3. PRELIMINARY CLEANING

Przed użyciem po raz pierwszy wyczyścić piekarnik. Przetrzeć zewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną, miękką szmatką. Umyć wszystkie akcesoria i wytrzeć wnętrze piekarnika płynem do mycia naczyń wymieszanym z gorącą wodą. Nastawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony na około 1 godzinę, co pozwoli na usunięcie wszelkich utrzymujących się zapachów nowości.





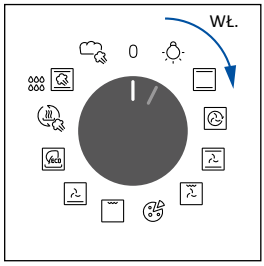


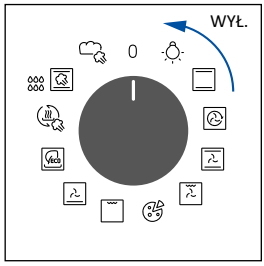
4. DZIAŁANIE PRODUKTU

4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

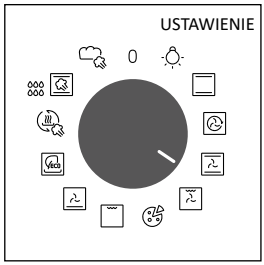
Aby włączyć piekarnik, obróć pokrętło funkcji (w prawo/w lewo) i wybierz program. Aby wyłączyć, ustaw pokrętło funkcji w pozycji „0”.

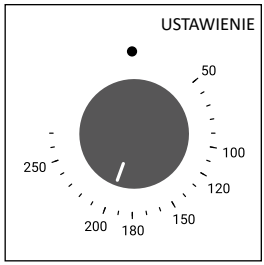




USTAW PROGRAM GOTOWANIA

Obróć pokrętło funkcji i wybierz żądany program, a następnie ustaw temperaturę za pomocą pokrętła wyboru temperatury.





GŁÓWNE MENU

Przejdź do menu głównego, naciskając ☰ . Aby przejść do opcji ☰ tyle razy, ile potrzeba do wprowadzenia następujących ustawień:

BLOKADY KLAWISZY

Funkcja ta umożliwia zablokowanie ekranu, aby zapobiec niepożądanemu korzystaniu z niego przez osoby niepełnoletnie.
Aby włączyć blokadę ekranu, naciśnij raz „Menu główne", a następnie naciśnij „+", aby potwierdzić.
Aby wyłączyć blokadę, naciśnij „Menu główne", a następnie naciśnij „-".

Włączanie



Wyłączanie



UWAGA:

Tryb blokady klawiszy: Jeśli blokada jest aktywna, a pokrętło wyboru funkcji znajduje się w pozycji innej niż „0", tylko przyciski wyświetlacza nie będą działać do momentu wyłączenia blokady. Jeśli pokrętło wyboru funkcji zmieni pozycję, produkt będzie działał zgodnie z wybranym programem.

USTAWIANIE ZEGARA

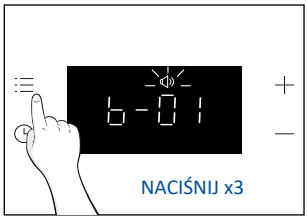
Umożliwia zmianę godziny.
Naciśnij ☰ , aby wejść do menu głównego. Kliknij ☰ tyle razy (x2), ile to konieczne, aby wybrać opcję „Godzina". Następnie użyj „+/-", aby ustawić wartość. Aby potwierdzić, odczekaj 5 sekund lub naciśnij raz Menu główne ☰.



UWAGA: piekarnik jest domyślnie ustawiony na tryb „24h". Aby przełączyć się na tryb „12h", przytrzymaj „+" przez 5 sekund w trybie gotowości. W ten sam sposób można wrócić do trybu „24h".

GŁOŚNOŚĆ ALARMU

Umożliwia zmianę głośności sygnału ostrzegawczego.
Naciśnij , aby otworzyć Menu główne. Dotknij tyle razy (x3), ile to konieczne, aby wybrać „Głośność alarmu”. Na wyświetlaczu pojawi się „b-01”. Liczby oznaczają poziom natężenia dźwięku, który można zmienić za pomocą “+/-”. Aby potwierdzić, odczekaj 5 sekund lub naciśnij raz menu .

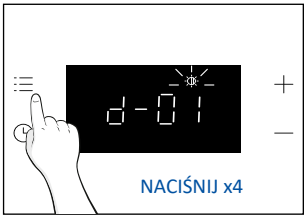




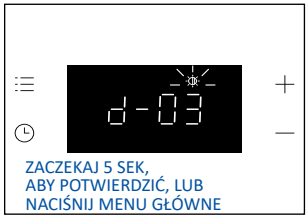


JASNOŚĆ WYŚWIETLACZA

Umożliwia zmianę jasności dźwięku wyświetlacza piekarnika.
Naciśnij , aby otworzyć Menu główne. Dotknij tyle razy (x4), ile to konieczne, aby wybrać „Głośność alarmu”. Na wyświetlaczu pojawi się „d-01”. Liczby oznaczają poziom intensywności jasności, który można zmienić za pomocą “+/-”. Aby potwierdzić, odczekaj 5 sekund lub naciśnij raz menu .







MENU MINUTNIKA

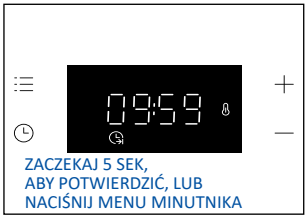
Uzyskaj dostęp do menu minutnika, naciskając . Aby przejść do opcji tyle razy, ile potrzeba do wprowadzenia następujących ustawień:

CZAS GOTOWANIA

Umożliwia ustawienie czasu gotowania wymaganego dla wybranego przepisu.
AKTYWACJA: naciśnij , aby wejść do menu minutnika. Następnie użyj „+/-”, aby ustawić wartość.
Aby potwierdzić, odczekaj 5 sekund lub naciśnij „Menu minutnika”.







Odliczanie rozpoczyna się po ustawieniu minutnika. Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania, uruchamiając tryb „Czas gotowania” i używając przycisków „+/-”. Po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec”.
Aby zatrzymać czas gotowania, przytrzymaj przycisk minutnika przez 3 sekundy lub zresetuj wartość minutnika za pomocą „-”.

Po zakończeniu gotowania:

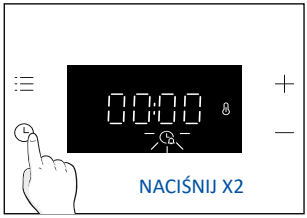
1. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec”, a przez 30 sekund będzie emitowany sygnał ostrzegawczy (jeśli nie zostanie anulowany).
2. Naciśnij przycisk „Minutnik” , aby anulować dźwięk ostrzegawczy. Komunikat „Koniec” zniknie z wyświetlacza, a zamiast niego pojawi się bieżąca godzina.

OSTRZEŻENIE: Piekarnik działa teraz w trybie ręcznym, należy wyłączyć funkcję piekarnika i komutator termostatu; w przeciwnym razie piekarnik będzie nadal się nagrzewać.

UWAGA: Dźwięk ostrzegawczy zostanie wyciszony po naciśnięciu dowolnego przycisku innego niż przycisk minutnika , na wyświetlaczu pozostanie komunikat „Koniec”, a piekarnik nie będzie działał.

MINUTNIK

Pozwala używać piekarnika jako budzika.
AKTYWACJA: naciśnij , aby wejść do menu minutnika. Dotknij tyle razy, ile to konieczne (x2), aby wybrać „Minutnik”. Następnie użyj „+/-”, aby ustawić wartość. Aby potwierdzić, odczekaj 5 sekund lub naciśnij „Menu minutnika”.







Po zakończeniu odliczania:

1. Na wyświetlaczu zacznie migać ikona alarmu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który będzie trwał około 30 sekund, jeśli nie zostanie anulowany.
2. Naciśnij dowolny klawisz, aby anulować dźwięk alarmu. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina. Piekarnik będzie działał do momentu ustawienia lewego pokrętła w pozycji 0.

Aby zatrzymać minutnik, przytrzymaj przycisk minutnika przez 3 sekundy lub zresetuj wartość za pomocą „-”.

WSKAŹNIK STANU KOMUTATORA PIEKARNIKA

Selektor temperatury:

Jeżeli temperatura piekarnika jest niższa od ustawionej, na wyświetlaczu pojawia się ikona (Termostat Wł.)

4.2. FUNKCJE GOTOWANIA

4.2.1. STANDARDOWE FUNKCJE

UWAGA: Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w poniższej tabeli dotyczącymi nagrzewania wstępnego. „TAK” oznacza, że wymagane jest nagrzewanie wstępne; „NIE” oznacza, że nagrzewanie wstępne nie jest zalecane i potrawy należy wkładać do zimnego piekarnika.

Symbol	Funkcja	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Sugestie
	Lampa			
	*Tradycyjny	L2/L3	TAK	IDEALNE DO: ciast, pieczywa, herbatników, quiche na jednym poziomie przy użyciu grzania górnego i dolnego.
	Wielopoziomowo	L4(jedna taca) L2+L5 (dwie tace) L2+L4+L6 (trzy tace)	TAK	IDEALNE DO: ciast, herbatników i pizzy na jednym lub kilku poziomach. Idealny do gotowania różnych potraw.
	Termoobieg	L2/L3/L4	TAK	IDEALNE DO: całego kurczaka, kawałków kurczaka, warzyw i małych wypieków na jednym poziomie dzięki połączeniu termoobiegu z górną i dolną grzałką.
	Grill + termoobieg	L4/L5	TAK	IDEALNY DO: całych kawałków mięsa (pieczeni) lub potraw zapiekanych. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zgromadzić soki. W razie potrzeby obrócić potrawę w połowie gotowania.
	Pizza	L2/L3	TAK	IDEALNE DO: wszelkiego rodzaju pizzy z podgrzewaniem piekarnika lub bez.
	**Grill	L6 do cienkich potraw, L4 do gęstszych potraw.	NIE	IDEALNE DO: dużych ilości kiełbas, steków i pieczywa tostowego. Cały obszar pod grzałką grilla staje się gorący. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. W razie potrzeby obróć potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania.
	Grzanie dolne + termoobieg	L3/L4	NIE	IDEALNY DO: tart, quiche i cienkiej pizzy z termoobiegiem i dolnym grzaniem. Umożliwia pieczenie górnej części za pomocą ciepła emitowanego pośrednio.
	*ECO	L3/L4	NIE	IDEALNY DO: przyrządzania kawałków kurczaka, całych kawałków mięsa, ryb lub zapiekanek. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zgromadzić soki. W razie potrzeby obrócić potrawę w połowie gotowania. Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas gotowania, utrzymując żywność wilgotną i delikatną.

	Regeneracja	L3/L4	NIE	Funkcja ta służy do odgrzewania wcześniej przygotowanych dań (serwowanych na talerzach) oraz wypieków, przywracając im świeżość i jakość właściwą dla potraw prosto z kuchni. Dzięki zastosowaniu pary podczas procesu regeneracji zapobiega się wysychaniu powierzchni produktów. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, co pozwala zachować oryginalny smak i aromat potraw, sprawiając, że smakują one jak świeżo przygotowane.
	Para°	L3/L4	NIE	IDEALNA DO: warzyw, ciast, ciasteczek, ryżu, mięs, ryb i drobiu – przyrządzanych na jednym poziomie z wykorzystaniem grzałek górnej i dolnej oraz wspomagania parą. Połączenie pary i wysokiej temperatury pozwala uzyskać delikatne wnętrze i chrupiącą skórkę. Funkcja ta doskonale sprawdza się również w przypadku pieczenia w niskiej temperaturze, zapewniając delikatne, soczyste i równomiernie upieczone mięsa.”
	Chleb	L3/L4	NIE	IDEALNY DO: wypieku różnego rodzaju pieczywa, takiego jak chleb pełnoziarnisty, ciabatta czy bagietki. Dzięki wyjątkowemu połączeniu pary i wysokiej temperatury wypieki osiągają jakość profesjonalną, wyróżniając się doskonałą chrupkością, głębokim kolorem i lśniącą skórką.”

*Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.
**Używać przy zamkniętych drzwiczkach.

5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

5.1. OGÓLNA TABELA GOTOWANIA

UWAGA: Do pieczenia ciast, quiche i innych przepisów wymagających formy lub pojemnika na 2 poziomach, umieść blachę naprzemiennie: górną blachę po lewej stronie i dolną blachę po prawej stronie.

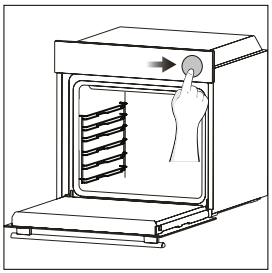
Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min)
Słodkie wypieki	Małe ciasta/ babeczki	1	Tradycyjny Wielopoziomowo Termoobieg	170°C 155°C 140°C	T	Głębsza blacha do pieczenia	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Wielopoziomowo	150°C		Głębsze+ Blachy do pieczenia	L2+L5	35-45
		3	Wielopoziomowo	145°C		Głębsze+ Blachy do pieczenia	L2+L4+L6	40-50
	Biszkopty (26 cm Ø)	1	Tradycyjny Wielopoziomowo Termoobieg	160°C 160°C 150°C	T	Siatka metalowa +forma do ciasta	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Wielopoziomowo	150°C		Siatka metalowa +forma do ciasta	L1+L4	40-50
	Ciastka	1	Tradycyjny Wielopoziomowo Termoobieg	150°C 150°C 130°C	T	Głębsza blacha do pieczenia	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Wielopoziomowo	140°C		Głębsze+ Blachy do pieczenia	L2+L5	50-60
	Krokiety	1	Tradycyjny	190°C	T	Głębsza blacha do pieczenia	L3	25-35
		2	Wielopoziomowo	170°C		Głębsza blacha do pieczenia	L2+L5	35-45
	Yorkshire pudding	1	Tradycyjny	200°C	T	Głębsza blacha do pieczenia	L3	20-30
	Bezy	1	Wielopoziomowo	90°C	T	Głębsza blacha do pieczenia	L4	80-100
	Makaron	1	Tradycyjny	150°C	T	Głębsza blacha do pieczenia	L3	15-20
	Jabłecznik	1	Tradycyjny	170°C	T	Siatka metalowa +forma do ciasta	L2	70-80
		1	Termoobieg	150°C	T	Siatka metalowa +forma do ciasta	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Tradycyjny	170°C	T	Siatka metalowa +forma do ciasta	L4	60-70
	Tarty	2	Grzanie dolne + termoobieg	180°C	N	Siatka metalowa +forma do ciasta	L3	30-40
	Suflet czekoladowy	1	Tradycyjny	200°C	T	Głębsza blacha do pieczenia + molds	L3	10-15
	Sernik	1	Tradycyjny	150°C	T	Siatka metalowa +forma do ciasta	L2	50-65
	Mrożone rogaliki	1	Tradycyjny	180°C	T	Głębsza blacha do pieczenia	L3	20-25
		2	Wielopoziomowo	180°C		Głębsza blacha do pieczenia	L2+L5	25-35
		3	Wielopoziomowo	160°C		Głębsza blacha do pieczenia	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, mrożony	1	Tradycyjny	200°C	T	Głębsza blacha do pieczenia	L3	30-45

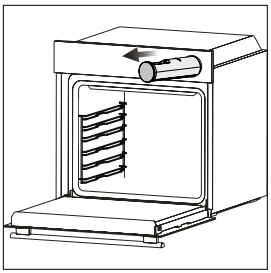
Kategoria	Przepis	Liczba po-ziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewa-nie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min)
Chleby i placki	Chleb tostowy	1	Grill	max	N	Kratka metalowa	L6	8-10
	Focaccia	1	Tradycyjny	200°C	T	Głębsza blacha do pieczenia	L3	25-35
	Chleb cały	1	Tradycyjny	200°C	T	Głębsza blacha do pieczenia	L3	30-50
Pikantne ciasta i zapiekanki	Słone ciasta / Quiche (26 cm Ø)	1	Tradycyjny	200°C	T	Kratka metalowa + Puszka na quiche	L1 or L2	30-50
		2	Wielopoziomowo	180°C		Kratka metalowa + Puszka na quiche	L1+L4	50-70
	Suflet serowy	1	Tradycyjny	200°C	T	Głębsza blacha do pieczenia	L3	20-30
	Lasagne, świeża	1	Tradycyjny	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	30-45
	Lasagne, mrożona	1	Tradycyjny	180°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	35-50
	Cannelloni, mrożone	1	Tradycyjny	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	35-50
	Zapiekany makaron	1	ECO	200°C	N	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	25-35
Pizza	Pizza, świeża (taca)	1	Tradycyjny Pizza	230°C 230°C	T N	Głębsza blacha do pieczenia	L2 or L3	15-25 25-35
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Głębsze+ Blachy do pieczenia	L2+L5	30-40
	Pizza, świeża (okrągła)	1	Tradycyjny Pizza	max max	T N	Blacha do pieczenia	L2 or L3	8-15 10-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Głębsze+ Blachy do pieczenia	L2+L5	30-40
	Pizza mrożona (cienkie ciasto)	1	Wielopoziomowo	220°C	N	Tacka air fryer***	L4	15-25
		2	Wielopoziomowo	200°C	T	Kratka metalowas	L2+L5	15-20
		3	Wielopoziomowo	180°C		Kratka metalowas	L2+L4+L6	15-25
Mięso i drób	Pieczony cały kurczak** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	N	Ruszt metalowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L3	50-70
		1	Termoobieg	200°C	T	Głębsza blacha do pieczenia	L2	45-60
	Udka kurczaka	1	Wielopoziomowo	220°C	N	Tacka air fryer***	L4	35-45
		1	Termoobieg	190°C	T	Głębsza blacha do pieczenia	L3	30-50
	Pieczona kaczka**	1	ECO	220°C	N	Ruszt metalowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L3	50-70
	Mrożone Nuggetsy (600-800)	1	Wielopoziomowo	190°C	N	Tacka air fryer***	L4	20-30

Kategoria	Przepis	Liczba po-ziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewa-nie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min)
Mięso i drób	Pieczony indyk**	1	ECO	220°C	N	Kratka metalowa + Naczynie żaroodporne	L3	50-70
		1	Termoobieg	200°C	T	Głębsza blacha do pieczenia	L2	45-60
	Żeberka wieprzowe (1000-1200g)	1	Tradycyjny	200°C	T	Kratka metalowa + Naczynie żaroodporne	L3	80-100
	Kiełbaski**	1	Grill	230°C	N	Ruszt metalowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	30-40
	Pieczeń wołowa (500g)	1	Tradycyjny	220°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-40
	Pieczeń mięsna (1000-1500g)	1	Tradycyjny	180°C	T	Blacha do pieczenia	L3	40-50
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1	ECO	220°C	N	Głębsza blacha do pieczenia	L4	55-75
		1	Termoobieg	200°C	T	Głębsza blacha do pieczenia	L2 or L3	50-60
Ryby i owoce morza	Grillowane owoce morza	1	Grill	220°C	N	Kratka metalowa	L4	15-30
	Mrożone paluszki rybne	1	Wielopoziomowo	200°C	N	Tacka air fryer***	L4	20-25
	Filet z ryby	1	Tradycyjny	170°C	T	Głębsza blacha do pieczenia	L3	10-25
	Pieczona ryba	1	ECO	200°C	N	Ruszt metalowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	20-30
Warzywa	Warzywa Zapiekanka	1	ECO	200°C	N	Kratka metalowa + Naczynie żaroodporne	L4	25-35
	Mrożone frytki (300-500g)	1	Wielopoziomowo	200°C	N	Tacka air fryer***	L4	30-40
	Mrożone ćwiartki ziemniaczane (400-600g)	1	Wielopoziomowo	200°C	N	Tacka air fryer***	L4	25-35
	Zapiekanka ziem-niaczana	1	ECO	200°C	N	Kratka metalowa + Naczynie żaroodporne	L4	25-35
	Pieczone ziemniaki	1	Tradycyjny	200°C	T	Głębsza blacha do pieczenia	L4	50-60
		1	Termoobieg	180°C	T	Głębsza blacha do pieczenia	L4	20-30

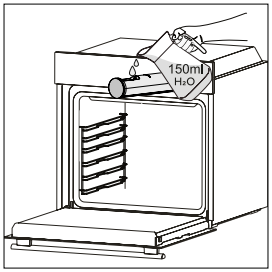
Czas gotowania może się różnić w zależności od przepisu konsumenta i składników.
*jeśli wymagane jest wstępne podgrzanie
** Jeśli to konieczne, obróć potrawę w połowie pieczenia.
*** Zależy od modelu piekarnika.

5.2. JAK KORZYSTAĆ ZE ZBIORNIKA NA PARĘ W PROGRAMACH GOTOWANIA NA PARZE

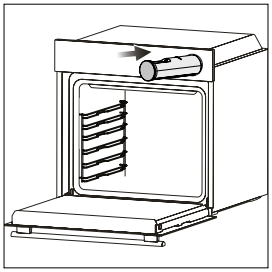


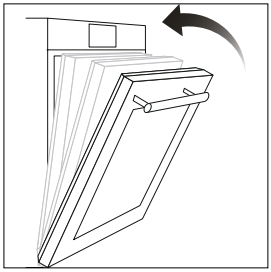


1. Lekko naciśnij zbiornik pary, aby go otworzyć.

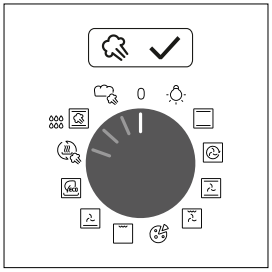


2. Wlej wodę pitną (150 ml) do zbiornika pary, używając dzbanka lub bezpośrednio z kranu. Nie przekraczaj maksymalnego poziomu wody oznaczonego wewnątrz zbiornika.





3. Wciśnij zbiornik na parę, aby go zamknąć, umieść żywność w piekarniku, a następnie zamknij drzwiczki piekarnika.



4. Wybierz funkcję gotowania na parze i ustaw temperaturę, aby rozpocząć gotowanie. Po wybraniu programu gotowania na parze interfejs użytkownika przypomni o konieczności dolania wody do zbiornika pary, nawet jeśli informacja ta pojawiła się już wcześniej.

UWAGA: w przypadku wlania zbyt dużej ilości wody jej nadmiar może pozostać w zbiorniku pary; po zakończeniu gotowania należy opróżnić zbiornik.

UWAGA: podczas gotowania na parze, pod koniec gotowania na dnie komory mogą pojawić się resztki wody lub kondensatu.

5.3. TABELA GOTOWANIA (ŚWIEŻE SKŁADNIKI)*

Tabela ta zawiera zalecane ustawienia dla programów gotowania na parze. Umożliwia ona przygotowywanie różnorodnych potraw bez konieczności wcześniejszego rozgrzewania piekarnika. Rzeczywisty czas gotowania może się różnić w zależności od przepisu, składników oraz ilości żywności.

Przepis	Wielkość porcji	Program gotowania	T°C	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania (min)
Bochenek białego chleba	500-1000 g	Chleb	180	Blacha głęboka piekarnika	L3	30-40
Bułki	6-8 szt.	Chleb	180	Blacha głęboka piekarnika	L3	25-35
Chleb pełnoziarnisty	400-600 g	Chleb	170	Blacha głęboka piekarnika	L3	20-35
Chleb żytni	500-1000 g	Chleb	170	Siatka + forma	L3	30-45
Bagietka	400-500 g	Chleb	180	Blacha głęboka piekarnika	L3	25-35
Ciabatta	6-8 szt.	Chleb	180	Blacha głęboka piekarnika	L3	25-35
Bajgle	6-8 szt.	Chleb	160	Blacha głęboka piekarnika	L2	30-40
Chleby kanapkowe	5-10 szt.	Chleb	160	Blacha głęboka piekarnika	L3	15-25
Brioche	6-8 szt.	Chleb	160	Blacha głęboka piekarnika	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Chleb	160	Blacha głęboka piekarnika	L3	30-40
Polędwica wołowa, średnia **	400-500 g	Para°	190	Metalowa kratka + Blacha do pieczenia L2	L3	35-45
Polędwica wołowa, wolno gotowana **	400-500 g	Para°	110	Metalowa kratka + Blacha do pieczenia L2	L3	40-50
Wołowina wellington	1000-1500 g	Para°	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	40-50
Pieczeń mielona	1000-1500 g	Para°	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	40-50
Pieczeń wieprzowa **	1000-1500 g	Para°	190	Metalowa kratka + Blacha do pieczenia L2	L3	60-70
Pieczeń wieprzowa, wolno gotowana **	1000-1500 g	Para°	110	Metalowa kratka + Blacha do pieczenia L2	L3	80-100
Kotlet jagnięcy	800-1000 g	Para°	190	Blacha głęboka piekarnika	L3	60-80
Noga jagnięca	1500-2000 g	Para°	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	80-100
Pierś z kurczaka	300-500 g	Para°	220	Blacha głęboka piekarnika	L3	20-30
Pałki z kurczaka	1000 gr (app. 10 szt)	Para°	220	Metalowa kratka + Blacha do pieczenia L2	L3	40-50
Filet z łososia	600 gr (app. 4 szt)	Para°	150	Blacha głęboka piekarnika	L2	15-25
Filet z łososia, wolno gotowany	600 gr (app. 4 szt)	Para°	110	Blacha głęboka piekarnika	L2	25-35
Filet z okonia morskiego	500 gr (app. 4 szt)	Para°	150	Blacha głęboka piekarnika	L3	10-25

Przepis	Wielkość porcji	Program gotowania	T°C	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania (min)
Filet z okonia morskiego, wolno gotowany	500 gr (app. 4 szt)	Para°	110	Blacha głęboka piekarnika	L3	20-30
Dorada	500-700 g	Para°	160	Blacha głęboka piekarnika	L3	30-40
Małe ciasta/Muffiny	10-20 szt.	Para°	170	Blacha głęboka piekarnika	L3	35-45
Ciasto owocowe, wolno pieczone	1000-1500 g	Para°	140	Siatka metalowa + forma	L3	60-80
Sernik	1000-1500 g	Para°	140	Siatka metalowa + forma	L2	60-80
Mrożony croissant	4-6 szt.	Para°	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	20-30
Mieszanka warzyw	1000-1500 g	Para°	220	Blacha głęboka piekarnika	L3	50-60
Pieczone ziemniaki, przekrojone na pół	500-1000 g	Para°	210	Blacha głęboka piekarnika	L3	50-60
Bakłażany, przekrojone na pół	400-500 g	Para°	210	Blacha głęboka piekarnika	L3	30-45
Kalafiory	400-500 g	Para°	210	Siatka metalowa + pyrex	L3	30-40
Koper włoski	400-600 g	Para°	200	Siatka metalowa + pyrex	L3	45-55
Marchewka w słupkach	250-500 g	Para°	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	35-45
Dynia pokrojona w kostkę	500-800 g	Para°	160	Blacha głęboka piekarnika	L3	30-40
Brokuły	400-600 g	Para°	150	Blacha głęboka piekarnika	L3	30-40
Flan warzywny	6 foremek	Para°	200	Blacha głęboka piekarnika	L3	30-40
Pizza	1 slice (200-300 g)	Regeneracja	110	Pyrex/Naczynie żaroodporne	L3	10-15
Focaccia	200-400 g	Regeneracja	110	Blacha głęboka piekarnika	L3	10-20
Bułki	300-500 g	Regeneracja	110	Blacha głęboka piekarnika	L3	15-25
Mrożony chleb	200-500 g	Regeneracja	110	Blacha głęboka piekarnika	L3	10-20
Bułki drożdżowe	200-500 g	Regeneracja	120	Blacha głęboka piekarnika	L3	20-30
Makarony	500-1000 g	Regeneracja	110	Blacha głęboka piekarnika	L3	10-20
Ciasta (muffiny)	100-300 g	Regeneracja	140	Blacha głęboka piekarnika	L3	25-35
Lasagne	500-1000 g	Regeneracja	120	Pyrex/Naczynie żaroodporne	L3	30-40
Dania jednogarnkowe (zapiekanki i pieczone warzywa)	400-700 g	Regeneracja	120	Pyrex/Naczynie żaroodporne	L3	30-40

*Po ugotowaniu lub regeneracji niektórych potraw, nadmiar wody może pozostać na dnie komory lub w zbiorniku na parę. Przed rozpoczęciem nowego cyklu pieczenia należy odsączyć nadmiar wody z obu komór.
** Przed włożeniem do piekarnika, obsmaż mięso przez kilka minut z każdej strony na gorącej patelni, aby uzyskać aromatyczną skórkę. Przed obsmażeniem można użyć soli i świeżo zmielonego pieprzu do doprawienia.

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

6.1. ZALECENIA OGÓLNE

Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning.

- Po każdorazowym użyciu piekarnika minimalne czyszczenie pomoże utrzymać piekarnik w idealnej czystości.
- Nie wykładać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią grozi stopieniem i zniszczeniem emalii od wewnątrz.
- Aby zapobiec nadmiernemu zabrudzeniu piekarnika i powstaniu silnego zapachu dymu, zalecamy, aby nie używać piekarnika przy bardzo wysokiej temperaturze. Lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i nieco obniżyć temperaturę.
- Oprócz akcesoriów dostarczonych wraz z piekarnikiem zalecamy używanie wyłącznie naczyń i form do pieczenia odpornych na bardzo wysokie temperatury.

6.2. CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

6.2.1. WEWNĄTRZ PIEKARNIKA: funkcje czyszczenia

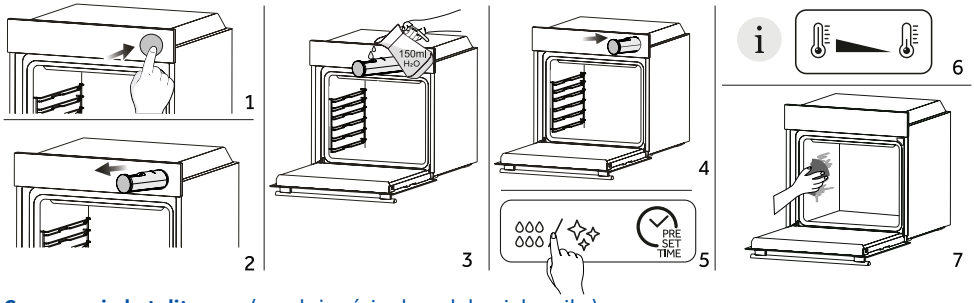
H2O Clean

Funkcja H2O Clean została zaprojektowana tak, aby bez wysiłku usuwać lekkie zabrudzenia oraz zapewniać szybkie i przyjazne dla środowiska rozwiązanie do czyszczenia komory piekarnika za pomocą siły pary.

Jak to działa:

1. Wlej 150 ml wody do zbiornika pary, używając dzbanka lub bezpośrednio z kranu. Nie przekraczaj maksymalnego poziomu wody zaznaczonego wewnątrz zbiornika.
2. Po aktywowaniu funkcji interfejs przypomni o dodaniu 150 ml wody do zbiornika pary.
3. Ustaw pokrętło temperatury na „100°C” i pozostaw urządzenie włączone na 20 minut.
4. Po zakończeniu procesu czyszczenia poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
5. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używaj wody destylowanej lub pitnej. Przetrzyj komorę piekarnika i pozostaw do całkowitego wyschnięcia, aby uniknąć możliwej korozji.



Czyszczenie katalityczne (w zależności od modelu piekarnika)

Panele katalityczne wyścielają komorę piekarnika i zapewniają luksus braku konieczności zmagania się z brudnym piekarnikiem.

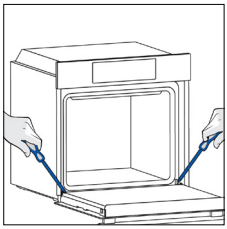
Panele pokryte są specjalistyczną emalią o mikroporowatej strukturze, która doskonale pochłania tłuszcz powstający w wyniku rozprysków.

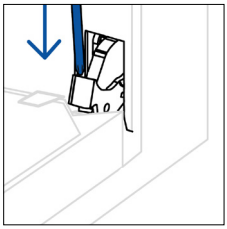
Poprzez katalityczną reakcję chemiczną skutecznie przekształcają wchłonięty smar w pierwiastki gazowe pod wpływem wysokich temperatur.

Zalecenia: Rozważ wymianę paneli katalitycznych po około trzech latach użytkowania, zwłaszcza jeśli używasz piekarnika od dwóch do trzech cykli gotowania tygodniowo. Zapewnia to optymalną wydajność i czystość.

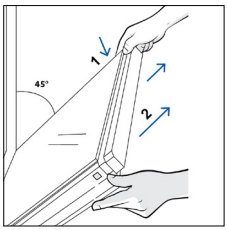
6.2.2. POZA PIEKARNIKIEM: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek

1. Ustawić drzwi pod kątem 90°. Obrócić zatrzaski zawiasów na zewnątrz piekarnika.

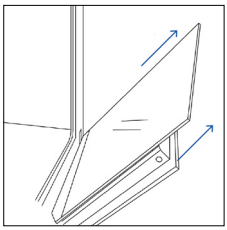




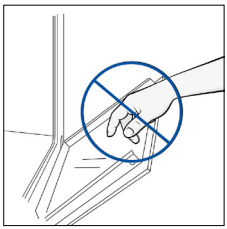
2. Ustawić drzwi pod kątem 45°. Jednocześnie nacisnąć dwa przyciski po obu stronach bocznych ramion drzwi i pociągnij do siebie, aby zdjąć osłonę górnych drzwiczek szyb.



3. Bardzo ostrożnie wyjąć szybę piekarnika, zaczynając od wewnętrznej. Podczas zabiegu mocno trzymać szybę obiema rękami i umieścić ją na płaskiej, wyścielanej powierzchni (np. na materiale).



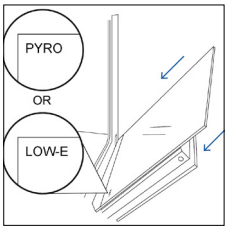
4. ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Zewnętrznej szyby nie da się zdjąć.



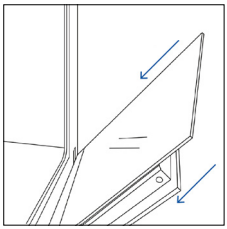
5. Szybę czyścić miękką ściereczką i odpowiednimi środkami czyszczącymi.



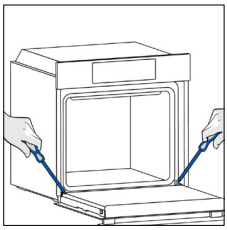
6. Włóż panele szklane, upewniając się, że etykieta „LOW-E / PYRO” jest czytelna i umieszczona w lewym dolnym rogu drzwi, w pobliżu lewego zawiasu. Dzięki temu wydrukowana etykieta na pierwszej szybie pozostanie po wewnętrznej stronie drzwi.

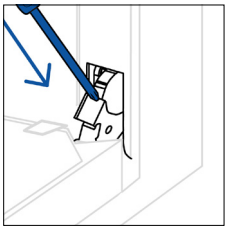


7. Załóż ponownie pokrywę drzwiczek górnej szyby, wciskając ją do środka, aż usłyszysz kliknięcie dwóch bocznych przycisków.



8. Następnie ustaw drzwiczki z powrotem na 90° i obróć zatrzaski zawiasów do wewnątrz, w stronę wnętrza piekarnika.





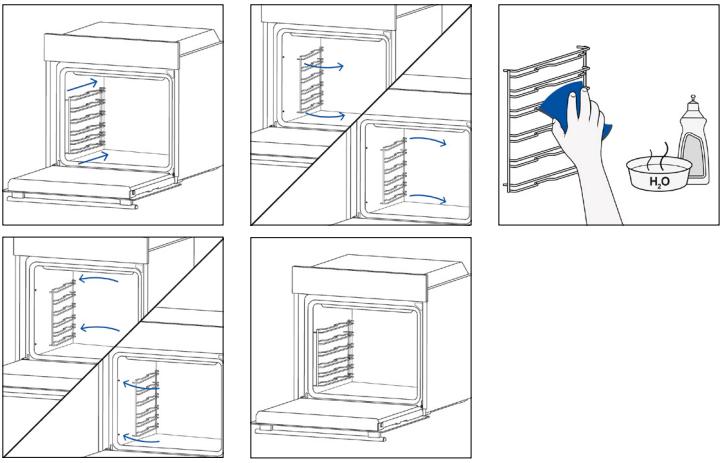
6.3. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

Po każdym użyciu dokładnie wyczyść akcesoria i osusz je ręcznikiem. W przypadku trwałych pozostałości należy rozważyć namoczenie akcesoriów w mieszaninie wody i mydła na około 30 minut przed ponownym umyciem.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie używać nigdy do czyszczenia ściernych detergentów, myjek drucianych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić w nieodwracalny sposób elementów emaliowanych. Stosować wyłącznie wodę, mydło lub detergenty na bazie amoniaku.

CZYSZCZENIE PROWADNIC BOCZNYCH:

1. Zdejmij prowadnice boczne, pociągając je w kierunku strzałek.
2. Aby wyczyścić prowadnice boczne, włóż je do zmywarki lub użyj wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostały później wysuszone.
3. Po procesie czyszczenia zamontuj prowadnice boczne w odwrotnej kolejności.



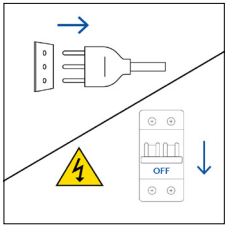
6.4. KONSERWACJA

WYMIANA KOMPONENTÓW

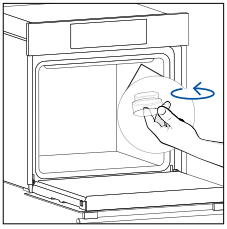
Wymiana żarówki na górze:

1. Odłączyć piekarnik od zasilania sieciowego.
2. Zdjąć szklaną osłonę lampy.
3. Zdemontować żarówkę.
4. Wymienić żarówkę na nową tego samego typu.
5. Założyć szklaną osłonę lampy.
6. Ponownie podłączyć piekarnik od źródła zasilania.

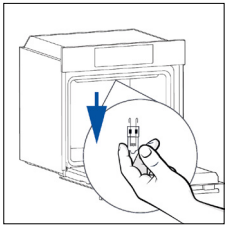
Krok 1



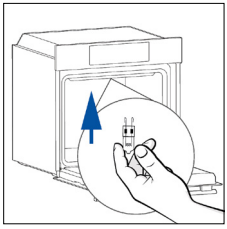
Krok 2



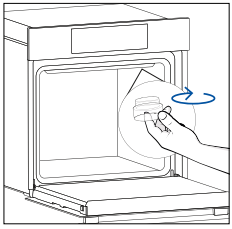
Krok 3



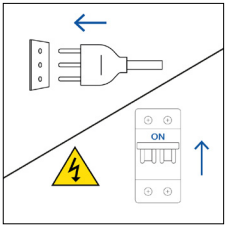
Krok 4

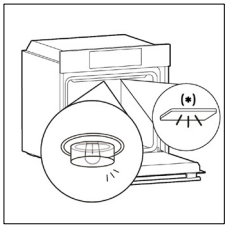


Krok 5



Krok 6





Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)
*W przypadku problemów z tą lampą skontaktuj się z obsługą klienta.

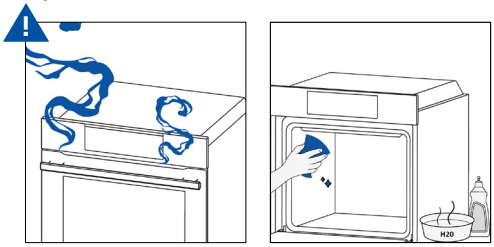
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli podczas użytkowania piekarnika wystąpi błąd, na wyświetlaczu pojawi się kod „ER”, po którym następują dwie cyfry, które identyfikują błąd.
Kontynuować, wyłączając piekarnik i odłączyć go od prądu, odczekać kilka minut, a następnie podłączyć go ponownie.
Jeśli błąd zniknie, możesz wznowić korzystanie z piekarnika. Jeśli tak się nie stanie, skontaktuj się z obsługą klienta i podaj kod (ERXX) widoczny na wyświetlaczu.

Błąd



Dym



8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

8.1. AUTYLIZACJA URZĄDZENIA



To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania). Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów.
Każdy może odegrać ważną rolę w zadbaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:
- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.
W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Po zakupie nowego urządzenia, stare można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie zakupione.

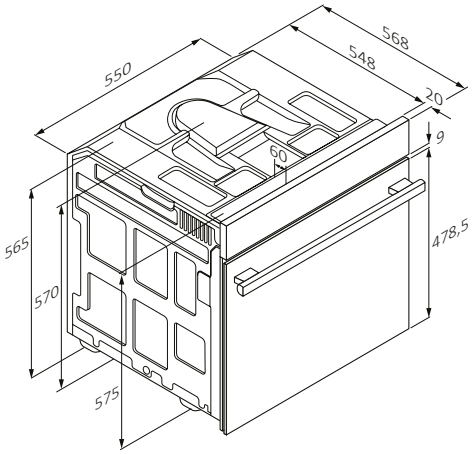
8.2. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

O ile możliwe, unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go wypełnić.
Drzwiczki piekarnika otwierać jak najrzadziej, ponieważ przy każdym otwarciu ucieka ciepło z wnętrza. Aby uzyskać znaczną oszczędność energii, wyłączyć piekarnik na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe, które piekarnik nadal wytwarza. Uszczelki utrzymywać w czystości i porządku, aby uniknąć uciekania ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli masz umowę na energię elektryczną z taryfą godzinową, program „gotowania opóźnionego” ułatwia oszczędzanie energii, przesuwając proces gotowania tak, aby rozpoczynał się w przedziale czasowym o obniżonej taryfie.

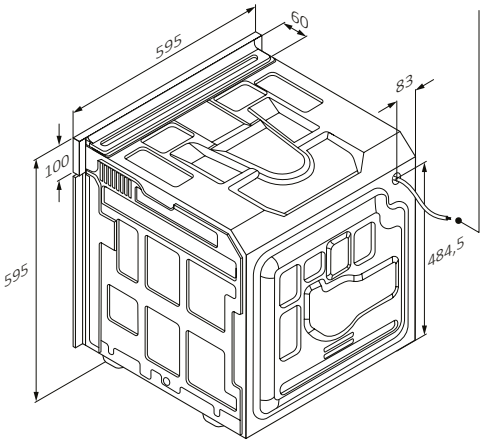
9. MONTAŻ

Możesz obejrzeć film instalacyjny produktu, skanując kod QR.

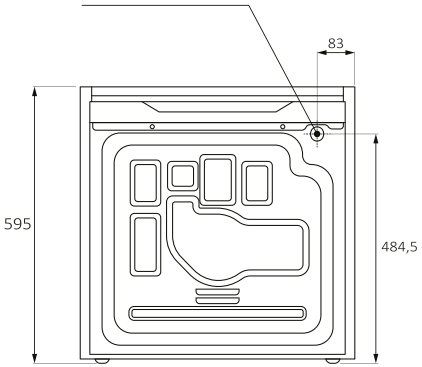
lub klikając tutaj **link**



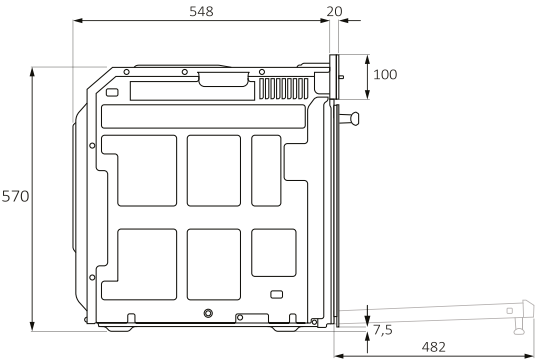
Kabel 1100



Kabel 1100

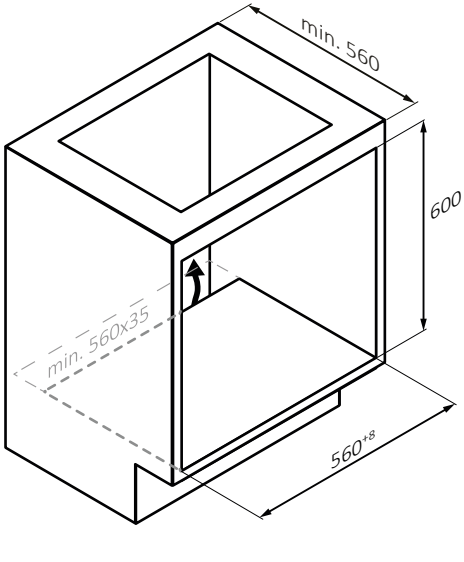


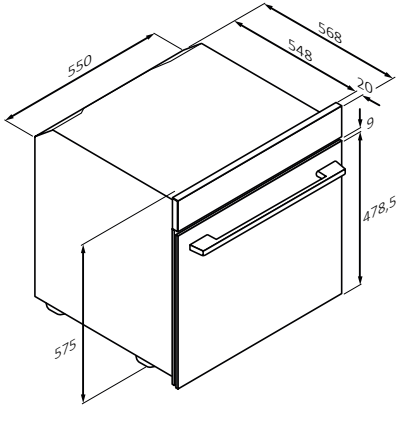
Widok tylny

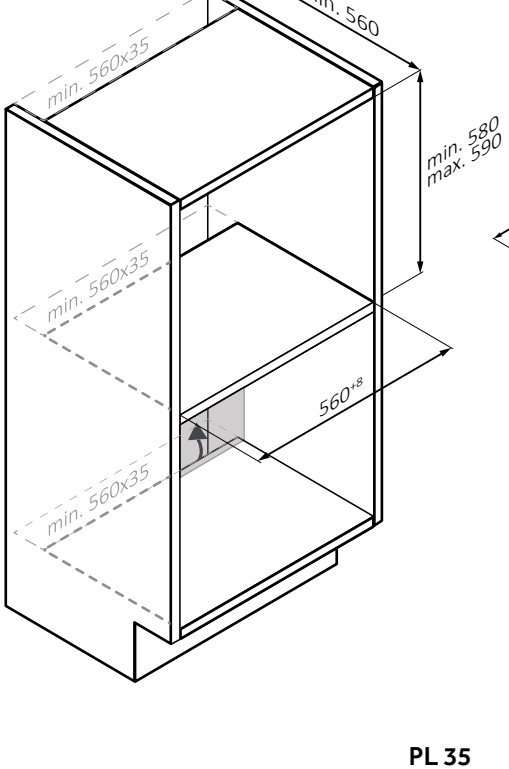


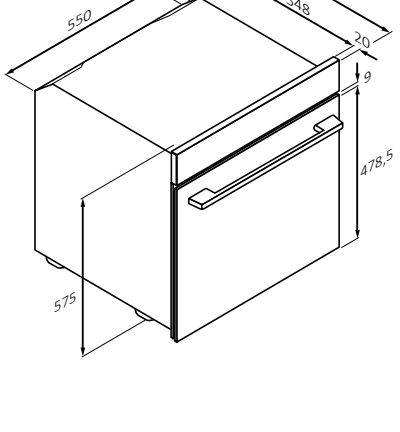
Widok boczny

mm

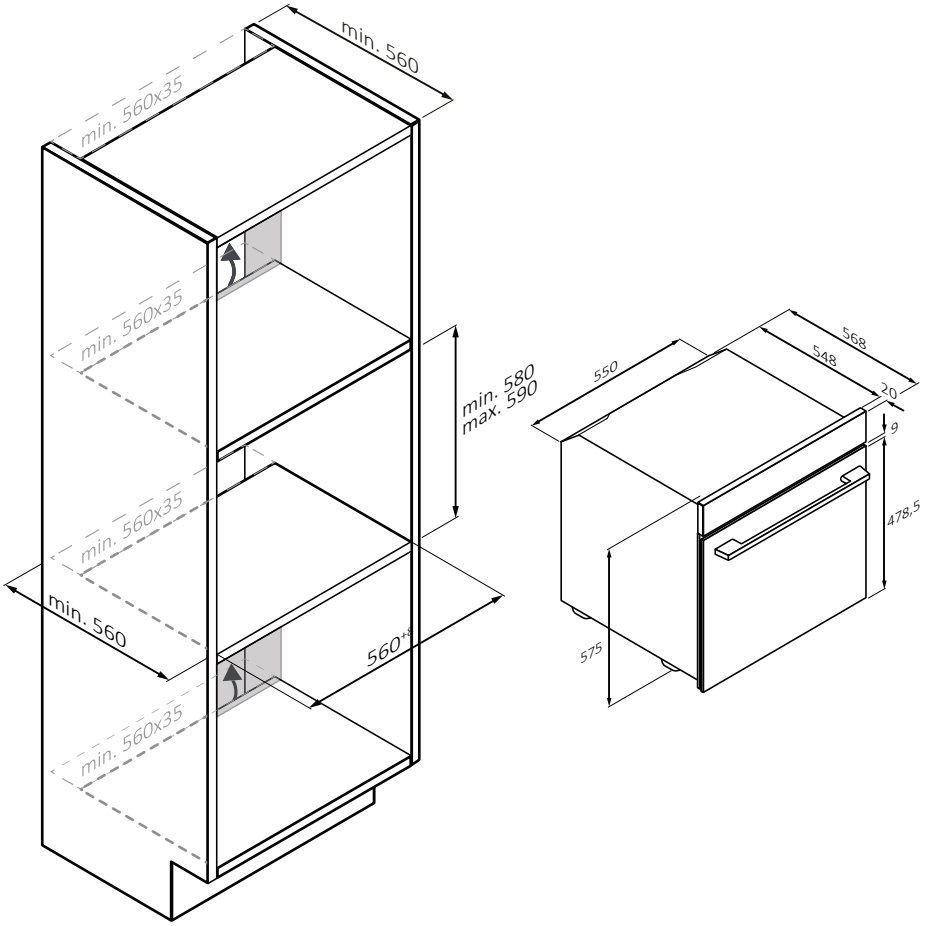

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

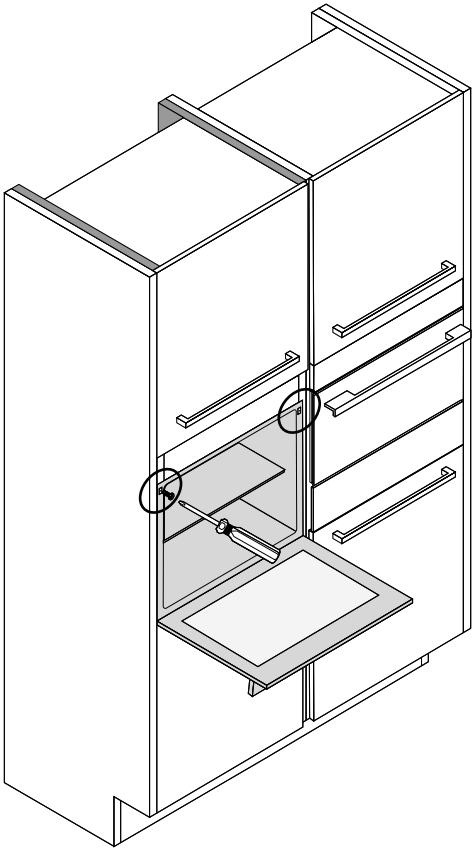

min. 560
min. 560x35
min. 560
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

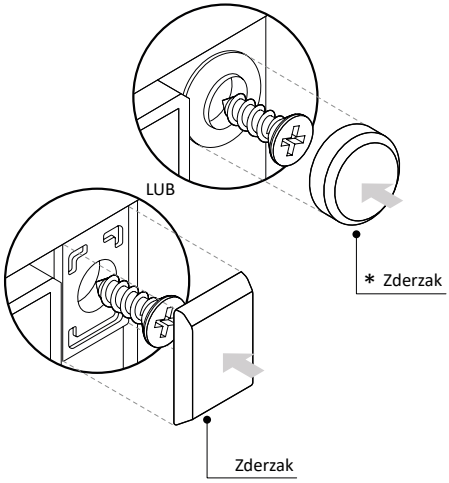

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(tylko jeśli jest dostępna*)

mm

VÍTEJTE

Děkujeme vám, že jste si vybrali náš výrobek. Pozorně si přečtěte tuto příručku včetně bezpečnostních pokynů a uschovejte ji pro budoucí použití, abyste byli v bezpečí a dosáhli těch nejlepších výsledků.
Před instalací trouby si poznamenejte sériové číslo, budete ho potřebovat pro případné opravy. Zkontrolujte, zda během přepravy nedošlo k poškození, a pokud si nejste jisti, před použitím spotřebiče se poraďte s technikem. Uchovávejte obalový materiál mimo dosah dětí.

POZNÁMKA: Upozorňujeme, že funkce a příslušenství trouby se mohou lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

SHRNUTÍ

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU
2.1. Přehled Výrobku
2.2. Příslušenství
2.3. Ovládací Panel

3. NEŽ ZAČNETE
3.1. Informace Ke Spuštění
3.2. První Použití
3.3. Předběžné Čištění

4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE
4.1. Jak Tento Výrobek Funguje
4.2. Funkce Pečení
4.2.1. Standardní Funkce

5. POKYNY PRO PEČENÍ
5.1. Všeobecná Tabulka Pečení
5.2. Jak Používat Nádržku Na Vodu Pro Programy Vaření S Párou
5.3. Tabulka Fresh Flavour

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
6.1. Všeobecná Doporučení
6.2. Čištění Trouby
6.2.1. Vnitřek Trouby: Funkce Čištění
6.2.2. Vnější Povrch Trouby: Demontáž A Čištění Skleněných Dvířek
6.3. Čištění Příslušenství
6.4. Údržba

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

8. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE
8.1. Likvidace Spotřebiče
8.2. Šetrnost A Ohleduplnost K Životnímu Prostředí

9. INSTALACE

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

OBECNÁ VAROVÁNÍ

- K čištění nepoužívejte parní čistič.
- Během používání je spotřebič uvnitř horký. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby.

Použití v souladu se stanovenými účely

- Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení pokrmů; jakékoli jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a proto nebezpečné. Výrobce nenese odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním.

Omezení použití

- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a údržbu bez dozoru.
- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami nezkušenými a neznalými, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- ⚠**VAROVÁNÍ**: Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: Přístupné součásti mohou být během používání horké. Zabraňte přístupu malých dětí ke spotřebiči.

UPOZORNĚNÍ K INSTALACI

- Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Vždy řádně instalována v souladu s instalačním návodem. Před instalací je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu určeném tak, aby bylo zajištěna které řádná cirkulace čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na obrázcích. Troubu vždy připevňujte k nábytku pomocí vrutů dodaných se spotřebičem.
- K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování.
- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorační dvířka, aby se zamezilo přehřívání.

- Během instalace musí být trouba odpojena od síťového napájení.
- Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky.
- Nesprávná instalace může způsobit zranění osob a zvířat nebo škodu na majetku. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.
- Instalaci musí provést kvalifikovaný a oprávněný technik, který musí znát a dodržovat zákonné normy platné v zemi instalace a pokyny výrobce.
- Po vybalení vždy zkontrolujte spotřebič, zda není poškozený; v případě problémů kontaktujte zákaznický servis ještě před instalací a nepřipojujte spotřebič k síťovému napájení.
- Než začnete spotřebič používat, odstraňte obalový materiál, včetně vložených návodů.
- Během instalace nepoužívejte madlo dvířek ke zdvihání a přemisťování trouby.
- Instalační a sousední nábytek musí odolat teplotám do 95 °C.
- Během instalace se doporučuje nosit ochranné rukavice, aby se zamezilo řezným zraněním.
- Neinstalujte výrobek do otevřeného prostředí vystaveného působení povětrnostních vlivů.
- Tento spotřebič je určen k používání v nadmořské výšce nižší než 2000 m.
- Na odstranění ochranných fólií a reklamních nálepek z předního povrchu trouby před prvním použitím

VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTŘINY

- Zásuvka, nebo přípojné místo musí odpovídat všem parametrům uvedeným na štítku spotřebiče a musí mít připojený a funkční zemnicí kontakt. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Veškeré úkony související s připojením spotřebiče k elektrické síti a její kontrole musí provést odborník s předepsanou kvalifikací dle norem platných v zemi instalace spotřebiče.
- Připojení ke zdroji energie lze provést pomocí zástrčky nebo pevné kabeláže a vícepólového jističe se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který je umístěn mezi spotřebičem a síťovým napájením, je dimenzován na maximální připojené zatížení a je v souladu s platnými právními předpisy.
- V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného odborníka s předepsanou kvalifikací dle norem platných v zemi instalace spotřebiče o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem.
- Zástrčka a zásuvka musí splňovat aktuální normy platné v zemi instalace Žlutozelený zemnicí kabel nesmí být přerušen jističem. Zásuvka a vícepólový jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče.

- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo kvalifikovaný odborník s předepsanou kvalifikací dle norem platných v zemi instalace spotřebiče, aby se vyloučilo riziko úrazu elektrickým proudem.
- V případě jakýchkoli oprav kontaktujte pouze oddělení péče o zákazníky a požadujte použití originálních náhradních dílů.
- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje síťového napětí, aby se předešlo úrazu elektrickým proudem.
- Před odstraněním odnímatelných součástí je nutné troubu vypnout a odpojit od zdroje síťového napětí. Po vyčištění je namontujte zpět podle pokynů.
- Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:
  - Netahejte za napájecí kabel, abyste spotřebič odpojili od zdroje napájení.
  - Nedotýkejte se spotřebiče mokrýma nebo vlhkýma rukama či nohama.
  - Používání adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů se všeobecně zakazuje.
  - V případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič, zajistěte jeho odpojení od zdroje síťového napětí odpojením zástrčky ze zásuvky, nebo na jistících prvcích a nemanipulujte s ním.
- ⓘ **POZNÁMKA**: protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována.
- Každá nesprávně provedená oprava, instalace a údržba může vážně ohrozit uživatele.
- Výrobce tímto prohlašuje, že nezaručuje žádnou odpovědnost za přímé nebo nepřímé škody způsobené nesprávnou instalací, údržbou nebo opravou. Dále není odpovědný za škody způsobené nepřítomností nebo přerušením uzemňovací soustavy (např. za úraz elektrickým proudem).
- ⚠ **POZOR**: aby se vyloučilo riziko vzniklé v důsledku neúmyslného resetování jističe s tepelnou ochranou, tento spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, například přes časovač, ani nesmí být připojen k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán dodavatelem elektrické energie.
- Tento spotřebič není určen k aktivaci externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.

POUŽITÍ A ÚDRŽBA

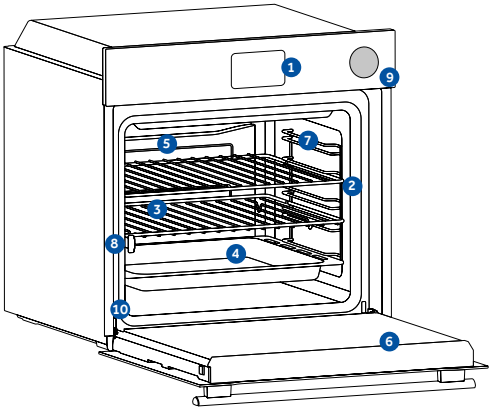
- V odkapávacím plechu se hromadí zbytky, které odkapávají během pečení.
- Při umisťování Airfry plechu nebo roštu na bočnice se ujistěte, že kratší boční část (mezi zarážkou a vzdáleným koncem) je obrácen dovnitř trouby. Pokud má rošt ozdobnou kovovou lištu, věnujte pozornost jejímu umístění na vnější stranu trouby, aby bylo viditelné a čitelné logo značky. Správné umístění naleznete také na obrázku v části Příslušenství této uživatelské příručky.
- K čištění skel ve dvířkách trouby nepoužívejte drsné čisticí prostředky s brusným účinkem ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch, což by mohlo vést k roztříštění skla.
- Používejte pouze takovou teplotní sondu, která je doporučena pro tuto troubu.
- Během pečení může dojít ke kondenzaci vlhkosti uvnitř vnitřního prostoru nebo na skle dvířek trouby. Jedná se o normální stav. Aby se tento jev omezil, po zapnutí trouby počkejte 10–15 minut, než do ní vložíte pokrm. V každém případě kondenzace zmizí, až trouba dosáhne teploty pečení.
- Zeleninu nepřipravujte v otevřeném pekáči, ale v nádobě s víkem.
- Po upečení nenechávejte pokrm uvnitř trouby déle než 15–20 minut.
- Dlouhý výpadek napájení během probíhající fáze pečení může způsobit selhání monitoru. V takovém případě kontaktujte zákaznický servis.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: Nikdy neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- ⚠ **POZOR**: Během pečení, nebo když je trouba horká, nedoplňujte vodu do spodní části vnitřního prostoru.
- ⚠ **VAROVÁNÍ**: Nepokládejte potraviny přímo na rošty trouby. Vždy používejte pečicí papír a/nebo vhodné plechy či formy.
- Před prvním použitím umyjte veškeré příslušenství roztokem horké vody a mycího prostředku na nádobí.

VAROVÁNÍ (PRO TROUBY S FUNKCÍ FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Při plnění parního zásobníku nesmí hladina vody překročit maximální hladinu vyznačenou na zásobníku.
- K plnění nádrže používejte pouze pitnou vodu.

2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU

2.1. PŘEHLED VÝROBKU

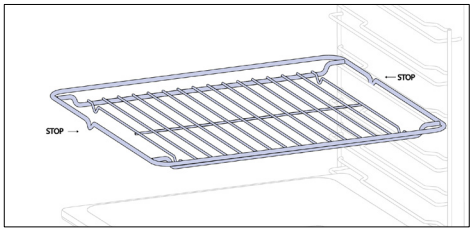


1. **Ovládací panel**
2. **Čísla pozic police**
3. **Kovová mřížka**
4. **Plechy**
5. **Kryt ventilátoru**
6. **Porta do forno**
7. **Boční drátěné rošty** (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. **Teleskopické vodicí lišty**
9. **Nádržka na vodu Steam Fresh**
10. **Sériové číslo a QR kód**

Sem zapište sériové číslo pro budoucí použití.

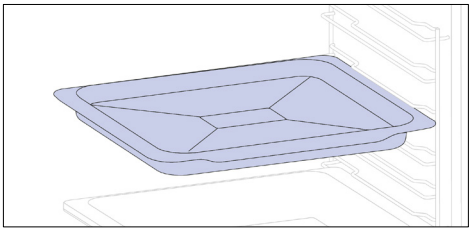
2.2. PŘÍSLUŠENSTVÍ

Kovový rošt



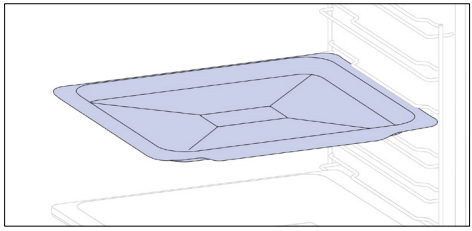
Drátěný rošt v troubě je vyjímatelný a nastavitelný rošt, který slouží k uložení kuchyňského náčiní a lze jej nastavit do různých výšek pro různé potřeby vaření. Nepokládejte jídlo přímo na něj; místo toho použijte pečicí papír nebo vhodné plechy na pečení.

Hlubší plech



Hlubší plech je ideální pro recepty s doplňováním tekutin nebo vrstvami, například casserole nebo pečeně. Jeho hloubka je speciálně navržena tak, aby zajistila požadovanou konzistenci připravovaného pokrmu.

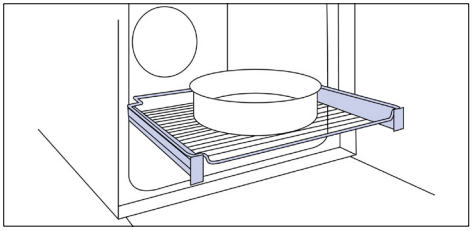
Plech (pouze pokud je ve výbavě*)



Plech je ideální k dosažení rovnoměrného propečení spodní strany a díky mělkému, lochému provedení se výborně hodí pro sušenky sladké pečivo. Když se navíc umístí pod rošt, může pomoci zachytávat odkapávající šťávy, aby se trouba neznečistila.

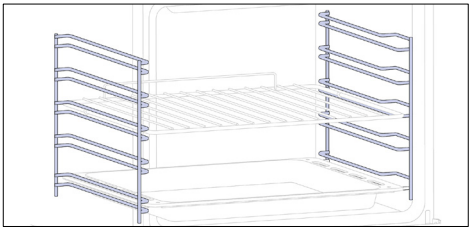
Teleskopické vodicí lišty

(pouze pokud je ve výbavě*)



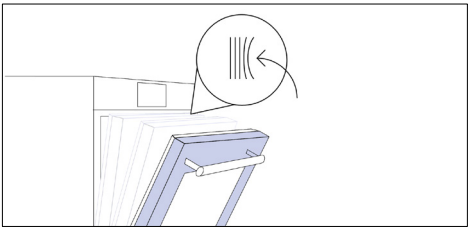
Teleskopické vodicí lišty jsou rošty, které lze roztahovat, což usnadňuje vkládání nebo vyjímání pokrmů bez nutnosti sahat hluboko dovnitř horké trouby. Zlepšují bezpečnost, stabilitu a lze je umisťovat do různých výškových pozic.

Boční drátěné rošty (pouze pokud je ve výbavě*)



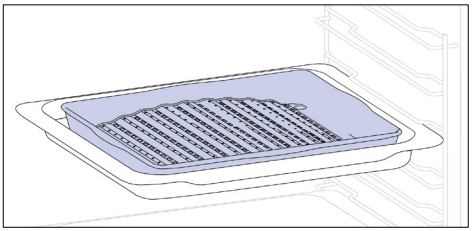
Bočnice umístěné po obou stranách vnitřního prostoru trouby jsou určeny k vkládání plechů a roštů během pečení.

Závěsy pro tlumené zavírání/otvírání
(pouze pokud je ve výbavě*)



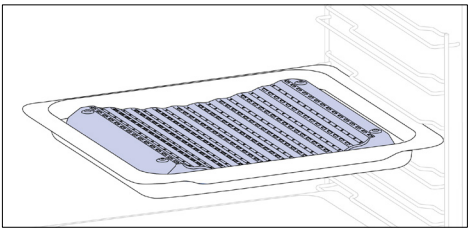
Závěsy pro tlumené zavírání a otvírání řídí pohyb dvířek, aby byl vyrovnaný a nedocházelo k přibouchnutí.

H-LAB plech – režim GRILOVÁNÍ
(pouze pokud je ve výbavě*)



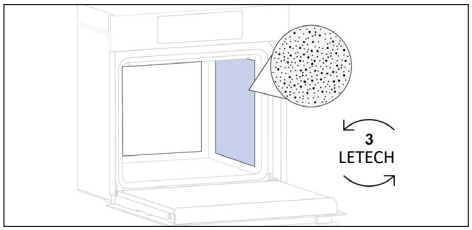
Vydutý tvar je vhodný pro grilování v troubě při vysoké teplotě (220°), což umožňuje grilovat i doma s minimem kouře díky odvádění tuků na dně plechu.

H-LAB plech – režim PÁRA
(pouze pokud je ve výbavě*)

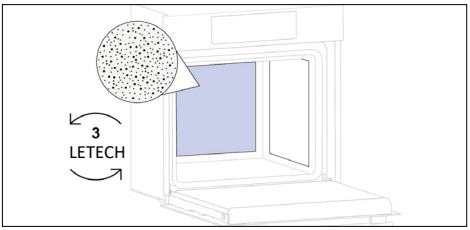


Vydutý tvar umožňuje správnou cirkulaci vlhkosti vznikající při pečení, což udržuje vysoké procento vlhkosti v pokrmech. Podle množství vody nalité na plech se dosáhne suššího nebo „vlhčího“ pečení.

Katalytické panely (pouze pokud je ve výbavě*)

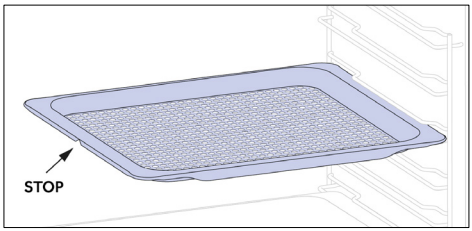


Katalytické kryt ventilátoru
(pouze pokud je ve výbavě*)



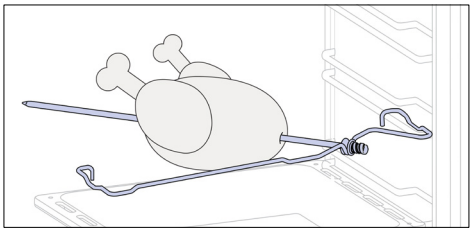
Speciální panely potažené smaltem s mikroporézní strukturou přeměňující tuk na plynné prvky, které se snadno odstraňují. Vyměňte je po 3 letech používání (při 2/3 cyklech pečení za týden).

Plech Airfry (pouze pokud je ve výbavě*)



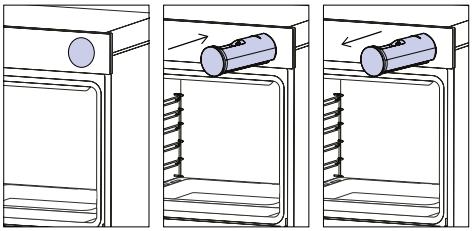
Plech Airfry zajišťuje, že horký vzduch rovnoměrně proudí k pokrmu ze všech stran, což má za následek, že pokrm je na povrchu křehčí a uvnitř měkký. Do úrovně L1 lze případně vložit plech na zachytávání šťáv a strouhanky.

Rožeň (pouze pokud je ve výbavě*)



Rožeň funguje společně s horním topným tělesem, aby byl otáčející se pokrm rovnoměrně propečený.
Je nevhodnější pro středně velké pokrmy. Ideální pro znovunalezení chuti tradiční pečeně.

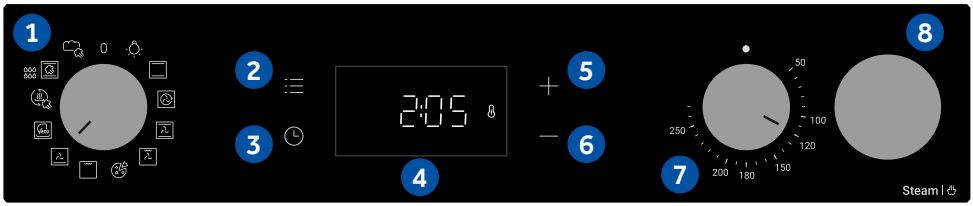
Nádržka na vodu Steam Fresh



Parní zásobník je zásuvka, kterou lze naplnit vodou potřebnou pro pečení v páře a čisticí programy.

CZ: Nepokládejte potraviny přímo na rošty trouby. Vždypoužívejte pečicí papír a/nebo vhodné plechy či formy.

2.3. OVLÁDACÍ PANEL



Údaje o nízké spotřebě energie podle nařízení Komise (EU) 2023/826
Příkon výrobku v pohotovostním režimu se zobrazováním informací nebo stavu: 0,8 W
Doba, po které spotřebič automaticky přejde do pohotovostního režimu se zobrazováním informací nebo stavu: 20 min

Funkce a jejich umístění se mohou měnit v závislosti na modelu.

1. Otočný volič funkcí
2. Hlavní nabídka
3. Časovač
4. Displej LED
5. Tlačítko plus (+)
6. Tlačítko mínus (-)
7. Otočný volič teploty
8. Nádržka na vodu Steam Fresh

HLAVNÍ FUNKCE

Displej má 3 hlavní funkce:

Symbol	Funkce	Popis
	Main menu	Stiskněte jednou pro dobu pečení, dvakrát pro minutku (k dispozici pouze v pohotovostním režimu), třikrát pro denní čas a čtyřikrát pro odložené spuštění. V pohotovostním režimu je k dispozici pouze minutka.
	Timer menu	Jedním stisknutím zkontrolujte teplotu vnitřního prostoru, stisknutím a podržením na 3 sekundy aktivujte možnost rychlého předehřevu (k dispozici pouze během fáze předehřevu trouby). Když je aktivní předehřev, na displeji se zobrazuje příslušná ikona.
	+/-	Po spárování trouby s aplikací hOn aktivujte stisknutím tlačítka dálkové ovládání (prostřednictvím aplikace).

3. NEŽ ZAČNETE

3.1.INFORMACE KE SPUŠTĚNÍ

Když poprvé zapnete troubu, možná ucítíte trochu kouře. Buďte bez obav, před použitím trouby stačí počkat, než se kouř rozptýlí.

Jak funguje osvětlení

Vnitřní prostor trouby je osvětlován jednou nebo více žárovkami, které se obvykle aktivují při každém zahájení pečení.

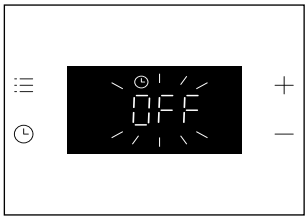
Jak funguje chladicí ventilátor

Účelem chladicího ventilátoru je odvádět teplo, bránit nadměrnému ohřívání trouby a jejího okolí a rovněž chránit kuchyňské spotřebiče před účinky vysokých teplot. Je v provozu během cyklu pečení a po jeho skončení v závislosti na teplotě uvnitř trouby.
Když je chladicí ventilátor v provozu, obvykle se ozývá lehké hučení nebo vrčení. Také můžete zaznamenat proud teplého vzduchu vycházející z mezery mezi dvířky trouby a ovládacím panelem.

3.2. PRVNÍ POUŽITÍ

Úvodním krokem po prvním zapnutí spotřebiče je nastavení denního času.

- **NASTAVENÍ ČASU:** Na displeji se zobrazí „VYPNUTO“. Stisknutím tlačítka „+“ nastavte aktuální hodiny. Počkejte 5 s na potvrzení.

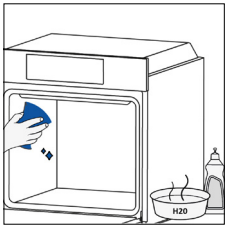


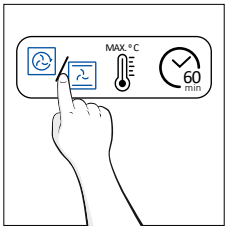




3.3. PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

Před prvním použitím troubu vyčistěte. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte veškeré příslušenství a vytřete vnitřek trouby roztokem horké vody a mycího prostředku na nádobí. Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a ponechte ji zapnutou zhruba po dobu 1 hodiny. To odstraní veškeré zápachy novosti.





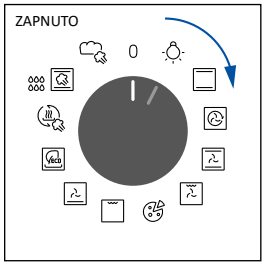


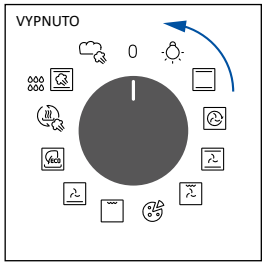
4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

4.1. JAK TENTO VÝROBEK FUNGUJE

ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ TROUBY

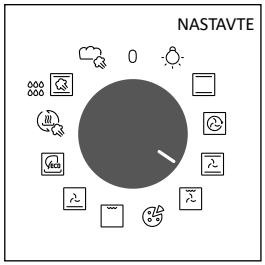
Chcete-li zapnout troubu, otočte ovladač funkcí (doprava/doleva) a vyberte nějaký program.
Chcete-li ji vypnout, nastavte ovladač funkcí do polohy „0“.

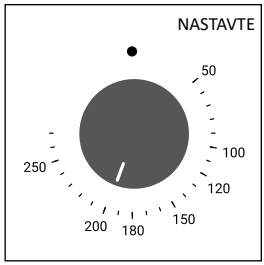




NASTAVENÍ PROGRAMU PŘÍPRAVY POKRMU

Otočením ovladače funkcí vyberte požadovaný program a otočením voliče teploty nastavte teplotu.





HLAVNÍ NABÍDKA

Stisknutím tlačítka ☰ vstupte do hlavní nabídky. Procházejte nabídku opakováním stisknutím tlačítka ☰ pro zadání následujících nastavení:

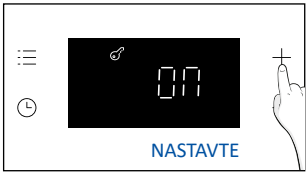
UZAMČENÍ TLAČÍTEK

Tato funkce umožňuje zamknout obrazovku, aby se zamezilo jakémukoli nežádoucímu ovládání dětmi. Chcete-li aktivovat zámek obrazovky, jednou stiskněte tlačítko „Hlavní nabídka“ a potom stisknutím tlačítka „+“ potvrďte tuto funkci.
Chcete-li deaktivovat zámek, stiskněte tlačítko „Hlavní nabídka“ a potom stiskněte tlačítko „-“.

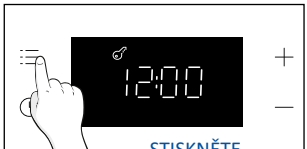
Aktivace

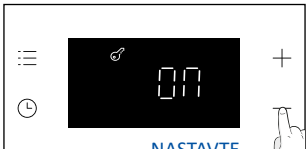


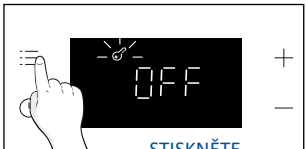




Deaktivace







POZNÁMKA:

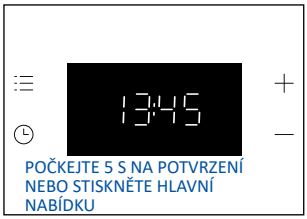
Režim uzamčení tlačítek: Pokud je zámek aktivní a volič funkcí je v jiné poloze než „0“, nebudou fungovat pouze tlačítka displeje, dokud zámek nebude deaktivován. Pokud se volič funkcí přepne do jiné polohy, výrobek bude fungovat v souladu se zvoleným programem.

NASTAVENÍ HODIN

Umožňuje změnit denní čas.
Stisknutím tlačítka ☰ vstupte do hlavní nabídky. Opakovaným (2x) stisknutím tlačítka ☰ vyberte funkci „Denní čas“.
Potom upravte hodnotu tlačítky „+/-“. Počkejte 5 s na potvrzení nebo jednou stiskněte tlačítko Hlavní nabídka ☰ .



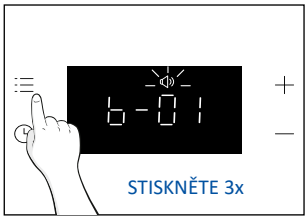


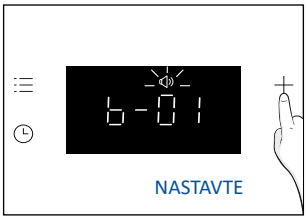


POZNÁMKA: Trouba je standardně nastavena na „24h” režim. Chcete-li přepnout na „12h“ režim, v pohotovostním režimu podržte 5 s tlačítko „+“. Stejným způsobem přepněte zpět na „24h“ režim.

HLASITOST ALARMU

Umožňuje změnit hlasitost upozorňovacího tónu.
Stisknutím tlačítka ☰ vstupte do hlavní nabídky. Opakovaným (3x) stisknutím tlačítka vyberte funkci „Hlasitost alarmu“. Na displeji se zobrazí „b-01“. Čísla přestavují úroveň intenzity zvuku, kterou lze upravovat tlačítky „+/-“. Počkejte 5 s na potvrzení nebo jednou stiskněte tlačítko nabídky ☰.







JAS DISPLEJE

Umožňuje změnit jas displeje trouby.
Stisknutím tlačítka ☰ vstupte do hlavní nabídky. Opakovaným (4x) stisknutím tlačítka vyberte funkci „Jas displeje“. Na displeji se zobrazí „d-01“. Čísla přestavují úroveň intenzity jasu, kterou lze upravovat tlačítky „+/-“. Počkejte 5 s na potvrzení nebo jednou stiskněte tlačítko nabídky ☰.







NABÍDKA ČASOVAČE

Stisknutím tlačítka vstupte do nabídky Časovač. Procházejte nabídku opakováním stisknutím tlačítka pro zadání následujících nastavení:

DOBA PEČENÍ

Umožňuje nastavit požadovanou dobu pečení pro zvolený recept.
AKTIVACE: Stisknutím tlačítka vstupte do nabídky Časovač. Potom upravte hodnotu tlačítky „+/-“. Počkejte 5 s na potvrzení nebo stiskněte tlačítko nabídky „Časovač“.







Po nastavení časovače se spustí odpočet. V průběhu pečení je možné měnit hodnotu času pomocí tlačítek „+/-“ v režimu „Doba pečení“. Po uplynutí nastavené doby se na displeji zobrazí „Konec“.
Chcete-li zastavit funkci Doba pečení, na 3 s stiskněte tlačítko Časovač nebo resetujte hodnotu časovače tlačítkem „-“.

When Cooking is Finished:

1. Na displeji se zobrazí „Konec“ a po dobu 30 s se bude ozývat upozorňovací tón, pokud nebyl zrušen.
2. Vypněte upozorňovací tón stisknutím tlačítka „Časovač“ . Text „Konec“ zmizí z displeje a místo něj se bude zobrazovat aktuální denní čas.

VAROVÁNÍ: Nyní je trouba v ručním režimu, funkce trouby a termostat by měly být rovněž vypnuté, jinak přejde trouba na ohřev.

POZNÁMKA: Upozorňovací tón lze vypnout stisknutím jakéhokoli tlačítka kromě tlačítka Časovač ; na displeji zůstane text „Konec“ a trouba bude nadále v režimu nečinnosti.

MINUTKA

Umožňuje používat troubu jako budík.

AKTIVACE: Stisknutím tlačítka vstupte do nabídky Časovač. Opakovaným (2x) stisknutím tlačítka vyberte funkci „Minutka“. Potom upravte hodnotu tlačítky „+/-“. Počkejte 5 s na potvrzení nebo stiskněte tlačítko nabídky „Časovač“.







Po skončení odpočtu:

1. Na displeji bliká ikona Alarm a po dobu 30 s se ozývá zvukový signál, pokud nebyl zrušen.
2. Stisknutím jakéhokoli tlačítka vypněte zvukový signál. Na displeji se bude zobrazovat aktuální denní čas. Trouba přejde do režimu nečinnosti, dokud nebude levý ovladač otočen do polohy 0.

Chcete-li zastavit funkci Minutka, na 3 s stiskněte tlačítko Časovač nebo resetujte hodnotu tlačítkem „-“.

SIGNALIZACE STAVU TROUBY

Volič teploty:

Kdykoli je teplota trouby nižší než nastavená teplota, na displeji se zobrazuje ikona (ZAPNUTÝ termostat).

4.2. FUNKCE PEČENÍ

4.2.1. STANDARDNÍ FUNKCE

POZNÁMKA: Pokud jde o předehřev, řiďte se pokyny v následující tabulce.
„ANO“ znamená, že předehřev je nutný, „NE“ znamená, že předehřev se nedoporučuje a pokrmy se musí vkládat do studené trouby.

Symbol	Funkce	Doporučená pozice	Předehřev	Doporučení
	Svítilna			
	*Konvenční	L2/L3	ANO	IDEÁLNÍ PRO: koláče, chléb, sušenky, quiche na jedné úrovni s použitím horního i spodního ohřevu.
	Víceúrovňový	L4 (jeden plech) L2+L5 (dva plechy) L2+L4+L6 (tři plechy)	ANO	IDEÁLNÍ PRO: dorty, sušenky a pizzu v jednom nebo více patrech. Ideální pro přípravu různých pokrmů.
	S ventilátorem	L2/L3/L4	ANO	IDEÁLNÍ PRO: celé kuře, kuřecí kousky, zeleninu a pečivo v jedné úrovni při použití kombinace ventilátoru s horním a dolním topným tělesem.
	Grill + ventilátor	L4/L5	ANO	IDEÁLNÍ PRO: celé kusy masa (pečeně) nebo gratinované pokrmy. Používejte se zavřenými dvířky. Zasuňte pod rošt odkapávací plech na zachytávání šťáv. V případě potřeby v polovině pečení obraťte pokrm.
	Pizza	L2/L3	ANO	IDEÁLNÍ PRO: všechny druhy pizzy s předehřevem nebo bez předehřevu trouby.
	**Grill	L6 pro řídké potraviny, L4 pro silnější potraviny.	NE	IDEÁLNÍ PRO: velké množství klobás, steaků a toastového chleba. Celá plocha pod grilovacím tělesem se zahřívá. Používejte se zavřenými dvířky. Ve dvou třetinách pečení pokrm obraťte (je-li to nutné).
	Spodní ohřev + ventilátor	L3/L4	NE	IDEÁLNÍ PRO: dortíky, quiche a tenké pizzy s použitím ventilátoru a spodního ohřevu. Pomáhá péct horní část působením nepřímo vyzařovaného tepla.
	*ECO	L3/L4	NE	IDEÁLNÍ PRO: pečení kuřecích kousků, celých kusů masa, ryby nebo gratinování. Zasuňte pod rošt odkapávací plech na zachytávání šťáv. V případě potřeby v polovině pečení obraťte pokrm. Tato funkce umožňuje šetřit energii během pečení a zachovat vlhkost a křehkost pokrmu.

	Regenerace	L3/L4	NE	Tato funkce je určena k opětovnému ohřevu již připravených naservírovaných pokrmů a pečiva tak, aby byly před podáváním osvěženy beze ztráty kvality. Regenerace s podporou páry zabraňuje vysychání povrchu. Teplo se šíří jemně a rovnoměrně, díky čemuž si pokrm zachová svou původní chuť i vůni, jako by byl právě čerstvě připravený.
	Pára°	L3/L4	NE	IDEÁLNÍ PRO: zeleninu, koláče, sušenky, rýži, maso, ryby a drůbež na jedné úrovni při použití horního i spodního ohřevu s podporou páry. Kombinace páry a tepla zajistí jemnou strukturu pokrmu s křupavým povrchem. Tato funkce je ideální i pro nízkoteplotní vaření, které zaručuje šťavnaté, měkké a rovnoměrně propečené pečeně.
	Chléb	L3/L4	NE	IDEÁLNÍ PRO: přípravu různých druhů pečiva, jako je celozrnný chléb, ciabatta nebo bagety. Díky speciální kombinaci páry a tepla dosáhne pečivo profesionální kvality s výbornou křupavostí, sytou barvou a lesklou kůrkou.

* Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy.
**Používejte se zavřenými dvířky.

5. POKYNY PRO PEČENÍ

5.1. VŠEOBECNÁ TABULKA PEČENÍ

POZNÁMKA: V případě koláčů, quiche a dalších receptů, které vyžadují formu nebo nádobu ve dvou úrovních, umisťujte nádoby střídavě: horní plech na levou stranu a dolní plech na pravou stranu.

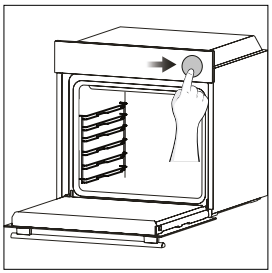
Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T°C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
Sladké pečivo	Dortíky /vdolky	1	Konvenční Víceúrovňový S ventilátorem	170°C 155°C 140°C	A	Hlubší zásobník	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Víceúrovňový	150°C		Hlubší + Plech/ pekáč	L2+L5	35-45
		3	Víceúrovňový	145°C		Hlubší + Plech/ pekáč	L2+L4+L6	40-50
	Piškotové buchty (Ø 26 cm)	1	Konvenční Víceúrovňový S ventilátorem	160°C 160°C 150°C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Víceúrovňový	150°C		Kovový rošt + dortová forma	L1+L4	40-50
	Sušenky	1	Konvenční Víceúrovňový S ventilátorem	150°C 150°C 130°C	A	Hlubší zásobník	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Víceúrovňový	140°C		Hlubší + Plech/ pekáč	L2+L5	50-60
	Francouzské koblížky	1	Konvenční	190°C	A	Hlubší zásobník	L3	25-35
		2	Víceúrovňový	170°C		Hlubší zásobník	L2+L5	35-45
	Yorkshirský pudink	1	Konvenční	200°C	A	Hlubší zásobník	L3	20-30
	Pusinky	1	Víceúrovňový	90°C	A	Hlubší zásobník	L4	80-100
	Makronky	1	Konvenční	150°C	A	Hlubší zásobník	L3	15-20
	Jablkový koláč	1	Konvenční	170°C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	70-80
		1	S ventilátorem	150°C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Konvenční	170°C	A	Kovový rošt + dortová forma	L4	60-70
	Koláče	2	Spodní ohřev + ventilátor	180°C	N	Kovový rošt + dortová forma	L3	30-40
	Čokoládové suflé	1	Konvenční	200°C	A	Hlubší zásobník + formy	L3	10-15
	Tvarohový koláč	1	Konvenční	150°C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	50-65
	Mražené croissanty	1	Konvenční	180°C	A	Hlubší zásobník	L3	20-25
		2	Víceúrovňový	180°C		Hlubší zásobník	L2+L5	25-35
		3	Víceúrovňový	160°C		Hlubší zásobník	L2+L4+L6	30-40
	Závin, mražený	1	Konvenční	200°C	A	Hlubší zásobník	L3	30-45

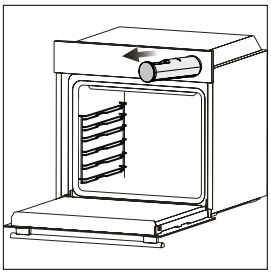
Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T°C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
Chléb a chlebové placky	Opékaný chléb	1	Grill	max	N	Kovový rošt	L6	8-10
	Focaccia	1	Konvenční	200°C	A	Hlubší zásobník	L3	25-35
	Chléb, celozrnný	1	Konvenční	200°C	A	Hlubší zásobník	L3	30-50
Pikantní koláče a casserole	Slané koláče / quiche (Ø 26 cm)	1	Konvenční	200°C	A	Kovový rošt + Forma na quiche	L1 or L2	30-50
		2	Víceúrovňový	180°C		Kovový rošt + Forma na quiche	L1+L4	50-70
	Sýrové suflé	1	Konvenční	200°C	A	Hlubší zásobník	L3	20-30
	Lasagne, čerstvé	1	Konvenční	200°C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	30-45
	Lasagne, mražené	1	Konvenční	180°C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	35-50
	Cannelloni, mražené	1	Konvenční	200°C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	35-50
	Zapečené těstoviny	1	ECO	200°C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L4	25-35
Pizza	Pizza, čerstvá (plech)	1	Konvenční Pizza	230°C 230°C	A N	Hlubší zásobník	L2 or L3	15-25 25-35
		2	Víceúrovňový	180°C	A	Hlubší + Plech/ pekáč	L2+L5	30-40
	Pizza, čerstvá (kruhová)	1	Konvenční Pizza	max max	A N	Plech/pekáč	L2 or L3	8-15 10-25
		2	Víceúrovňový	180°C	A	Hlubší + Plech/ pekáč	L2+L5	30-40
	Pizza, mražená (tenká kůrka)	1	Víceúrovňový	220°C	N	Airfry Plech***	L4	15-25
		2	Víceúrovňový	200°C	A	Kovový rošts	L2+L5	15-20
		3	Víceúrovňový	180°C		Kovový rošts	L2+L4+L6	15-25
Maso a drůbež	Celé pečené kuře** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	N	Kovový rošt Umístěte plech na pečení do úrovně L1.	L3	50-70
		1	S ventilátorem	200°C	A	Hlubší zásobník	L2	45-60
	Kuřecí stehna	1	Víceúrovňový	220°C	N	Airfry Plech***	L4	35-45
		1	S ventilátorem	190°C	A	Hlubší zásobník	L3	30-50
	Pečená kachna**	1	ECO	220°C	N	Kovový rošt Umístěte plech na pečení do úrovně L1.	L3	50-70
	Zmrazené nugetky (600-800)	1	Víceúrovňový	190°C	N	Airfry Plech***	L4	20-30

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T°C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
Meat & Poultry	Pečený krocan**	1	ECO	220°C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50-70
		1	S ventilátorem	200°C	A	Hlubší zásobník	L2	45-60
	Pork ribs (1000-1200g)	1	Konvenční	200°C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	80-100
	Sausages**	1	Grill	230°C	N	Kovový rošt Umístěte plech na pečení do úrovně L1.	L4	30-40
	Roast beef (500g)	1	Konvenční	220°C	A	Plech/pekáč	L3	20-40
	Meatloaf (1000-1500g)	1	Konvenční	180°C	A	Plech/pekáč	L3	40-50
	Roasted chicken with potatoes	1	ECO	220°C	N	Hlubší zásobník	L4	55-75
		1	S ventilátorem	200°C	A	Hlubší zásobník	L2 or L3	50-60
Fish and Seafood	Grilled seafood	1	Grill	220°C	N	Kovový rošt	L4	15-30
	Frozen fish sticks	1	Víceúrovňový	200°C	N	Airfry Plech***	L4	20-25
	Fish fillet	1	Konvenční	170°C	A	Hlubší zásobník	L3	10-25
	Baked fish	1	ECO	200°C	N	Kovový rošt Umístěte plech na pečení do úrovně L1.	L4	20-30
Vegetables	Vegetable gratin	1	ECO	200°C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L4	25-35
	Frozen French Fries (300-500g)	1	Víceúrovňový	200°C	N	Airfry Plech***	L4	30-40
	Frozen potato wedges (400-600g)	1	Víceúrovňový	200°C	N	Airfry Plech***	L4	25-35
	Potato gratin	1	ECO	200°C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L4	25-35
	Roasted potatoes	1	Konvenční	200°C	A	Hlubší zásobník	L4	50-60
		1	S ventilátorem	180°C	A	Hlubší zásobník	L4	20-30

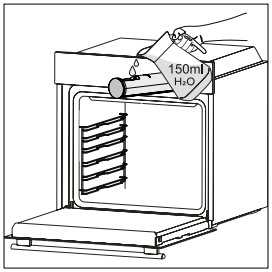
Doba pečení se může lišit podle vlastního receptu a ingrediencí.
* Pokud je nutný předehřev
** V případě potřeby v polovině vaření jídlo otočte.
*** Závisí na modelu trouby.

5.2. JAK POUŽÍVAT NÁDRŽKU NA VODU PRO PROGRAMY VAŘENÍ S PÁROU

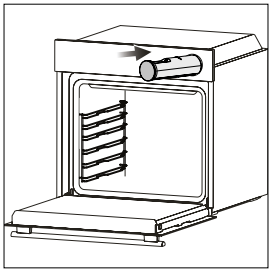


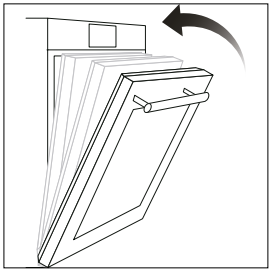


1. Lehkým stisknutím otevřete nádržku na vodu Steam Tank.

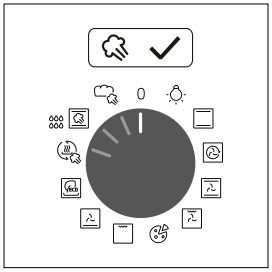


2. Do nádržky nalijte pitnou vodu (150 ml), a to buď pomocí konvice, nebo přímo z vodovodního kohoutku. Nepřekračujte maximální hladinu vody vyznačenou uvnitř nádržky.





3. Zatlačením nádržku zavřete, vložte pokrm do trouby a poté zavřete dvířka trouby.



4. Zvolte funkci s párou a nastavte teplotu pro zahájení vaření. Po výběru programu s párou vás uživatelské rozhraní vyzve k doplnění vody do nádržky, a to i v případě, že jste tento krok již dříve provedli.

POZNÁMKA: Pokud nalijete příliš mnoho vody, přebytek může zůstat v nádržce – po ukončení vaření ji vyprázdněte.

POZNÁMKA: Na konci pečení v páře se může objevit trochu zbytkové vody nebo kondenzace na dně vnitřního prostoru.

5.3. TABULKA FRESH FLAVOUR*

Tabulka Fresh Flavour uvádí doporučená nastavení pro programy vaření s párou. Díky ní můžete připravit celou řadu receptů bez předehřívání trouby. Skutečná doba přípravy se může lišit v závislosti na receptu, použitých surovinách a množství pokrmu.

Recept	Velikost porcí	Program přípravy pokrmu	T°C	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba přípravy(min)
Bochník bílého chleba	500-1000 g	Chléb	180	Plech Hluboký	L3	30-40
Rohlíky	6-8 ks.	Chléb	180	Plech Hluboký	L3	25-35
Celozrnný chléb	400-600 g	Chléb	170	Plech Hluboký	L3	20-35
Žitný chléb	500-1000 g	Chléb	170	Kovová mřížka + forma	L3	30-45
Bageta	400-500 g	Chléb	180	Plech Hluboký	L3	25-35
Ciabatta	6-8 ks.	Chléb	180	Plech Hluboký	L3	25-35
Bagely	6-8 ks.	Chléb	160	Plech Hluboký	L2	30-40
Sendviče	5-10 ks.	Chléb	160	Plech Hluboký	L3	15-25
Brioška	6-8 ks.	Chléb	160	Plech Hluboký	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Chléb	160	Plech Hluboký	L3	30-40
Hovězí řízek, středně propečený **	400-500 g	Pára°	190	Kovová mřížka + plech na pečení L2	L3	35-45
Hovězí řízek, pomalu vařený **	400-500 g	Pára°	110	Kovová mřížka + plech na pečení L2	L3	40-50
Hovězí wellington	1000-1500 g	Pára°	200	Plech Hluboký	L3	40-50
Sekaná	1000-1500 g	Pára°	200	Plech Hluboký	L3	40-50
Vepřová pečeně **	1000-1500 g	Pára°	190	Kovová mřížka + plech na pečení L2	L3	60-70
Vepřová pečeně, pomalu vařená **	1000-1500 g	Pára°	110	Kovová mřížka + plech na pečení L2	L3	80-100
Jehněčí karé	800-1000 g	Pára°	190	Plech Hluboký	L3	60-80
Jehněčí kýta	1500-2000 g	Pára°	200	Plech Hluboký	L3	80-100
Kuřecí prsa	300-500 g	Pára°	220	Plech Hluboký	L3	20-30
Kuřecí paličky	1000 gr (app. 10 ks)	Pára°	220	Kovová mřížka + plech na pečení L2	L3	40-50
Filet z lososa	600 gr (app. 4 ks)	Pára°	150	Plech Hluboký	L2	15-25
Filet z lososa, pomalu vařený	600 gr (app. 4 ks)	Pára°	110	Plech Hluboký	L2	25-35
Filet z mořského vlka	500 gr (app. 4 ks)	Pára°	150	Plech Hluboký	L3	10-25
Filet z mořského vlka, pomalu vařený	500 gr (app. 4 ks)	Pára°	110	Plech Hluboký	L3	20-30

Recept	Velikost porcí	Program přípravy pokrmu	T°C	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba přípravy(min)
Pražma	500-700 g	Pára°	160	Plech Hluboký	L3	30-40
Malé koláčky/Muffiny	10-20 ks.	Pára°	170	Plech Hluboký	L3	35-45
Bohatý ovocný koláč, pomalu pečený	1000-1500 g	Pára°	140	Kovová mřížka + forma	L3	60-80
Tvarohový koláč	1000-1500 g	Pára°	140	Kovová mřížka + forma	L2	60-80
Mražený croissant	4-6 ks.	Pára°	200	Plech Hluboký	L3	20-30
Směs zeleniny	1000-1500 g	Pára°	220	Plech Hluboký	L3	50-60
Pečené brambory, rozpůlené	500-1000 g	Pára°	210	Plech Hluboký	L3	50-60
Lilky, rozpůlené	400-500 g	Pára°	210	Plech Hluboký	L3	30-45
Květák	400-500 g	Pára°	210	Kovová mřížka + pyrex	L3	30-40
Fenykl	400-600 g	Pára°	200	Kovová mřížka + pyrex	L3	45-55
Mrkvové tyčinky	250-500 g	Pára°	200	Plech Hluboký	L3	35-45
Dýně na kostičky	500-800 g	Pára°	160	Plech Hluboký	L3	30-40
Brokolice	400-600 g	Pára°	150	Plech Hluboký	L3	30-40
Zeleninový flan	6 misek na pečení	Pára°	200	Plech Hluboký	L3	30-40
Pizza	1 slice (200-300 g)	Regenerace	110	Pyrex/pekáč	L3	10-15
Focaccia	200-400 g	Regenerace	110	Plech Hluboký	L3	10-20
Rohlíky	300-500 g	Regenerace	110	Plech Hluboký	L3	15-25
Mražený chléb	200-500 g	Regenerace	110	Plech Hluboký	L3	10-20
Rohlíky	200-500 g	Regenerace	120	Plech Hluboký	L3	20-30
Těstoviny	500-1000 g	Regenerace	110	Plech Hluboký	L3	10-20
Koláče (muffiny)	100-300 g	Regenerace	140	Plech Hluboký	L3	25-35
Lasagne	500-1000 g	Regenerace	120	Pyrex/pekáč	L3	30-40
Pokrmy z jednoho pekáče (zapékané pokrmy a pečená zelenina)	400-700 g	Regenerace	120	Pyrex/pekáč	L3	30-40

*Po upečení nebo regeneraci některých pokrmů může na dně trouby nebo v nádržce zůstat přebytečná voda. Před zahájením nového cyklu vaření vylijte přebytečnou vodu z obou míst.
** Před vložením do trouby maso na pár minut opečte ze všech stran na rozpálené pánvi, aby na něm vznikla chutná kůrčička. Před opékáním jej můžete ochutit solí a čerstvě mletým pepřem.

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

6.1. VŠEOBECNÁ DOPORUČENÍ

Pravidelné čištění může prodloužit životnost vašeho spotřebiče. Před prováděním ručního čištění počkejte, než trouba vychladne.

- Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě.
- Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem rizika tavení a poškození vnitřního smaltu.
- Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.
- Kromě příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádobí a pečicí formy
- odolné proti velmi vysokým teplotám.

6.2. ČIŠTĚNÍ TROUBY

6.2.1. VNITŘEK TROUBY: funkce čištění

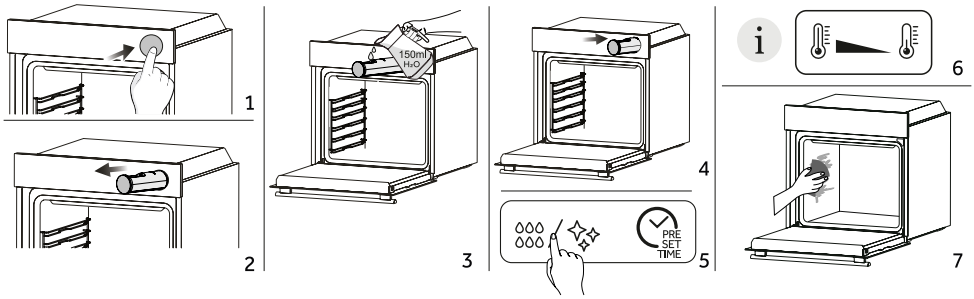
H_2O Cleaning

Funkce H_2O cleaning je určena k bezpracnému odstraňování lehkého znečištění a představuje rychlé a ekologické řešení pro čištění vnitřního prostoru trouby působením páry.

Jak to funguje:

1. Do nádržky nalijte 150 ml vody, a to buď pomocí konvice, nebo přímo z vodovodního kohoutku. Nepřekračujte maximální hladinu vody vyznačenou uvnitř nádržky.
2. Po aktivaci funkce vás uživatelské rozhraní upozorní na potřebu doplnit do nádržky 150 ml vody.
3. Otočte knoflíkem teploty na hodnotu „100 °C“ a nechte funkci běžet po dobu 20 minut.
4. Na konci čištění nechte troubu vychladnout.
5. Jakmile je spotřebič studený, vyčistěte vnitřní povrchy trouby hadříkem.

⚠ VAROVÁNÍ: Než se spotřebiče dotknete, přesvědčte se, že je studený. U všech žhavých povrchů je nutné postupovat opatrně, protože hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu. Otřete prostor pro pečení a nechte ho úplně vyschnout, aby se zamezilo případné korozi.



Katalytické čištění (v závislosti na modelu trouby)

Vnitřní prostor trouby je vyložen katalytickými panely, které zaručují, že se nikdy nebudete muset potýkat se špinavou troubou.

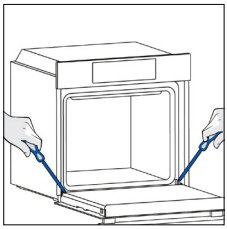
Panely jsou potaženy speciálním smaltem s mikroporézní strukturou, která dokáže dobře absorbovat prskající tuk z pokrmů.

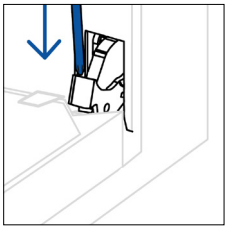
Díky katalytické chemické reakci při působení vysokých teplot účinně přeměňují absorbovaný tuk na plynné složky.

Doporučení: Přibližně po třech letech používání zvažte výměnu katalytických panelů, zejména pokud využíváte troubu ke dvěma až třem cyklům pečení za týden. Tím bude zajištěna optimální účinnost a čistota.

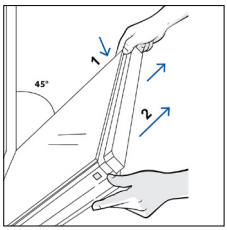
6.2.2. VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY: demontáž a čištění skleněných dvířek

1. Otevřete dvířka v úhlu 90°. Otočte zajišťovací výstupky závěsů ven od trouby.

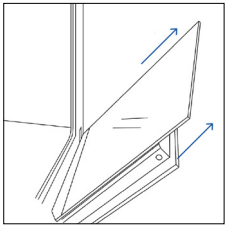




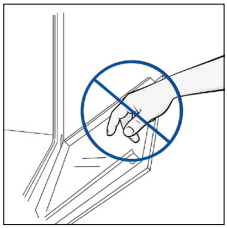
2. Otevřete dvířka v úhlu 45°. Současně stiskněte dvě tlačítka na obou bočních stranách dvířek a zatažením k sobě odstraňte horní kryt skla dvířek.



3. Velice opatrně vyjměte sklo trouby, začněte vnitřním. Během tohoto postupu pevně držte sklo oběma rukama a položte ho na polstrovaný plochý povrch (např. na tkaninu).



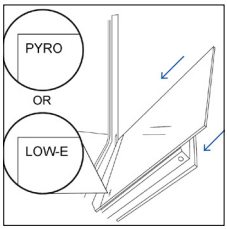
4. ⚠ **VAROVÁNÍ:** Vnější sklo není odnímatelné.



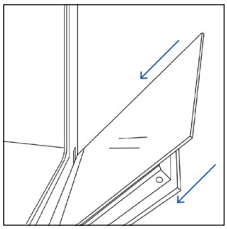
5. Vyčistěte sklo měkkým hadříkem a vhodnými čisticími prostředky.



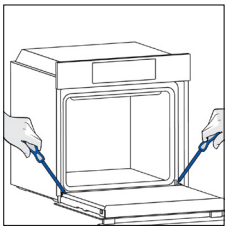
6. Vložte skleněné panely a ujistěte se, že štítek „Low-E/PYRO“ je správně čitelný a nachází se na levé dolní straně dvířek blízko levého závěsu. Pak zůstane natištěný štítek prvního skla na vnitřní straně dvířek.

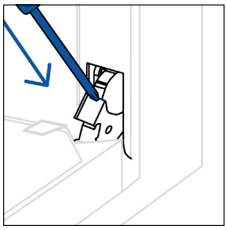


7. Upevněte horní kryt skla dvířek zpět na místo tak, že ho zatlačíte dovnitř, až se ozve cvaknutí obou bočních tlačítek.



8. Potom vraťte dvířka zpět do 90° polohy a otočte zajišťovací výstupky závěsů k vnitřní straně trouby.





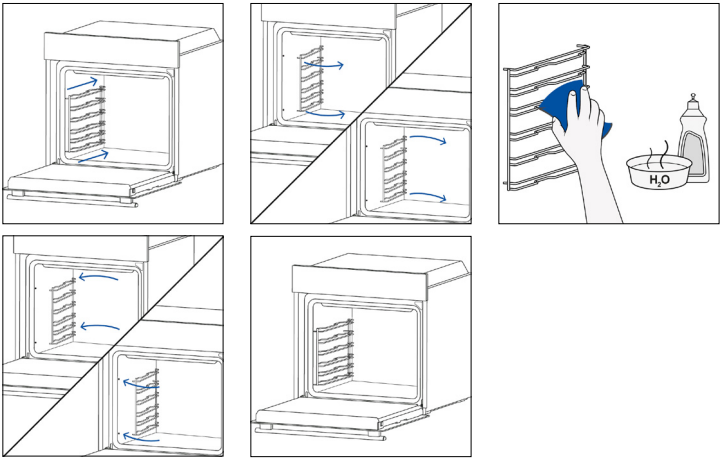
6.3. ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Dbejte na to, abyste po každém použití důkladně vyčistili příslušenství a osušili jej utěrkou. V případě nepoddajných zbytků zkuste namočit příslušenství asi na 30 minut do mýdlového roztoku a potom jej podruhé umyjte.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Nikdy nepoužívejte při čištění brusné mycí prostředky, drátěnku nebo ostré předměty. Předejdete tak neopravitelnému poškození smaltovaných dílů. Používejte pouze mycí prostředky na bázi vody, mýdla nebo bělidla (čpavek).

ČIŠTĚNÍ BOČNIC:

1. Vytáhněte bočnice ve směru šipek a vyjměte je.
2. Umyjte bočnice buď v myčce, nebo mokrou houbou, a potom je nezapomeňte osušit.
3. Po vyčištění nainstalujte bočnice zpět v opačném pořadí kroků.



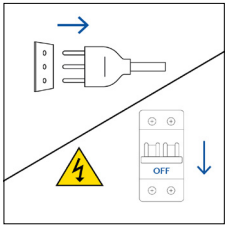
6.4. ÚDRŽBA

VÝMĚNA SOUČÁSTÍ

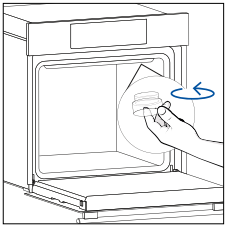
Výměna horní žárovky:

1. Odpojte troubu od síťového napájení.
2. Sejměte skleněný kryt žárovky.
3. Vymontujte žárovku.
4. Nahraďte žárovku novou stejného typu.
5. Nasaďte skleněný kryt žárovky zpět na místo.
6. Znovu připojte troubu k síťovému napájení.

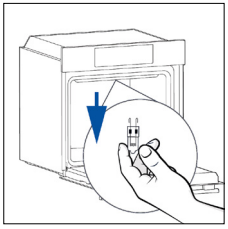
Krok 1



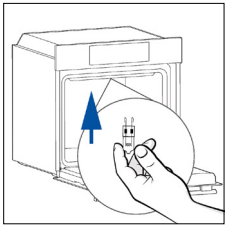
Krok 2



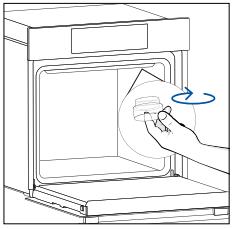
Krok 3



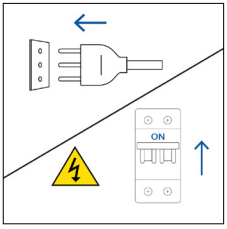
Krok 4

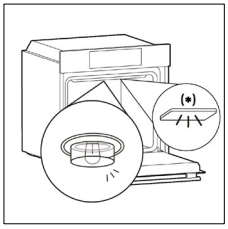


Krok 5



Krok 6





Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)
* V případě problémů s touto lampou kontaktujte zákaznický servis.

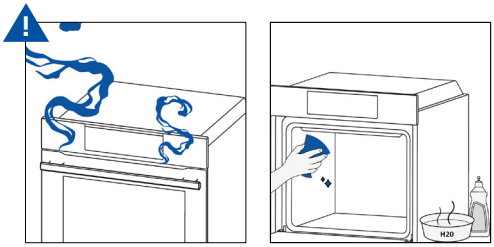
7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud během používání trouby dojde k chybě, na displeji se zobrazí kód „ER“ následovaný dvěma číslicemi označujícími chybu.
Postupujte tak, že vypnete troubu, odpojíte ji od napájení, počkáte několik minut a potom ji znovu připojíte.
Pokud chyba zmizí, můžete nadále používat troubu. Pokud nezmizí, zavolejte zákaznický servis a sdělte kód (ERXX), který vidíte na displeji.

Chyba



Kouř



8. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE

8.1. LIKVIDACE SPOTŘEBIČE



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zpracování, aby bylo možné správně odstranit a zlikvidovat znečišťující látky a znovu využít všechny materiály.
Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:
- s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

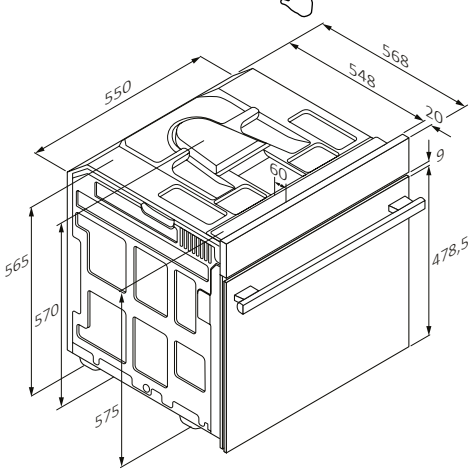
8.2. ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

Kdykoli je to možné, vyhněte se předehřívání trouby a vždy se ji snažte naplnit.
Otevírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z vnitřního prostoru. Vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba dále vytváří. Dosáhnete tak významné úspory energie. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím začátku pečení do doby s nižší sazbou.

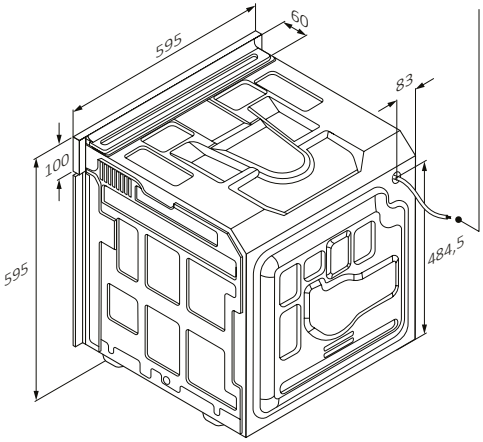
9. INSTALACE

Chcete-li se podívat na video o instalaci výrobku, naskenujte kód QR.

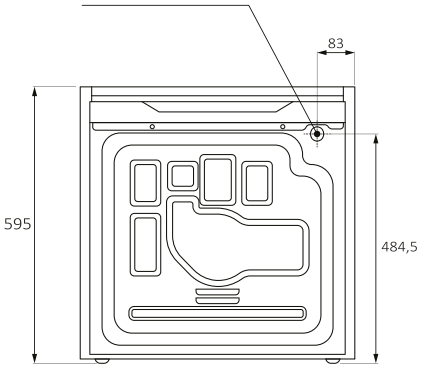
nebo kliknutím na toto **link**



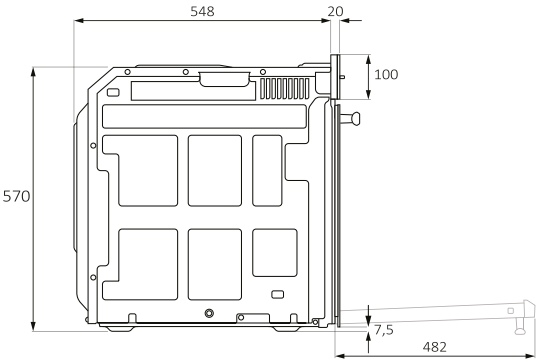
Kabel 1100



Kabel 1100

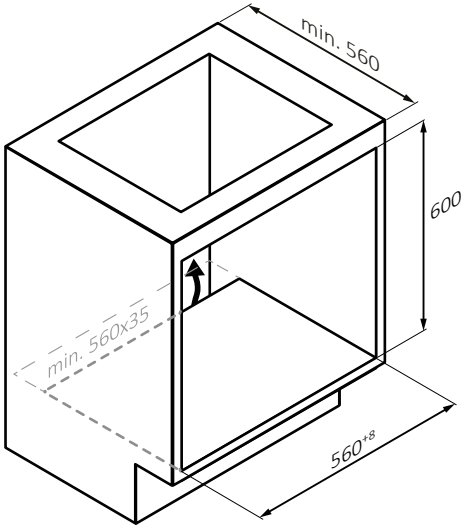


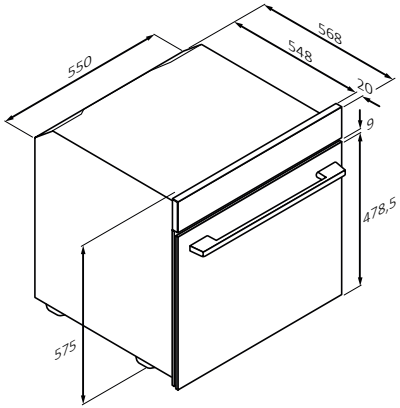
Pohled zezadu

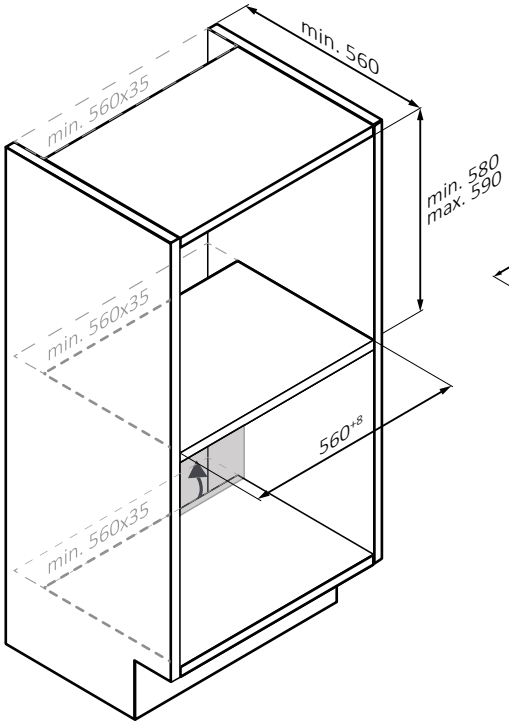


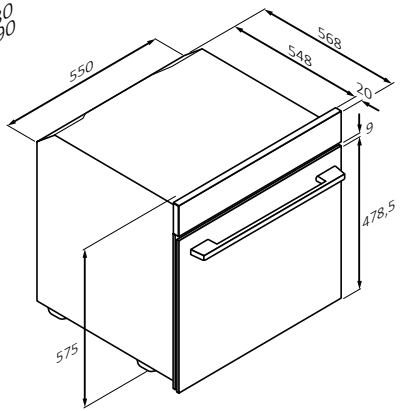
Pohled ze strany

mm

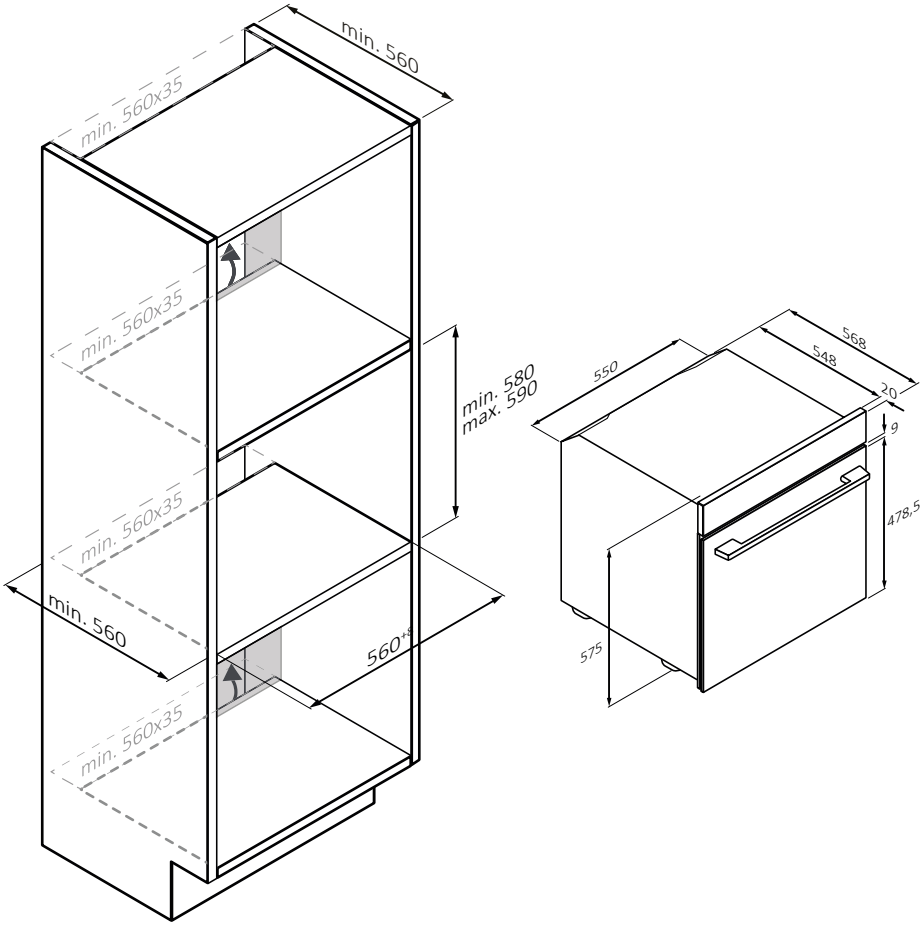

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

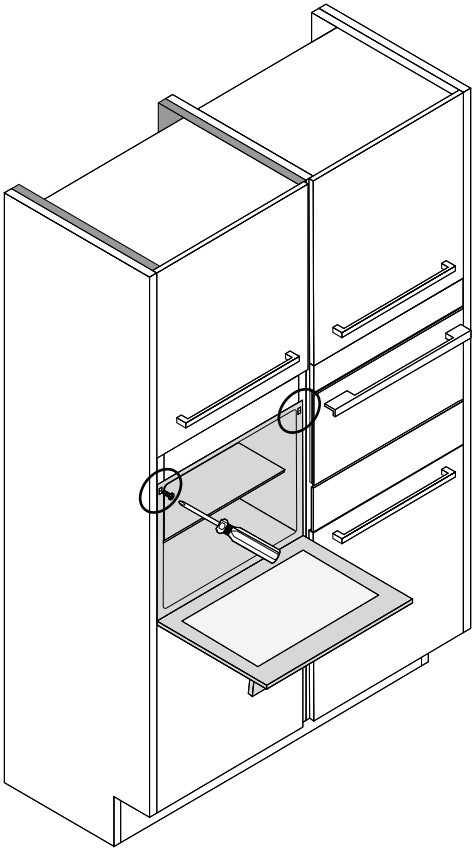

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

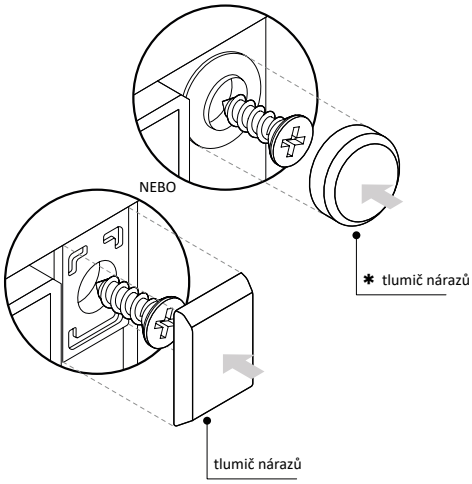

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm





(pouze pokud je ve výbavě*)

mm

BUN VENIT

Vă mulțumim că ați ales produsul nostru. Pentru a vă garanta siguranța și a obține cele mai bune rezultate, citiți cu atenție acest manual, inclusiv instrucțiunile privind siguranța, și păstrați-l pentru consultări viitoare.
Înainte de a instala cuptorul, notați numărul de serie, de care ați putea avea nevoie pentru reparații. Verificați că nu s-au produs deteriorări în timpul transportului și, dacă nu sunteți singur, apelați la un tehnician înainte de a folosi produsul. Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor.

NOTĂ: Aveți în vedere că accesoriile și caracteristicile cuptorului pot varia, în funcție de modelul pe care l-ați achiziționat.

REZUMAT

1. INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

2. PREZENTAREA PRODUSULUI
2.1. Prezentare Generală A Produsului
2.2. Accesorii
2.3. Panou De Comenzi

3. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE
3.1. Informații Pentru A Începe
3.2. Prima Utilizare
3.3. Curățarea Preliminară

4. UTILIZAREA PRODUSULUI
4.1. Cum Funcționează Produsul
4.2. Funcții De Gătit
4.2.1. Funcții Standard

5. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT
5.1. Tabel General De Gătit
5.2. Cum Se Utilizează Rezervorul De Abur Pentru Programele De Gătire Cu Abur
5.3. Tabelul Cu Arome Proaspete

6. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE
6.1. Recomandări Generale
6.2. Curățarea Cuptorului
6.2.1. Curățarea Interiorului Cuptorului: Funcții De Curățare
6.2.2. Curățarea Exteriorului Cuptorului: Îndepărtarea Și Curățarea Ușii De Sticlă
6.3. Curățarea Accesoriilor
6.4. Întreținerea

7. DEPANARE

8. PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA PRODUSULUI
8.1. Eliminarea Aparatului
8.2. Protecția Și Respectarea Mediului

9. INSTALARE

1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

AVERTISMENTE GENERALE

- Pentru curăţare nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi.
- Aparatul se încinge în timpul utilizării. Nu atingeţi elementele de încălzire din interiorul cuptorului.

Utilizaţi în conformitate cu normele prevăzute

- Folosiți cuptorul numai în scopul prevăzut, și anume, numai pentru gătirea alimentelor; orice altă utilizare, de exemplu, ca sursă de căldură, este considerată necorespunzătoare și, prin urmare, periculoasă. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru nicio deteriorare care rezultă în urma utilizării necorespunzătoare, incorecte sau nerezonabile.

Limitări de utilizare

- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență şi cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de catre copii fără supraveghere.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate, sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului, de către o persoană responsabilă cu siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- ⚠**AVERTISMENT:** aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie să procedați cu atenție pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat, cu excepția cazului în care sunt supravegheați permanent.
- ⚠ **AVERTISMENT:** Părțile accesibile se pot încinge în timpul utilizării. Copiii mici trebuie ținuți la distanță.

AVERTISMENTE CU PRIVIRE LA INSTALARE

- Cuptorul poate fi amplasat într-un mobilier de tip ‘’coloană înaltă’’ sau sub blatul de lucru.Înainte de fixare, trebuie să asigurați o bună ventilare a spațiului cuptorului pentru a permite circularea adecvată a aerului proaspăt necesar pentru răcirea și protejarea pieselor interne. Realizați fantele de aerisire specificate pe ilustrații în funcție de tipul de racord. Fixați întotdeauna cuptorul pe mobilă cu șuruburile furnizate împreună cu aparatul.
- Nu sunt necesare operațiuni/setări suplimentare pentru a utiliza aparatul la frecvențele nominale.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși de decor, pentru a evita su-

praîncălzirea.
- În timpul instalării, cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică.
- Dacă, pentru rectificarea erorilor care apar ca urmare a instalării incorecte, este necesară asistența producătorului, aceasta nu este acoperită de garanție. Instrucțiunile de instalare pentru personalul calificat profesional trebuie respectate intocmai.
- Instalarea incorectă poate provoca daune sau vătăma persoanele, animalele sau bunurile. Producătorul nu poate fi responsabil pentru astfel de daune sau vătămări.
- Instalarea trebuie efectuată de un tehnician calificat, care trebuie să cunoască și să respecte legile în vigoare din țara de instalare și instrucțiunile producătorului.
- După ce ați desfacut pachetul, verificați întotdeauna ca aparatul să nu fie deteriorat; în caz de probleme, contactați serviciul clienți înainte de instalare și nu conectați aparatul la sursa de alimentare.
- Îndepărtați materialul de ambalare înainte de a utiliza aparatul.
- În timpul instalării, nu folosiți mânerul ușii cuptorului pentru a ridica și a muta cuptorul.
- Mobilierul pe care se instalează cuptorul, precum și corpurile adiacente de mobilier trebuie să reziste la temperaturi de 95°C
- Se recomandă să purtați mănuși de protecție în timpul instalării pentru a evita rănile provocate de tăieturi.
- Nu instalați produsul în medii deschise, expuse la intemperii.
- Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat la altitudini mai mici de 2000 m.
- Pentru a îndepărta foliile de protecție și autocolantele publicitare de pe suprafața frontală a cuptorului înainte de prima utilizare

AVERTISMENTE CU PRIVIRE LA ALIMENTAREA CU ENERGIE

- Priza trebuie să fie adecvată pentru sarcina indicată pe eticheta de produs și trebuie să aibă împământarea conectată și în stare de funcționare. Conductorul cu împământare are culoarea galben-verde. Această operațiune trebuie efectuată de un profesionist, cu calificarea corespunzătoare. Racordarea la sursa de alimentare se poate face prin ștecher sau prin cablare directă prin amplasarea unui disjunctor omnipolar, cu separarea contactelor conform cerințelor pentru categoria III de supratensiune, între aparat si sursa de alimentare care poate suporta sarcina maximă conectată și care este în conformitate cu legislația în vigoare.
- În caz de incompatibilitate între priză și ștecherul aparatului, rugați un electrician calificat să înlocuiască priza cu una adecvată. Ștecherul și priza trebuie să fie conforme cu normele din țara de instalare. Cablul cu împământare gal-

ben-verde nu trebuie întrerupt de disjunctor. Priza sau disjunctorul omnipolar utilizat pentru conectare trebuie să fie ușor de accesat la instalarea aparatului.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau de către persoane autorizate, pentru a evita orice pericol.
- Pentru orice lucrări de reparații, apelaţi departamentul de relații cu clienții și utilizaţi numai piese de schimb originale.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- ⚠ **AVERTISMENT**: asigurați-vă că aparatul este deconectat de la priză înainte de a înlocui becul, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- Cuptorul trebuie oprit înainte de a îndepărta părțile detașabile. După curățare, reasamblați-le conform instrucțiunilor.
- Utilizarea oricăror aparate electrice implică respectarea unor reguli fundamentale:
  - Nu trageţi de cablul de alimentare pentru a deconecta aparatul de la curent;
  - Nu atingeți aparatul cand aveţi mâinile sau picioarele umede;
  - În general, utilizarea adaptoarelor, prizelor multiple sau a cablurilor prelungitoare nu este recomandată.
  - În caz de funcționare greșită și/sau performanță slabă, opriți aparatul și nu umblați la el.
- ⓘ **NOTĂ**: întrucât cuptorul poate avea nevoie de lucrări de întreținere, se recomandă să aveți la dispoziție o altă priză, astfel încât cuptorul să poată fi conectat la aceasta în cazul în care este scos din spațiul în care este instalat.
- Orice reparație, instalare și întreținere neefectuată corect poate pune în pericol grav utilizatorul.
- Producătorul declară prin prezenta că nu își asumă răspunderea pentru daunele directe sau indirecte cauzate de instalarea, întreținerea sau reparațiile incorecte. În plus, nu este răspunzătoare pentru daunele cauzate de absența sau întreruperea circuitului de împământare (de exemplu, electrocutarea).
- ⚠ **ATENȚIE**: pentru a evita pericolul generat de resetarea accidentală a releului termic, acest aparat nu trebuie alimentat prin intermediul unui dispozitiv extern de pornire, cum ar fi un cronometru, sau conectat la un circuit care, de regulă, este pornit și oprit de compania de utilități. Aparatul nu este conceput pentru a fi activat de un temporizator extern sau de un sistem separat de control la distanță.

UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

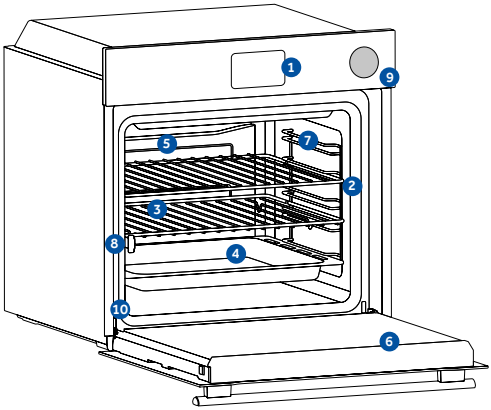
- Tava de picurare colectează reziduurile care se scurg în timpul gătirii.
- Când așezați tava Airfry sau grilajul pe grătarele laterale, asigurați-vă că secțiunea mai scurtă a laturii (între opritor și extremitate) este îndreptată spre interiorul cuptorului. În cazul în care grilajul are o bară metalică decorativă, aveți grijă să o poziționați spre exteriorul cuptorului, astfel încât sigla mărcii să fie vizibilă și lizibilă. Pentru poziționarea corectă, consultați și imaginea din secțiunea Accesorii, din acest manual de utilizare.
- Nu folosiți substanțe de curățare abrazive agresive sau dispozitive metalice de răzuire ascuțite, pentru a curăța geamul de pe ușa cuptorului, întrucât acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.
- Folosiți numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- În timpul procesului de gătire, umezeala se poate condensa în interiorul cuptorului sau pe sticla ușii. Aceasta este o situatie normală. Pentru a reduce acest efect, așteptați 10-15 minute după ce porniți alimentarea înainte de a introduce alimente în cuptor. În orice caz, condensul dispare când cuptorul atinge temperatura de gătit.
- Gătiți legumele într-un vas cu capac în locul unei tăvi neacoperite.
- Evitați să lăsați mai mult de 15/20 de minute mâncarea în cuptor după ce ați gătit-o.
- Întreruperea îndelungată a alimentării cu curent în timpul unei faze de gătit poate cauza funcționarea greșită a cuptorului. În acest caz, contactați serviciul de asistență pentru clienți.
- ⚠ **AVERTISMENT**: Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau folie protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte al peretelui, duce la riscul de topire și deteriorare a emailului din interior.
- ⚠ **AVERTISMENT**: Nu scoateți niciodată garnitura ușii cuptorului.
- ⚠ **ATENȚIE**: Nu reumpleți partea inferioară a interiorului/tavitei cu apă în timpul gătirii sau când cuptorul este fierbinte.
- ⚠ **AVERTISMENT**: Nu puneți alimentele direct pe grătarele cuptorului. Folosiți întotdeauna hârtie de copt și/sau tăvi sau forme adecvate.
- Spălați toate accesoriile înainte de prima utilizare, cu o soluție de apă caldă și detergent.

AVERTISMENTE (PENTRU FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **AVERTISMENT:** La umplerea rezervorului de abur, nivelul apei nu trebuie să depășească nivelul maxim indicat pe rezervor
- Folosiți doar apă potabilă pentru a umple rezervorul.

2. PREZENTAREA PRODUSULUI

2.1. PREZENTARE GENERALĂ A PRODUSULUI

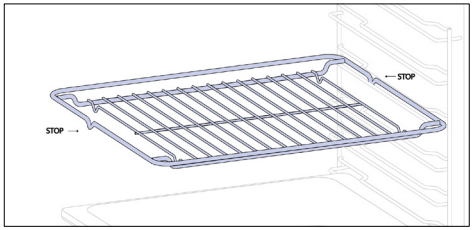


1. **Panou de comenzi**
2. **Numerele de poziții ale raftului**
3. **Grile metalice**
4. **Tavă**
5. **Capac ventilator**
6. **Ușă cuptor**
7. **Grile laterale de sârmă** (dacă există: numai pentru cavitate plană)
8. **Ghidaje telescopice**
9. **Rezervor de apă pentru funcția de gătire cu abur**
10. **Număr de serie și cod QR**

Ovde napišite svoj serijski broj za buduću referencu.

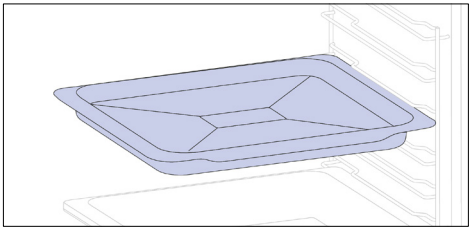
2.2. ACCESORII

Grilaj metalic



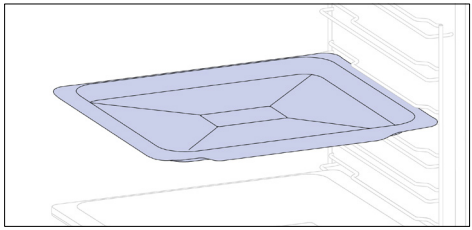
Un grătar de sârmă într-un cuptor este un raft detașabil și reglabil care susține ustensile de gătit și poate fi ajustat la diferite înălțimi pentru diferite nevoi de gătit. Nu așezați alimentele direct pe el; în schimb, folosiți hârtie de copt sau tăvi de copt adecvate.

Tavă adâncă



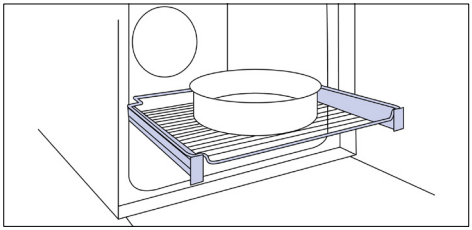
Tava mai adâncă este ideală pentru rețete în care se adaugă lichide sau mai multe straturi, cum ar fi musacaua sau fripturile. Adâncimea acesteia este special concepută pentru a asigura consistența dorită a alimentelor preparate în ea.

Tava de copt (doar dacă există*)



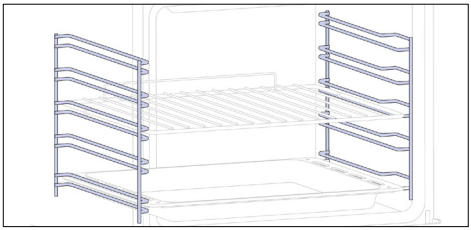
O tavă de copt este ideală pentru a obține o rumenire uniformă la bază, ceea ce o face perfectă pentru prăjituri și produse de patiserie datorită designului său puțin adânc și drept. În plus, plasarea acesteia sub un grilaj de gătit poate ajuta la colectarea picăturilor și la prevenirea murdăriei în cuptor.

Ghidaje telescopice (doar dacă există*)



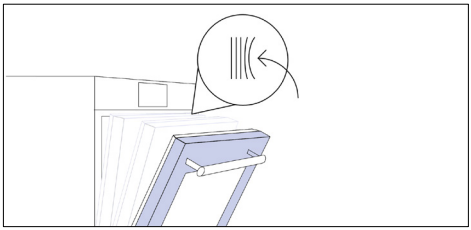
Ghidajele telescopice pentru cuptoare sunt grătare care pot fi extinse, facilitând așezarea sau îndepărtarea obiectelor, fără a fi nevoie să introduceți mâna adânc în interiorul cuptorului încins. Acestea îmbunătățesc siguranța, stabilitatea și pot fi ajustate la diferite poziții de nivel.

Grilaje laterale de sârmă (doar dacă există*)



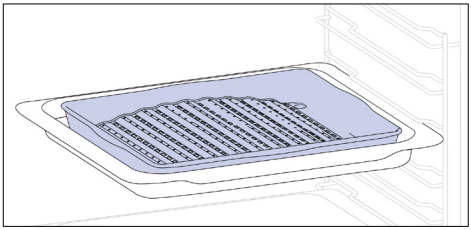
Situate pe ambele părți ale cavității cuptorului, grătarele laterale sunt concepute pentru a plasa tava de copt și grilajele în timpul gătitului.

Balamale cu închidere/deschidere ușoară (doar dacă există*)



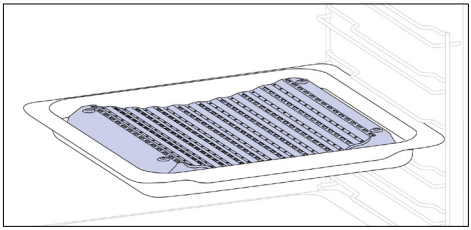
Balamalele cu închidere și deschidere ușoară controlează mișcarea ușii, asigurând o mișcare lină și prevenind trântirea.

Tavă H-LAB - mod BBQ (doar dacă există*)



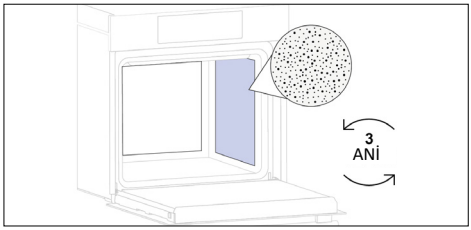
Forma convexă este potrivită pentru gătitul la grătar în cuptor, la temperaturi ridicate (220°), permițând un rezultat asemănător celui obținut pe grătar, chiar și acasă, cu puțin fum, datorită scurgerii grăsimilor pe fundul tăvii.

Tavă H-LAB - mod Aburi (doar dacă există*)

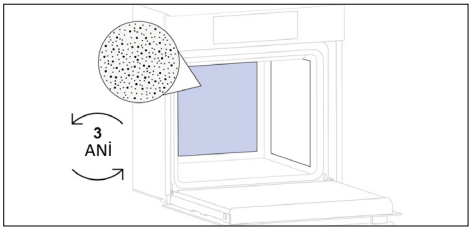


Forma concavă permite o circulație corectă a umidității generate în timpul gătitului, menținând rata de umiditate ridicată a alimentelor. În funcție de cantitatea de apă introdusă în tavă, se va obține o gătire mai uscată sau mai „umedă”.

Panouri catalitice (doar dacă există*)

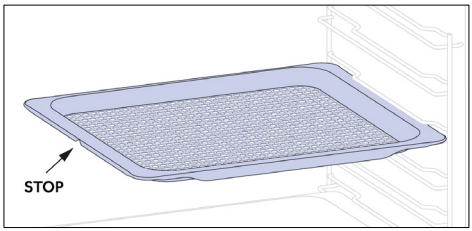


Capac ventilator catalitice (doar dacă există*)



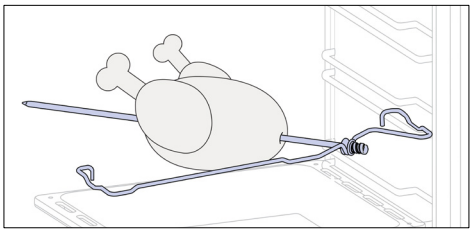
Panouri speciale acoperite cu email, realizate cu o structura microporoasa pentru a transforma grăsimea ţn elemente gazoase ușor de îndepărtat. Înlocuiți după 3 ani de utilizare (la 2/3 cicluri de gătit pe săptămână).

Tavă Airfry (doar dacă există*)



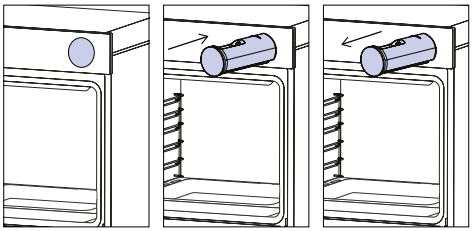
Tava Airfry asigură faptul că aerul cald ajunge la alimente în mod uniform și tridimensional, ceea ce duce la un exterior mai crocant, menținând în același timp frăgezimea în interior. O tavă de copt poate fi opțional plasată la L1 pentru a colecta sucurile sau firimiturile.

Rotisor (doar dacă există*)



Rotisorul funcționează împreună cu elementul de încălzire de sus, rotind alimentele pentru ca acestea să se gătească uniform. Utilizarea sa este optimă pentru alimente de dimensiuni medii. Ideal pentru redescoperirea gustului fripturii tradiționale.

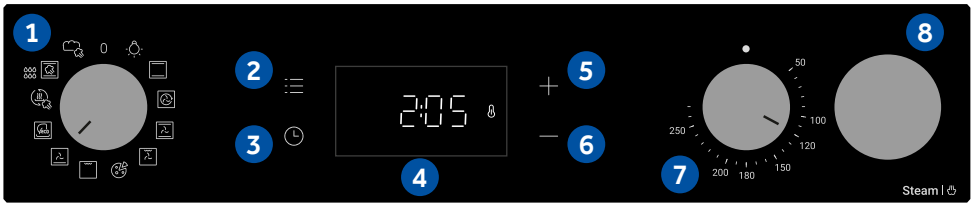
Rezervor de apă pentru funcția de gătire cu abur



Rezervorul de abur este un sertar care poate fi umplut cu apa necesară pentru realizarea programelor de gătit și curățare asistate de abur.

RO: Nu puneți alimentele direct pe grătarele cuptorului. Folosiți întotdeauna hârtie de copt și/sau tăvi sau forme adecvate.

2.3. PANOU DE COMENZI



Date privind consumul scăzut de energie conform Regulamentului Comisiei (UE) 2023/826
Consumul de energie al produsului în starea modului de așteptare (standby), cu afișare a informațiilor sau a stării: 0,8 W
Perioada după care echipamentul ajunge automat în starea modului de așteptare (standby), cu afișare a informațiilor sau a stării: 20 min

Funcțiile și ierarhizarea funcțiilor pot fi modificate în funcție de model.

1. Buton de selectare a funcției
2. Meniu principal
3. Cronometru
4. Afișaj LED
5. Butonul Plus (+)
6. Butonul minus (-)
7. Buton de selectare a temperaturii
8. Rezervor de apă pentru funcția de gătire cu abur

FUNCȚII PRINCIPALE

Afișajul are 3 funcții principale:

Simbol	Funcție	Descriere
	Meniu principal	Apăsați o dată pentru a activa Blocarea accesului copiilor, de două ori pentru a accesa Ora zilei, de trei ori pentru volumul alarmei și de patru ori pentru modul de reglare a luminozității.
	Meniul Cronometru	Apăsați o dată pentru durata de gătire, de două ori pentru mementoul minutar.
+ —	**+/-**	Apăsați aceste butoane pentru a mări/diminua valorile sau pentru a activa/dezactiva o funcție în modurile de reglare. Țineți apăsat + timp de 5 secunde pentru a activa ora zilei pe afișaj.

3. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

3.1.INFORMAȚII PENTRU A ÎNCEPE

Când porniți pentru prima dată cuptorul, este posibil să observați puțin fum. Nu vă faceți griji, așteptați să se evapore fumul înainte de a folosi cuptorul.

Cum funcționează iluminarea

Cavitatea cuptorului este iluminată de unul sau mai multe becuri, care se activează de obicei de fiecare dată când începe o funcție de gătit.

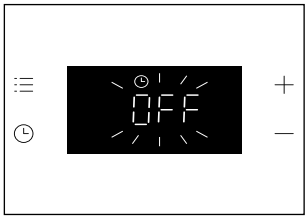
Cum funcționează ventilatorul de răcire

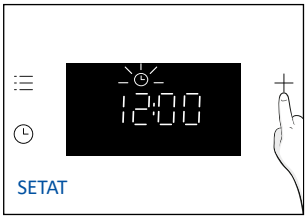
Ventilatorul de răcire asigură disiparea căldurii, împiedicând cuptorul și zonele sale adiacente să se încălzească prea tare și protejând aparatelor electrocasnice de efectele temperaturilor ridicate.
Funcționează în timpul și după ciclul de gătit în funcție de temperatura internă a cuptorului.
Atunci când ventilatorul de răcire este operațional, acesta generează de obicei un zumzet sau un vâjâit ușor. De asemenea, este posibil să observați un flux de aer cald care se emană din spațiul dintre ușa cuptorului și panoul de control.

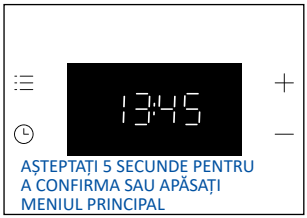
3.2. PRIMA UTILIZARE

Atunci când aparatul este pornit pentru prima dată, primul pas este să setați ora din zi.

- **SETAREA OREI:** Pe afișaj va apărea "OFF". Apăsați "+" pentru a regla ora curentă. Așteptați 5 secunde pentru confirmare.

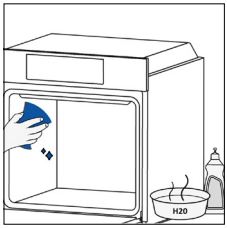


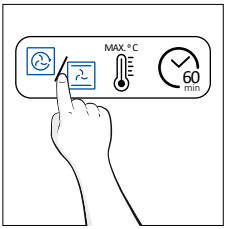


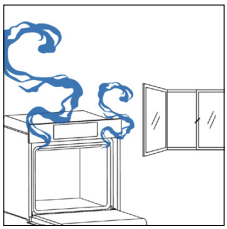


3.3. CURĂȚAREA PRELIMINARĂ

Curățați cuptorul înainte de prima utilizare. Ștergeți suprafețele externe cu o lavetă moale și umedă. Spălați toate accesoriile și ștergeți interiorul cuptorului cu o soluție de apă fierbinte și detergent ichid. Setați cuptorul gol la temperatura maximă și lăsați-l pornit timp de aproximativ 1 oră; astfel veți elimina toate mirosurile reziduale ale unui aparat nou.





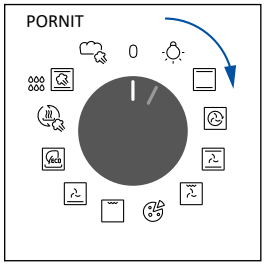


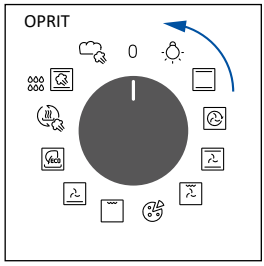
4. UTILIZAREA PRODUSULUI

4.1. CUM FUNCȚIONEAZĂ PRODUSUL

PORNIREA/OPRIREA CUPTORULUI

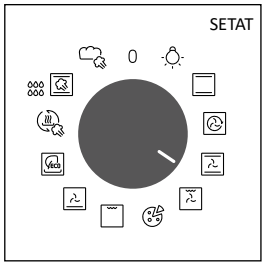
Pentru a porni cuptorul, rotiți butonul de funcție (în sensul acelor de ceasornic/în sens invers acelor de ceasornic) și selectați un program de gătit. Pentru a-l dezactiva, reglați butonul de funcție în poziția „0”.

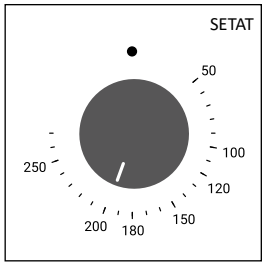




SETAREA PROGRAMULUI DE GĂTIT

Rotiți butonul de funcție pentru a selecta programul dorit și rotiți butonul de selectare a temperaturii pentru a seta temperatura.





MENIU PRINCIPAL

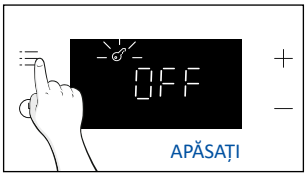
Accesați meniul principal apăsând ☰ . Pentru a naviga, apăsați ☰ de câte ori este necesar pentru a introduce următoarele setări:

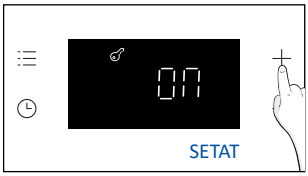
BLOCARE TASTE

Această funcție vă permite să blocați ecranul pentru a preveni orice utilizare nedorită de către minori.
Pentru a activa blocarea ecranului, apăsați o dată “Main menu” (Meniu principal), apoi apăsați “+” (+) pentru a confirma funcția.
Pentru a dezactiva blocarea, apăsați “Main menu” (Meniu principal), apoi apăsați “-”.

Activați

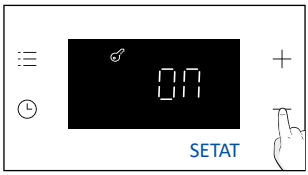


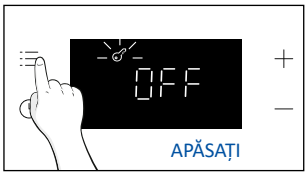




Dezactivați





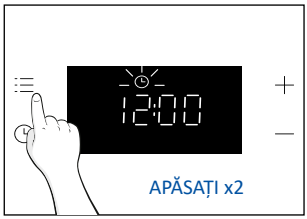


NOTĂ:

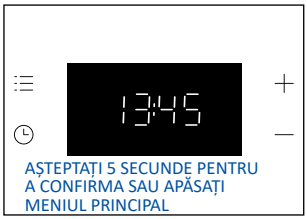
Mod Blocare taste: Dacă blocarea este activă, când butonul selector de funcții este pe o poziție diferită de „0”, doar butoanele afișajului nu vor funcționa până când blocarea nu este dezactivată. Dacă butonul selector de funcții își schimbă poziția, produsul va funcționa în conformitate cu programul selectat.

SETARE CEAS

Permite modificarea orei din zi.
Apăsați ☰ pentru a intra în meniul principal. Atingeți ☰ de câte ori este nevoie (x2) pentru a selecta “Time of day”.
Apoi, utilizați “+/-” pentru a regla valoarea. Pentru a confirma, așteptați 5 secunde sau apăsați o dată meniul principal ☰ .



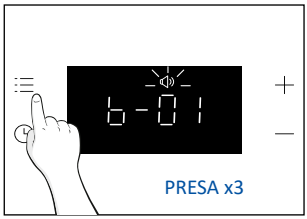


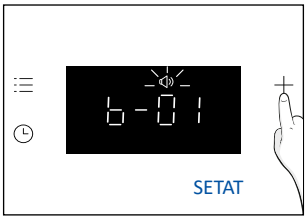


NOTĂ: cuptorul este setat în mod implicit pe modul “24h”. Pentru a trece la modul “12h”, țineți apăsat butonul “+” timp de 5 secunde în timp ce sunteți în așteptare. Procedați la fel pentru a reveni la modul “24h”.

VOLUME DE ALARMĂ

Permite modificarea volumului tonului de avertizare.
Apăsați pentru a intra în meniul principal. Atingeți de câte ori este nevoie (x3) pentru a selecta “Alarm volume”. Pe afișaj va apărea “b-01”. Numerele reprezintă nivelul de intensitate a sunetului, care poate fi editat cu “+/-”. Pentru a confirma, așteptați 5 secunde sau apăsați o dată meniul .

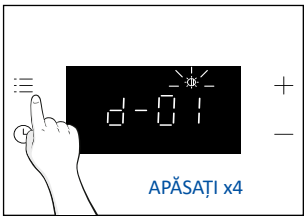


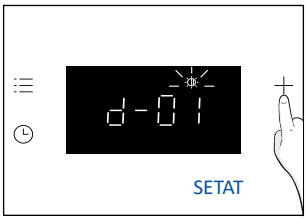




LUMINOZITATE AFIȘAJ

Permite modificarea luminozității tonului afișajului cuptorului.
Apăsați pentru a intra în meniul principal. Atingeți de câte ori este nevoie (x4) pentru a selecta “Alarm volume”. Pe afișaj va apărea „d-01”. Numerele reprezintă nivelul de intensitate a luminozității, care poate fi editat cu ajutorul funcției “+/-”. Pentru a confirma, așteptați 5 secunde sau apăsați o dată meniul .







MENIUL TIMER

Accesați meniul Cronometru apăsând . Pentru a naviga, apăsați de câte ori este necesar pentru a introduce următoarele setări:

DURATA DE GĂTIRE

Permite presetarea timpului de gătire necesar pentru rețeta aleasă.
ACTIVARE: apăsați pentru a accesa meniul Temporizator. Apoi, utilizați "+/-" pentru a regla valoarea. Pentru a confirma, așteptați 5 secunde sau apăsați „Meniu cronometru".







Numărătoarea inversă începe atunci când este setat temporizatorul. În timpul fazei de gătire este posibilă modificarea valorii duratei prin intrarea în modul „Cooking duration" (Durata gătitului) și prin utilizarea „+/-". Când durata se scurge, pe afișaj apare „End" (Sfârșit).
Pentru a opri durata de gătire, țineți apăsat butonul Timer timp de 3 secunde sau resetați valoarea temporizatorului folosind „-".

Când se termină gătitul:

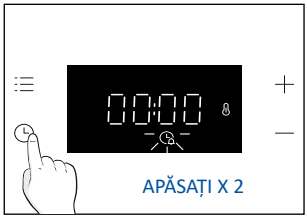
1. Pe afișaj apare „End" (Sfârșit), se va emite un semnal sonor de avertizare timp de 30 de secunde dacă nu este anulat.
2. Apăsați butonul „Timer" (Cronometru) pentru a anula tonul de avertizare. „End" (Sfârșit) va dispărea de pe afișaj, în schimb va fi afișată ora curentă a zilei.

AVERTISMENT: Cuptorul este acum în modul manual, funcția cuptorului și comutatorul termostatului trebuie să fie oprite și ele, dacă nu, cuptorul va continua să se încălzească.

NOTĂ: Tonul de avertizare va fi dezactivat prin apăsarea oricărui alt buton decât butonul Timer , „End" rămânând pe afișaj și cuptorul rămânând inoperant.

MEMENTO MINUTE

Permite utilizarea cuptorului ca ceas cu alarmă.
ACTIVARE: apăsați pentru a accesa meniul Temporizator. Atingeți de câte ori este nevoie (x2) pentru a selecta „Minute minder” (Memento minute). Apoi, utilizați „+/-” pentru a regla valoarea. Pentru a confirma, așteptați 5 secunde sau apăsați „Meniu cronometru”.







Când numărătoarea inversă se încheie:

1. Pictograma Alarmă clipește pe afișaj și, dacă nu este anulată, se emite un semnal sonor care durează 30 de secunde.
2. Apăsați orice tastă pentru a anula tonul de alarmă. Ora curentă a zilei va fi afișată pe ecran. Cuptorul va continua să funcționeze până când butonul din stânga este rotit în poziția 0.

Pentru a opri minutarul, țineți apăsat butonul Timer timp de 3 secunde sau resetați valoarea folosind “-”.

INDICAREA STĂRII COMUTATORULUI CUPTORULUI

Selector de temperatură:

Ori de câte ori temperatura cuptorului este mai mică decât temperatura setată, pe afișaj apare pictograma (Thermostat ON).

4.2. FUNCȚII DE GĂTIT

4.2.1. FUNCȚII STANDARD

NOTĂ: Urmați instrucțiunile din tabelul de mai jos în ceea ce privește preîncălzirea. „DA” înseamnă că este necesară preîncălzirea; „NU” înseamnă că nu se sugerează preîncălzirea și că alimentele trebuie introduse cu cuptorul rece.

Simbol	Funcție	Poziția sugerată a grătarului	Preîncălzire	Sugestii
	Lampă			
	*Convenţional	L2/L3	DA	IDEAL PENTRU: prăjituri, pâine, biscuiți, tarte sărate, pe un singur nivel, folosind atât elementele de încălzire superioară, cât și cele pentru încălzirea inferioară.
	Multinivel	L4 (o tavă) L2+L5 (două tăvi) L2+L4+L6 (trei tăvi)	DA	IDEAL PENTRU: prăjituri, biscuiți și pizza, pe unul sau mai multe niveluri. Ideal pentru a găti diferite alimente.
	Cu ventilație asistată	L2/L3/L4	DA	IDEAL PENTRU: pui întreg, bucăți de pui, legume și produse de patiserie pe un singur nivel, folosind combinația dintre ventilator și elementele de încălzire superioare și inferioare.
	Grill + ventilație	L4/L5	DA	IDEAL PENTRU: bucăți întregi e carne (fripturi) sau alimente gratinate. Utilizați cu ușa închisă. Glisați tava de scurgere sub raft pentru a colecta sucurile. Întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire, dacă este necesar.
	Pizza	L2/L3	DA	IDEAL PENTRU: toate tipurile de pizza, cu sau fără preîncălzirea cuptorului.
	**Grill	L6 pentru alimente subțiri, L4 pentru alimente mai groase.	NU	IDEAL PENTRU: cantități mari de cârnați, fripturi și pâine prăjită. Întreaga zonă de sub grill devine fierbinte. Utilizați cu ușa închisă. Întoarceți mâncarea la două treimi din timpul gătirii (dacă este necesar).
	Încălzire de jos + ventilație	L3/L4	NU	IDEAL PENTRU: tarte, tarte sărate și pizza subțire, folosind ventilator și încălzire inferioară. ajută la gătirea părții superioare cu ajutorul căldurii radiate indirect.
	*ECO	L3/L4	NU	IDEAL PENTRU: gătitul bucăților de pui, al bucăților întregi de carne, al peștelui sau al grătarului. Glisați tava de scurgere sub raft pentru a colecta sucurile. Întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire, dacă este necesar. Această funcție permite economisirea energiei în timpul gătitului, menținând alimentele suculente și fragede.

	Regenerare	L3/L4	NU	Această funcție este concepută pentru a reîncălzi mesele și produsele de patiserie pregătite anterior, asigurând că sunt reîmprospătate pentru servire, fără nicio pierdere de calitate. Funcția de regenerare asistată de abur previne uscarea suprafeței. Căldura este distribuită blând și uniform, păstrând gustul și aroma originală a mâncării, ca și cum ar fi proaspăt preparată.
	Abur°	L3/L4	NU	IDEAL PENTRU: legume, prăjituri, biscuiți, orez, carne, pește și pasăre de pasăre la un singur nivel, folosind încălzire superioară și inferioară cu abur asistat. Combinația de abur și căldură oferă o textură fragedă, cu o suprafață crocantă. Această funcție este ideală și pentru gătitul la temperaturi joase, asigurând fripturi fragede, suculente și gătite uniform.
	Paine	L3/L4	NU	IDEAL PENTRU: prepararea diferitelor tipuri de pâine, cum ar fi pâine integrală, ciabatta și baghete. Datorită combinației speciale de abur și căldură, rezulta o pâine de calitate profesională, cu o culoare bogată și o crustă lucioasă.

* Testat în conformitate cu EN 60350-1 în scopul declarației consumului de energie și a clasei energetice.
**Utilizați cu ușa închisă.

5. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

5.1. TABEL GENERAL DE GĂTIT

NOTIE: Pentru a găti prăjituri, tarte sărate și alte rețete care necesită o formă sau un recipient pe 2 niveluri, așezați eșalonat: tava superioară în partea stângă și tava inferioară în partea dreaptă.

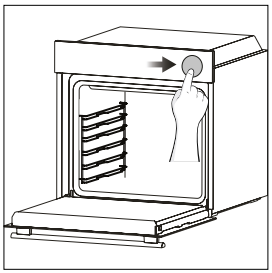
Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preînc-ălzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzi-re* (min)
Produse de patiserie dulci	Prăjituri mici/Brioșe	1	Convenţional Multinivel Cu ventilație asistată	170°C 155°C 140°C	D	Tavă adâncă	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Multinivel	150°C		Mai adânc + Tavă pentru copt	L2+L5	35-45
		3	Multinivel	145°C		Mai adânc + Tavă pentru copt	L2+L4+L6	40-50
	Prăjituri cu blat pufos (26 cm Ø)	1	Convenţional Multinivel Cu ventilație asistată	160°C 160°C 150°C	D	Grilaj metalic + Formă de tort	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Multinivel	150°C		Grilaj metalic + Formă de tort	L1+L4	40-50
	Biscuiți	1	Convenţional Multinivel Cu ventilație asistată	150°C 150°C 130°C	D	Tavă adâncă	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Multinivel	140°C		Mai adânc + Tavă pentru copt	L2+L5	50-60
	Gogoșele din aluat opărit	1	Convenţional	190°C	D	Tavă adâncă	L3	25-35
		2	Multinivel	170°C		Tavă adâncă	L2+L5	35-45
	Budincă Yorkshire	1	Convenţional	200°C	D	Tavă adâncă	L3	20-30
	Bezele	1	Multinivel	90°C	D	Tavă adâncă	L4	80-100
	Macaron	1	Convenţional	150°C	D	Tavă adâncă	L3	15-20
	Plăcintă cu mere	1	Convenţional	170°C	D	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	70-80
		1	Cu ventilație asistată	150°C	D	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	50-70
	Tartă tatin	1	Convenţional	170°C	D	Grilaj metalic + Formă de tort	L4	60-70
	Tarte	2	Încălzire de jos + ventilație	180°C	N	Grilaj metalic + Formă de tort	L3	30-40
	Sufleu de ciocolată	1	Convenţional	200°C	D	Tavă adâncă + matriță	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convenţional	150°C	D	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	50-65
	Croasante congelate	1	Convenţional	180°C	D	Tavă adâncă	L3	20-25
		2	Multinivel	180°C		Tavă adâncă	L2+L5	25-35
		3	Multinivel	160°C		Tavă adâncă	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, congelat	1	Convenţional	200°C	D	Tavă adâncă	L3	30-45

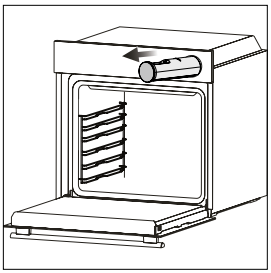
Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preînc-ălzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzi-re* (min)
Pâine și pâine plată	Pâine prăjită	1	Grill	max	N	Grilaj metalic	L6	8-10
	Focaccia	1	Convenţional	200°C	D	Tavă adâncă	L3	25-35
	Pâine, integrală	1	Convenţional	200°C	D	Tavă adâncă	L3	30-50
Plăcinte sărate și musaca	Checuri sărate/ Tarte sărate (26 cm Ø)	1	Convenţional	200°C	D	Grilaj metalic + Tavă de quiche	L1 or L2	30-50
		2	Multinivel	180°C		Grilaj metalic + Tavă de quiche	L1+L4	50-70
	Sufleu de brânză	1	Convenţional	200°C	D	Tavă adâncă	L3	20-30
	Lasagna, proaspătă	1	Convenţional	200°C	D	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	30-45
	Lasagna, congelată	1	Convenţional	180°C	D	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	35-50
	Cannelloni, congelați	1	Convenţional	200°C	D	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	35-50
	Paste la cuptor	1	ECO	200°C	N	Grilaj metalic + vas termorezistent	L4	25-35
Pizza	Pizza, proaspătă (Tavă)	1	Convenţional Pizza	230°C 230°C	D N	Tavă adâncă	L2 or L3	15-25 25-35
		2	Multinivel	180°C	D	Mai adânc + Tavă pentru copt	L2+L5	30-40
	Pizza, proaspătă (rotundă)	1	Convenţional Pizza	max max	D N	Tavă pentru copt	L2 or L3	8-15 10-25
		2	Multinivel	180°C	D	Mai adânc + Tavă pentru copt	L2+L5	30-40
	Pizza, congelată (cu blat subțire)	1	Multinivel	220°C	N	Tavă Airfry***	L4	15-25
		2	Multinivel	200°C	D	Grilaj metalics	L2+L5	15-20
		3	Multinivel	180°C		Grilaj metalics	L2+L4+L6	15-25
Carne și păsări de curte	Pui întreg prăjit ** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	N	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L3	50-70
		1	Cu ventilație asistată	200°C	D	Tavă adâncă	L2	45-60
	Pulpe de pui	1	Multinivel	220°C	N	Tavă Airfry***	L4	35-45
		1	Cu ventilație asistată	190°C	D	Tavă adâncă	L3	30-50
	Rață prăjită**	1	ECO	220°C	N	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L3	50-70
	Nuggets congelate (600-800)	1	Multinivel	190°C	N	Tavă Airfry***	L4	20-30

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preînc-ălzire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzi-re* (min)
Carne și păsări de curte	Curcan prăjit**	1	ECO	220°C	N	Grilaj metalic + Vas termorezistent	L3	50-70
		1	Cu ventilație asistată	200°C	D	Tavă adâncă	L2	45-60
	Coaste de porc (1000-1200g)	1	Convenţional	200°C	D	Grilaj metalic + Vas termorezistent	L3	80-100
	Cârnați**	1	Grill	230°C	N	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L4	30-40
	Friptură de vită (500g)	1	Convenţional	220°C	D	Tavă pentru copt	L3	20-40
	Chifteluțe (1000-1500g)	1	Convenţional	180°C	D	Tavă pentru copt	L3	40-50
	Pui prăjit cu cartofi	1	ECO	220°C	N	Tavă adâncă	L4	55-75
		1	Cu ventilație asistată	200°C	D	Tavă adâncă	L2 or L3	50-60
Pește și fructe de mare	Fructe de mare la grătar	1	Grill	220°C	N	Grilaj metalic	L4	15-30
	Batoane de pește congelate	1	Multinivel	200°C	N	Tavă Airfry***	L4	20-25
	File de pește	1	Convenţional	170°C	D	Tavă adâncă	L3	10-25
	Pește la cuptor	1	ECO	200°C	N	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L4	20-30
Legume	Legume Gratinareate	1	ECO	200°C	N	Grilaj metalic + Vas termorezistent	L4	25-35
	Cartofi prăjiți congelați (300-500g)	1	Multinivel	200°C	N	Tavă Airfry***	L4	30-40
	Frozen potato wedges (400-600g)	1	Multinivel	200°C	N	Tavă Airfry***	L4	25-35
	Gratin de cartofi	1	ECO	200°C	N	Grilaj metalic + Vas termorezistent	L4	25-35
	Cartofi la cuptor	1	Convenţional	200°C	D	Tavă adâncă	L4	50-60
		1	Cu ventilație asistată	180°C	D	Tavă adâncă	L4	20-30

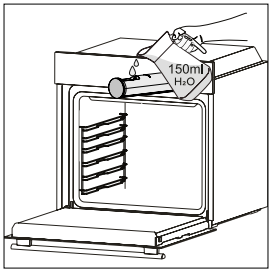
Timpii de gătire pot varia în funcție de rețetă și de ingredientele consumatorului.
* dacă este necesară preîncălzirea
** Întoarceți mâncarea la jumătatea timpului de gătire, dacă este necesar.
*** În funcție de modelul cuptorului.

5.2. CUM SE UTILIZEAZĂ REZERVORUL DE ABUR PENTRU PROGRAMELE DE GĂTIRE CU ABUR

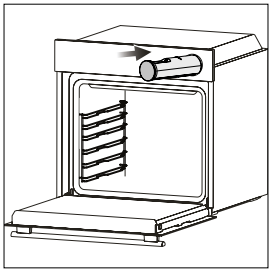


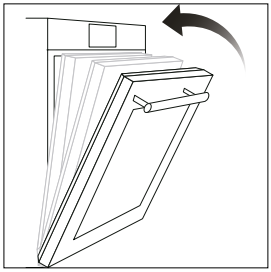


1. Apăsați ușor pe rezervorul de abur pentru a-l deschide.

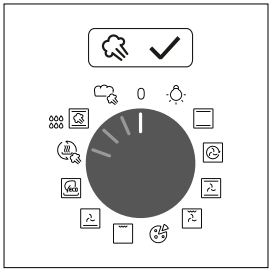


2. Adaugati apă potabilă (150 ml) în rezervorul de abur folosind un recipient sau direct de la chiuvetă. Nu depășiți nivelul maxim de apă indicat în interiorul rezervorului.





3. Împinge rezervorul de abur pentru a il inchide și pune mâncarea în cuptor, apoi închide ușa cuptorului.



4. Selectați funcția de gătire cu abur și setați temperatura pentru a începe procesul. După selectarea programelor cu abur, ecranul vă va reaminti să adăugați apă în rezervorul de abur, chiar dacă acest pas a fost indicat anterior.

NOTĂ: Dacă se încarcă prea multă apă, excesul poate rămâne în rezervorul de abur; goliti recipientul la finalul programului de gatit.

NOTĂ: Atunci când gătiți cu abur, este posibil ca la sfârșitul gătitului să se observe o anumită cantitate de apă reziduală sau condens pe fundul cavității.

5.3. TABELUL CU AROME PROASPETE*

Tabelul de arome proaspete oferă setări recomandate pentru programele de gătit la abur. Acest tabel permite gătirea unei varietăți de rețete fără a preîncălzi cuptorul. Timpii reali de gătire pot varia în funcție de rețetă, ingrediente și cantitatea de mâncare.

Rețetă	Dimensiunea porției	Program de gătit	T°C	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire (min)
Pâine albă	500-1000 g	Paine	180	Tava de copt adanca	L3	30-40
Chifle	6-8 buc.	Paine	180	Tava de copt adanca	L3	25-35
Pâine integrală	400-600 g	Paine	170	Tava de copt adanca	L3	20-35
Pâine de secară	500-1000 g	Paine	170	Grilă metalică + matriță	L3	30-45
Baghete	400-500 g	Paine	180	Tava de copt adanca	L3	25-35
Ciabatta	6-8 buc.	Paine	180	Tava de copt adanca	L3	25-35
Covrigi	6-8 buc.	Paine	160	Tava de copt adanca	L2	30-40
Chiftele pentru sandvișuri	5-10 buc.	Paine	160	Tava de copt adanca	L3	15-25
Brioșă	6-8 buc.	Paine	160	Tava de copt adanca	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Paine	160	Tava de copt adanca	L3	30-40
File de vită, mediu**	400-500 g	Abur°	190	Grilă metalică + Tavă de copt L2	L3	35-45
File de vită, gătit lent **	400-500 g	Abur°	110	Grilă metalică + Tavă de copt L2	L3	40-50
Vită Wellington	1000-1500 g	Abur°	200	Tava de copt adanca	L3	40-50
Chiftele	1000-1500 g	Abur°	200	Tava de copt adanca	L3	40-50
Friptură de porc **	1000-1500 g	Abur°	190	Grilă metalică + Tavă de copt L2	L3	60-70
Friptură de porc, gătită lent **	1000-1500 g	Abur°	110	Grilă metalică + Tavă de copt L2	L3	80-100
Cotlet de miel	800-1000 g	Abur°	190	Tava de copt adanca	L3	60-80
Pulpă de miel	1500-2000 g	Abur°	200	Tava de copt adanca	L3	80-100
Piept de pui	300-500 g	Abur°	220	Tava de copt adanca	L3	20-30
Pulpe de pui	1000 gr (aprox. 10 buc)	Abur°	220	Grilă metalică + Tavă de copt L2	L3	40-50
File de somon	600 gr (aprox. 4 buc)	Abur°	150	Tava de copt adanca	L2	15-25
File de somon, gătit lent	600 gr (aprox. 4 buc)	Abur°	110	Tava de copt adanca	L2	25-35
File de biban de mare	500 gr (aprox. 4 buc)	Abur°	150	Tava de copt adanca	L3	10-25
File de biban de mare, gătit lent	500 gr (aprox. 4 buc)	Abur°	110	Tava de copt adanca	L3	20-30

Rețetă	Dimensiunea porției	Program de gătit	T°C	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire (min)
Dorada	500-700 g	Abur°	160	Tava de copt adanca	L3	30-40
Prăjituri mici/Brioșe	10-20 buc.	Abur°	170	Tava de copt adanca	L3	35-45
Prăjitură bogată în fructe, gătită lent	1000-1500 g	Abur°	140	Grilă metalică + matriță	L3	60-80
Cheesecake	1000-1500 g	Abur°	140	Grilă metalică + matriță	L2	60-80
Croissant congelat	4-6 buc.	Abur°	200	Tava de copt adanca	L3	20-30
Legume mixte	1000-1500 g	Abur°	220	Tava de copt adanca	L3	50-60
Cartofi copți, tăiați în jumătate	500-1000 g	Abur°	210	Tava de copt adanca	L3	50-60
Vinete, tăiate în jumătate	400-500 g	Abur°	210	Tava de copt adanca	L3	30-45
Conopidă	400-500 g	Abur°	210	Grilă metalică + pyrex	L3	30-40
Fenicul	400-600 g	Abur°	200	Grilă metalică + pyrex	L3	45-55
Bețișoare de morcov	250-500 g	Abur°	200	Tava de copt adanca	L3	35-45
Dovleci tăiați cubulețe	500-800 g	Abur°	160	Tava de copt adanca	L3	30-40
Broccoli	400-600 g	Abur°	150	Tava de copt adanca	L3	30-40
Tartă cu legume	6 ramekinuri	Abur°	200	Tava de copt adanca	L3	30-40
Pizza	1 slice (200-300 g)	Regenerare	110	Pyrex /Vas de cuptor	L3	10-15
Focaccia	200-400 g	Regenerare	110	Tava de copt adanca	L3	10-20
Chifle	300-500 g	Regenerare	110	Tava de copt adanca	L3	15-25
Pâine congelată	200-500 g	Regenerare	110	Tava de copt adanca	L3	10-20
Chifle	200-500 g	Regenerare	120	Tava de copt adanca	L3	20-30
Paste	500-1000 g	Regenerare	110	Tava de copt adanca	L3	10-20
Prăjituri (brioșe)	100-300 g	Regenerare	140	Tava de copt adanca	L3	25-35
Lasagna	500-1000 g	Regenerare	120	Pyrex /Vas de cuptor	L3	30-40
Mâncăruri într-o singură tavă (caserole și legume coapte)	400-700 g	Regenerare	120	Pyrex /Vas de cuptor	L3	30-40

*După gătirea sau reîncălzirea anumitor preparate, poate rămâne un exces de apă pe fundul cavității cuptorului sau în rezervorul de abur. Goliți restul de apă din ambele compartimente înainte de a începe un nou ciclu de gătire.
** Înainte de a introduce carnea în cuptor, rumeniți-o rapid pe toate părțile într-o tigaie fierbinte, timp de câteva minute, pentru a obține o crustă aromată. Puteți condimenta carnea cu sare și piper proaspăt măcinat înainte de a o rumeni.

6. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

6.1. RECOMANDĂRI GENERALE

Curățarea regulată poate prelungi ciclul de viață al aparatului dumneavoastră. Așteptați ca cuptorul să se răcească înainte de a efectua operațiunile de curățare manuală.

- După fiecare utilizare a cuptorului, o curățare minimă va ajuta la menținerea perfect curată a cuptorului.
- Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, creează un risc de topire și deteriorare a emailului din interior.
- Pentru a preveni murdărirea excesivă a cuptorului și mirosurile puternice de fum, vă recomandăm să nu folosiți cuptorul la temperaturi foarte ridicate. Este mai bine să prelungiți timpul de gătire și să reduceți puțin temperatura.
- Pe lângă accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, vă recomandăm să folosiți numai vase și forme de copt rezistente la temperaturi foarte mari.

6.2. CURĂȚAREA CUPTORULUI

6.2.1. CURĂȚAREA INTERIORULUI CUPTORULUI: funcții de curățare

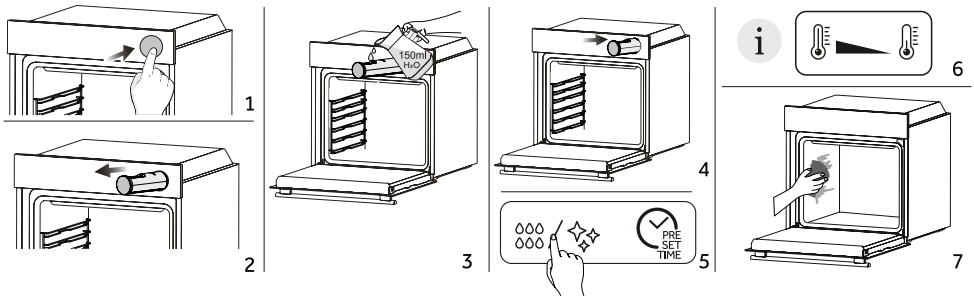
H_2O cleaning

Funcția H_2O Cleaning este concepută pentru a aborda fără efort murdăria ușoară și pentru a oferi o soluție rapidă și ecologică de curățare a cavității cuptorului, folosind puterea aburului.

Cum funcționează:

1. Turnați 150 ml de apă în rezervorul de abur, folosind o cană sau direct de la robinet. Nu depășiți nivelul maxim de apă indicat în interiorul rezervorului.
2. După activarea funcției , ecranul vă va reaminti să adăugați 150 ml de apă în rezervorul de abur.
3. Rotiți butonul de temperatură la „100 °C” și lăsați funcția să ruleze timp de 20 de minute.
4. La sfârșitul procesului de curățare, lăsați cuptorul să se răcească.
5. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.

⚠ **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este rece înainte de a-l atinge. Trebuie să aveți grijă la toate suprafețele fierbinți, deoarece există riscul de arsuri. Utilizați apă distilată sau potabilă. Ștergeți compartimentul de gătit și lăsați-l să se usuce complet pentru a evita o posibilă coroziune.



Curățare catalitică (în funcție de modelul cuptorului)

Panourile catalitice căptușesc cavitatea cuptorului și vă oferă luxul de a nu avea niciodată un cuptor murdar.

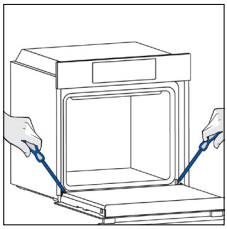
Panourile sunt acoperite cu un email specializat care prezintă o structură microporoasă, ce permite absorbția grăsimii din stropiri.

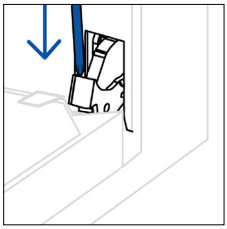
Printr-o reacție chimică catalitică, acestea transformă eficient grăsimea absorbită în elemente gazoase atunci când sunt expuse la temperaturi ridicate.

Recomandare: Luați în considerare înlocuirea panourilor catalitice după aproximativ trei ani de utilizare, mai ales dacă folosiți cuptorul pentru două-trei cicluri de gătit pe săptămână. Acest lucru asigură o performanță și o curățenie optime.

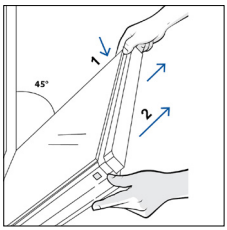
6.2.2. CURĂȚAREA EXTERIORULUI CUPTORULUI: îndepărtarea și curățarea ușii de sticlă

1. Poziționați ușa la 90°. Rotiți clemele de blocare a balamalei spre exteriorul cuptorului.

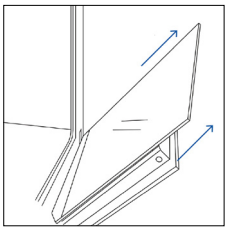




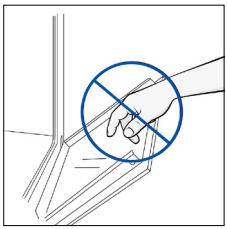
2. Poziționați ușa la 45°. Apăsați simultan cele două butoane de pe ambele laturi ale ușii și trageți spre dvs. pentru a scoate capacul superior al ușii.



3. Îndepărtați cu mare grijă geamurile cuptorului, începând cu cel interior. În timpul procedurii, țineți ferm geamurile cu ambele mâini și așezați-le pe o suprafață plată și acoperită (de exemplu, pe o țesătură).



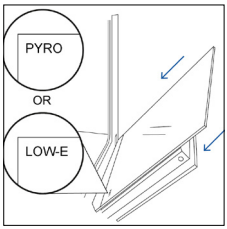
4. ⚠ **AVERTISMENT:** Geamul exterior nu poate fi îndepărtat.



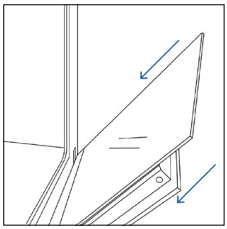
5. Curățați geamul folosind o cârpă moale și produse de curățare adecvate.



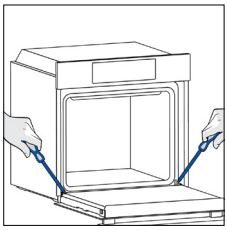
6. Introduceți panourile de sticlă, asigurându-vă că eticheta „Low-E / PYRO” este corect lizibilă și poziționată în partea stângă jos a ușii, în apropierea balamalei din partea stângă. În acest fel, eticheta imprimată pe primul geam va rămâne pe partea interioară a ușii.

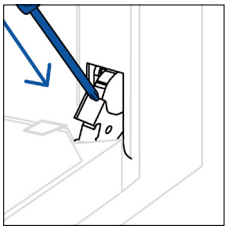


7. Montați din nou capacul superior al geamurilor ușii împingându-l spre interior până când auziți un clic de la cele două butoane laterale.



8. Apoi, aduceți ușa înapoi la 90° și rotiți clemele de blocare a balamalei spre interiorul cuptorului.





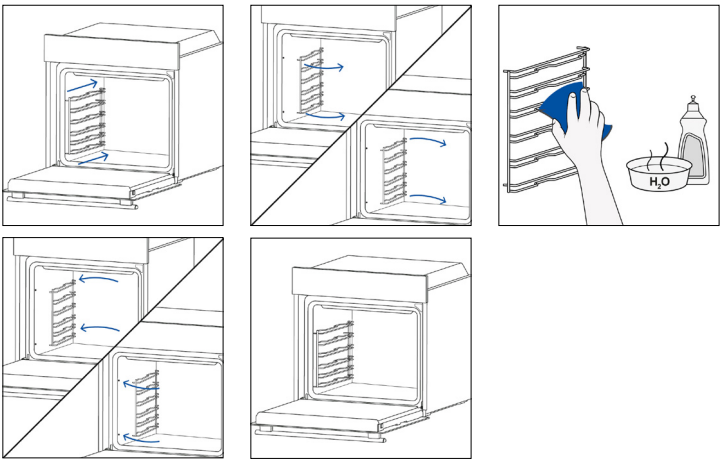
6.3. CURĂȚAREA ACCESORIILOR

Curățați bine accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le cu un prosop. În cazul reziduurilor persistente, luați în considerare posibilitatea de a lăsa accesoriile la înmuiat într-un amestec de apă și săpun timp de aproximativ 30 de minute înainte de a le spăla din nou.

⚠ **AVERTISMENT:** Nu utilizaţi niciodată detergeţi abrazivi, bureţi de sârmă sau obiecte ascuţite pentru curăţare, pentru a nu afecta în mod iremediabil piesele emailate. Utilizaţi numai apă, săpun sau detergenţi pe bază de înălbitor (amoniu).

CURĂȚAREA GRĂTARELOR LATERALE:

1. Îndepărtați grătarele laterale trăgându-le în direcția săgeților.
2. Pentru a curăța grătarele laterale, puneți-le în mașina de spălat vase sau folosiți un burete umed, asigurându-vă că acestea sunt uscate după aceea.
3. După procesul de curățare, montați grătarele laterale în ordine inversă.



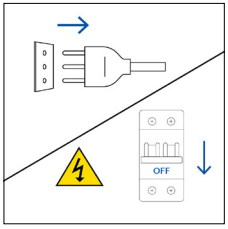
6.4. ÎNTREȚINEREA

ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR

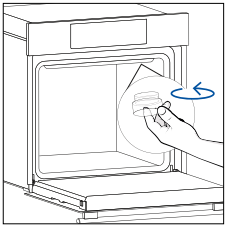
Schimbarea becului din partea superioară:

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de curent.
2. Îndepărtați capacul din sticlă al becului.
3. Dezasamblați becul.
4. Înlocuiți becul cu unul nou, de același tip.
5. Montați la loc capacul de sticlă al becului.
6. Reconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare.

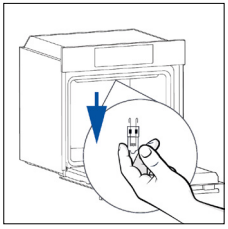
Pasul 1



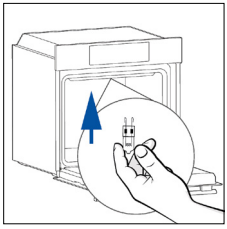
Pasul 2



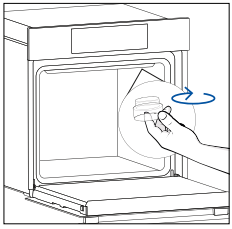
Pasul 3



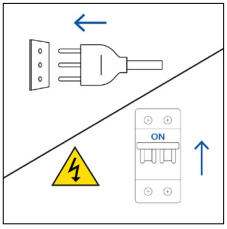
Pasul 4

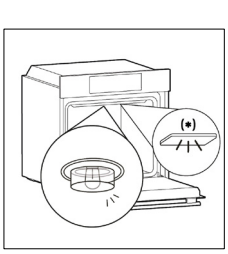


Pasul 5



Pasul 6





Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)
* În caz de probleme cu această lampă, contactați serviciul clienți.

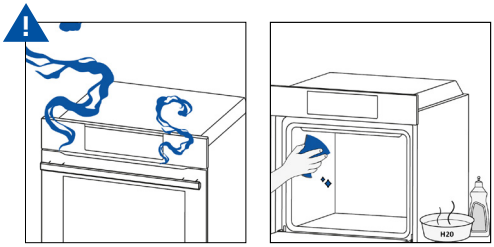
7. DEPANARE

Dacă, în timpul utilizării cuptorului, se produce o eroare, pe afișaj va apărea codul „ER” urmat de două cifre, care vor identifica eroarea.
Opriți cuptorul și scoateți-l din priză, așteptați câteva minute, apoi reconectați-l.
Dacă eroarea dispare, puteți relua utilizarea cuptorului. În caz contrar, sunați la serviciul pentru clienți și transmiteți codul (ERXX) care apare pe ecran.

Eroare



Fum



8. PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA PRODUSULUI

8.1. ELIMINAREA APARATULUI



Acest aparat este etichetat conform directivei europene 2012/19/UE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). DEEE conține substanțele poluante (care pot avea un efect negativ asupra mediului) și elementele de bază (care pot fi reutilizate).
Este important ca DEEE să fie supuse tratamentelor specifice pentru a îndepărta și elimina corect substanțele poluante și a recupera toate materialele.
Persoanele pot juca un rol important în a asigura că DEEE nu devin o problemă de mediu: este vital să urmați câteva dintre regulile de bază:
- DEEE nu trebuie tratate drept deșeuri casnice;
- DEEE trebuie duse în zone de colectare dedicate, gestionate de primărie sau de o companie autorizată.

În multe țări, colectările domestice pot fi disponibile pentru DEEE de dimensiuni mari. atunci când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat la distribuitorul care trebuie să îl accepte gratuit câte unul, atât timp cât aparatul este de tip echivalent și are aceleași funcții ca și aparatul achiziționat.

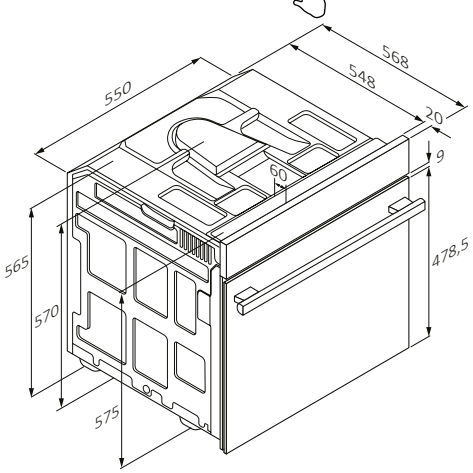
8.2. PROTECȚIA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

Când este posibil, evitați preîncălzirea cuptorului și încercați întotdeauna să îl umpleți.
Deschideți ușa cuptorului cât mai puțin posibil, deoarece căldura din interior se dispersează de fiecare dată când este deschis. Pentru o economisire de curent semnificativă, opriți cuptorul între 5 și 10 minute înainte de încheierea planificată a duratei de gătit și folosiți căldura reziduală pe care cuptorul continuă să o genereze. Mențineți garniturile curate și ordonate pentru a evita dispersarea căldurii în afara incintei cuptorului. Dacă aveți un contract electric cu tarif pe oră, programul „gătire amânată” facilitează economisirea de energie, permițând ca gătirea să înceapă în intervalul orar cu tarif redus.

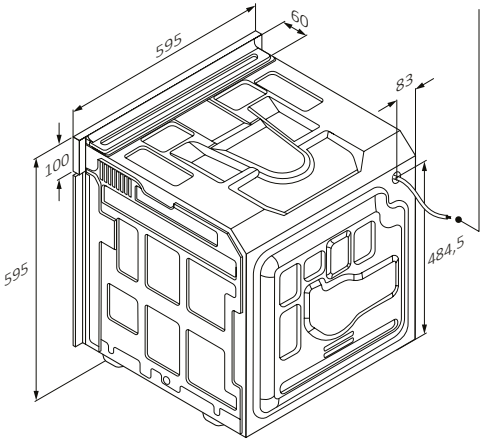
9. INSTALARE

Puteți vizualiza videoclipul de instalare a produsului prin scanarea codului QR.

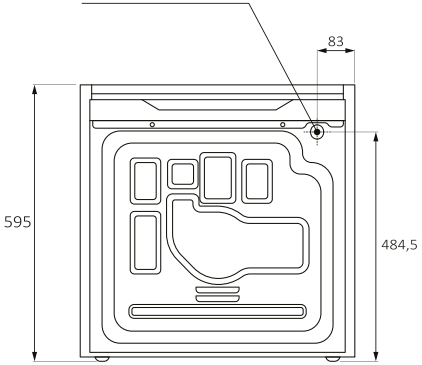
sau făcând clic pe acesta **link**



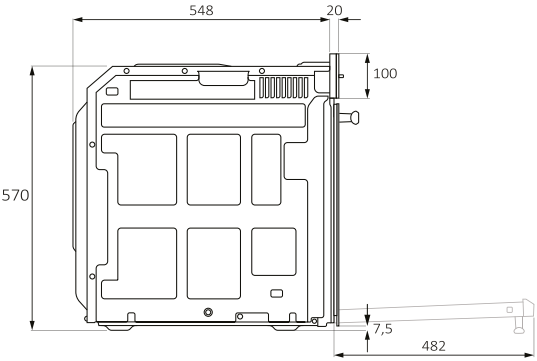
Cablu 1100 mm



Cablu 1100 mm

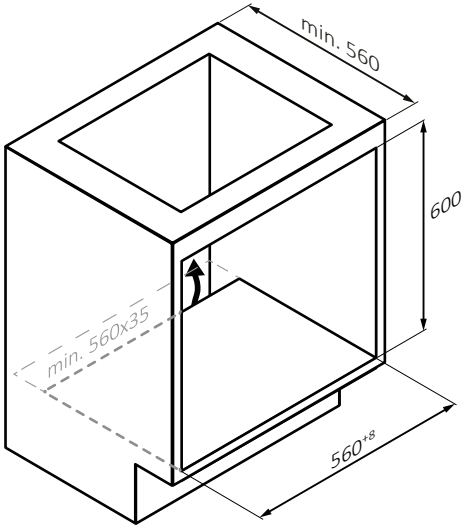


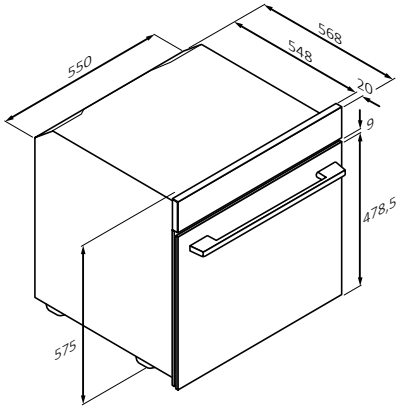
Vedere din spate

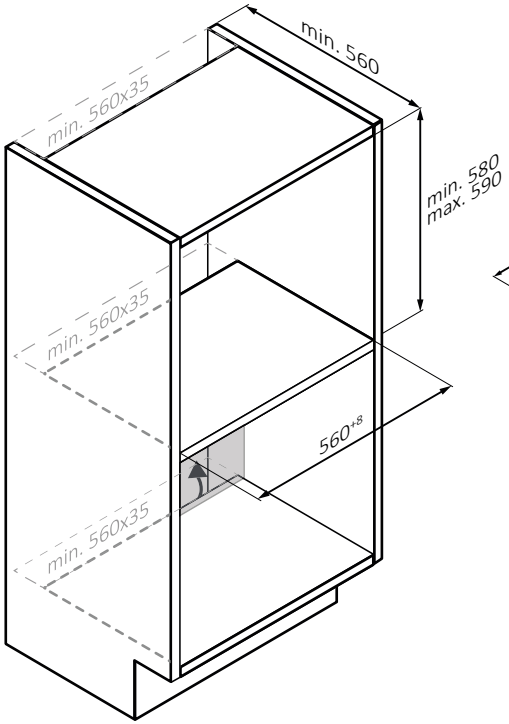


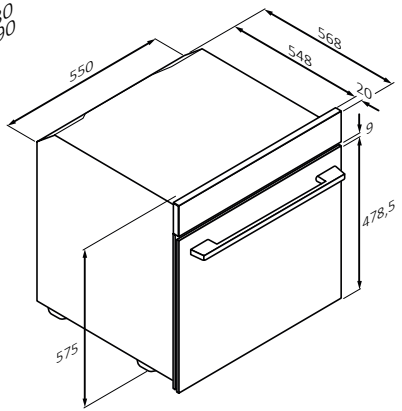
Vedere laterală

mm

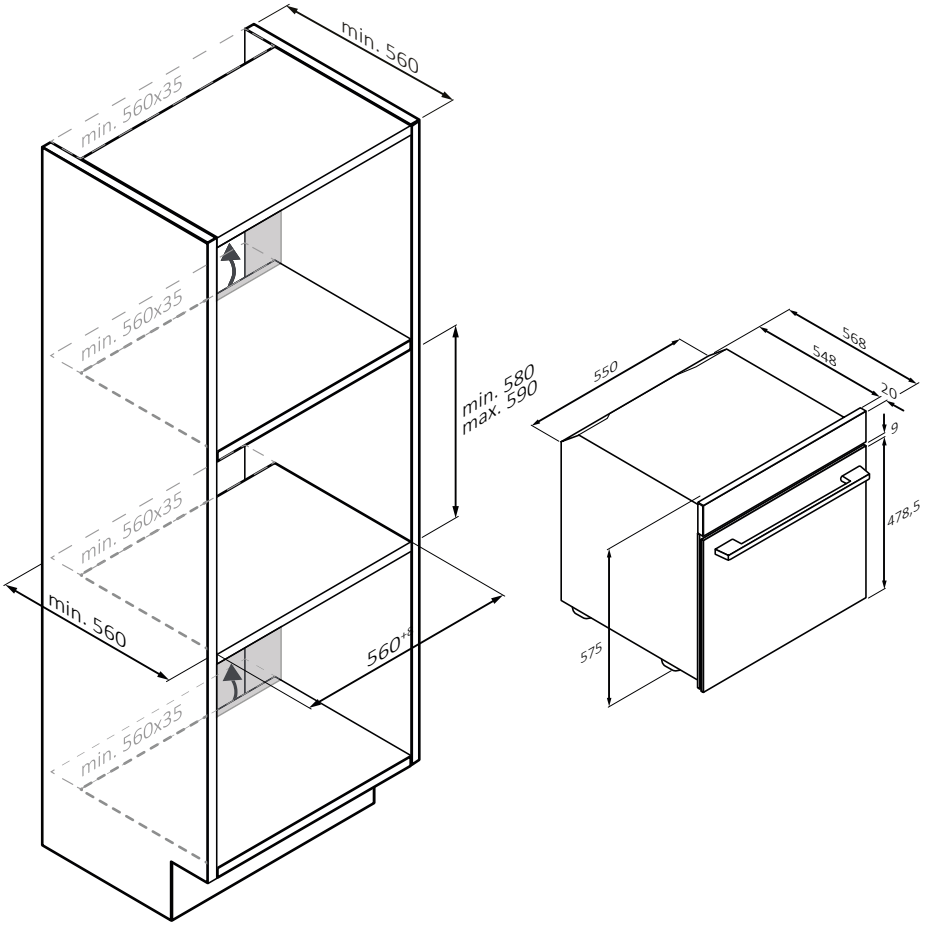

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

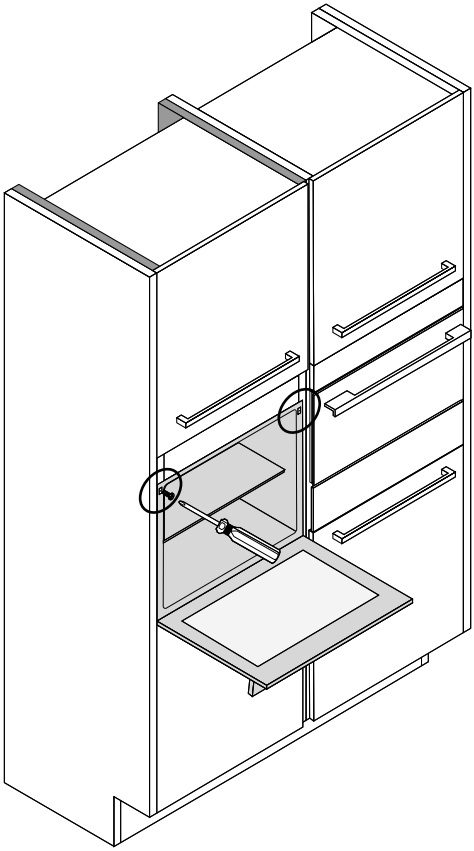

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

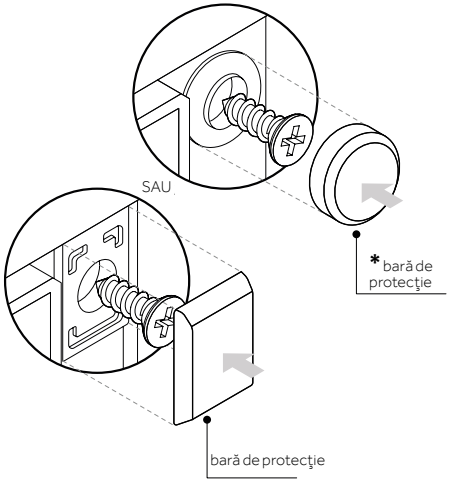

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(doar dacă există*)

mm

ÜDVÖZÖLJÜK

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A biztonsága és a legjobb eredmény elérése érdekében, kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet, beleértve a biztonsági utasításokat is, és őrizze meg a későbbi felhasználás céljából.
A sütő telepítése előtt jegyezze fel a sorozatszámot, amelyre a javításhoz szüksége lehet. Ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg a szállítás során, és ha nem biztos benne, mielőtt használná, konzultáljon egy technikussal.
Tartsa távol a csomagolóanyagokat gyermekektől.

MEGJEGYZÉS: Felhívjuk figyelmét, hogy a sütő jellemzői és tartozékai a vásárolt modelltől függően eltérőek lehetnek.

ÖSSZEGZÉS

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

2. TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ
2.1. Termék Áttekintése
2.2. Tartozékok
2.3. Vezérlőpanel

3. MIELŐTT ELKEZDENÉ
3.1. Kezdéshez Szükséges Információk
3.2. Első Használat
3.3. Előzetes Tisztítás

4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE
4.1. A Termék Működése
4.2. Sütési Funkciók
4.2.1. Szabványos Funkciók

5. SÜTÉSI IRÁNYELVEK
5.1. Általános Sütési Táblázat
5.2. Hogyan Használjuk A Tartályt A Gőz Programokhoz
5.3. Friss Ízek Táblája

6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS
6.1. Általános Javaslatok
6.2. A Sütő Tisztítása
6.2.1. A Sütő Belsejében: Tisztítási Funkciók
6.2.2. Sütőn Kívül: Az Üvegajtó Eltávolítása És Tisztítása
6.3. Tartozékok Tisztítása
6.4. Karbantartás

7. HIBAELHÁRÍTÁS

8. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS
8.1. Készülék Ártalmatlanítása
8.2. Energiatakarékosság És Környezetvédelem

9. TELEPÍTÉS

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

- Tisztítási műveletekhez ne használjon gőzborotvát.
- Használat közben a készülék felforrósodik. Figyeljen, hogy ne érjen a fűtőelemekhez a sütő belsejében.

A rendeltetésszerű használatnak megfelelően használat

- A sütőt kizárólag az előírt célra használja, vagyis ételek sütésére; bármilyen eltérő használat, például hőforrásként való üzemelés nem megfelelő használatnak minősül, következésképpen veszélyt rejt magában. A gyártó nem vonható felelősségre bármilyen kárért, amely nem megfelelő, helytelen vagy ésszerűtlen használat okoz.

Használati korlátozások

- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- A készüléket fizikai, érzékszervi vagy mentális problémákkal küzdő személyek (ideértve a gyermekeket is), illetve a készülék működtetésében tapasztalattal vagy jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet alatt használhatják, illetve akkor, ha a biztonságukért felelős személy megtanította nekik a készülék használatát.
- A gyermekek felügyeletre szorulnak annak biztosítása érdekében, hogy nem játszanak a készülékkel.
- ⚠**FIGYELMEZTETÉS**: a készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: A hozzáférhető részek felforrósodhatnak használat közben. A kisgyermekeket távol kell tartani.

TELEPÍTÉSI FIGYELMEZTETÉSEK

- A sütő beépíthető a bútorba magasan vagy munkafelület alá.Rögzítés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a sütőtér jó szellőzésben részesül, és így friss levegő juthat a belső alkatrészek lehűtéséhez és védelméhez. Készítse el az ábrákon megadott nyílásokat a szerelvény típusának megfelelően.A sütőt mindig a készülékhez mellékelt csavarokkal rögzítse a bútorhoz.
- A készülék névleges frekvencián történő működtetéséhez nincs szükség további műveletre/beállításra.

- A túlmelegedés elkerülése érdekében a készülék nem telepíthető konyhafront (konyhaszekrényajtó) mögé.
- A telepítés során a sütőt le kell választani az elektromos hálózatról.
- Amennyiben a gyártó tevékeny szerepvállalását igényli a nem megfelelő telepítésből adódó hibák kijavításához, erre a szolgáltatásra nem terjed ki a garancia. Kötelezően kövesse a megfelelően képzett személyzetet célzó telepítési utasításokat.
- A helytelen telepítés személyek, állatok vagy vagyontárgyak károsodását vagy sérülését okozhatja. A gyártó nem vonható felelősségre ilyen károsodásért vagy sérülésért.
- A telepítést szakképzett technikusnak kell végeznie, akinek ismernie és tiszteletben kell tartania a telepítés országában hatályos törvényeket és a gyártó utasításait.
- A készülék kicsomagolása után mindig ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg. Probléma esetén a telepítés előtt forduljon az ügyfélszolgálathoz, és ne csatlakoztassa a tápegységhez.
- A készülék használata előtt távolítsa el a csomagolóanyagot.
- A telepítés során ne használja a sütőajtó fogantyúját a sütő felemelésére és mozgatására.
- A készüléket fogadó bútornak és a szomszédos bútoroknak ellen kell állniuk a 95 ° C-os hőmérsékletnek.
- A vágási sérülések elkerülése érdekében ajánlott védőkesztyűt viselni a telepítés során.
- Ne telepítse a terméket olyan nyílt környezetben, amely ki van téve a légköri hatásoknak.
- A készüléket 2000 méternél kisebb magasságban történő használatra tervezték.
- A védőfóliák és reklámcímkék eltávolításához a sütő elülső felületéről az első használat előtt

ELEKTROMOS ALKATRÉSZEKRE VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉSEK

- Az aljzatnak meg kell felelnie a címkén szereplő terhelésnek, továbbá rendelkeznie kell működőképes földelő érintkezővel. A földelővezető színe sárga-zöld. A műveletet kizárólag megfelelően képzett személy végezheti. Az áramforráshoz való csatlakoztatás történhet dugaszolóval vagy rögzített vezetékkel egy, a III. kategóriájú túlfeszültségre vonatkozó követelményeknek megfelelő megszakítónak a készülék és a maximálisan csatlakoztatható terhelés elviselésére képes áramforrás közé iktatásával, amely összhangban van a hatályos jogszabályokkal. Az aljzat és a készülékdugó közötti inkompatibilitás esetén forduljon szakképzett villanyszerelőhöz, aki megfelelő típusúra cseréli a készülékdugót. A dugónak és az aljzatnak

kötelezően eleget kell tennie a telepítés helyéül szolgáló ország aktuális előírásainak.

- A sárga-zöld földelőkábelt nem szakíthatja meg a kapcsoló. Az aljzatnak vagy a csatlakoztatáshoz használt omnipoláris kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie a készülék telepítését követően.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- Bármilyen javítás ügyében kizárólag az ügyfélszolgálathoz forduljon, és eredeti cserealkatrészek használatát kérje.
- Bármilyen munkálat vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: az áramütés lehetőségének az elkerülése érdekében bizonyosodjon meg a készülék kikapcsolt állapotáról, mielőtt izzócserébe kezdene.
- A kivehető részek eltávolítása előtt a sütőt ki kell kapcsolni. Tisztítás után szerelje össze őket az utasításoknak megfelelően.
- Bármilyen elektromos készülék használata magában foglalja egyes alapvető szabályok szem előtt tartását:
  - Ne húzza meg a tápkábelt a berendezés csatlakozóaljzatból való leválasztásához;
  - Ne érjen a készülékhez nedves vagy vizes kezekkel vagy lábakkal;
  - Általános tekintetben az adapterek, a többfoglalatos aljzatok és hosszabbítókábelek használata nem javasolt;
  - Hibás és/vagy nem megfelelő működés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne nyissa fel a burkolatot.
- ⓘ **MEGJEGYZÉS**: mivel a sütő karbantartási munkálatokat igényelhet, javasoljuk, hogy legyen elérhető egy másik fali aljzat a sütő csatlakoztatásához, amennyiben a sütőt eltávolították a telepítés helyéről.
- A nem megfelelően elvégzett javítás, telepítés és karbantartás súlyosan veszélyeztetheti a felhasználót.
- A gyártó cég kijelenti, hogy nem vállal felelősséget a helytelen telepítés, karbantartás vagy javítás által okozott közvetlen vagy közvetett károkért.
- Továbbá nem vállal felelősséget a földelő rendszer hiányából vagy megszakadásából eredő károkért (pl. áramütés).
- ⚠ **VIGYÁZAT**: A hőkioldó eszköz véletlen alaphelyzetbe állítása miatti veszély elkerülése érdekében ne kösse a készülék tápellátását külső kapcsolóeszközre, például időzítőre, illetve ne csatlakoztassa a készüléket olyan áramkörre, amelyet a szolgáltató szokott szabályos időközönként be- és kikapcsolni. A készüléket nem úgy tervezték, hogy külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel aktiválható legyen.

HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

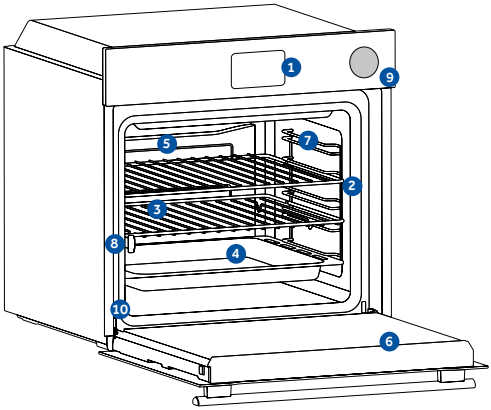
- A csepptálca összegyűjti a sütés közben lecsepegő folyadékot.
- Amikor elhelyezed a Airfry tepsit vagy a rácsot az oldalsó tartókra, győződj meg arról, hogy az oldal rövidebb része (a megálló és az szélső pont között) a sütő belseje felé mutat. Ha a rácsnak van díszes fémrudja, figyelj arra, hogy kívülről helyezd el, hogy a márka logója jól látható és olvasható legyen. A helyes elhelyezéshez nézd meg a kiegészítők részében található képet is ebben a felhasználói kézikönyvben.
- Ne használjon durva súroló anyagokat vagy éles fémkaparókat a sütő üvegajtajának tisztításához, mert megkarcolhatják a felületet, amitől az üveg eltörhet.
- Kizárólag az ehhez a sütőhöz javasolt hőérzékelő szondát használja.
- Sütés közben lecsapódhat a pára a sütő belsejében vagy az ajtó üvegén. Ez természetes jelenség. Ennek a hatásnak a csökkentése érdekében várjon 10-15 percet az áramellátás bekapcsolása után, mielőtt ételt tenne a sütőbe. Mindenesetre a páralecsapódás eltűnik, amikor a sütő eléri a sütési hőmérsékletet.
- Nyitott tepsi helyett a zöldségek sütését zárható edényben végezze.
- Kerülje az étel sütőben hagyását a megsülést követő 15–20 percen túl.
- A sütési fázis során felmerülő hosszabb tápkimaradás a monitor hibás működését okozhatja. Ebben az esetben vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálat részleggel.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: Ne vonja be a sütő falait alufóliával vagy a kereskedelmi forgalomban elérhető egyszer használatos védőanyaggal. A forró zománccal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részeken a zománc elolvadhat vagy megsérülhet.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: Soha ne távolítsa el a sütőajtó szigetelését
- ⚠ **VIGYÁZAT**: Ne töltse fel az üreg alsó részét vízzel sütés során, vagy amikor a sütő forró.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS**: Ne helyezze az ételt közvetlenül a sütőrácsokra. Mindig használjon sütőpapírt és/vagy megfelelő tepsiket vagy sütőformákat.
- Az első használat előtt mosson át minden tartozékot forró vízzel és mosogatószerrel.

FIGYELMEZTETÉSEK (FRESH FLAVOUR MODELLEKHEZ)

- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A gőztartály feltöltésekor a vízszint nem haladhatja meg a tartályon feltüntetett maximális szintet
- A tartály feltöltéséhez csak ivóvizet használjon.

2. TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ

2.1. TERMÉK ÁTTEKINTÉSE

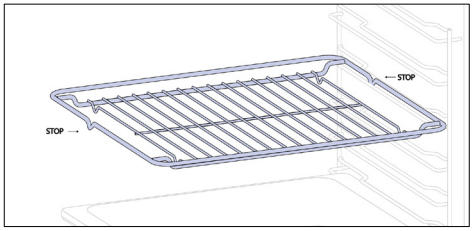


1. **Kezelőpanel**
2. **Polcpozíciók számai**
3. **Fém hálók**
4. **Tálcák**
5. **Ventilátor burkolat**
6. **Sütőajtó**
7. **Oldalhálók** (ha vannak: csak lapos rekeszekhez)
8. **Teleszkópos vezetők**
9. **Steam Fresh Víztartály**
10. **Sorozatszám és QR kód**

Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości

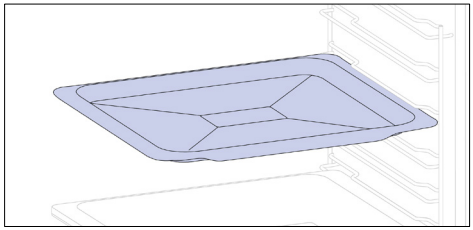
2.2. TARTOZÉKOK

Fémrács



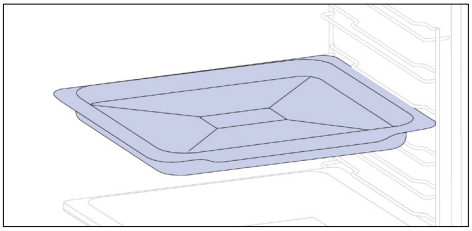
A sütőben található rács egy kivehető és állítható polc, amelyre a főzőedényeket lehet helyezni, és a különböző főzési igényeknek megfelelően különböző magasságokba állítható. Ne helyezzen ételt közvetlenül rá; használjon sütőpapírt vagy megfelelő sütőlapot.

Sütőtálca (csak ha van*)



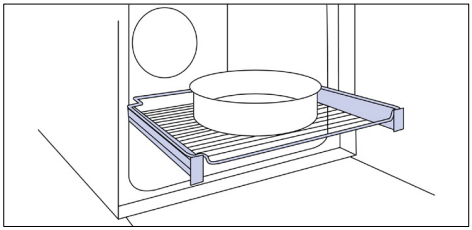
A sütőtálca ideális az egyenletes alsó barnulás eléréséhez, így tökéletes a süteményekhez és péksüteményekhez a sekély, lapos kialakításnak köszönhetően. Ezenkívül főzőrács alá helyezve segíthet összegyűjteni a csöpögéseket, és megelőzni a szennyeződések kialakulását a sütőben.

Mélyebb tálca



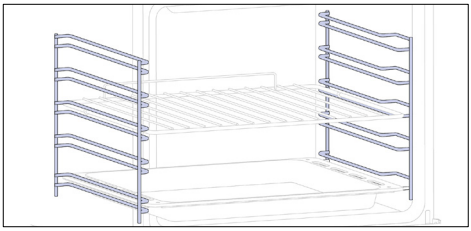
A mélyebb tálca ideális a hozzáadott folyadékokat vagy rétegeket tartalmazó receptekhez, például ragukhoz vagy sültekhez. Mélységét kifejezetten úgy tervezték, hogy biztosítsa a benne elkészített élelmiszer kívánt állagát.

Teleszkópos vezetők (csak ha van*)



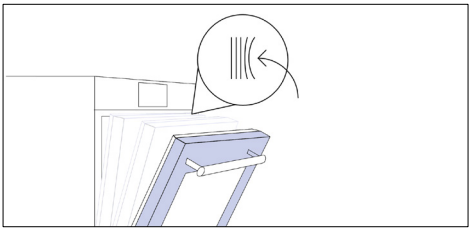
A teleszkópos sütősínek olyan polcok, amelyek meghosszabbíthatók, megkönnyítve az elhelyezést vagy eltávolítást, anélkül, hogy mélyen be kellene nyúlni a forró sütőbe. Javítják a biztonságot és a stabilitást, és különböző szintekre állíthatók be.

Oldalsó huzalrácsok (csak ha van*)



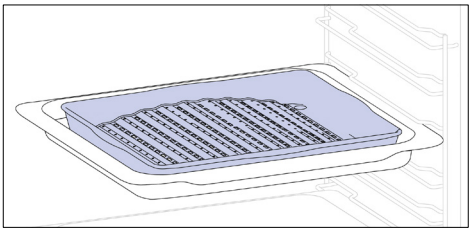
A sütőtér mindkét oldalán található oldalsó állványokat úgy tervezték, hogy sütés közben sütőtálcát és rácsokat helyezzenek el.

Lágyan záródó/lágyan nyíló zsanérok (csak ha van*)



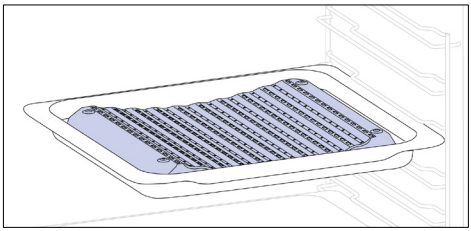
A lágyan záródó és nyíló zsanérok szabályozzák az ajtó mozgását, biztosítják a sima mozgást, és megakadályozzák a becsapódást.

H-LAB tálca - BBQ mód (csak ha van*)



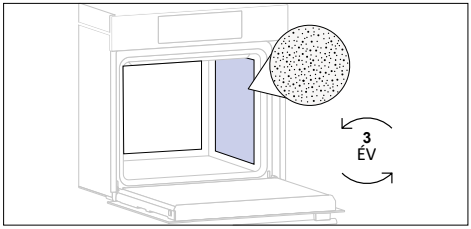
A domború forma alkalmas a magas hőmérsékleten (220°) történő grillezésre a sütőben, lehetővé téve a grillezési eredményt még otthon is, kevés füsttel, a tálca alján lévő zsírok vízelvezető hatásának köszönhetően.

H-LAB tálca - GŐZ üzemmód (csak ha van*)

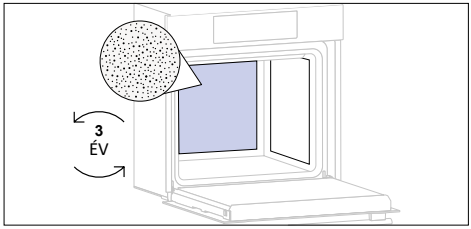


A homorú forma lehetővé teszi a sütés során keletkező páratartalom megfelelő keringését, magas szinten tartva az étel páratartalmát.
A tálcába helyezett víz mennyiségétől függően szárazabb vagy „nedvesebb” sütés érhető el.

Katalitikus panelek (csak ha van*)

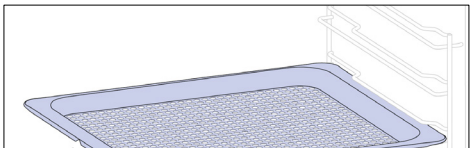


Katalitikus ventilátor burkolat (csak ha van*)



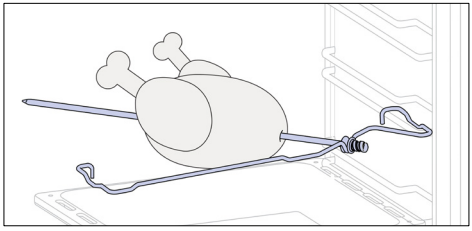
A zománcozott speciális panelek mikroporózus szerkezettel készülnek, hogy a zsírt könnyen eltávolítható gáznemű elemekké alakítsák. Cserélje őket ki minden 3 év használat után (heti 2-3 főzési ciklust feltételezve).

Airfry tálca (csak ha van*)



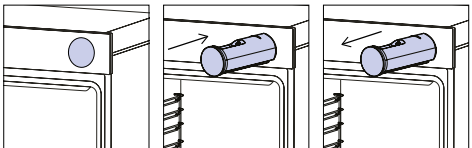
Az Airfry tálca biztosítja, hogy a forró levegő egyenletesen és három dimenziósan érje el az ételt, ami ropogósabb külsőt eredményez, miközben megőrzi a belső szaftosságot. A sütőtálca opcionálisan elhelyezhető az L1-nél, hogy összegyűjtse a szaftot vagy a kenyérmorzsát.

Forgónyárs (csak ha van*)



A forgónyárs a felső fűtőelemmel együtt működik, az étel forgatása pedig homogén sütést biztosít. Leginkább közepes méretű élelmiszerekhez használatos. Ideális a hagyományos sült ízek újbóli felfedezéséhez.

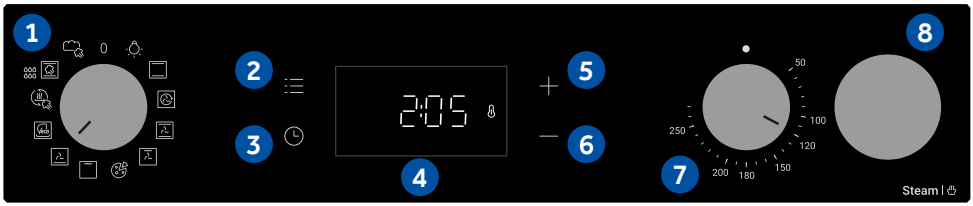
Steam Fresh Víztartály



A gőztartály egy vízzel feltölthető fiók, amely biztosítja a vizet a gőzt használó főzési és tisztítási programok végrehajtásához.

HU: Ne helyezze az ételt közvetlenül a sütőrácsokra. Mindig használjon sütőpapírt és/vagy megfelelő tepsiket vagy sütőformákat.

2.3. VEZÉRLŐPANEL



Alacsony energiafogyasztási adatok a Bizottság (EU) 2023/826 rendeletének megfelelően
A termék energiafogyasztása készenléti üzemmódban információs vagy állapot kijelzéssel: 0,8 W
Az az időszak, amely után a berendezés automatikusan készenléti üzemmódba kerül információs vagy állapotkijelzéssel: 20 perc

A funkciók és a funkciók rangsorolása a modelltől függően módosítható.

1. Funkció kiválasztó gomb
2. Főmenü
3. Időzítő
4. LED-es kijelző
5. Plusz gomb (+)
6. Mínusz gomb (-)
7. Hőmérséklet-választó gomb
8. Steam Fresh Víztartály

FŐBB FUNKCIÓK

A kijelző 3 fő funkcióval rendelkezik:

Szimbólum	Funkció	Leírás
	Főmenü	Nyomja meg egyszer a gyerekzár bekapcsolásához, kétszer a napszak megjelenítéséhez, háromszor a riasztási hangerő beállításához, vagy négyszer a fényerő beállításához.
	Időzítő menü	Nyomja meg egyszer a főzés időtartamának megjelenítéséhez, kétszer a percjelző megjelenítéséhez.
+ −	**+/-**	Nyomja meg ezeket a gombokat az értékek növeléséhez/ csökkentéséhez vagy egy funkció be-/kikapcsolásához a beállítási módokban. Tartsa lenyomva 5 másodpercig a + gombot a napszak funkció aktiválásához a kijelzőn.

3. MIELŐTT ELKEZDENÉ

3.1. KEZDÉSHEZ SZÜKSÉGES INFORMÁCIÓK

Amikor először bekapcsolja a sütőt, némi füstöt észlelhet. Ne aggódjon: várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt használná a sütőt.

A világítás működése

A sütőteret egy vagy több izzó világítja meg, amelyek általában minden alkalommal aktiválódnak, amikor egy sütési funkció elindul.

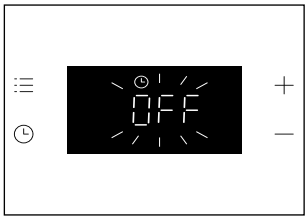
A hűtőventilátor működése

A hűtőventilátor felelős a hő elvezetéséért, a sütő és környezete túlmelegedésének megakadályozásáért, valamint a konyhai készülékeknek a magas hőmérséklet hatásaitól való védelméért.
A sütési ciklus alatt és után a sütő belső hőmérsékletéhez igazodva működik.
Amikor a hűtőventilátor működik, általában enyhe zümmögő vagy búgó hangot ad ki. A sütő ajtaja és a kezelőpanel közötti résből meleg légáramlást is észlelhet.

3.2. ELSŐ HASZNÁLAT

A készülék első bekapcsolásakor az első lépés a pontos idő beállítása.

- **AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA:** A kijelzőn az „OFF” (Ki) felirat jelenik meg. Nyomja meg a „+” gombot az óra pontos beállításához. Várjon 5 másodpercet a megerősítéshez.

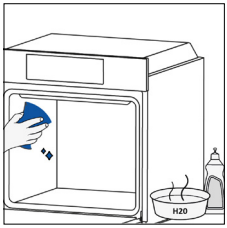


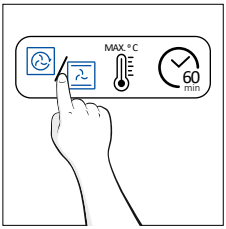




3.3. ELŐZETES TISZTÍTÁS

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt. Törölje át a külső felületeket nedves, puha törlőkendővel. Mossa át az összes tartozékot, és törölje át a sütő belső részét forró víz és mosogatószer oldatával. Állítsa be az üres sütőt maximális hőmérsékletre, és hagyja így körülbelül 1 órán át, így eltávolítható az új terméknél tapasztalható szag.





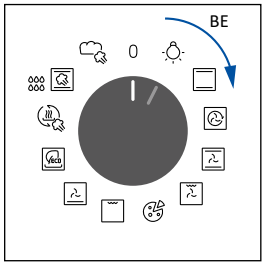


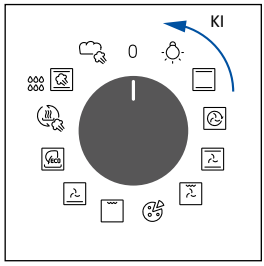
4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

4.1. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

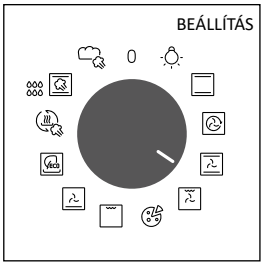
A sütő bekapcsolásához forgassa el a funkciógombot (az óramutató járásával megegyező/ellentétes irányba), és válasszon egy programot. A kikapcsoláshoz állítsa a funkciógombot „0” állásba.

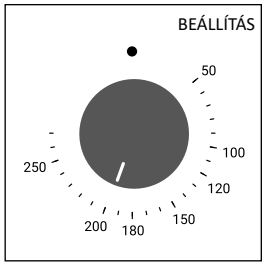




SÜTÉSI PROGRAM BEÁLLÍTÁSA

Forgassa el a funkciógombot a kívánt program kiválasztásához, és forgassa el a hőmérséklet-választó gombot a hőmérséklet beállításához.





FŐMENÜ

Nyissa meg a Főmenüt a ☰ gomb megnyomásával. A navigáláshoz koppintson annyiszor a ☰ gombra, ahányszor az szükséges a következő beállítások megnyitásához:

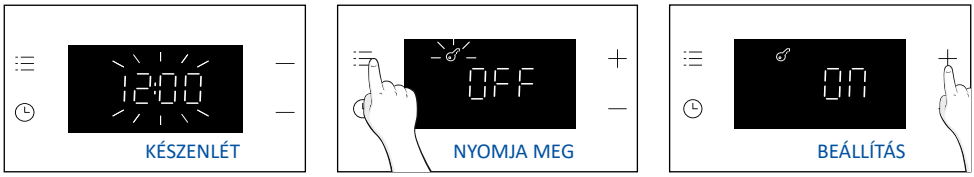
GOMBZÁR

Ez a funkció lehetővé teszi a képernyő zárolását annak érdekében, hogy megakadályozza a kiskorúak általi nemkívánatos hozzáférést.

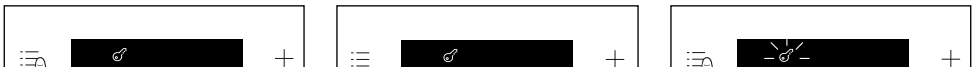
A képernyőzár aktiválásához nyomja meg egyszer a „Főmenü” gombot, majd nyomja meg a „+” gombot a funkció megerősítéséhez.

A zárolás kikapcsolásához nyomja meg a „Főmenü”, majd a „-” gombot.

Aktiválás



Inaktiválás



MEGJEGYZÉS:

Gombzár mód: Ha a zár aktív, és a funkcióválasztó gomb „0”-tól eltérő állásban van, csak a kijelző gombjai nem működnek, amíg a zárat fel nem oldják. Ha a funkcióválasztó gomb állásba vált, a termék a kiválasztott programnak megfelelően fog működni.

ÓRABEÁLLÍTÁS

Lehetővé teszi a pontos idő módosítását.

Nyomja meg a ☰ gombot a főmenübe való belépéshez. Koppintson annyiszor (2-szer) a ☰ gombra, ahányszor ki kell választania a „Pontos idő” lehetőséget.

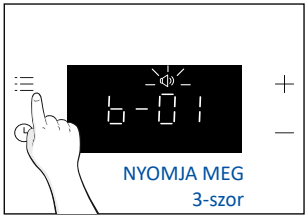
Ezután használja a „+/-” gombot az érték szabályozásához. A várakozás megerősítéséhez várjon 5 másodpercet, vagy nyomja meg egyszer a Főmenü ☰ gombot.



MEGJEGYZÉS: a sütő alapértelmezés szerint „24h” módra van állítva. A „12h” üzemmódba való váltáshoz tartsa lenyomva a „+” gombot 5 másodpercig készenléti állapotban. Ugyanezt tegye a „24h” üzemmódba való visszatéréshez.

RIASZTÁS HANGEREJE

Lehetővé teszi a figyelmeztető hangjelzés hangerejének módosítását.
Nyomja meg a ☰ gombot a főmenübe való belépéshez. Koppintson annyiszor (3-szor), ahányszor ki kell választania a „Riasztás hangereje” lehetőséget. A kijelzőn megjelenik a „b-01” felirat. A számok a hangintenzitás szintjét jelzik, és a „+/-” használatával szerkeszthető. A várakozás megerősítéséhez várjon 5 másodpercet, vagy nyomja meg egyszer a ☰ gombot.

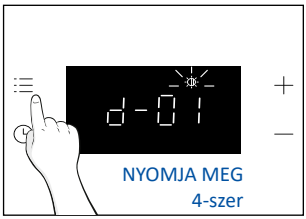


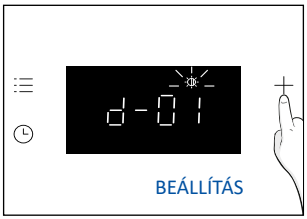




KIJELZŐ FÉNYEREJE

Lehetővé teszi a sütő kijelzőhang-jelző fényerejének módosítását.
Nyomja meg a ☰ gombot a főmenübe való belépéshez. Koppintson annyiszor (4-szer), ahányszor ki kell választania a „Riasztás hangereje” lehetőséget. A kijelzőn a „d-01” felirat jelenik meg.
A számok a fényerő intenzitásának szintjét jelzik, és a „+/-” használatával szerkeszthető.
A várakozás megerősítéséhez várjon 5 másodpercet, vagy nyomja meg egyszer a ☰ gombot.





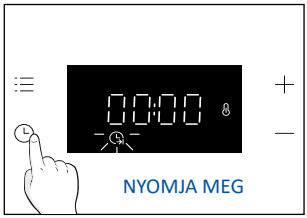


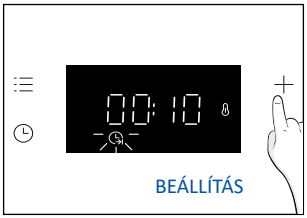
IDŐZÍTŐ MENÜ

Nyissa meg az Időzítő menüt az gomb megnyomásával. A navigáláshoz koppintson annyiszor a gombra, ahányszor az szükséges a következő beállítások megnyitásához:

SÜTÉS IDŐTARTAMA

Lehetővé teszi a kiválasztott recepthez szükséges sütési idő beállítását.
AKTIVÁLÁS: nyomja az gombot az Időzítő menübe való belépéshez. Ezután használja a „+/-” gombot az érték szabályozásához. A várakozás megerősítéséhez várjon 5 másodpercet, vagy nyomja meg az „Időzítő menü” gombot.







A visszaszámlálás akkor kezdődik, amikor az időzítő be van állítva. A sütési fázis során a „Sütési időtartam” módba való belépéssel és a „+/-” használatával módosíthatja az időtartam értékét. Az időtartam letelte után a kijelzőn az „End” (Vége) felirat jelenik meg.
A Sütési időtartam leállításához tartsa lenyomva az Időzítő gombot 3 másodpercig, vagy állítsa vissza az időzítő értékét a „-” gombbal.

Amikor a sütés befejeződött:

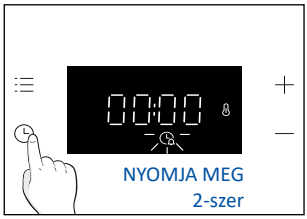
1. A kijelzőn megjelenik az „End” (Vége) felirat, és 30 másodpercig figyelmeztető hangjelzés hallható, ha nem törlik.
2. Nyomja meg az „Időzítő” gombot a figyelmeztető hang törléséhez. Az „End” (Vége) eltűnik a kijelzőről, helyette a pontos idő jelenik meg.

FIGYELMEZTETÉS: A sütő most kézi módban van, a sütőfunkciót és a termosztát kommutátort is ki kell kapcsolni, ellenkező esetben a sütő tovább melegszik.

MEGJEGYZÉS: A figyelmeztető hangot az Időzítő gomb kivételével bármelyik gomb megnyomása elnémítja, miközben az „End” (Vége) felirat marad a kijelzőn, és a sütő kikapcsolt állapotban marad.

PERCJELZŐ

Lehetővé teszi a sütő ébresztőóraként való használatát.
AKTIVÁLÁS: nyomja az gombot az Időzítő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor (x2), ahányszor ki kell választania a „Percjelző” lehetőséget. Ezután használja a „+/-” gombot az érték szabályozásához. A várakozás megerősítéséhez várjon 5 másodpercet, vagy nyomja meg az „Időzítő menü” gombot.







Amikor a visszaszámlálás befejeződött:

1. A Riasztás ikon villog a kijelzőn, és 30 másodpercig tartó hangjelzés hallható, ha nem törlik.
2. A riasztási hang kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot. A pontos idő megjelenik a kijelzőn. A sütő addig működik, amíg a bal oldali gombot 0 helyzetbe nem forgatja.

A Percjelző leállításához tartsa lenyomva az Időzítő gombot 3 másodpercig, vagy állítsa vissza az értéket a „-” gombbal.

SÜTŐ KOMMUTÁTOR ÁLLAPOTJELZÉS

Hőmérséklet-választó:

Amikor a sütő hőmérséklete alacsonyabb, mint a beállított hőmérséklet, a (Termosztát BE) ikon jelenik meg a kijelzőn.

4.2. SÜTÉSI FUNKCIÓK

4.2.1. SZABVÁNYOS FUNKCIÓK

MEGJEGYZÉS: Az előmelegítéssel kapcsolatban kövesse az alábbi táblázatban található utasításokat. Az „IGEN” azt jelenti, hogy előmelegítésre van szükség; a „NEM” azt jelenti, hogy az előmelegítés nem javasolt, és az ételeket hideg sütőbe kell behelyezni.

Szimbólum	Funkció	Javasolt polchelyzet	Előmelegítés	Javaslatok
	Lámpa			
	*Hagyományos	L2/L3	IGEN	IDEÁLIS: sütemények, kenyerek, kekszek, quiche sütéséhez egy szinten, felső és alsó melegítés mellett.
	Többszintű	L4 (egy tálca) L2+L5 (két tálca) L2+L4+L6 (három tálca)	IGEN	IDEÁLIS: sütemények, kekszek és pizzák sütéséhez egy vagy több szinten. Ideális különböző ételek elkészítéséhez.
	Ventilátorral	L2/L3/L4	IGEN	IDEÁLIS: egy szinten sütött egész csirkéhez, csirkehúsdarabokhoz, zöldségekhez és sütőtényekhez, a ventilátor felső és alsó fűtőelemekkel való kombinálásával.
	Grill + Ventilátor	L4/L5	IGEN	IDEAL FOR: whole pieces of meat (roasts) or gratinated foods. Use with the door closed. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking if needed.
	Pizza	L2/L3	IGEN	IDEÁLIS: mindenféle pizzához a sütő előmelegítésével vagy anélkül.
	**Grill	L6 vékony ételekhez, L4 vastagabb ételekhez.	NEM	IDEÁLIS: nagy mennyiségű kolbászhoz, steakhez és pirítós kenyérhez. A grillező fűtőelem alatti teljes terület felforrósodik. Csukott sütőajtóval használja. Forgassa meg az ételt a sütési fázis kétharmadánál (ha szükséges).
	Alsó melegítés +Ventilátor	L3/L4	NEM	IDEÁLIS: sütemények, quiche és vékony pizzák sütéséhez ventilátor és alsó fűtőelem használatával. segít a felső rész közvetetten kisugárzott hővel történő sütésében.
	*ECO	L3/L4	NEM	IDEÁLIS: csirkehúsdarabok, egész húsdarabok, hal vagy csőben sültek elkészítéséhez. Csúsztassa be a cseppgyűjtő tálcát a polc alá a lecsöpögő folyadék összegyűjtéséhez. A sütés során félidőben fordítsa át az ételt, ha szükséges. Ez a funkció lehetővé teszi, hogy energiát takarítson meg a sütés során, miközben az ételt nedvesen és gyengéden tartja.

	Frissítés	L3/L4	NEM	Ez a funkció a korábban elkészített és eltett ételek és péksütemények újramelegítésére szolgál. A gőz használatával a hő egyenletesen oszlik el, a felületek nem száradnak ki, ezáltal az étel visszanyeri minőségét és eredeti ízeit, mintha csak frissen készült volna.
	Klasszikus gőz°	L3/L4	NEM	A gőz és a hő kombinációja omlós állagot és ropogós felületet eredményez. Ajánlott zöldségekhez, süteményekhez, kekszhez, rizshez, húsokhez, halakhoz és szárnyasokhoz egyaránt. Ez a funkció kiválóan alkalmas alacsony hőmérsékletű sütéshez is, így biztosítva omlós, szaftos és egyenletesen átsült ételeket.
	Kenyér	L3/L4	NEM	Alkalmas a különféle típusú kenyerek, például teljes kiőrlésű kenyér, ciabatta és bagett előkészítésére. A gőz és hő kombinációjának köszönhetően a kenyér kérge ropogós és fényes lesz, mintha csak egy profi pékségben készült volna.

* Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából.
**Csukott sütőajtóval használja.

5. SÜTÉSI IRÁNYELVEK

5.1. ÁLTALÁNOS SÜTÉSI TÁBLÁZAT

MEGJEGYZÉS: Sütemények, lepények és egyéb olyan receptek elkészítéséhez, amelyekhez 2 szinten elhelyezett sütőforma vagy tartály szükséges. Helyezze a felső tálcát a bal oldalra, az alsó tálcát a jobb oldalra.

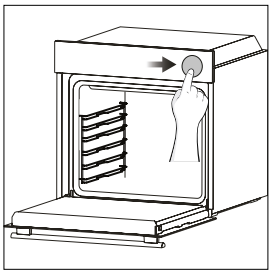
Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T°C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő * (perc)
Édes pékáru	Aprósütemények / muffinok	1	Hagyományos Többszintű Ventilátorral	170°C 155°C 140°C	I	Mélyebb tálca	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Többszintű	150°C		Mélyebb + Süteményes tepsis	L2+L5	35-45
		3	Többszintű	145°C		Mélyebb + Süteményes tepsis	L2+L4+L6	40-50
	Piskótatészták (26 cm Ø)	1	Hagyományos Többszintű Ventilátorral	160°C 160°C 150°C	I	Fémrácsok + Tortaforma	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Többszintű	150°C		Fémrács + Cake tin	L1+L4	40-50
	Kétszersült	1	Hagyományos Többszintű Ventilátorral	150°C 150°C 130°C	I	Mélyebb tálca	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Többszintű	140°C		Mélyebb + Süteményes tepsis	L2+L5	50-60
	Choquette	1	Hagyományos	190°C	I	Mélyebb tálca	L3	25-35
		2	Többszintű	170°C		Mélyebb tálca	L2+L5	35-45
	Yorkshire pudding	1	Hagyományos	200°C	I	Mélyebb tálca	L3	20-30
	Habcsók	1	Többszintű	90°C	I	Mélyebb tálca	L4	80-100
	Macaron	1	Hagyományos	150°C	I	Mélyebb tálca	L3	15-20
	Almás pite	1	Hagyományos	170°C	I	Fémrácsok + Tortaforma	L2	70-80
		1	Ventilátorral	150°C	I	Fémrácsok + Tortaforma	L2	50-70
	Fordított almatorta	1	Hagyományos	170°C	I	Fémrácsok + Tortaforma	L4	60-70
	Tarts	2	Bottom+fan	180°C	N	Fémrácsok + Tortaforma	L3	30-40
	Csokoládé szuflé	1	Hagyományos	200°C	I	Mélyebb tálca + formák	L3	10-15
	Sajttorta	1	Hagyományos	150°C	I	Fémrácsok + Tortaforma	L2	50-65
	Mélyhűtött croissant	1	Hagyományos	180°C	I	Mélyebb tálca	L3	20-25
		2	Többszintű	180°C		Mélyebb tálca	L2+L5	25-35
		3	Többszintű	160°C		Mélyebb tálca	L2+L4+L6	30-40
	Rétes, fagyasztott	1	Hagyományos	200°C	I	Mélyebb tálca	L3	30-45

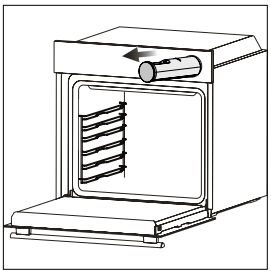
Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T°C	Előmeleg-ítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő * (perc)
Kenyerek és lepények	Pirított kenyér	1	Grill	max	N	Fémrács	L6	8-10
	Focaccia	1	Hagyományos	200°C	I	Mélyebb tálca	L3	25-35
	Kenyér, egészben	1	Hagyományos	200°C	I	Mélyebb tálca	L3	30-50
Sós pite és csőben sültek	Sós sütemények / lepények (26 cm Ø)	1	Hagyományos	200°C	I	Fémrács + Quiche konzervdoboz	L1 or L2	30-50
		2	Többszintű	180°C		Fémrács + Quiche konzervdoboz	L1+L4	50-70
	Sajtszuflé	1	Hagyományos	200°C	I	Mélyebb tálca	L3	20-30
	Lasagna, friss	1	Hagyományos	200°C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	30-45
	Lasagna, fagyasztott	1	Hagyományos	180°C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	35-50
	Cannelloni, fagyasztott	1	Hagyományos	200°C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	35-50
	Sült tészta	1	ECO	200°C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L4	25-35
Pizza	Pizza, friss (tálca)	1	Hagyományos Pizza	230°C 230°C	I N	Mélyebb tálca	L2 or L3	15-25 25-35
		2	Többszintű	180°C	I	Mélyebb + Süteményes tepsis	L2+L5	30-40
	Pizza, friss (kerek)	1	Hagyományos Pizza	max max	I N	Süteményes tepsi	L2 or L3	8-15 10-25
		2	Többszintű	180°C	I	Mélyebb + Süteményes tepsis	L2+L5	30-40
	Fagyasztott pizza (vékony tésztás)	1	Többszintű	220°C	N	Air fry tálca***	L4	15-25
		2	Többszintű	200°C	I	Fémrács	L2+L5	15-20
		3	Többszintű	180°C		Fémrács	L2+L4+L6	15-25
Hús és baromfi	Egész sült csirke** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	N	**Fémrács Helyezze a sütőlapot az L1-re**	L3	50-70
		1	Ventilátorral	200°C	I	Mélyebb tálca	L2	45-60
	Csirkecomb	1	Többszintű	220°C	N	Air fry tálca***	L4	35-45
		1	Ventilátorral	190°C	I	Mélyebb tálca	L3	30-50
	Sült kacsa**	1	ECO	220°C	N	**Fémrács Helyezze a sütőlapot az L1-re**	L3	50-70
	Fagyasztott falatkák (600-800)	1	Többszintű	190°C	N	Air fry tálca***	L4	20-30

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T°C	Előmeleg-ítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő * (perc)
Hús és baromfi	Sült pulyka**	1	ECO	220°C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-70
		1	Ventilátorral	200°C	I	Mélyebb tálca	L2	45-60
	Sertésborda (1000-1200g)	1	Hagyományos	200°C	I	Fémrács + Sütőálló edény	L3	80-100
	Kolbász**	1	Grill	230°C	N	Fémrács Helyezze a sütőlapot az L1-re	L4	30-40
	Marhasült (500g)	1	Hagyományos	220°C	I	Süteményes tepsi	L3	20-40
	Fasírt (1000-1500g)	1	Hagyományos	180°C	I	Süteményes tepsi	L3	40-50
	Sült csirke burgonyával	1	ECO	220°C	N	Mélyebb tálca	L4	55-75
		1	Ventilátorral	200°C	I	Mélyebb tálca	L2 or L3	50-60
Hal és tenger gyümölcsei	Grillezett tengeri ételek	1	Grill	220°C	N	Fémrács	L4	15-30
	Fagyasztott halrudak	1	Többszintű	200°C	N	Air fry tálca***	L4	20-25
	Halfilé	1	Hagyományos	170°C	I	Mélyebb tálca	L3	10-25
	Sült hal	1	ECO	200°C	N	Fémrács Helyezze a sütőlapot az L1-re	L4	20-30
Zöldségek	ZöldségCsőben-psültek	1	ECO	200°C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L4	25-35
	Fagyasztott hasábburgonya (300-500g)	1	Többszintű	200°C	N	Air fry tálca***	L4	30-40
	Fagyasztott burg-onyahasábok (400-600g)	1	Többszintű	200°C	N	Air fry tálca***	L4	25-35
	Csőben sült burgonya	1	ECO	200°C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L4	25-35
	Sült krumpli	1	Hagyományos	200°C	I	Mélyebb tálca	L4	50-60
		1	Ventilátorral	180°C	I	Mélyebb tálca	L4	20-30

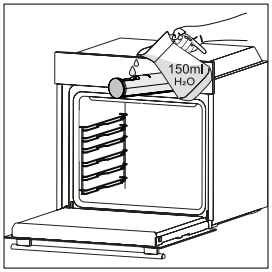
A főzési idő a fogyasztó receptjétől és az összetevőktől függően változhat.
* ha előmelegítés szükséges
** Szükség esetén a főzés felénél fordítsa meg az ételt.
*** A sütő modelljétől függően.

5.2. HOGYAN HASZNÁLJUK A TARTÁLYT A GŐZ PROGRAMOKHOZ

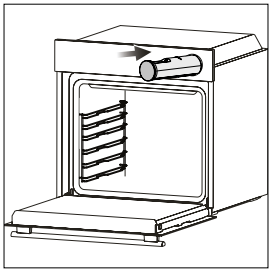


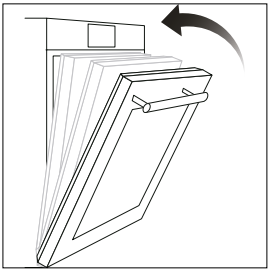


1. A kinyitáshoz kissé nyomja be a víztartályt

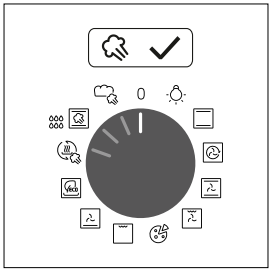


2. Öntsön ivóvizet (150 ml) a tartályba kancsón keresztül vagy közvetlenül a csapból. A víz szintje ne haladja meg a tartályban jelzett maximumot!





3. A bezáráshoz tolja be a tartályt, helyezze az ételt a sütőbe, majd csukja be a sütő ajtaját.



4. Válassza ki a gőzfunkciót és állítsa be a hőmérsékletet a sütés megkezdéséhez. A gőzprogramok kiválasztása után a felhasználói felület emlékeztetni fogja, hogy öntsön vizet a tartályba akkor is, ha ezt már korábban jelezte

MEGJEGYZÉS: Ha túl sok vizet töltünk be, a felesleg a tartályban maradhat; ürítsük ki a tartályt a sütés végén.

MEGJEGYZÉS: gőzzel történő sütéskor a sütés végén némi víz vagy páralecsapódás jelentkezik a sütőtér alján.

5.3. FRISS ÍZEK TÁBLÁJA*

A táblázatban megtalálja a gőzprogramokhoz ajánlott beállításokat. A gőznek köszönhetően elkészítheti ezeket az ételeket akár a sütő előmelegítése nélkül is. A tényleges sütési idő a recept, az összetevők és az étel mennyiségétől függően változhat.

Recept	Adag mérete	Főzési program	T°C	Sütési tartozék	Polcpozíció	Sütési idő (perc)
Fehér kenyér	500-1000 g	Kenyér	180	Mély sütő tepsi	L3	30-40
Zsemle	6-8 db.	Kenyér	180	Mély sütő tepsi	L3	25-35
Teljes kiőrlésű kenyér	400-600 g	Kenyér	170	Mély sütő tepsi	L3	20-35
Rozskenyér	500-1000 g	Kenyér	170	Rács+forma	L3	30-45
Bagett	400-500 g	Kenyér	180	Mély sütő tepsi	L3	25-35
Ciabatta	6-8 db.	Kenyér	180	Mély sütő tepsi	L3	25-35
Bagel	6-8 db.	Kenyér	160	Mély sütő tepsi	L2	30-40
Szendvicskenyér	5-10 db.	Kenyér	160	Mély sütő tepsi	L3	15-25
Briós	6-8 db.	Kenyér	160	Mély sütő tepsi	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Kenyér	160	Mély sütő tepsi	L3	30-40
Közepes marhafilé **	400-500 g	Klasszikus gőz°	190	Fémrács + L2 sütő tepsi	L3	35-45
Lassú főtt marhafilé **	400-500 g	Klasszikus gőz°	110	Fémrács + L2 sütő tepsi	L3	40-50
Marhahúsos wellington szendvics	1000-1500 g	Klasszikus gőz°	200	Mély sütő tepsi	L3	40-50
Fasírt	1000-1500 g	Klasszikus gőz°	200	Mély sütő tepsi	L3	40-50
Sertéssült **	1000-1500 g	Klasszikus gőz°	190	Fémrács + L2 sütő tepsi	L3	60-70
Lassú főtt sertéssült **	1000-1500 g	Klasszikus gőz°	110	Fémrács + L2 sütő tepsi	L3	80-100
Báránykarám	800-1000 g	Klasszikus gőz°	190	Mély sütő tepsi	L3	60-80
Báránycomb	1500-2000 g	Klasszikus gőz°	200	Mély sütő tepsi	L3	80-100
Csirkemell	300-500 g	Klasszikus gőz°	220	Mély sütő tepsi	L3	20-30
Csirkecomb	1000 gr (kb. 10 db)	Klasszikus gőz°	220	Fémrács + L2 sütő tepsi	L3	40-50
Lazacfilé	600 gr (kb. 4 db)	Klasszikus gőz°	150	Mély sütő tepsi	L2	15-25
Lassú főtt lazacfilé	600 gr (kb. 4 db)	Klasszikus gőz°	110	Mély sütő tepsi	L2	25-35
Tengeri sügérfilé	500 gr (kb. 4 db)	Klasszikus gőz°	150	Mély sütő tepsi	L3	10-25
Lassú főtt sügérfilé	500 gr (kb. 4 db)	Klasszikus gőz°	110	Mély sütő tepsi	L3	20-30
Tengeri keserű	500-700 g	Klasszikus gőz°	160	Mély sütő tepsi	L3	30-40

Recept	Adag mérete	Főzési program	T°C	Sütési tartozék	Polcpozíció	Sütési idő (perc)
Kis sütemények/Muffinok	10-20 db.	Klasszikus gőz°	170	Mély sütő tepsi	L3	35-45
Gazdag gyümölcstorta, lassan sütve	1000-1500 g	Klasszikus gőz°	140	Fémrács + forma	L3	60-80
Sajttorta	1000-1500 g	Klasszikus gőz°	140	Fémrács + forma	L2	60-80
Fagyasztott croissant	4-6 db.	Klasszikus gőz°	200	Mély sütő tepsi	L3	20-30
Vegyes zöldség	1000-1500 g	Klasszikus gőz°	220	Mély sütő tepsi	L3	50-60
Sült krumpli, félbevágva	500-1000 g	Klasszikus gőz°	210	Mély sütő tepsi	L3	50-60
Padlizsán, félbevágva	400-500 g	Klasszikus gőz°	210	Mély sütő tepsi	L3	30-45
Karfiol	400-500 g	Klasszikus gőz°	210	Fémrács + pyrex	L3	30-40
Édeskömény	400-600 g	Klasszikus gőz°	200	Fémrács + pyrex	L3	45-55
Sárgarépa rudak	250-500 g	Klasszikus gőz°	200	Mély sütő tepsi	L3	35-45
Tök kockára vágva	500-800 g	Klasszikus gőz°	160	Mély sütő tepsi	L3	30-40
Brokkoli	400-600 g	Klasszikus gőz°	150	Mély sütő tepsi	L3	30-40
Zöldséges flan	6 db ramekin	Klasszikus gőz°	200	Mély sütő tepsi	L3	30-40
Pizza	1 slice (200-300 g)	Frissítés	110	Pyrex/sütőedény	L3	10-15
Focaccia	200-400 g	Frissítés	110	Mély sütő tepsi	L3	10-20
Zsemle	300-500 g	Frissítés	110	Mély sütő tepsi	L3	15-25
Fagyasztott kenyér	200-500 g	Frissítés	110	Mély sütő tepsi	L3	10-20
Zsemle	200-500 g	Frissítés	120	Mély sütő tepsi	L3	20-30
Tészta	500-1000 g	Frissítés	110	Mély sütő tepsi	L3	10-20
Sütemények (muffinok)	100-300 g	Frissítés	140	Mély sütő tepsi	L3	25-35
Lasagne	500-1000 g	Frissítés	120	Pyrex/sütőedény	L3	30-40
Egytálételek (raguk és sült zöldségek)	400-700 g	Frissítés	120	Pyrex/sütőedény	L3	30-40

*Az ételek sütése vagy frissítése után víz maradhat a sütőtér alján vagy a tartályban. A következő főzési ciklus megkezdése előtt engedje le a felesleges vizet mindkét helyről.
** A sütőbe helyezés előtt pirítsa meg a húst néhány percre minden oldalán egy forró serpenyőben, hogy ízletes kérget kapjon. A pirítást megelőzően ízesítésként használhat sót és frissen őrölt borsot.

6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

6.1. ÁLTALÁNOS JAVASLATOK

A rendszeres tisztítás meghosszabbíthatja a készüléke élettartamát. Bármilyen kézi tisztítási művelet végrehajtása előtt várja meg, amíg a sütő lehűl.

- A sütő tökéletesen tisztán tartása a sütő minden egyes használatát követően minimális tisztítást igényel.
- Ne vonja be a sütőfalakat alufóliával vagy a kereskedelmi forgalomban elérhető egyszer használatos védőanyaggal. A forró zománccal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részeken a zománc megolvadhat vagy megsérülhet.
- A sütő túlzott mértékű beszennyeződése és az ebből származó erős füstös illatok megelőzése érdekében javasoljuk, hogy ne használja a sütőt rendkívül magas hőmérsékleten. Alternatívaként javasoljuk a sütési idő megnövelését és a hőmérséklet csekély mértékű csökkentését.
- A sütőhöz mellékelt tartozékokon kívül javasoljuk, hogy csak olyan edényeket és sütőformákat használjon, amelyek ellenállnak a rendkívül magas hőmérsékletnek.

6.2. A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

6.2.1. A SÜTŐ BELSEJÉBEN: tisztítási funkciók

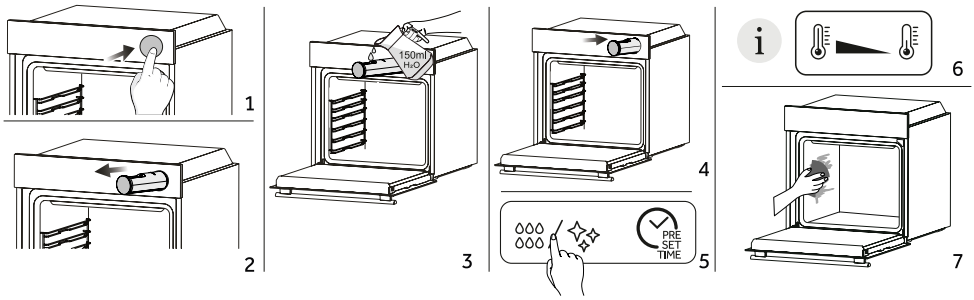
H_2O Cleaning

A H_2O cleaning funkciót úgy tervezték, hogy könnyedén kezelje a könnyű szennyeződéseket, és gyors és környezetbarát megoldást nyújtson a sütőtér tisztításához a gőz erejével.

Hogyan működik:

1. Öntsön ivóvizet (150 ml) a tartályba kancsón keresztül vagy közvetlenül a csapból. A víz szintje ne haladja meg a tartályban jelzett maximumot!
2. A program kiválasztása után a felhasználói felület emlékeztetni fogja, hogy öntsön 150ml vizet a tartályba.
3. Állítsa a hőmérsékletet 100 °C-ra, és futtassa a programot 20 percig.
4. A tisztítási folyamat végén hagyja lehűlni a sütőt.
5. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt hozzáérne, győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt. Legyen óvatos minden forró felülettel, mert fennáll az égési sérülés veszélye. Használjon desztillált vagy iható vizet. Törölje le a főzőrekeszt, és hagyja teljesen megszáradni az esetleges korrózió elkerülése érdekében.



Katalitikus tisztítás (a sütő modelljétől függően)

A sütőteret katalitikus panelek burkolják, és azt a luxust kínálják, hogy soha többé nem kell megküzdenie a koszos sütővel.

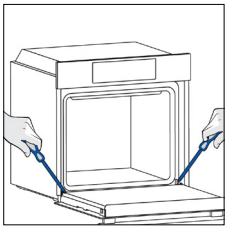
A panelek speciális zománccal vannak bevonva, amely mikroporózus szerkezetű, és képes elnyelni a kifröccsenő zsírt.

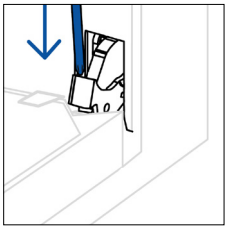
Katalitikus kémiai reakció révén hatékonyan alakítják át az abszorbeált zsírt gáz halmazállapotú elemekké, amikor magas hőmérsékletnek vannak kitéve.

Ajánlás: Fontolja meg a katalitikus panelek cseréjét körülbelül három év használat után, különösen, ha heti két-három sütési ciklust használ a sütőben. Ez optimális teljesítményt és tisztaságot biztosít.

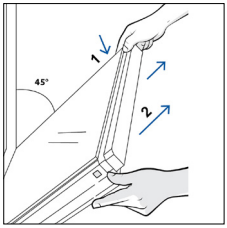
6.2.2. SÜTŐN KÍVÜL: az üvegajtó eltávolítása és tisztítása

1. Nyissa ki az ajtót 90°-ra. Forgassa el a zsanér reteszelő füleit a sütőből kifelé.

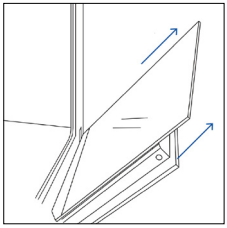




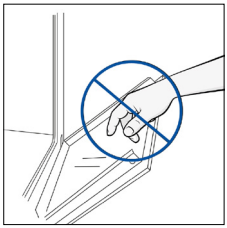
2. Állítsa az ajtót 45°-ra. Nyomja meg egyszerre az ajtó oldalsó vállának mindkét oldalán található két gombot, és húzza maga felé, hogy eltávolítsa a felső üveg ajtóburkolatát.



3. Nagyon óvatosan távolítsa el a sütőüveget, kezdve a belsővel. Az eljárás során erősen fogja meg az üveget mindkét kezével, és helyezze egy párnázott sima felületre (pl. szövetre).



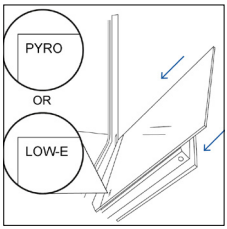
4. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A külső üveg nem eltávolítható.



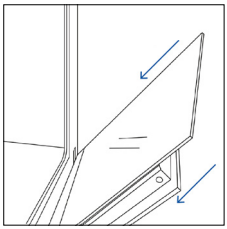
5. Tisztítsa meg az üveget puha kendővel és megfelelő tisztítószerekkel.



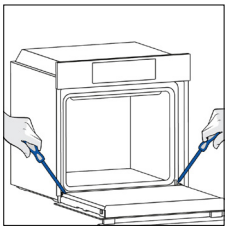
6. Helyezze be az üveglapokat, ügyelve arra, hogy a „Low-E/PYRO” címke megfelelően olvasható legyen, és az ajtó bal alsó részén, a bal oldali zsanér közelében helyezkedjen el. Így az első üvegre nyomtatott címke az ajtó belsejében marad.

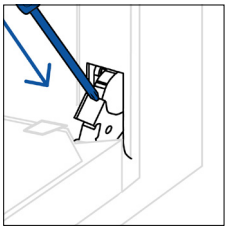


7. Helyezze vissza a felső üveg ajtóburkolatát úgy, hogy befelé nyomja, amíg egy kattanást nem hall a két oldalsó gombról.



8. Ezután állítsa vissza az ajtót 90°-ra, és forgassa befelé a zsanérrögzítő füleket a sütő belseje felé.





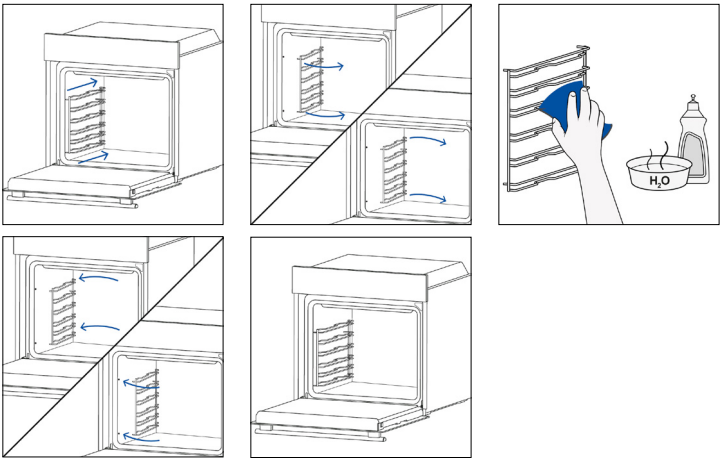
6.3. TARTOZÉKOK TISZTÍTÁSA

Ügyeljen arra, hogy minden használat után alaposan tisztítsa meg a tartozékokat, és törölközővel törölje szárazra őket. Tartós maradványok esetén fontolja meg a tartozékok víz és szappan keverékébe történő áztatását körülbelül 30 percig, mielőtt második mosást végezne.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ehhez soha ne használjon súrolószert, fémdörzsit vagy éles tárgyakat, mert azok visszafordíthatatlanul felsértenék a zománcozott felületeket. Csak vízzel, szappannal vagy fehérítő alapú (ammóniás) tisztítószerekkel takarítsa a sütőt.

OLDALSÓ ÁLLVÁNYOK TISZTÍTÁSA:

1. Távolítsa el az oldalsó állványokat úgy, hogy a nyilak irányába húzza őket.
2. Az oldalsó állványok tisztításához tegye őket mosogatógépbe, vagy használjon nedves szivacsot, és utána szárítsa meg őket.
3. A tisztítási folyamat után szerelje fel az oldalsó állványokat fordított sorrendben.



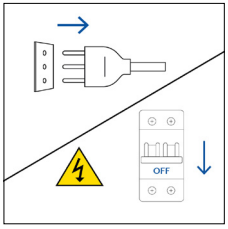
6.4. KARBANTARTÁS

ALKATRÉSZEK CSERÉJE

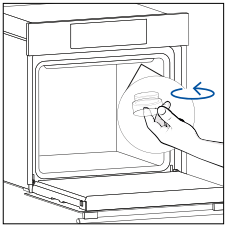
A felül lévő izzó cseréje:

1. Válassza le a sütőt a hálózati tápellátásról.
2. Távolítsa el a lámpa üvegfedelét.
3. Szerelje szét az izzót.
4. Cserélje ki az izzót egy ugyanolyan típusú új izzóra.
5. Helyezze át a lámpa üvegburáját.
6. Csatlakoztassa újra a sütőt a hálózati tápellátáshoz.

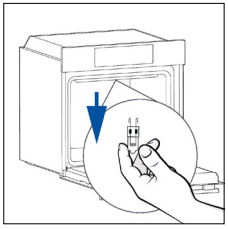
1. lépés



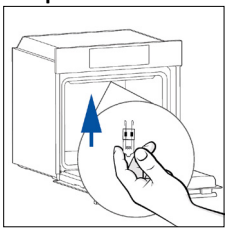
2. lépés



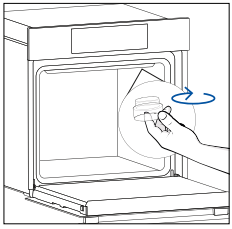
3. lépés



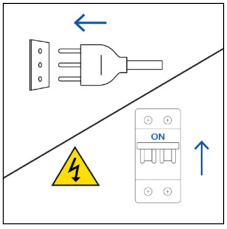
4. lépés

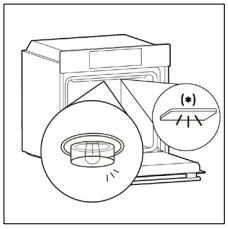


5. lépés



6. lépés





Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)
* Probléma esetén ezzel a lámpával lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.

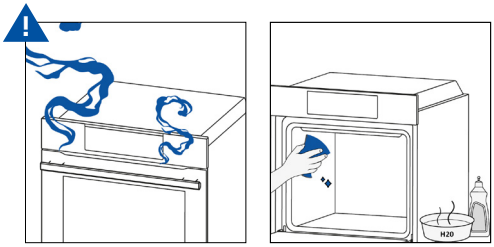
7. HIBAELHÁRÍTÁS

Ha a sütő használata közben hiba történik, a kijelzőn megjelenik az „ER” kód, majd két számjegy, amely azonosítja a hibát.
Kapcsolja ki a sütőt, húzza ki, várjon néhány percet, majd csatlakoztassa újra.
Ha a hiba eltűnik, folytathatja a sütő használatát. Ha nem, hívja az ügyfélszolgálatot, és közölje a kijelzőn látható kódot (ERXX).

Hiba



Füst



8. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS

8.1. KÉSZÜLÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA



A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EU európai irányelvnek. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai tartalmaznak úgy szennyező anyagokat (amelyek a környezetre negatív hatást fejthetnek ki), mint alapanyagokat (amelyek újrahasznosíthatók).
Fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai megfelelő kezelés tárgyát képezzék a szennyező anyagok eltávolítása és semlegesítése, illetve az összes egyéb anyag visszanyerése érdekében.
Az egyének fontos szerepet játszhatnak annak biztosításában, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai ne váljanak környezeti problémává; fontos néhány alapvető szabály betartása:
- az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;
- az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.

Számos országban elérhető lehet a nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak a begyűjtése közvetlenül a háztartásból. Új berendezés vásárlásakor a régi berendezés visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti, feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik a vásárolt készülékével.

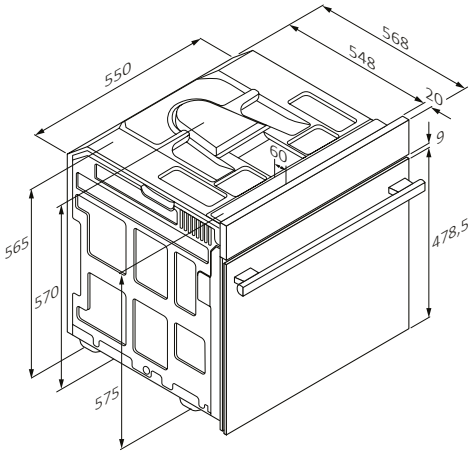
8.2. ENERGIATAKARÉKOSSÁG ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését, és mindig próbálja meg teljesen megtölteni a sütőt. Minél ritkábban nyissa ki a sütőajtót, mivel minden nyitáskor hő távozik a sütőből. Jelentős energiatakarékossághoz kapcsolja le a sütőt 5 vagy 10 perccel a sütési idő lejárta előtt, és a sütéshez használja fel a sütő által továbbra is generált maradékhőt. A hőszivárgás megelőzése érdekében gondoskodjon arról, hogy az ajtótömítések tiszták és megfelelő állapotúak. Ha időszakfüggő díjszabású áramellátási szerződéssel rendelkezik, a „késleltetett sütés” az energiatakarékosságot még könnyebben megvalósíthatóvá teheti, mivel így a sütést akkorra időzítheti, amikor alacsonyabb díjszabás érvényes az energiára.

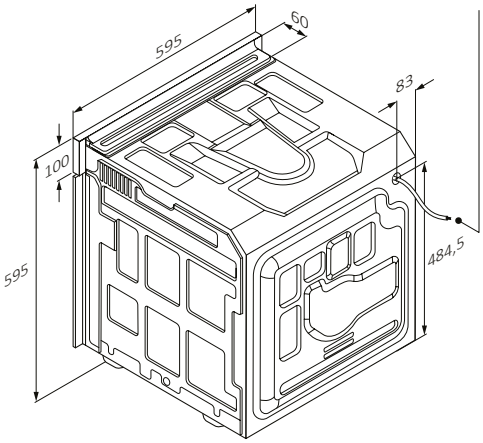
9. TELEPÍTÉS

A termék telepítési videóját a QR-kód beolvasásával tekintheti meg.

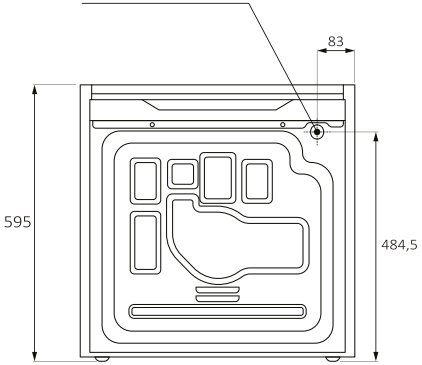
vagy erre kattintva **link**



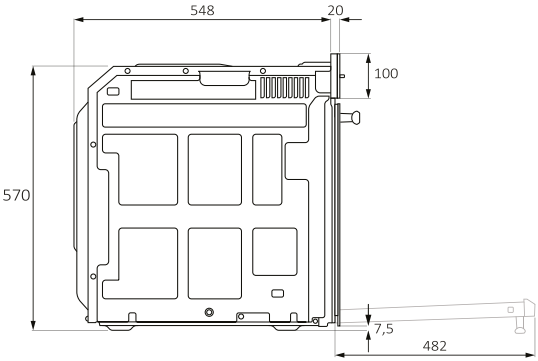
Kábel 1100 mm



Kábel 1100 mm

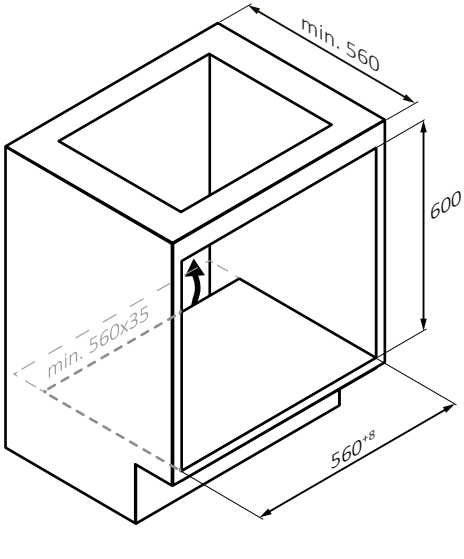


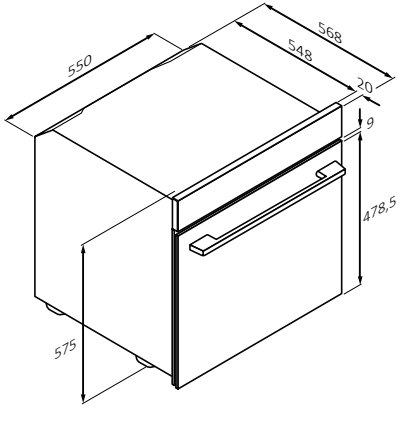
Hátsó nézet

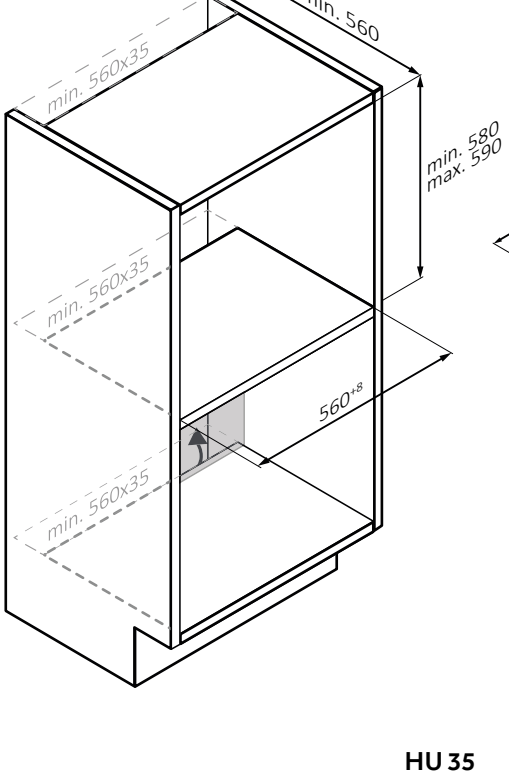


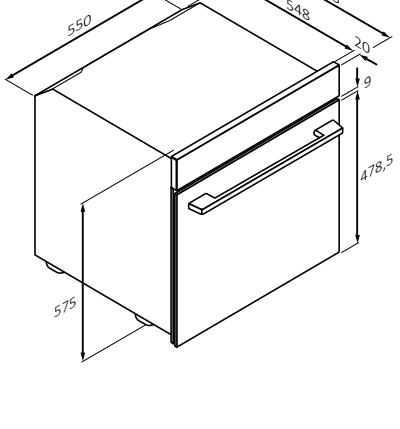
Oldalsó nézet

mm

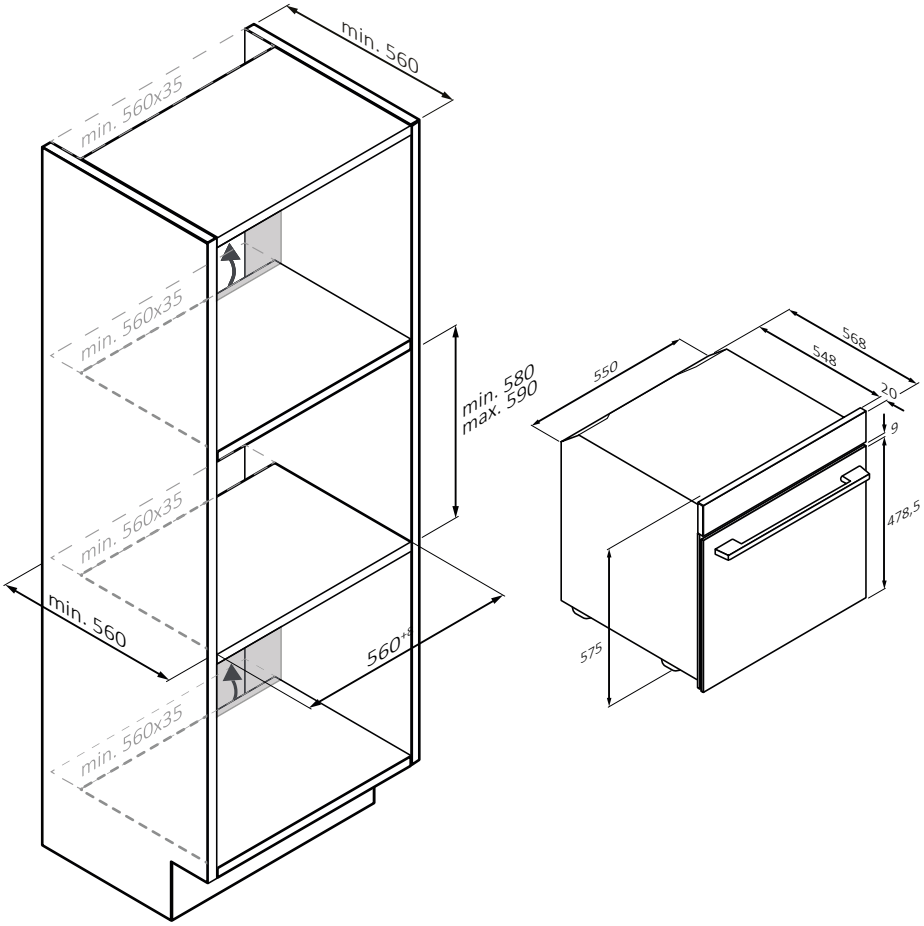

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

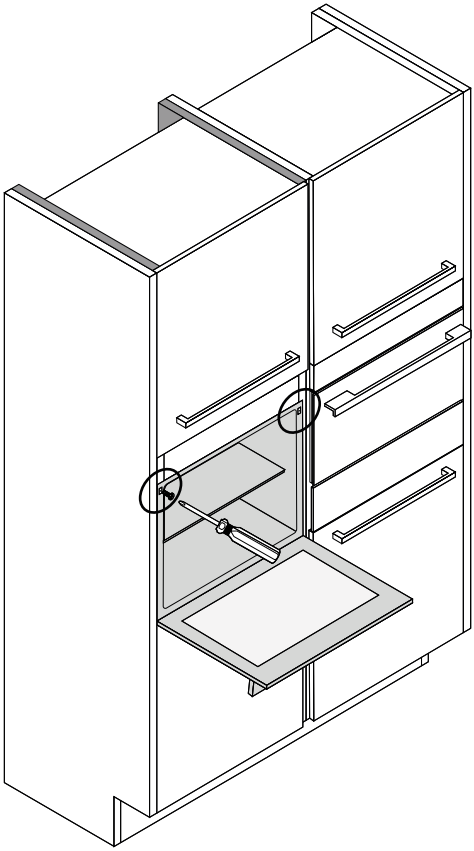

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

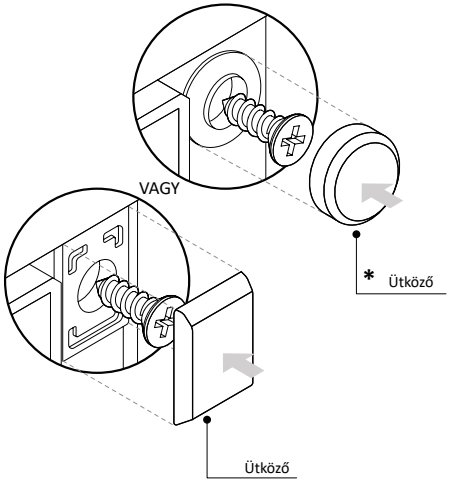

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(csak ha van*)

mm

DOBRODOŠLI

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali naš izdelek. Za zagotovitev svoje varnosti in pridobitev najboljših rezultatov natančno preberite ta priročnik, vključno z varnostnimi navodili, in ga shranite za prihodnjo uporabo.
Pred namestitvijo pečice si zabeležite serijsko številko, ki jo boste morda potrebovali za popravila. Pred uporabo preverite, ali so med prevozom nastale morebitne poškodbe, glede nejasnosti pa se posvetujte s tehnikom.
Embalažo shranite nedosegljivo otrokom.

OPOMBA: Upoštevajte, da se lahko značilnosti in dodatki pečice razlikujejo glede na model, ki ste ga kupili.

POVZETEK

1. VARNOSTNE INFORMACIJE

2. PREDSTAVITEV IZDELKA
2.1. Pregled Izdelka
2.2. Dodatki
2.3. Nadzorna Plošča

3. PRED ZAČETKOM
3.1. Informacije Za Začetek
3.2. Prva Uporaba
3.3. Predhodno Čiščenje

4. DELOVANJE IZDELKA
4.1. Kako Izdelek Deluje
4.2. Funkcije Kuhanja
4.2.1. Standardne Funkcije

5. NAPOTKI ZA KUHANJE
5.1. Splošna Tabela Kuhanja
5.2. Kako Uporabljati Rezervoar Za Paro Pri Programih Kuhanja S Paro
5.3. Tabela Za Ohranjanje Svežega Okusa

6. NEGA IN ČIŠČENJE
6.1. Splošna Priporočila
6.2. Čiščenje Pečice
6.2.1. Notranjost Pečice: Funkcije Čiščenja
6.2.2. Zunanjost Pečice: Odstranitev In Čiščenje Steklenih Vrat
6.3. Čiščenje Dodatkov
6.4. Vzdrževanje

7. ODPRAVLJANJE TEŽAV

8. VAROVANJE OKOLJA IN ODSTRANJEVANJE
8.1. Odstranjevanje Aparata
8.2. Varovanje In Spoštovanje Okolja

9. VGRADNJA

1. VARNOSTNE INFORMACIJE

SPLOŠNA OPOZORILA

- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Med uporabo se aparat segreje. Poskrbite, da preprečite stik z grelnimi elementi v pečici.

Uporaba v skladu s predvideno uporabo

- Pečico uporabljajte samo za predvideni namen, to je samo za pripravo živil; vsaka drugačna uporaba, na primer kot vir toplote, se šteje za nepravilno in zato nevarno. Proizvajalec ne more biti odgovoren za nobeno škodo, ki bi nastala zaradi neustrezne, nepravilne ali nerazumne uporabe.

Omejitve uporabe

- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod ustreznim nadzorom ali so prejeli navodila za varno uporabo aparata in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci naj se z aparatom ne igrajo. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata brez nadzora.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali oseb brez izkušenj in znanja, razen če jih oseba, odgovorna za njihovo varnost, nadzira ali pouči o uporabi aparata.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da preprečite, da bi se igrali z napravo.
- ⚠**OPOZORILO:** aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo. Paziti je treba, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo približevati aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.
- ⚠ **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Majhni otroci naj se zadržujejo stran od aparata.

OPOZORILA ZA VGRADNJO

- Pečica je lahko nameščena visoko v stebru ali pod delovno ploščo.
- V prostoru, kjer je vgrajena pečica, je treba zagotoviti dobro prezračevanje, da omogočite pravilno kroženje svežega zraka, potrebnega za hlajenje in zaščito notranjih delov. Izdelajte odprtine, prikazane na slikah, glede na vrsto vgradnje. Pečico vedno pritrdite na pohištvo z vijaki, ki so priloženi aparatu.
- Za delovanje aparata na nazivni frekvenci niso potrebna dodatna dejanja oz. nastavitve.
- Aparata ne smete vgraditi za dekorativna vrata, da se izognete pregrevanju.

- Med vgradnjo je treba pečico odklopiti iz električnega omrežja.
- Če je za odpravo napak zaradi nepravilne vgradnje potrebna pomoč proizvajalca, ta pomoč ni zajeta v garanciji. Upoštevati je treba navodila za vgradnjo, namenjena za strokovno usposobljeno osebje.
- Nepravilna vgradnja lahko povzroči škodo ali poškodbe ljudi, živali ali stvari. Proizvajalec ne more biti odgovoren za takšno škodo ali poškodbe.
- Vgradnjo mora izvesti usposobljen tehnik, ki mora poznati in spoštovati veljavne zakone v državi vgradnje in navodila proizvajalca.
- Po odstranitvi aparata iz škatle se vedno prepričajte, da ni poškodovan. V primeru težav se pred vgradnjo obrnite na službo za pomoč strankam in ga ne priključite na napajanje.
- Pred uporabo aparata odstranite embalažni material.
- Med vgradnjo ne uporabljajte ročaja vrat pečice za dviganje in premikanje pečice.
- Pohištvo, v katero boste vgradili aparat, in sosednje pohištvo morajo biti odporno na temperaturo 95 °C.
- Priporočljivo je, da med vgradnjo nosite zaščitne rokavice, da preprečite ureznine.
- Izdelka ne nameščajte v odprtih okoljih, izpostavljenih vremenskim dejavnikom.
- Ta aparat je zasnovan za uporabo na nadmorski višini, nižji od 2000 m.
- Pred prvo uporabo odstranite zaščitne filme in oglasne nalepke s sprednje površine pečice.

ELEKTRIČNA OPOZORILA

- Vtičnica mora biti primerna za obremenitev, navedeno na oznaki, in mora biti povezana z ozemljitvenim kontaktom in delovati. Zemeljski prevodnik je rumeno-zelene barve. Ta postopek mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak.
- Priključitev na vir napajanja se lahko izvede tudi z namestitvijo vtiča ali omnipolarnega odklopnika z ločitvijo stika na fiksnem ožičenju, ki je v skladu z zahtevami za prenapetostno kategorijo III, med aparat in vir napajanja, ki lahko prenese največjo priključeno obremenitev in je v skladu z veljavno zakonodajo.
- Če vtičnica in vtič aparata nista združljiva, prosite usposobljenega električarja, da vtičnico zamenja z drugim ustreznim tipom. Vtič in vtičnica morata biti skladna s trenutnimi normami v državi vgradnje.
- Odklopnik ne sme prekiniti rumeno-zelenega ozemljitvenega kabla. Vtičnica ali omnipolarni odklopnik, ki se uporablja za priključitev, mora biti po vgradnji aparata zlahka dostopen.

- Če je priključni kabel poškodovan, morate preprečiti morebitna tveganja, zato ga sme nadomestiti samo proizvajalec, njegov servisni agent ali drug kvalificiran serviser.
- Za vsa popravila se obrnite izključno na službo za pomoč strankam in zahtevajte uporabo originalnih nadomestnih delov.
- Preden se lotite kakršnih koli del na aparatu ali vzdrževanja, aparat najprej odklopite z električnega napajanja.
- ⚠ **OPOZORILO:** pred zamenjavo žarnice se prepričajte, da je aparat izklopljen, da se izognete morebitnim električnim sunkom.
- Pred odstranitvijo odstranljivih delov je treba pečico izklopiti. Po čiščenju dele ponovno sestavite v skladu z navodili.
- Pri uporabi električnih aparatov je treba upoštevati nekaj temeljnih pravil:
  - za izklop iz vira napajanja aparata ne vlecite za napajalni kabel;
  - aparata se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami ali nogami;
  - na splošno uporaba pretvornikov, razdelilnikov in podaljškov ni priporočljiva;
  - v primeru okvare in/ali slabega delovanja aparat izklopite in ne posegajte vanj.

  ⓘ **OPOMBA:** če bi bilo pečico morda treba popraviti, je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, v katero lahko priključite pečico, potem ko jo odstranite iz niše, v katero je vgrajena.
- Vsako nepravilno izvedeno popravilo, vgradnja in vzdrževanje lahko resno ogrozi uporabnika.
- Proizvodno podjetje izjavlja, da ne prevzame nobene odgovornosti za neposredno ali posredno škodo, nastalo zaradi nepravilne vgradnje, vzdrževanja ali popravil. Poleg tega ne odgovarja za škodo, ki nastane zaradi odsotnosti ali prekinitve ozemljitvenega sistema (npr. električni udar).
- ⚠ **POZOR:** Da bi se izognili nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve termičnega prekinjala, aparata ne smete napajati prek zunanje naprave za izklop, npr. časovnika, in ga ne smete priključiti na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.
- Aparat ni zasnovan za aktiviranje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.

UPORABA IN VZDRŽEVANJE

- V posodi za kapljanje se zbirajo ostanki, ki kapljajo med pripravo hrane.
- Ko Airfry pladenj za peko ali rešetko namestite na stranska stojala, se prepričajte, da je krajši stranski del (med omejitvijo in skrajnim delom) usmerjen proti notranjosti pečice. Če ima rešetka dekorativno kovinsko palico, bodite pozorni, da jo postavite na zunanjo stran pečice, tako da bo logotip blagovne znamke viden in čitljiv. Za pravilno namestitev glejte tudi sliko v

razdelku Dodatki v teh navodilih za uporabo.

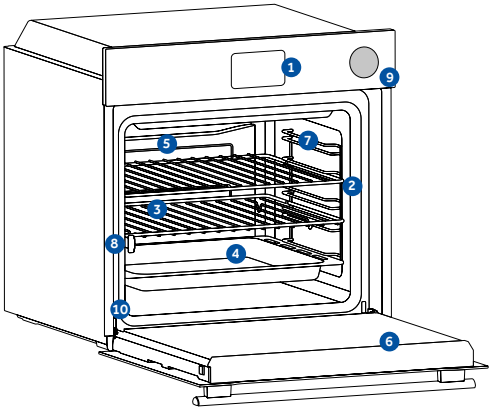
- Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino, zaradi česar se lahko steklo razbije.
- Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočena za to pečico.
- Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira v notranjosti pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Da bi zmanjšali ta učinek, po vklopu pečice počakajte 10-15 minut, preden postavite živila v pečico. V vsakem primeru kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo kuhanja.
- Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom in ne na odprtem pladnju.
- Po kuhanju ne puščajte živil v pečici dlje kot 15/20 minut.
- Daljši izpad napajanja med kuhanjem lahko povzroči nepravilno delovanje zaslona. V tem primeru se obrnite na službo za pomoč strankam.
- ⚠ **OPOZORILO:** Sten pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali kakršna koli druga zaščita v neposrednem stiku z vročim emajlom se lahko stali in poslabša lastnosti emajla v notranjosti.
- ⚠ **OPOZORILO:** Nikoli ne odstranjujte tesnila vrat pečice.
- ⚠ **POZOR:** Med kuhanjem ali ko je pečica vroča, dna prostora za peko ne polnite z vodo.
- ⚠ **OPOZORILO:** Ne polagajte hrane neposredno na rešetke pečice. Vedno uporabite peki papir in/ali ustrezne pekače ali modele.
- Pred prvo uporabo operite vse dodatke z raztopino vroče vode in tekočine za pomivanje posode.

OPOZORILA (ZA FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **OPOZORILO:** Pri polnjenju rezervoarja za paro nivo vode ne sme presegati najvišjega nivoja, označenega na rezervoarju.
- Za polnjenje rezervoarja uporabite samo pitno vodo.

2. PREDSTAVITEV IZDELKA

2.1. PREGLED IZDELKA

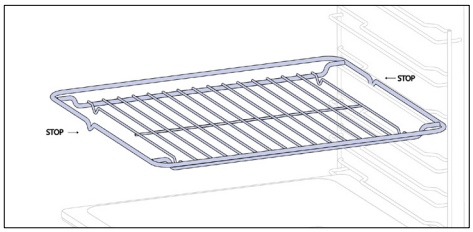


1. **Nadzorna plošča**
2. **Številke polic**
3. **Kovinske mreže**
4. **Pladnji**
5. **Pokrov ventilatorja**
6. **Vrata pečice**
7. **Stranske žične mreže** (če obstajajo: samo za ravno votlino)
8. **Teleskopska vodila**
9. **Rezervoar za svežo vodo za paro**
10. **Serijska številka in koda QR**

Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo

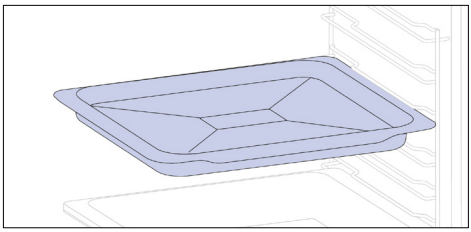
2.2. DODATKI

Kovinska rešetka



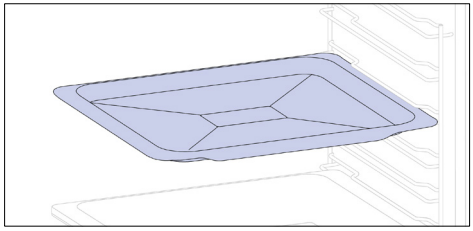
Rešetka v pečici je odstranljiva in nastavljiva rešetka, ki podpira kuhinjski pribor in jo je mogoče prilagoditi različnim višinam za različne potrebe kuhanja. Hrane ne postavljajte neposredno nanjo; namesto tega uporabite peki papir ali primerne pekače.

Globok pekač



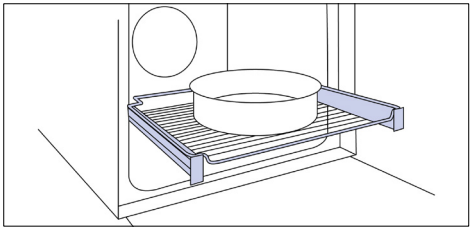
Globlji pladenj je idealen za recepte z dodanimi tekočinami ali plastmi, kot so enolončnice ali pečenke. Globina je posebej zasnovana tako, da zagotavlja želeno konsistenco hrane, pripravljene v njem.

Pekač (samo, če je prisoten*)



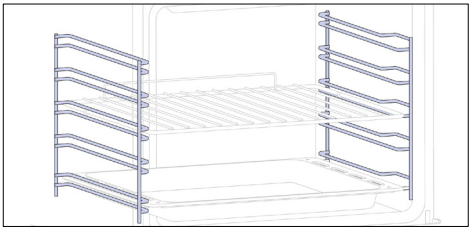
Pekač je idealen za doseganje enakomerne zapečenosti spodnjega dela. Zaradi svoje plitke, ravne oblike je kot nalašč za peko piškotov in peciva. Poleg tega ga lahko postavite pod mrežo za peko, da prestrežete kapljanje in preprečite, da bi se pečica umazala.

Teleskopska vodila (samo, če je prisoten*)



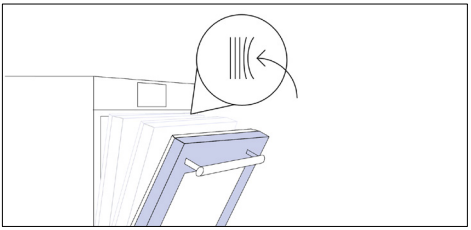
Teleskopska vodila pečice so police, ki jih je mogoče podaljšati, kar olajša vstavljanje ali odstranjevanje predmetov, ne da bi morali seči globoko v vročo pečico. Izboljšujejo varnost, stabilnost in jih je mogoče nastaviti na različne ravni.

Stranske rešetke (samo, če je prisoten*)



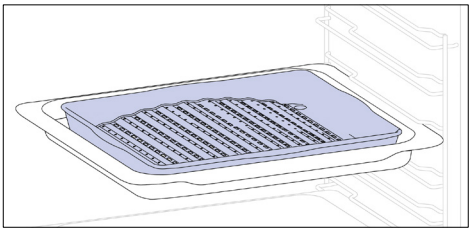
Stranske rešetke, ki so na obeh straneh pečice, so namenjene postavitvi pekača in rešetk med kuhanjem.

Tečaji za mehko odpiranje/mehko zapiranje
(samo, če je prisoten*)



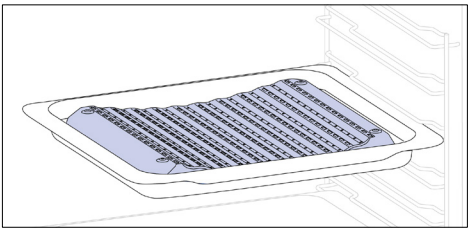
Tečaji za mehko zapiranje in odpiranje nadzorujejo premikanje vrat, kar zagotavlja gladko premikanje in preprečuje loputanje.

H-LAB pladenj – način peke na žaru
(samo, če je prisoten*)



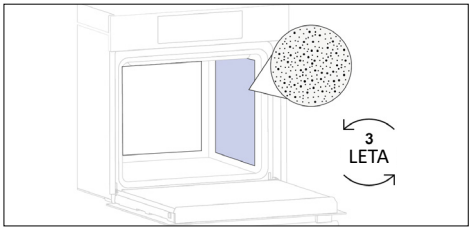
Konveksna oblika je primerna za peko na ražnju v pečici pri visoki temperaturi (220°), kar omogoča rezultat peke na žaru tudi doma z malo dima, zahvaljujoč odvajanju maščob na dnu pladnja.

H-LAB pladenj – način PARE
(samo, če je prisoten*)

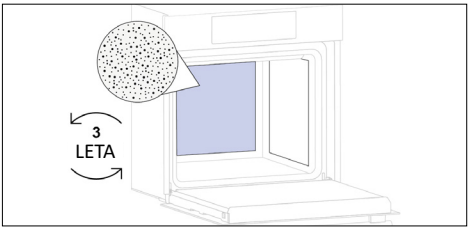


Konkavna oblika omogoča pravilno kroženje vlage, ki nastane pri kuhanju, in ohranja visoko stopnjo vlažnosti hrane. Odvisno od količine vode, ki jo vlijete na pladenj, boste pridobili bolj suho ali »mokro« kuhanje.

Katalitične plošče (samo, če je prisoten*)

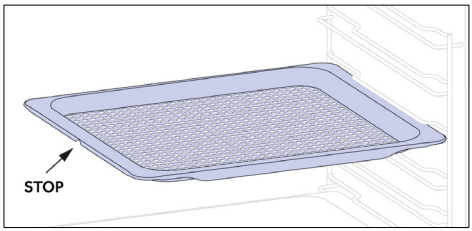


Katalitične Pokrov ventilatorja
(samo, če je prisoten*)



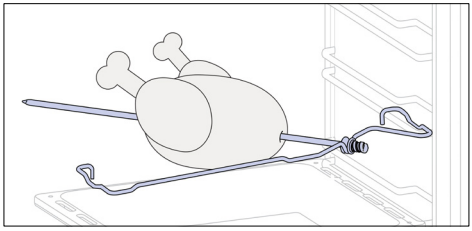
Posebne plošče, prevlečene z emajlom, izdelane z mikroporozno strukturo za pretvorbo maščobe v plinaste elemente, ki jih je enostavno odstraniti. Zamenjajte po 3 letih uporabe (pri 2/3 ciklih kuhanja na teden).

Pladenj Airfry (samo, če je prisoten*)



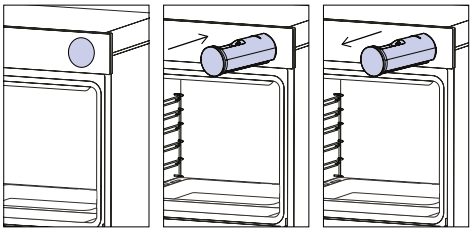
Pladenj Airfry zagotavlja, da vroč zrak doseže hrano enakomerno in tridimenzionalno, kar zagotavlja hrustljavo zunanjost in hkrati ohranja mehkobo notranjosti. Na L1, lahko po želji postavite pekač, da se na njem zbirajo sokovi ali drobtine.

Raženj (samo, če je prisoten*)



Raženj deluje skupaj z zgornjim grelnim elementom, z vrtenjem pa se hrana speče homogeno. Najbolje ga je uporabljati za srednje velike kose hrane. Idealno za ponovno odkrivanje okusov tradicionalne pečenke.

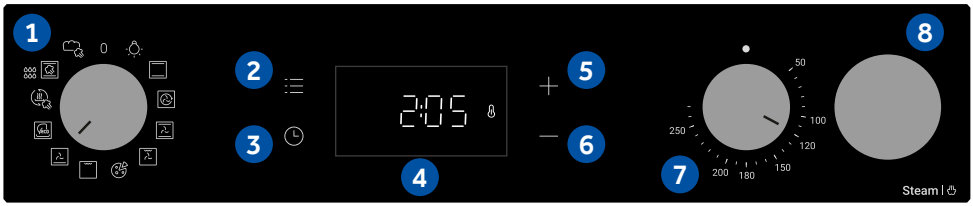
Rezervoar za svežo vodo za paro



Rezervoar za paro je predal, ki ga lahko napolnite z vodo, potrebno za izvajanje programov kuhanja in čiščenja s pomočjo pare.

SL: Ne polagajte hrane neposredno na rešetke pečice. Vedno uporabite peki papir in/ali ustrezne pekače ali modele.

2.3. CONTROL PANEL



Podatki o nizki porabi energije v skladu z Uredbo Komisije (EU) 2023/826
Poraba energije izdelka v stanju pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja: 0,8 W
Obdobje, po katerem oprema samodejno preide v stanje pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja: 20 min

Funkcije in razvrstitev funkcij lahko spremenite glede na model.

1. Gumb za izbiro funkcij
2. Glavni meni
3. Časovnik
4. Zaslon LED
5. Gumb plus (+)
6. Gumb minus (–)
7. Gumb za izbiro temperature
8. Rezervoar za svežo vodo za paro

GLAVNE FUNKCIJE

Zaslon ima 3 glavne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	Glavni meni	Pritisnite enkrat za aktiviranje otroške zaščite, dvakrat za dostop do ure, trikrat za glasnost alarma in štirikrat za način nastavljanja osvetlitve.
	Meni časovnika	Pritisnite enkrat za trajanje kuhanja, dvakrat za minutni opomnik.
+ –	**+/-**	Pritisnite ta gumba za povečanje/zmanjšanje vrednosti ali za vklop/izklop funkcije v načinih prilagajanja. Držite gumb + 5 sekund, da aktivirate uro na zaslonu.

3. PRED ZAČETKOM

3.1. INFORMACIJE ZA ZAČETEK

Ob prvem vklopu pečice boste morda opazili nekaj dima. Ne skrbite, pred uporabo pečice preprosto počakajte, da se dim razkadi.

Kako deluje osvetlitev

Pečico osvetljuje ena ali več žarnic, ki se običajno aktivirajo ob vsakem začetku funkcije pečenja.

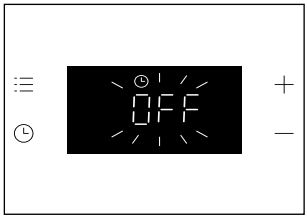
Kako deluje hladilni ventilator

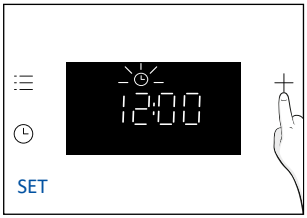
Hladilni ventilator zagotavlja odvajanje toplote, preprečevanje pregrevanja pečice in okolice ter zaščito kuhinjskih aparatov pred vplivi visokih temperatur. Zato se delovanje hladilnega ventilatorja sliši še nekaj časa po izklopu pečice.
Ko hladilni ventilator deluje, običajno nežno brni ali šumi. Morda boste začutili tudi topel pretok zraka, ki prihaja iz reže med vrati pečice in nadzorno ploščo.

3.2. PRVA UPORABA

Ob prvem vklopu aparata morate najprej nastaviti uro.

- **NASTAVITE URO:** Na zaslonu se prikaže »OFF«. Pritisnite »+«, da nastavite trenutno uro. Počakajte 5 sekund za potrditev.

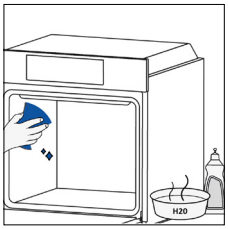


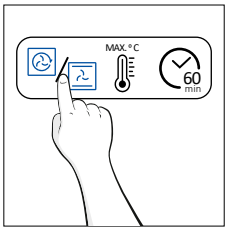


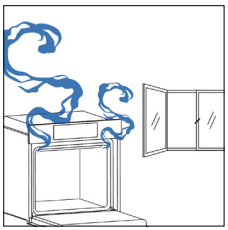


3.3. PREDHODNO ČIŠČENJE

Pečico pred prvo uporabo očistite. Zunanje površine obrišite z vlažno mehko krpo. Operite vso dodatno opremo in obrišite notranjost pečice z mešanico vroče vode in tekočine za pranje.
Prazno pečico nastavite na najvišjo temperaturo in pustite delovati približno 1 uro, da odstranite morebitne dolgotrajne vonjave po novem.





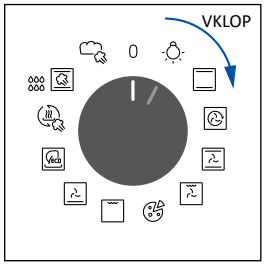


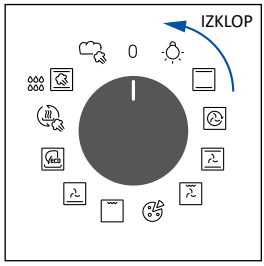
4. DELOVANJE IZDELKA

4.1. KAKO IZDELEK DELUJES

VKLOP/IZKLOP PEČICE

Za vklop pečice zavrtite funkcijski gumb (v smeri urinega kazalca/v nasprotni smeri urinega kazalca) in izberite program. Če jo želite izklopiti, nastavite funkcijski gumb v položaj »0«.

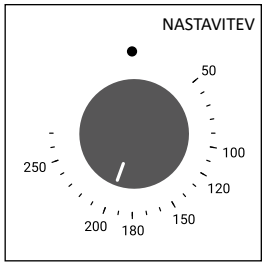




NASTAVITE PROGRAM KUHANJA

Z vrtenjem funkcijskega gumba izberite želeni program, z vrtenjem gumba za izbiro temperature pa nastavite temperaturo.





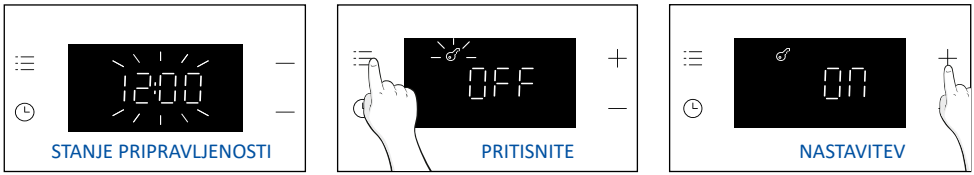
GLAVNI MENI

Pritisnite ☰ , da dostopite do glavnega menija. Za krmarjenje v tapnite ☰ tolikokrat, kot je potrebno za vstop v naslednje nastavitve:

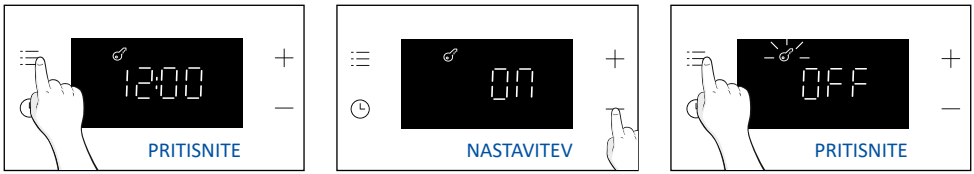
ZAKLEPANJA TIPK

Ta funkcija vam omogoča zaklepanje zaslona, da otrokom preprečite neželeno uporabo.
Če želite aktivirati zaklepanje zaslona, enkrat pritisnite »Glavni meni«, nato pa pritisnite »+« za potrditev funkcije.
Če želite zaklepanje izklopiti, pritisnite »Glavni meni«, nato pa pritisnite »–«.

Aktiviranje



Deaktiviranje



OPOMBA:

Način zaklepanja tipk: Če je ključavnica aktivna in je gumb za izbiro funkcij v drugem položaju kot »0«, bodo samo gumbi na zaslonu delovali, dokler ključavnica ni deaktivirana. Če gumb za izbiro funkcij preklopi v drugi položaj, bo izdelek deloval v skladu z izbranim programom.

NASTAVITEV URE

Omogoča spreminjanje časa dneva.
Pritisnite ☰ za vstop v glavni meni. Tapnite ☰ tolikokrat (x2), kot je potrebno, da izberete »Čas dneva«. Nato uporabite »+/–« za nastavitev vrednosti. Za potrditev počakajte 5 sekund ali enkrat pritisnite glavni meni ☰ .

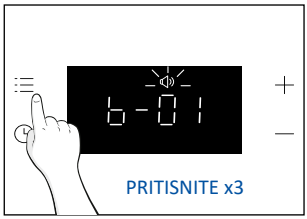


OPOMBA: pečica je privzeto nastavljena na način »24h«. Če želite preklopiti v način »12h«, držite tipko »+« 5 sekund, medtem ko je pečica v pripravljenosti. Enako storite, da preklopite nazaj v način »24h«.

GLASNOST ALARMA

Omogoča spreminjanje glasnosti opozorilnega tona.

Pritisnite za vstop v glavni meni. Tapnite tolikokrat (x3), kot je potrebno, da izberete »Glasnost alarma«. Na zaslonu se prikaže »b-01«. Številke predstavljajo stopnjo intenzivnosti zvoka, ki jo je mogoče urejati z uporabo »+/–«. Za potrditev počakajte 5 sekund ali enkrat pritisnite meni .



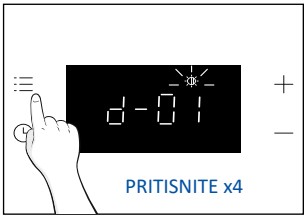




SVETLOST ZASLONA

Omogoča spreminjanje svetlosti tona zaslona pečice.

Pritisnite za vstop v glavni meni. Tapnite tolikokrat (x4), kot je potrebno, da izberete »Glasnost alarma«. Na zaslonu se prikaže »d-01«. Številke predstavljajo stopnjo intenzivnosti svetlosti, ki jo je mogoče urejati z uporabo »+/–«. Za potrditev počakajte 5 sekund ali enkrat pritisnite meni .





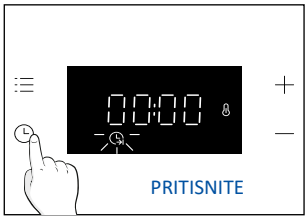


MENI ČASOVNIKA

Pritisnite , da dostopite do menija časovnika. Za krmarjenje v tapnite tolikokrat, kot je potrebno za vstop v naslednje nastavitve:

TRAJANJE KUHANJA

Omogoča nastavitev časa priprave, ki je potreben za izbrani recept.
AKTIVIRANJE: pritisnite za vstop v meni časovnika. Nato uporabite »+/–« za nastavitev vrednosti. Za potrditev počakajte 5 sekund ali pritisnite »Meni časovnika«.







Odštevanje se začne ob dokončanju nastavitve časovnika. Med fazo kuhanja lahko spremenite vrednost trajanja tako, da vstopite v način »Trajanje kuhanja« in uporabite tipki »+/–«. Ko trajanje poteče, se na zaslonu prikaže »Konec«.
Če želite ustaviti trajanje kuhanja, držite gumb Časovnik 3 sekunde ali ponastavite vrednost časovnika z uporabo »–«.

Ko je kuhanje končano:

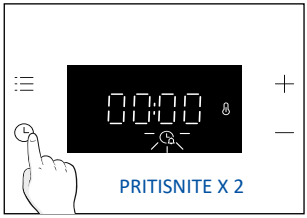
1. Na zaslonu se prikaže »Konec« in 30 sekund se oglaša opozorilni ton. Če ni preklicano.
2. Pritisnite gumb »Časovnik« , da prekličete opozorilni ton. Prikaz »Konec« bo izginil z zaslona in namesto tega se bo prikazovala trenutna ura.

OPOZORILO: Pečica je zdaj v ročnem načinu, zato je treba delovanje pečice in termostat izklopiti, sicer se bo pečica še naprej segrevala.

OPOMBA: Opozorilni ton izklopite s pritiskom na kateri koli gumb, razen gumba časovnika , pri čemer se bo na zaslonu še naprej prikazovalo »Konec« in pečica ne bo delovala.

MINUTNI OPOMNIK

Omogoča uporabo pečice kot alarma.
AKTIVIRANJE: pritisnite za vstop v meni časovnika. Tapnite tolikokrat, kot je potrebno (x2), da izberete funkcijo »Minutni opomnik«. Nato uporabite »+/–« za nastavitev vrednosti. Za potrditev počakajte 5 sekund ali pritisnite »Meni časovnika«.







Ko je odštevanje končano:

1. Na zaslonu utripa ikona alarma in sproži se zvočni signal, ki traja 30 sekund, če ga ne prekličete.
2. Pritisnite katero koli tipko, da prekličete ton alarma. Na zaslonu se bo prikazala trenutna ura. Pečica bo še naprej delovala, dokler levega gumba ne obrnete v položaj 0.

Če želite minutni opomnik ustaviti, pritisnite gumb časovnika za 3 sekunde ali ponastavite vrednost z uporabo »–«.

PRIKAZ STANJA KOMUTATORJA PEČICE

Izbirnik temperature:

Kadar je temperatura pečice nižja od nastavljene temperature, se na zaslonu prikazuje ikona (termostat VKLOPLJEN).

4.2. FUNKCIJE KUHANJA

4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

OPOMBA: Sledite navodilom v spodnji tabeli glede predgretja.
»DA« pomeni, da je predgretje potrebno; »NE« pomeni, da predgretje ni priporočljivo in da je treba hrano vstaviti s hladno pečico.

Simbol	Funkcija	Predlagani položaj police	Pred-gretje	Predlogi
	Svetilka			
	*Konvencionalno	L2/L3	DA	IDEALNO ZA: torte, kruh, piškote, quiche na enem nivoju z uporabo tako zgornjega kot spodnjega grelca.
	Na več nivojih	L4 (en pladenj) L2+L5 (dva pladnja) L2+L4+L6 (trije pladnji)	DA	IDEALNO ZA: torte, piškote in pice na enem ali več nivojih. Idealno za kuhanje različnih živil.
	Z ventilatorjem	L2/L3/L4	DA	IDEALNO ZA: celega piščanca, kose piščanca, lenjavo in pecivo na enem nivoju s kombinacijo ventilatorja in zgornjih ter spodnjih grelnih elementov.
	Grill + ventilator	L4/L5	DA	IDEALNO ZA: cele kose mesa (pečenke) ali gratinirano hrano. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Potisnite pladenj za kapljanje pod rešetko, da zberete sokove. Na polovici predvidenega časa pečenja meso po potrebi obrnite
	Pica	L2/L3	DA	IDEALNO ZA: vse vrste pic z ali brez predgretja pečice.
	**Grill	L6 za tanko hrano L4 za debelejšo hrano	NE	IDEALNO ZA: večje količine klobas, zrezkov in opečenega kruha. Vroče postane celotno območje pod elementom žara. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Obrnite hrano na dve tretjini kuhanja (če je potrebno).
	Spodnji grelnik + ventilator	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: pite, quiche in tanke pice z ventilatorjem in spodnjim grelnim elementom. pomaga pri pečenju zgornjega dela s posrednim sevanjem toplote.
	*ECO	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: kuhanje kosov piščanca, celih kosov mesa, rib ali gratinov. Potisnite pladenj za kapljanje pod rešetko, da zberete sokove. Na polovici predvidenega časa pečenja meso po potrebi obrnite. Ta funkcija omogoča varčevanje z energijo med kuhanjem, pri čemer je hrana sočna in mehka.

	Osvežitev jedi	L3/L4	NE	Funkcija je namenjena pogrevanju predhodno pripravljenih porcijskih jedi in pekovskih izdelkov ter omogoča njihovo ponovno postrežbo brez izgube kakovosti. Osvežitev jedi s pomočjo pare preprečuje izsuševanje hrane, nežna in enakomerna porazdelitev toplote pa poskrbi, da jedi ohranijo svoj prvotni okus in aromo, kot da bi bile pravkar pripravljene.
	Para°	L3/L4	NE	Idealno za: pripravo zelenjave, peciva, piškotov, riža, mesa, rib in perutnine na enem nivoju z uporabo zgornjega in spodnjega gretja ob podpori pare. Kombinacija pare in toplote poskrbita za nežno teksturo ter lepo zapečeno skorjico. Funkcija je primerna tudi za pripravo jedi pri nizkih temperaturah, saj omogoča enakomerno pečenje ter ohranja mehkobo in sočnost pečenk.
	Kruh	L3/L4	NE	Idealno za: pripravo različnih vrst kruha, kot so polnozrnati kruh, ciabatta in bagete. Posebna kombinacija pare in toplote omogočata rezultate profesionalne kakovosti ter poskrbita za odlično hrustljavost, bogato barvo in sijočo skorjo.

* Preskušeno v skladu z EN 60350-1 za namene deklaracije o porabi energije in energijskem razredu.
** Uporabljajte pri zaprtih vratih.

5. NAPOTKI ZA KUHANJE

5.1. SPLOŠNA TABELA KUHANJA

OPOMBA: Za peko tort, quichev in drugih receptov, ki zahtevajo kalup ali posodo na 2 nivojih, postavite razporejeno: zgornji pekač na levo stran in spodnji pekač na desno stran.

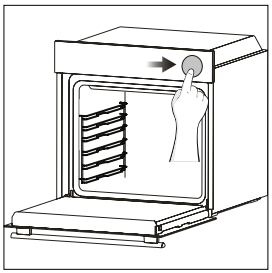
Kategorija	Recept	Št. ravni	Program kuhanja	T°C	Predgretje	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas kuhanja po predgretju* (min)
Sladka pekarna	Majhne torte/ mafini	1	Konvencionalno Na več nivojih Z ventilatorjem	170°C 155°C 140°C	Y	Globlje pladenj	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Na več nivojih	150°C		Globlje + Pekačs	L2+L5	35-45
		3	Na več nivojih	145°C		Globlje + Pekačs	L2+L4+L6	40-50
	Biskvitne torte (Ø 26 cm)	1	Konvencionalno Na več nivojih Z ventilatorjem	160°C 160°C 150°C	Y	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Na več nivojih	150°C		Kovinska rešetka + pekač za torte	L1+L4	40-50
	Piškoti	1	Konvencionalno Na več nivojih Z ventilatorjem	150°C 150°C 130°C	Y	Globlje pladenj	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Na več nivojih	140°C		Globlje + Pekačs	L2+L5	50-60
	Choquettes	1	Konvencionalno	190°C	Y	Globlje pladenj	L3	25-35
		2	Na več nivojih	170°C		Globlje pladenj	L2+L5	35-45
	Jorkširski puding	1	Konvencionalno	200°C	Y	Globlje pladenj	L3	20-30
	Španski vetrci	1	Na več nivojih	90°C	Y	Globlje pladenj	L4	80-100
	Makron	1	Konvencionalno	150°C	Y	Globlje pladenj	L3	15-20
	Jabolčna pita	1	Konvencionalno	170°C	Y	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	70-80
		1	Z ventilatorjem	150°C	Y	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Konvencionalno	170°C	Y	Kovinska rešetka + pekač za torte	L4	60-70
	Torte	2	Spodnji grelnik + ventilator	180°C	N	Kovinska rešetka + pekač za torte	L3	30-40
	Čokoladni sufle	1	Konvencionalno	200°C	Y	Globlje pladenj + molds	L3	10-15
	Sirova torta	1	Konvencionalno	150°C	Y	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	50-65
	Zamrznjeni rogljički	1	Konvencionalno	180°C	Y	Globlje pladenj	L3	20-25
		2	Na več nivojih	180°C		Globlje pladenj	L2+L5	25-35
		3	Na več nivojih	160°C		Globlje pladenj	L2+L4+L6	30-40
	Jabolčni zavitek, zamrznjen	1	Konvencionalno	200°C	Y	Globlje pladenj	L3	30-45

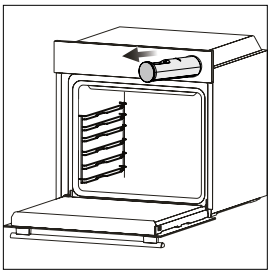
Kategorija	Recept	Št. ravni	Program kuhanja	T°C	Predgretje	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas kuhanja po predgretju* (min)
Kruh in ploščati kruh	Opečenec	1	Grill	max	N	Kovinska rešetka	L6	8-10
	Focaccia	1	Konvencionalno	200°C	Y	Globlje pladenj	L3	25-35
	Kruh, cel	1	Konvencionalno	200°C	Y	Globlje pladenj	L3	30-50
Slane pite in enolončnice	Slane torte / quiche (Ø 26 cm)	1	Konvencionalno	200°C	Y	Kovinska rešetka + Pekač za quiche	L1 or L2	30-50
		2	Na več nivojih	180°C		Kovinska rešetka + Pekač za quiche	L1+L4	50-70
	Sirni sufle	1	Konvencionalno	200°C	Y	Globlje pladenj	L3	20-30
	Lazanje, sveže	1	Konvencionalno	200°C	Y	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	30-45
	Lazanje, zamrznjene	1	Konvencionalno	180°C	Y	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	35-50
	Kaneloni, zamrznjeni	1	Konvencionalno	200°C	Y	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	35-50
	Pečene testenine	1	ECO	200°C	N	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L4	25-35
Pica	Pica, sveža (pekač)	1	Konvencionalno Pica	230°C 230°C	Y N	Globlje pladenj	L2 or L3	15-25 25-35
		2	Na več nivojih	180°C	Y	Globlje + Pekačs	L2+L5	30-40
	Pica, sveža (okrogla)	1	Konvencionalno Pica	max max	Y N	Pekač	L2 or L3	8-15 10-25
		2	Na več nivojih	180°C	Y	Globlje + Pekačs	L2+L5	30-40
	Pica, zamrznjena (tanka skorja)	1	Na več nivojih	220°C	N	Pladenj Air ***	L4	15-25
		2	Na več nivojih	200°C	Y	Kovinska rešetkas	L2+L5	15-20
		3	Na več nivojih	180°C		Kovinska rešetkas	L2+L4+L6	15-25
Meso in perutnina	Pečen cel piščanec** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	N	Kovinska rešetka, postavite pekač na L1	L3	50-70
		1	Z ventilatorjem	200°C	Y	Globlje pladenj	L2	45-60
	Piščančja stegna	1	Na več nivojih	220°C	N	Pladenj Air fry ***	L4	35-45
		1	Z ventilatorjem	190°C	Y	Globlje pladenj	L3	30-50
	Pečena raca**	1	ECO	220°C	N	Kovinska rešetka, postavite pekač na L1	L3	50-70
	Zamrznjeni koščki (600-800)	1	Na več nivojih	190°C	N	Pladenj Air fry ***	L4	20-30

Kategorija	Recept	Št. ravni	Program kuhanja	T°C	Predgretje	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas kuhanja po predgretju* (min)
Meso in perutnina	Pečen puran**	1	ECO	220°C	N	Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici	L3	50-70
		1	Z ventilatorjem	200°C	Y	Globlje pladenj	L2	45-60
	Svinjska rebra (1000-1200g)	1	Konvencionalno	200°C	Y	Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici	L3	80-100
	Klobase**	1	Grill	230°C	N	Kovinska rešetka, postavite pekač na L1	L4	30-40
	Pečena govedina (500g)	1	Konvencionalno	220°C	Y	Pekač	L3	20-40
	Mesna štruca (1000-1500g)	1	Konvencionalno	180°C	Y	Pekač	L3	40-50
	Pečen piščanec s krompirjem	1	ECO	220°C	N	Globlje pladenj	L4	55-75
		1	Z ventilatorjem	200°C	Y	Globlje pladenj	L2 or L3	50-60
Ribe in morski sadeži	Morski sadeži na žaru	1	Grill	220°C	N	Kovinska rešetka	L4	15-30
	Zamrznjene ribje palčke	1	Na več nivojih	200°C	N	Pladenj Air fry ***	L4	20-25
	Ribji file	1	Konvencionalno	170°C	Y	Globlje pladenj	L3	10-25
	Pečena riba	1	ECO	200°C	N	Kovinska rešetka, postavite pekač na L1	L4	20-30
Zelenjava	Gratinirana zelenjava	1	ECO	200°C	N	Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici	L4	25-35
	Zamrznjen pomfrit (300-500g)	1	Na več nivojih	200°C	N	Pladenj Air fry ***	L4	30-40
	Frozen potato wedges (400-600g)	1	Na več nivojih	200°C	N	Pladenj Air fry ***	L4	25-35
	Gratiniran krompir	1	ECO	200°C	N	Kovinska rešetka + Posoda za peko v pečici	L4	25-35
	Pečen krompir	1	Konvencionalno	200°C	Y	Globlje pladenj	L4	50-60
		1	Z ventilatorjem	180°C	Y	Globlje pladenj	L4	20-30

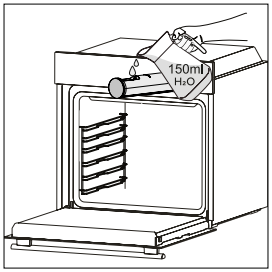
Čas kuhanja se lahko razlikuje glede na recept in sestavine potrošnika.
* če je potrebno predgretje
** Po potrebi jed med peko obrnite.
*** Odvisno od modela pečice.

5.2. KAKO UPORABLJATI REZERVOAR ZA PARO PRI PROGRAMIH KUHANJA S PARO

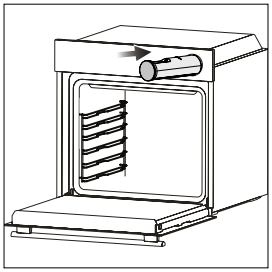


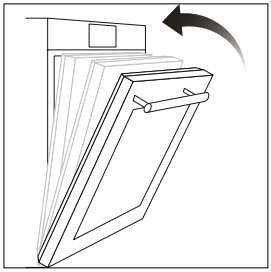


1. Rahlo pritisnite rezervoar za paro, da se odpre.

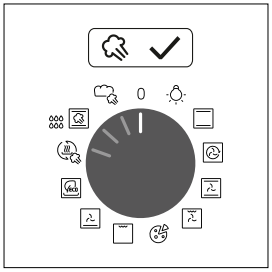


2. V rezervoar za paro nalijte pitno vodo (150 ml) s pomočjo vrča ali neposredno iz pipe. Ne prekoračite najvišje dovoljene ravni vode, označene v notranjosti rezervoarja.





3. S pritiskom zaprite rezervoar za paro, da se zapre, nato postavite živilo v pečico in zaprite vrata pečice.



4. Izberite program za kuhanje s paro in nastavite želeno temperaturo. Po izbiri programa za kuhanje s paro vas bo uporabniški vmesnik opozoril, da v rezervoar za paro dolijete vodo, tudi če ste to storili že v prejšnjem koraku.

OPOMBA: Če v rezervoar za paro nalijete preveč vode, lahko odvečna voda ostane v njem. Po končanem kuhanju rezervoar izpraznite.

OPOMBA: Pri kuhanju s paro se lahko ob koncu kuhanja na dnu notranjosti pečice pojavi nekaj ostankov vode ali kondenzacije.

5.3. TABELA ZA OHRANJANJE SVEŽEGA OKUSA*

Tabela za ohranjanje svežega okusa vsebuje priporočene nastavitve za programe kuhanja s paro. Omogoča pripravo različnih receptov brez predhodnega segrevanja pečice. Dejanski čas priprave se lahko razlikuje glede na recept, uporabljene sestavine in količino hrane.

Recept	Velikost porcije	Program kuhanja	T°C	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas priprave (min)
Beli kruh	500-1000 g	Kruh	180	Globoki pekač	L3	30-40
Žemlje	6-8 kosi.	Kruh	180	Globoki pekač	L3	25-35
Polnozrnati kruh	400-600 g	Kruh	170	Globoki pekač	L3	20-35
Rženi kruh	500-1000 g	Kruh	170	Mreža + kalup	L3	30-45
Bageta	400-500 g	Kruh	180	Globoki pekač	L3	25-35
Čiabatta	6-8 kosi.	Kruh	180	Globoki pekač	L3	25-35
Rogljički	6-8 kosi.	Kruh	160	Globoki pekač	L2	30-40
Sendviči	5-10 kosi.	Kruh	160	Globoki pekač	L3	15-25
Brioche	6-8 kosi.	Kruh	160	Globoki pekač	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Kruh	160	Globoki pekač	L3	30-40
Goveji file, srednje pečen **	400-500 g	Para°	190	Kovinska rešetka + pekač L2	L3	35-45
Goveji file, počasi kuhan **	400-500 g	Para°	110	Kovinska rešetka + pekač L2	L3	40-50
Goveji wellington	1000-1500 g	Para°	200	Globoki pekač	L3	40-50
Mesna štruca	1000-1500 g	Para°	200	Globoki pekač	L3	40-50
Svinjska pečenka **	1000-1500 g	Para°	190	Kovinska rešetka + pekač L2	L3	60-70
Svinjska pečenka, počasi kuhana **	1000-1500 g	Para°	110	Kovinska rešetka + pekač L2	L3	80-100
Jagnječji hrbet	800-1000 g	Para°	190	Globoki pekač	L3	60-80
Jagnječja krača	1500-2000 g	Para°	200	Globoki pekač	L3	80-100
Piščančje prsi	300-500 g	Para°	220	Globoki pekač	L3	20-30
Piščančje krače	1000 gr (pribl. 10 kosi)	Para°	220	Kovinska rešetka + pekač L2	L3	40-50
File lososa	600 gr (pribl. 4 kosi)	Para°	150	Globoki pekač	L2	15-25
File lososa, počasi kuhan	600 gr (pribl. 4 kosi)	Para°	110	Globoki pekač	L2	25-35
File brancina	500 gr (pribl. 4 kosi)	Para°	150	Globoki pekač	L3	10-25
File brancina, počasi kuhan	500 gr (pribl. 4 kosi)	Para°	110	Globoki pekač	L3	20-30
Orada	500-700 g	Para°	160	Globoki pekač	L3	30-40

Recept	Velikost porcije	Program kuhanja	T°C	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas priprave (min)
Majhne tortice/Mafini	10-20 kosi.	Para°	170	Globoki pekač	L3	35-45
Bogata sadna torta, počasi pečena	1000-1500 g	Para°	140	Kovinska mreža + kalup	L3	60-80
Sirova torta	1000-1500 g	Para°	140	Kovinska mreža + kalup	L2	60-80
Zamrznjen rogljiček	4-6 kosi.	Para°	200	Globoki pekač	L3	20-30
Mešana zelenjava	1000-1500 g	Para°	220	Globoki pekač	L3	50-60
Pečen krompir, prerezan na pol	500-1000 g	Para°	210	Globoki pekač	L3	50-60
Jajčevci, prerezani na pol	400-500 g	Para°	210	Globoki pekač	L3	30-45
Cvetača	400-500 g	Para°	210	Kovinska mreža + Pyrex	L3	30-40
Koromač	400-600 g	Para°	200	Kovinska mreža + Pyrex	L3	45-55
Korenjeve palčke	250-500 g	Para°	200	Globoki pekač	L3	35-45
Buče na kocke	500-800 g	Para°	160	Globoki pekač	L3	30-40
Brokoli	400-600 g	Para°	150	Globoki pekač	L3	30-40
Zelenjavna flan torta	6 posodic za peko	Para°	200	Globoki pekač	L3	30-40
Pica	1 slice (200-300 g)	Osvežitev jedi	110	Pyrex / pekač	L3	10-15
Fokaccia	200-400 g	Osvežitev jedi	110	Globoki pekač	L3	10-20
Žemlje	300-500 g	Osvežitev jedi	110	Globoki pekač	L3	15-25
Zamrznjen kruh	200-500 g	Osvežitev jedi	110	Globoki pekač	L3	10-20
Žemlje v žemljici	200-500 g	Osvežitev jedi	120	Globoki pekač	L3	20-30
Testenine	500-1000 g	Osvežitev jedi	110	Globoki pekač	L3	10-20
Pecivo (mafini)	100-300 g	Osvežitev jedi	140	Globoki pekač	L3	25-35
Lazanja	500-1000 g	Osvežitev jedi	120	Pyrex /pekač	L3	30-40
Jedi iz enega pekača (enolončnice in pečena zelenjava)	400-700 g	Osvežitev jedi	120	Pyrex /pekač	L3	30-40

*Po kuhanju ali regeneraciji nekaterih jedi lahko na dnu pečice ali v rezervoarju za vodo ostane odvečna voda. Pred začetkom novega cikla kuhanja izpraznite odvečno vodo iz obeh delov.
** Preden meso položite v pečico, ga na vroči ponvi nekaj minut popecite z vseh strani, da se ustvari aromatična zapečena skorjica. Pred pečenjem ga lahko začinite s soljo in sveže mletim poprom.

6. NEGA IN ČIŠČENJE

6.1. SPLOŠNA PRIPOROČILA

Z rednim čiščenjem lahko podaljšate življenjsko dobo aparata. Pred ročnim čiščenjem počakajte, da se pečica ohladi.

- Če pečico očistite po vsaki uporabi, bo že z minimalnim čiščenjem ostajala popolnoma čista.
- Sten pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katera koli druga zaščita, ki je v neposrednem stiku z vročim emajlom, se utegne staliti in poškodovati emajl v notranjosti.
- Da se pečica ne bi preveč umazala in da zaradi zažganih ostankov hrane ne bi oddajala dima, priporočamo, da pečice ne uporabljate pri zelo visoki temperaturi. Čas priprave hrane je bolje podaljšati in temperaturo nekoliko znižati.
- Poleg dodatne opreme, ki je priložena pečici, vam svetujemo, da uporabljate samo posodo in kalupe, odporne na zelo visoke temperature.

6.2. ČIŠČENJE PEČICE

6.2.1. NOTRANJOST PEČICE: funkcije čiščenja

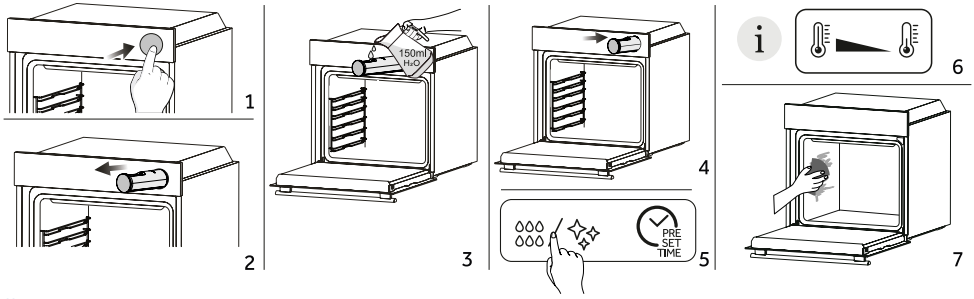
H_2O Cleaning

Funkcija H_2O cleaning je zasnovana tako, da se z lahkoto spopada z rahlo umazanijo in zagotavlja hitro ter okolju prijazno rešitev za čiščenje notranjosti pečice z močjo pare.

Kako deluje:

1. V rezervoar za paro nalijte 150 ml vode z vrčem ali neposredno iz pipe. Ne prekoračite najvišje ravni vode, označene na notranji strani rezervoarja.
2. Po aktiviranju funkcije bo uporabniški vmesnik prikazal opomnik, da v rezervoar za paro nalijete 150 ml vode.
3. Temperaturo nastavite na 100 °C in pustite, da program deluje 20 minut.
4. Po končanem čiščenju počakajte, da se pečica ohladi.
5. Ko se aparat ohladi, očistite notranje površine pečice s krpo.

⚠ **OPOZORILO:** Pred dotikanjem aparata se prepričajte, da je hladen. Pri vseh vročih površinah je potrebna previdnost, saj obstaja nevarnost opeklin. Uporabite destilirano ali pitno vodo. Obrišite predel za kuhanje in pustite, da se povsem posuši, da preprečite morebitno korozijo.



Čiščenje s katalizo (odvisno od modela pečice)

Katalitične plošče obdajajo notranjost pečice in zagotavljajo, da se vam nikoli ni treba spopadati z umazano pečico.

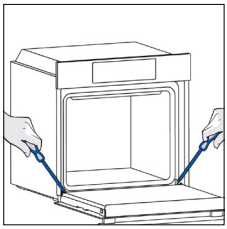
Plošče so prevlečene s specializiranim emajlom z mikroporozno strukturo, ki dobro absorbira naškropljeno maščobo.

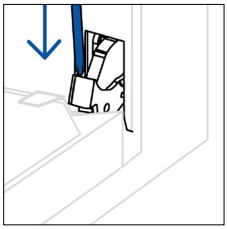
S katalitično kemično reakcijo ob izpostavitvi visokim temperaturam učinkovito pretvorijo absorbirano maščobo v plinaste elemente.

Priporočilo: Razmislite o zamenjavi katalitičnih plošč po približno treh letih uporabe, še posebej, če pečico uporabljate dva do tri cikle kuhanja na teden. To zagotavlja optimalno delovanje in čistočo.

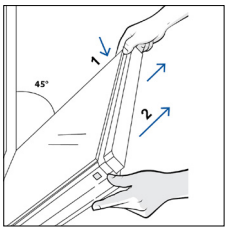
6.2.2. ZUNANJOST PEČICE:
odstranitev in čiščenje steklenih vrat

1. Vrata postavite pod kotom 90°. Zavihke za zaklepanje tečajev obrnite navzven od pečice.

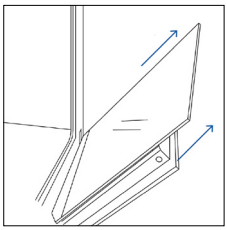




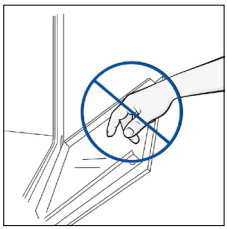
2. Vrata postavite pod kotom 45°. Hkrati pritisnite oba gumba na obeh straneh stranskih ramen vrat in jih povlecite proti sebi, da odstranite pokrov zgornjih stekel vrat.



3. Zelo previdno odstranite steklo pečice, najprej notranjega. Med postopkom trdno držite steklo z obema rokama in ga položite na oblazinjeno ravno površino (npr. na tkanino).



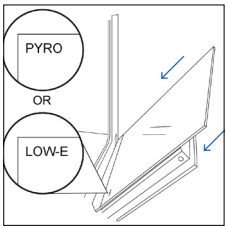
4. ⚠ **OPOZORILO:** Zunanjega stekla ni mogoče odstraniti.



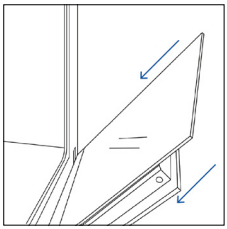
5. Očistite steklo z mehko krpo in ustreznim čistilnim sredstvom.



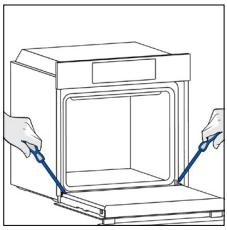
6. Vstavite steklene plošče in se prepričajte, da je oznaka »LOW-E / PYRO« pravilno berljiva in nameščena na spodnji levi strani vrat, v bližini levega tečaja. Tako bo natisnjena etiketa na prvem steklu ostala na notranji strani vrat.

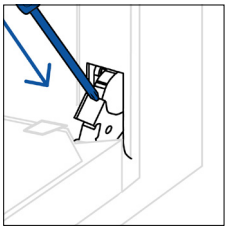


7. Ponovno pritrdite zgornji pokrov stekla vrat tako, da ga potisnete navznoter, dokler ne zaslišite klika obeh stranskih gumbov.



8. Nato vrnite vrata v položaj 90° in zavrtite jezičke za zaklepanje tečajev navznoter proti notranjosti pečice.





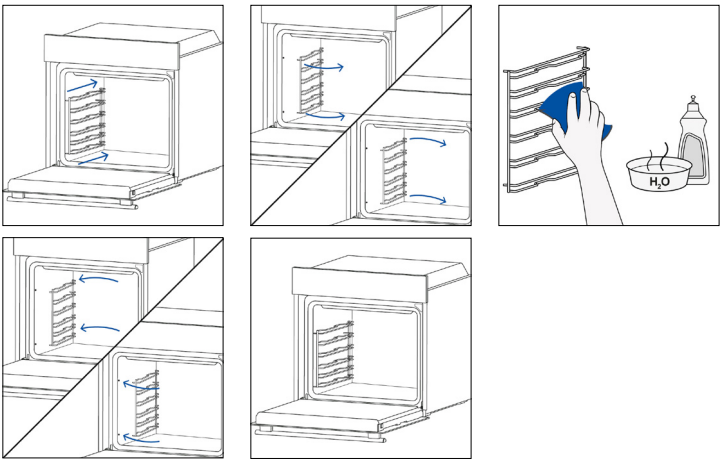
6.3. ČIŠČENJE DODATKOV

Poskrbite, da boste dodatke po vsaki uporabi temeljito očistili in jih posušili z brisačo. V primeru obstojnih ostankov razmislite o namakanju dodatkov v milnici približno 30 minut, preden jih ponovno operete.

⚠ **OPOZORILO:** Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil, jeklene volne ali ostrih predmetov, saj lahko nepopravljivo poškodujete emajlirane dele. Uporabljajte samo vodo, mila ali detergente na osnovi belila (amoniak).

ČIŠČENJE STRANSKIH STOJAL:

1. Stranska stojala odstranite tako, da jih povlečete v smeri puščic.
2. Stojala pomijte v pomivalnem stroju ali pa z mokro gobico, pri čemer poskrbite, da jih po pomivanju posušite.
3. Stojala po čiščenju namestite v obratnem vrstnem redu.



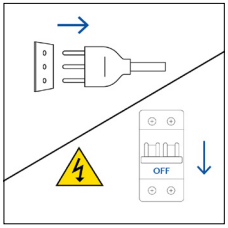
6.4. VZDRŽEVANJE

ZAMENJAVA DELOV

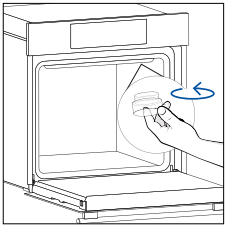
Zamenjava žarnice na vrhu:

1. Izklopite pečico iz električnega napajanja.
2. Odstranite stekleni pokrov žarnice.
3. Razstavite žarnico.
4. Žarnico zamenjajte z novo iste vrste.
5. Ponovno namestite stekleni pokrov žarnice.
6. Priklopite pečico na električno napajanje.

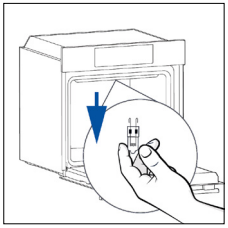
1. korak



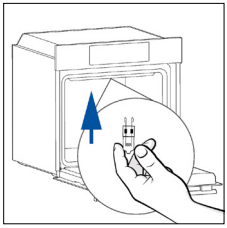
2. korak



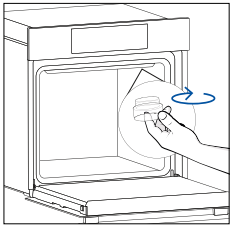
3. korak



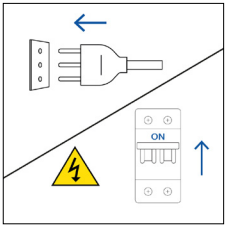
4. korak

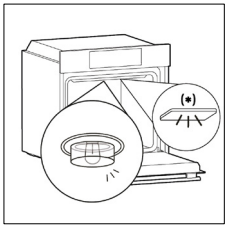


5. korak



6. korak





Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energetske učinkovitosti G (luč)
* V primeru težav s to svetilko se obrnite na servis za stranke.

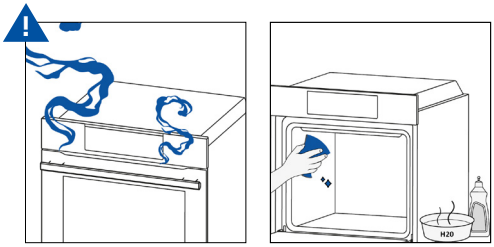
7. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če med uporabo pečice pride do napake, se na zaslonu prikaže koda »ER«, ki ji sledita dve številki, ki označujeta napako.
Pečico izklopite in odklopite iz napajanja, počakajte nekaj minut, nato pa jo ponovno priklopite.
Če napaka izgine, lahko nadaljujete z uporabo pečice. V nasprotnem primeru pokličite službo za pomoč strankam in sporočite kodo (ERXX), ki jo vidite na zaslonu.

Napaka



Dim



8. VAROVANJE OKOLJA IN ODSTRANJEVANJE

8.1. ODSTRANJEVANJE APARATA



Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO vsebuje onesnaževalne snovi (ki lahko negativno vplivajo na okolje) in osnovne elemente (ki jih je mogoče ponovno uporabiti). Pomembno je, da je OEEO obdelana s posebnimi postopki za pravilno odstranjevanje in odlaganje onesnaževal ter predelavo vseh materialov.
Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo zgolj nekaj osnovnih pravil:
- z OEEO ne smete ravnati kot z gospodinjskimi odpadki;
- OEEO je treba odpeljati v posebne zbirne centre, ki jih upravlja mestni svet ali registrirano podjetje.

V več državah imajo urejen prevzem kosovnih odpadkov iz gospodinjstev. Ob nakupu novega aparata lahko starega oddate prodajalcu, ki ga je dolžan brezplačno prevzeti po načelu »staro za novo«, če je nova oprema enake vrste in ima enake funkcije kot stara.

8.2. VAROVANJE IN SPOŠTOVANJE OKOLJA

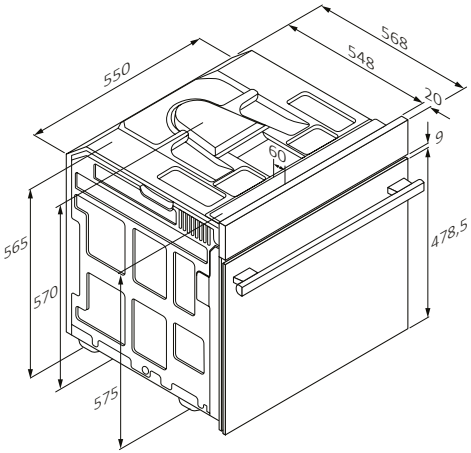
Če je le mogoče, se izognite predgretju pečice in pečico kar se da napolnite z živili.
Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice.
Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo čista, da se prepreči kakršno koli razprševanje toplote zunaj prostora pečice. Če imate pogodbo z dobaviteljem elektrike z dvema tarifama, boste s programom »kuhanje z zakasnitvijo« lažje privarčevali, saj lahko postopek kuhanja zamaknete v časovno obdobje nižje tarife.

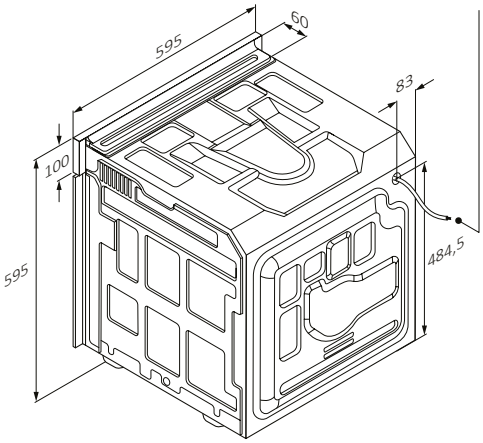
9. VGRADNJA

Videoposnetek o vgradnji izdelka si lahko ogledate tako, da optični preberete kodo QR.

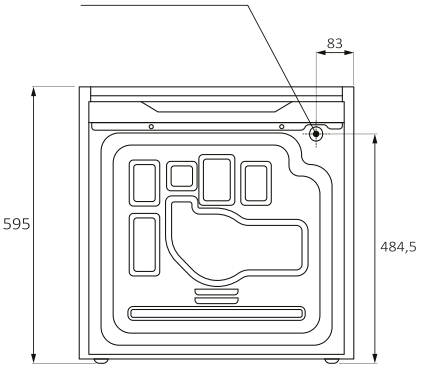
ali s klikom na to **link**

Kabel 1100

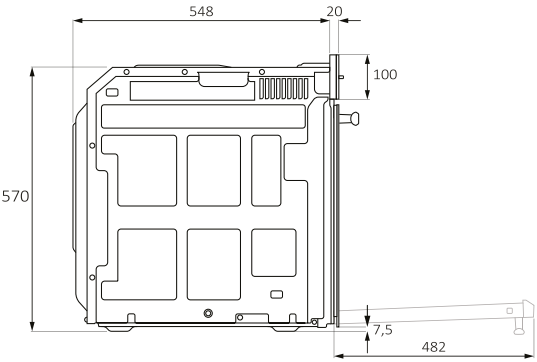




Kabel 1100

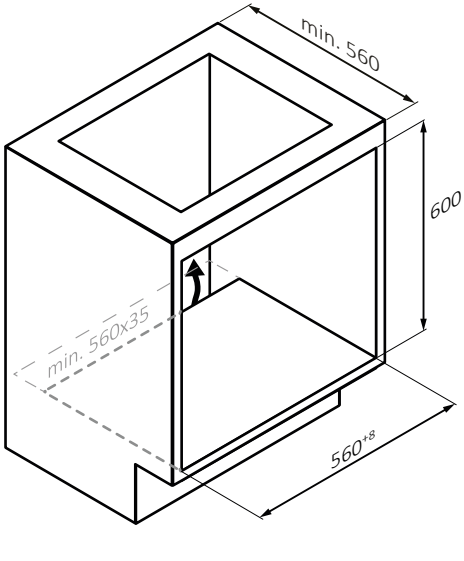


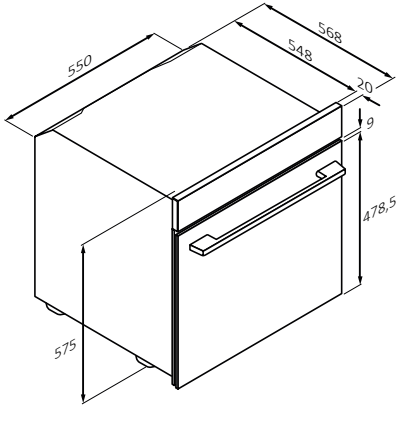
Pogled od spredaj

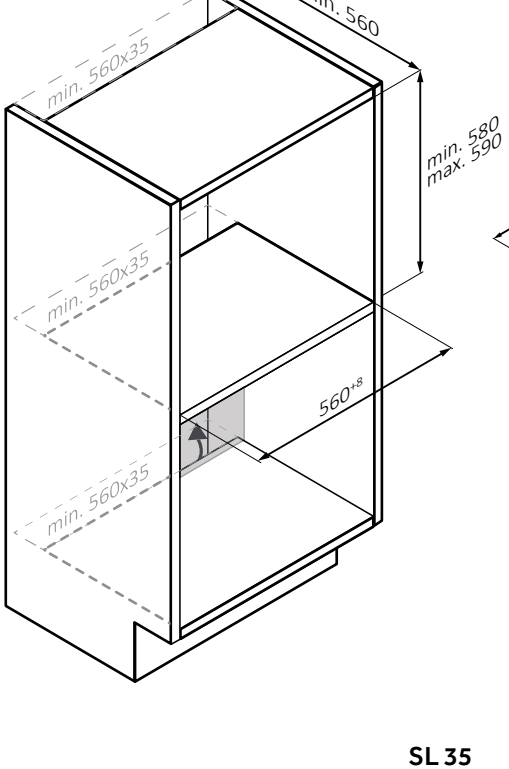


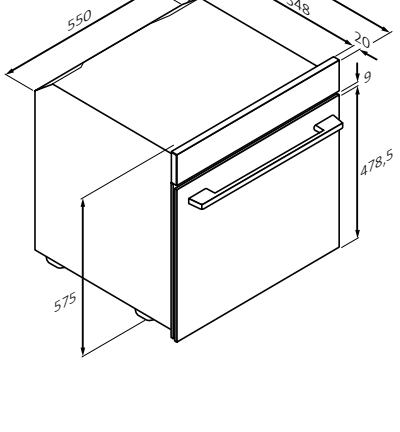
Pogled s strani

mm

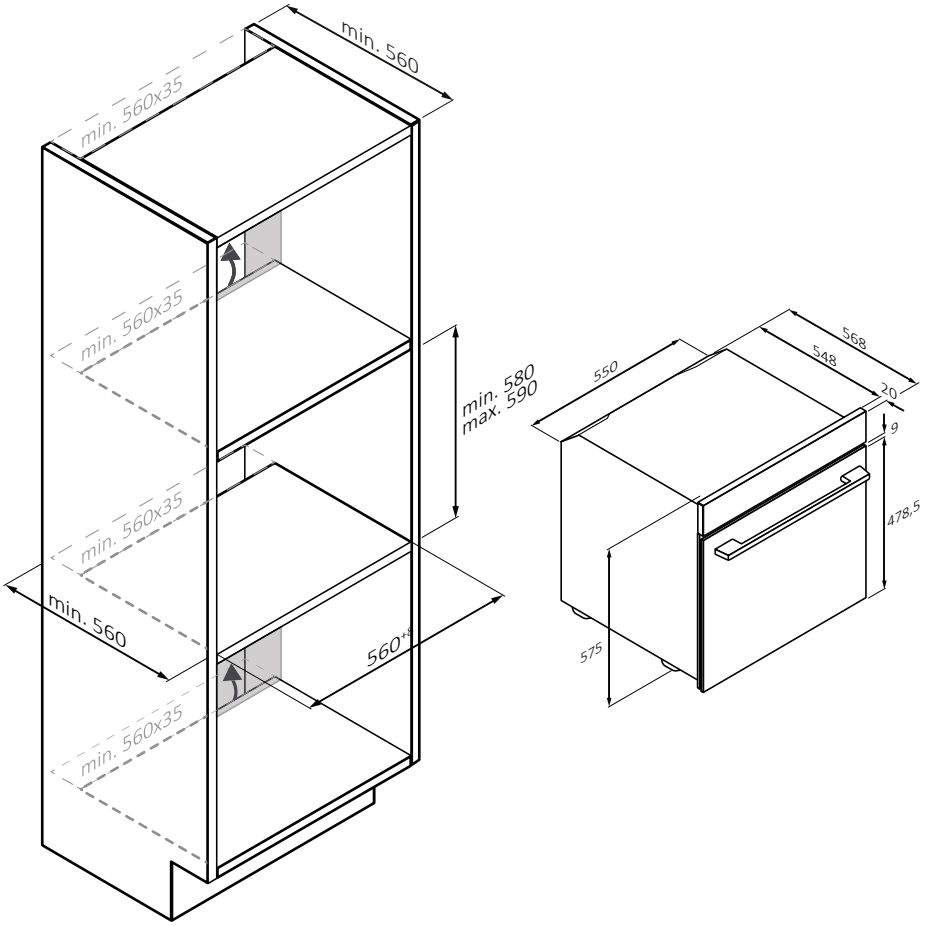

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

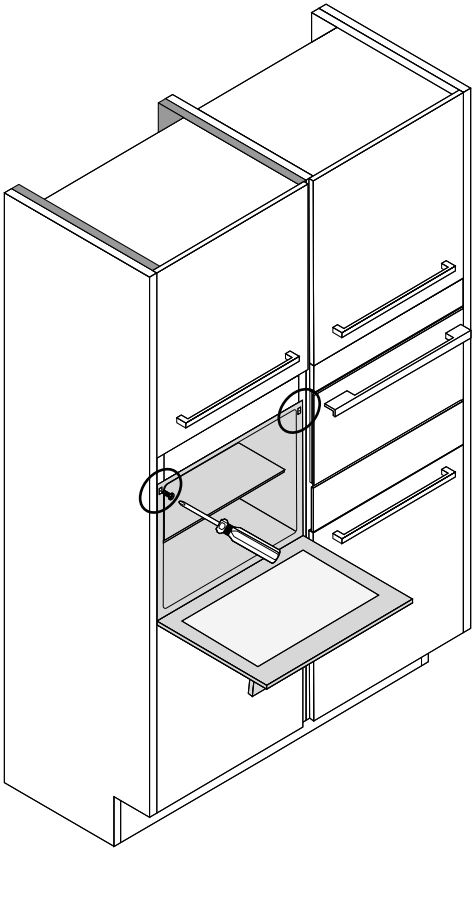

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

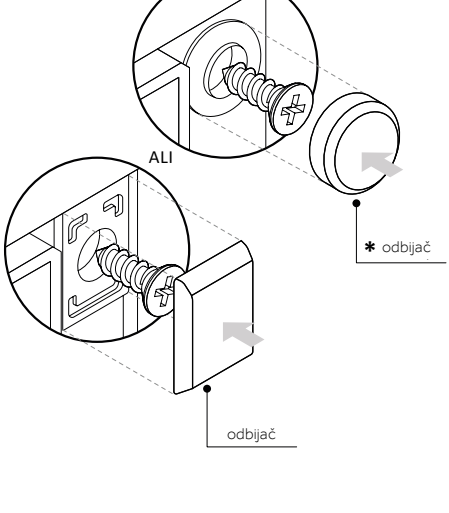

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(samo, če je prisoten*)

mm

DOBRO DOŠLI

Hvala vam što ste izabrali naš proizvod. Da biste bili bezbedni i dobili najbolje rezultate, pročitajte pažljivo ovo uputstvo, uključujući bezbednosna uputstva i sačuvajte ih za buduću upotrebu.

Pre ugradnje pećnice obratite pažnju na serijski broj koji će vam možda biti potreban za popravke. Proverite da li su prilikom transporta nastala oštećenja i pre upotrebe se obratite serviseru ako niste sigurni.

Čuvajte materijale za pakovanje dalje od dece.

NAPOMENA: Imajte na umu da funkcije i dodatna oprema pećnice mogu da se razlikuju u zavisnosti od modela koji ste kupili.

SADRŽAJ

1. BEZBEDNOSNE INFORMACIJE

2. UVODNE INFORMACIJE O PROIZVODU
2.1. Pregled Proizvoda
2.2. Dodatna Oprema
2.3. Kontrolni Panel

3. PRE POČETKA
3.1. Informacije Vezane Za Početak
3.2. Prva Upotreba
3.3. Preliminarno Čišćenje

4. RAD PROIZVODA
4.1. Kako Proizvod Rad
4.2. Funkcije Kuvanja
4.2.1. Standardne Funkcije

5. SMERNICE ZA KUVANJE
5.1. Opšta Tabela Kuvanja
5.2. Kako Koristiti Rezervoar Za Paru Za Programe Kuvanja Na Pari
5.3. Tabela Svežih Ukusa

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE
6.1. Opšte Preporuke
6.2. Čišćenje Pećnice
6.2.1. Unutrašnjost Pećnice: Funkcije Čišćenja
6.2.2. Spoljašnjost Pećnice: Uklanjanje I Čišćenje Staklenih Vrata
6.3. Čišćenje Dodatne Opreme
6.4. Održavanje

7. OTKRIVANJE I OTKLANJANJE PROBLEMA/KVAROVA

8. ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE I ODLAGANJE NA OTPAD
8.1. Odlaganje Uređaja Na Otpad
8.2. Ušteda I Zaštita Životne Sredine

9. UGRADNJA

1. BEZBEDNOSNE INFORMACIJE

OPŠTA UPOZORENJA

- Nemojte koristiti parni čistač radi čišćenja.
- Uređaj postaje vruć tokom upotrebe. Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente unutar pećnice.

Upotreba u skladu sa predviđenom upotrebom

- Koristite pećnicu samo u predviđene namene, odnosno samo za kuvanje hrane. Svaka druga upotreba, na primer kao izvor toplote, smatra se nepravilnom i stoga opasnom. Proizvođač se neće smatrati odgovornim za bilo kakvu štetu nastalu usled nepravilne, netačne ili nerazumne upotrebe.

Ograničenja korišćenja

- Ovaj uređaj smeju da koriste deca uzrasta od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako imaju na raspolaganju uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje su uključene. Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju da vrše deca bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili sa nedostatkom iskustva i znanja, osim ako imaju nadzor ili su dobili uputstva u vezi sa upotrebom uređaja od osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
- Deca treba da budu pod nadzorom kako biste osigurali da se ne igraju sa uređajem.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje grejnih elemenata Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Dostupni delovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Držati dalje od male dece.

UPOZORENJA O MONTAŽI

- Pećnica može da se nalazi visoko u elementu ili ispod radne ploče.
- Pre pričvršćivanja, morate da obezbedite dobru ventilaciju u prostoru pećnice kako biste omogućili pravilan protok svežeg vazduha potrebnog za hlađenje i zaštitu unutrašnjih delova. Napravite otvore navedene na ilustracijama u skladu sa tipom ugradnje. Uvek pričvrstite pećnicu za kuhinjske elemente koristeći priložene zavrtnje.
- Za rad uređaja na nominalnim frekvencijama nije potreban dodatni rad/podešavanje.

- Uređaj ne sme biti postavljen iza dekorativnih vrata kako biste izbegli pregrevanje.
- Tokom montaže pećnicu treba isključiti iz električnog napajanja.
- Ako je potrebna pomoć proizvođača za otklanjanje kvarova nastalih usled nepravilne ugradnje, ta pomoć nije pokrivena garancijom. Moraju se poštovati uputstva za ugradnju za stručno kvalifikovano osoblje.
- Nepravilna ugradnja može naneti povrede ljudima i životinjama ili izazvati materijalnu štetu. Proizvođač se ne smatra odgovornim za takvu štetu ili povredu.
- Ugradnju mora da obavlja kvalifikovani tehničar koji mora da poznaje i poštuje zakone koji su na snazi u zemlji ugradnje i uputstva proizvođača.
- Nakon raspakivanja uređaja, uvek proverite da nije oštećen, u slučaju problema kontaktirajte korisničku službu pre ugradnje i ne priključujte na napajanje.
- Uklonite ambalažni materijal pre upotrebe uređaja.
- Tokom ugradnje nemojte koristiti ručku vrata pećnice za podizanje i pomeranje pećnice.
- Nameštaj u koji se obavlja ugradnja i susedni nameštaj moraju da izdrže temperature od 95 °C.
- Preporučuje se nošenje zaštitnih rukavica tokom ugradnje kako bi se izbegle posekotine.
- Nemojte ugrađivati proizvod na otvorenim mestima izloženim atmosferskim agensima.
- Ovaj uređaj je dizajniran da se koristi na visini nižoj od 2000 m.
- Za uklanjanje zaštitnih folija i reklamnih nalepnica s prednje površine rerne pre prve upotrebe.

ELEKTRIČNA UPOZORENJA

- Utičnica mora da bude odgovarajuća za opterećenje naznačeno na oznaci i mora da ima povezano i funkcionalno uzemljenje. Provodnik uzemljenja je žuto-zelene boje. Ovu operaciju treba da sprovede odgovarajuće kvalifikovani stručnjak.
- Priključivanje na izvor napajanja može da se izvrši pomoću utikača ili fiksnog ožičenja postavljanjem omnipolarnog prekidača, sa odvajanjem kontakata u skladu sa zahtevima za prednapon kategorije III, između uređaja i izvora napajanja koji može da podnese maksimalno povezano opterećenje i koji je u skladu sa važećim zakonima.
- U slučaju nekompatibilnosti između utičnice i utikača uređaja, zamolite kvalifikovanog električara da zameni utičnicu drugim odgovarajućim tipom. Utikač i utičnica moraju biti u skladu sa trenutnim propisima zemlje

u kojoj se uređaj ugrađuje.

- Prekidač ne bi trebalo da prekida vod žuto-zelenog kabla uzemljenja. Utičnica ili omnipolarni prekidač koji se koriste za povezivanje treba da budu lako dostupni kada je uređaj ugrađen.
- Ako je mrežni kabl oštećen, mora da ga zameni proizvođač, radnik servisne službe ili slično kvalifikovana lica kako bi se izbegla opasnost. Za sve popravke, obratite se isključivo Odeljenju brige o korisnicima i zatražite upotrebu originalnih rezervnih delova.
- Isključite uređaj iz električne mreže pre nego što vršite bilo kakve radove ili održavanje na njemu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Uverite se da je uređaj isključen pre nego što zamenite sijalicu da biste sprečili mogućnost strujnog udara.
- Pećnica mora da se isključi pre uklanjanja uklonjivih delova. Nakon čišćenja, ponovo ih sastavite u skladu sa uputstvima.
- Upotreba bilo kog električnog uređaja podrazumeva poštovanje nekih osnovnih pravila:
  - Nemojte povlačiti kabl za napajanje da biste isključili uređaj iz izvora napajanja;
  - Ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili nogama;
  - Uopšteno se ne preporučuje upotreba adaptera, višestrukih utičnica i produžnih kablova;
  - U slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne dirajte ga.
- ⓘ **NAPOMENA:** S obzirom da pećnica može zahtevati održavanje, preporučuje se da imate na raspolaganju drugu zidnu utičnicu kako bi pećnica mogla da se priključi na nju ako se ukloni iz prostora u kom je ugrađena.
- Svaka popravka, ugradnja i održavanje koje nisu pravilno izvedeni mogu ozbiljno ugroziti korisnika.
- Proizvodna kompanija ovim izjavljuje da ne preuzima nikakvu odgovornost za direktnu ili indirektnu štetu prouzrokovanu nepravilnom ugradnjom, održavanjem ili popravkama. Pored toga, nije odgovoran za štete prouzrokovane odsustvom ili prekidom sistema uzemljenja (npr. strujni udar).
- ⚠ **OPREZ:** Da bi se izbegla opasnost usled nenamernog resetovanja termičkog osigurača, ovaj uređaj ne sme da se napaja preko eksternog preklopnog uređaja, kao što je tajmer, niti da bude povezan na strujno kolo koje se redovno uključuje i isključuje od strane glavnog izvora.
- Uređaj nije dizajniran da se aktivira spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom daljinskog upravljanja.

UPOTREBA I ODRŽAVANJE

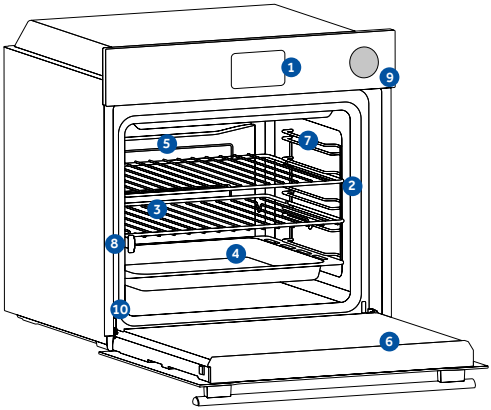
- Posuda za kapanje sakuplja ostatke koji kaplju tokom kuvanja.
- Kada postavljate Airfry pleh ili rešetku na bočne police, uverite se da je kraći deo bočne strane (između graničnika i kraja) usmeren prema unutrašnjosti pećnice. Ako rešetka ima dekorativnu metalnu šipku, obratite pažnju da je postavite prema spoljnoj strani pećnice tako da logotip brenda bude vidljiv i čitljiv. Za ispravno postavljanje pogledajte i sliku u odeljku Dodatna oprema u ovom uputstvu za upotrebu.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu ogrebati površinu, što može dovesti do pucanja stakla.
- Koristite samo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovu pećnicu.
- Tokom kuvanja može doći do kondenzacije vlage u šupljini pećnice ili na staklu vrata. To je normalna pojava. Da biste smanjili ovaj efekat, sačekajte 10–15 minuta nakon uključivanja napajanja pre nego što stavite hranu u pećnicu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kada pećnica dostigne temperaturu kuvanja.
- Povrće kuvajte u posudi sa poklopcem umesto u otvorenom plehu.
- Izbegavajte da ostavljate hranu u pećnici nakon kuvanja duže od 15/20 minuta.
- Dugotrajan nestanak napajanja tokom faze kuvanja može da dovede do kvara monitora. U tom slučaju kontaktirajte korisničku službu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte oblagati zidove pećnice aluminijumskom folijom ili zaštitom za jednokratnu upotrebu dostupnom u prodavnicama. Aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštita u direktnom kontaktu sa vrućim emajlom dovodi do rizika od topljenja i oštećivanja emajla u unutrašnjosti.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne skidajte zaptivač sa vrata pećnice.
- ⚠ **OPREZ:** Nemojte dopunjavati dno šupljine vodom tokom kuvanja ili dok je pećnica vruća.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne stavljajte hranu direktno na rešetke rerne. Uvek koristite papir za pečenje i/ili odgovarajuće plehove ili posude za pečenje.
- Operite svu dodatnu opremu pre prve upotrebe rastvorom tople vode i tečnosti za pranje sudova.

UPOZORENJA (ZA FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **UPOZORENJE:** Kada punite rezervoar za paru, nivo vode ne sme preći maksimalni nivo naveden na rezervoaru
- Za punjenje rezervoara koristite samo vodu za piće.

2. UVODNE INFORMACIJE O PROIZVODU

2.1. PREGLED PROIZVODA

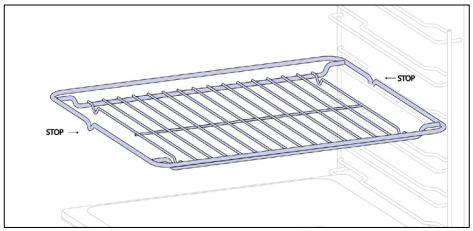


1. **Upravljačka ploča**
2. **Brojevi pozicija na policama**
3. **Metalne rešetke**
4. **Posude**
5. **Poklopac ventilatora**
6. **Vrata pećnice**
7. **Bočne žičane rešetke** (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)
8. **Teleskopske vodilice**
9. **Rezervoar sveže vode za paru**
10. **Serijski broj i QR kod**

Napišite ovde svoj serijski broj za buduću referencu

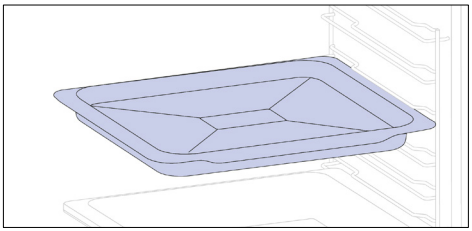
2.2. DODATNA OPREMA

Metalna rešetka



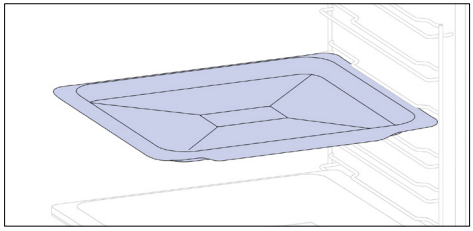
Rešetka u pećnici je uklonjiva i podesiva polica koja podržava kuhinjski pribor i može se podesiti na različite visine za različite potrebe kuhanja. Nemojte stavljati hranu direktno na nju; umjesto toga koristite papir za pečenje ili odgovarajuće limove za pečenje.

Dublji pleh



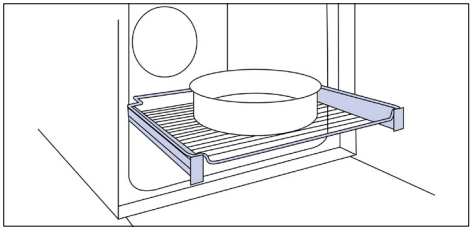
Dublji pleh je idealan za recepte prema kojima se dodaju tečnosti ili slojevi, kao što su đuveč ili pečenja. Njegova dubina je posebno dizajnirana da osigura željenu ujednačenost hrane pripremljene u njemu.

Pleh za pečenje (samo ako je deo opreme*)



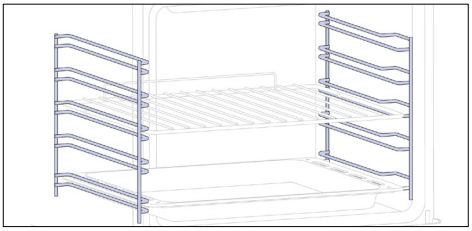
Pleh za pečenje je idealan za postizanje ravnomernog potamnjivanja sa donje strane, što ga čini savršenim za kolače i peciva zbog svog plitkog, ravnog dizajna. Pored toga, ako se postavi ispod rešetke za kuvanje može pomoći u sakupljanju curenja i sprečava prljanje pećnice.

Teleskopske vođice (samo ako je deo opreme*)



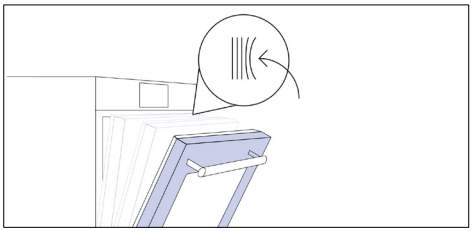
Teleskopske šine pećnice su police koje se mogu produžiti, što olakšava postavljanje ili uklanjanje predmeta, bez potrebe da se dosegne duboko u vruću pećnicu. Poboljšavaju bezbednost, stabilnost i mogu se podesiti na različitim nivoima.

Bočne žičane rešetke(samo ako je deo opreme*)



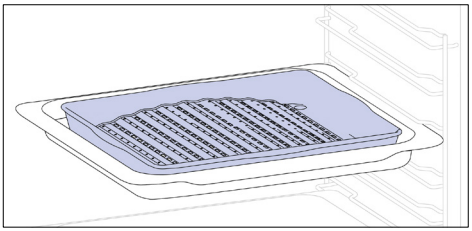
Postavljene na obe strane unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke su dizajnirane za postavljanje pleha za pečenje i rešetki tokom kuvanja.

Šarke za lagano zatvaranje/otvaranje
(samo ako je deo opreme*)



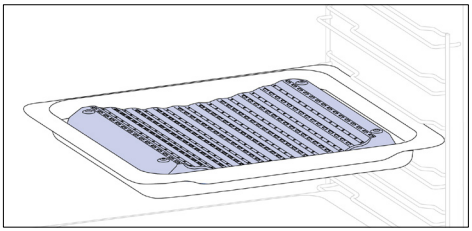
Šarke za lagano otvaranje i zatvaranje kontrolišu kretanje vrata i obezbeđuju lagano pomeranje sprečavajući lupanje.

H-LAB pleh – režim roštilja
(samo ako je deo opreme*)



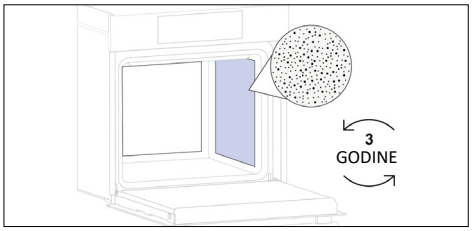
Konveksni oblik je pogodan za pravljenje roštilja u pećnici na visokoj temperaturi (220°), omogućavajući rezultat roštiljanja čak i kod kuće sa malo dima zahvaljujući dejstvu ceđenja masti na dno posude.

H-LAB pleh – režim PARA
(samo ako je deo opreme*)

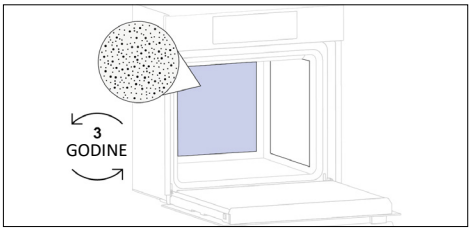


Konkavni oblik omogućava pravilnu cirkulaciju vlage koja nastaje tokom kuvanja, održavajući stopu vlažnosti hrane visokom. U zavisnosti od količine vode nasute u pleh, postići će se suvlje ili „vlažnije“ kuvanje.

Katalitički paneli (samo ako je deo opreme*)

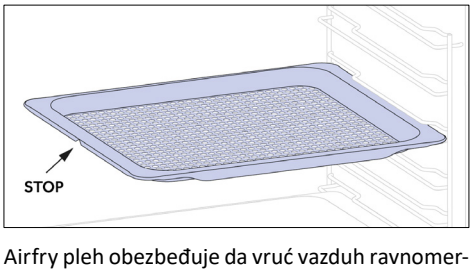


Katalitički Poklopac ventilatora
(samo ako je deo opreme*)



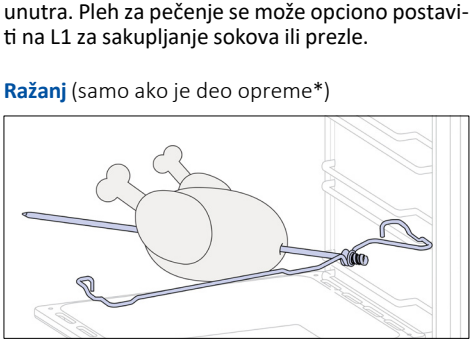
Posebni paneli obloženi emajlom, napravljeni sa mikroporoznom strukturom kako bi masnoću pretvorili u gasovite elemente koji se lako uklanjaju. Zamenite nakon 3 godine upotrebe (pri 2/3 ciklusa pečenja nedeljno).

Airfry pleh (samo ako je deo opreme*)



Airfry pleh obezbeđuje da vruć vazduh ravnomerno i trodimenzionalno dođe do hrane, čime se dobija hrskavija spoljašnjost uz održavanje mekoće unutra. Pleh za pečenje se može opciono postaviti na L1 za sakupljanje sokova ili prezle.

Ražanj (samo ako je deo opreme*)



Ražanj funkcioniše zajedno sa gornjim grejnim elementom, a okretanjem se hrana može pripremati ujednačeno. Najbolje se koristi za hranu srednje veličine. Idealno za ponovno otkrivanje ukusa tradicionalnih pečenja.

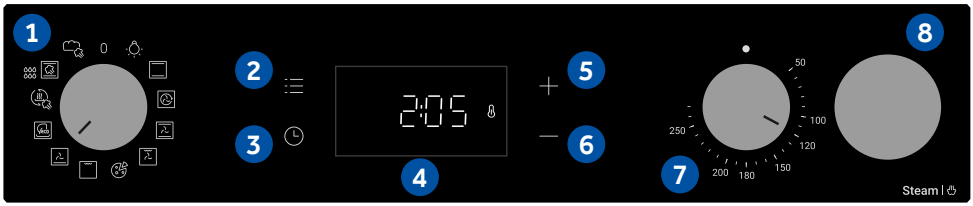
Rezervoar sveže vode za paru



Rezervoar za paru je fioka koja se može napuniti vodom potrebnom za obavljanje programa kuvanja i čišćenja uz pomoć pare.

SR: Ne stavljajte hranu direktno na rešetke rerne. Uvek koristite papir za pečenje i/ili odgovarajuće plehove ili posude za pečenje.

2.3. KONTROLNI PANEL



Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu sa Uredbom Komisije (EU) 2023/826
Potrošnja energije proizvoda u režimu pripravnosti sa prikazom informacija ili statusa: 0,8 W
Period nakon kog oprema automatski dostiže stanje pripravnosti sa prikazom informacija ili statusa: 20 min.

Funkcije i rangiranje funkcija mogu se menjati u zavisnosti od modela.

1. Dugme birača funkcije
2. Glavni meni
3. Tajmer
4. LED displej
5. Dugme plus (+)
6. Dugme minus (-)
7. Dugme birača temperature
8. Rezervoar sveže vode za paru

GLAVNE FUNKCIJE

Displej ima 3 glavne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	Glavni meni	Pritisnite jednom da biste aktivirali opciju „Zaključano za decu“, dva puta da biste pristupili opciji „Doba dana“, tri puta za jačinu alarma i četiri puta za režim podešavanja osvetljenosti.
	Meni tajmera	Pritisnite jednom za trajanje kuvanja, dva puta za minutni podsetnik
+ −	**+/-**	Pritisnite ovu dugmad da biste povećali/smanjili vrednosti ili da biste aktivirali/deaktivirali neku funkciju u režimu podešavanja. Držite „+“ tokom 5 sekundi da biste na displeju aktivirali opciju „Doba dana“.

3. PRE POČETKA

3.1. INFORMACIJE VEZANE ZA POČETAK

Kada prvi put uključite pećnicu, možda ćete primetiti dim. Ne brinite, pre upotrebe pećnice samo sačekajte da se dim raščisti.

Kako funkcioniše osvetljenje

Pećnica je osvetljena pomoću jedne ili više sijalica, koje se obično aktiviraju svaki put kada počne funkcija kuvanja.

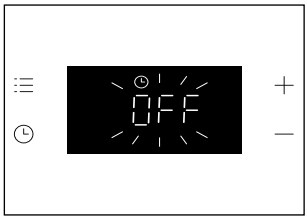
Kako funkcioniše ventilator za hlađenje

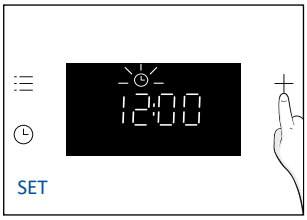
Ventilator za hlađenje je služi za raspršivanje toplote, sprečavanje pregrevanja pećnice i okoline, kao i za zaštitu kuhinjskih aparata od uticaja visokih temperatura. On radi tokom i nakon ciklusa kuvanja u zavisnosti od unutrašnje temperaturu pećnice.
Kada ventilator za hlađenje radi, obično stvara blago zujanje ili brujanje. Takođe, možete primetiti protok toplog vazduha koji izlazi iz proreza između vrata rerne i kontrolnog panela.

3.2. PRVA UPOTREBA

Kada se uređaj prvi put uključi, početni korak je podešavanje vremena.

- **PODEŠAVANJE VREMENA:** Na displeju će se prikazati „OFF“. Pritisnite „+“ da biste podesili trenutni sat. Sačekajte 5 sekundi za potvrdu.

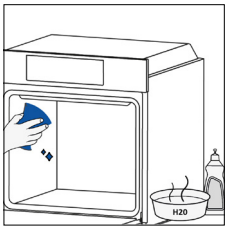


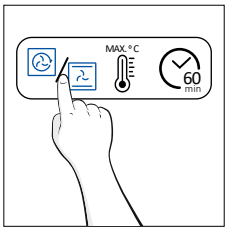


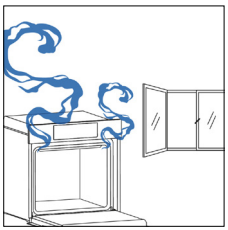


3.3. PRELIMINARNO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu pre prve upotrebe. Obrišite spoljne površine vlažnom mekom krpom. Operite svu dodatnu opremu i obrišite unutrašnjost pećnice rastvorom tople vode i tečnosti za pranje. Podesite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite je uključenu oko 1 sat, to će ukloniti sve preostale mirise novog uređaja.





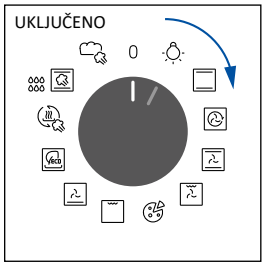


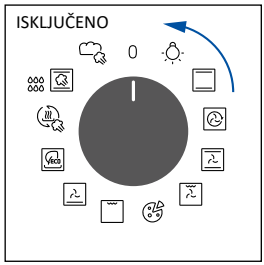
4. RAD PROIZVODA

4.1. KAKO PROIZVOD RAD

UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

Da biste uključili pećnicu, okrenite funkcijsko dugme (u smeru kazaljke na satu/suprotno od kazaljke na satu) i izaberite program. Da biste je ISKLJUČILI, podesite funkcijsko dugme u položaj „0“..





PODESITE PROGRAM KUVANJA

Okrenite funkcijsko dugme da biste izabrali željeni program i okrenite dugme za izbor temperature da biste podesili temperaturu.





GLAVNI MENI

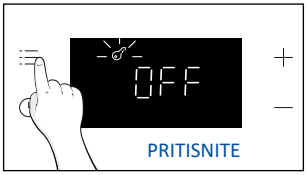
Pristupite glavnom meniju pritiskom na dugme . Da biste ušli dodirnite onoliko puta koliko je potrebno da biste ušli u sledeća podešavanja:

ZAKLJUČAVANJA TIPKI

Ova funkcija vam omogućava da zaključate displej kako biste sprečili neželjenu upotrebu od strane maloletnika.
Da biste aktivirali zaključavanje ekrana, pritisnite „Glavni meni“ jednom, a zatim pritisnite „+“ da biste potvrdili funkciju.
Da biste deaktivirali zaključavanje, pritisnite „Glavni meni“, a zatim pritisnite „-“.

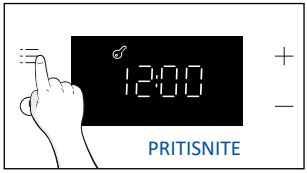
Aktiviranje



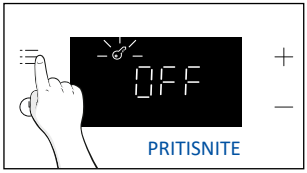




Deaktiviranje





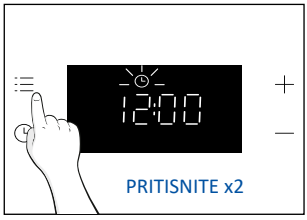


NAPOMENA:

Režim zaključavanja tipki: Ako je zaključavanje aktivno, kada je dugme za odabir funkcija u položaju različitom od ‘0’, samo tipke na displeju neće raditi dok se zaključavanje ne deaktivira. Ako dugme za odabir funkcija promijeni položaj, proizvod će raditi u skladu s odabranim programom.

PODEŠAVANJE SATA

Omogućava promenu doba dana.
Pritisnite da biste ušli u glavni meni. Dodirnite onoliko puta (x2) koliko vam je potrebno da izaberete „Vreme dana“.
Zatim koristite „+/-“ da biste podesili vrednost. Da biste potvrdili, sačekajte 5 sekundi ili pritisnite glavi meni jednom.



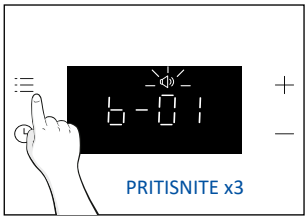




NAPOMENA: pećnica je podrazumevano podešena na režim „24h“. Da biste se prebacili u režim „12h“, držite pritisnut „+“ 5 sekundi. Učinite isto da biste se vratili u režim „24h“.

JAČINA ZVUKA ALARMA

Omogućava promenu jačine tona upozorenja.
Pritisnite ☰ da biste ušli u glavni meni. Dodirnite onoliko puta (x3) koliko je potrebno da izaberete „Jačina zvuka alarma“. Na ekranu će se pojaviti „b-01“. Brojevi predstavljaju nivo jačine zvuka koji se može uređivati pomoću „+/-“. Da biste potvrdili, sačekajte 5 sekundi ili pritisnite meni ☰ jednom.

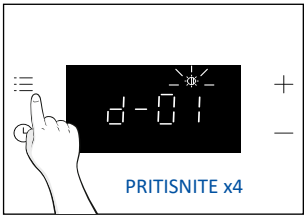






OSVETLJENOST DISPLEJA

Omogućava promenu osvetljenosti displeja pećnice.
Pritisnite ☰ da biste ušli u glavni meni. Dodirnite onoliko puta (x4) koliko je potrebno da izaberete „Jačina zvuka alarma“. Na ekranu će se pojaviti „d-01“. Brojevi predstavljaju nivo intenziteta osvetljenosti koji se može uređivati pomoću „+/-“. Da biste potvrdili, sačekajte 5 sekundi ili pritisnite meni ☰ jednom.





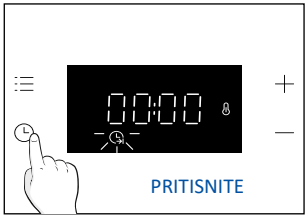


MENI TAJMERA

Pristupite meniju tajmera pritiskom na dugme . Da biste ušli dodirnite onoliko puta koliko je potrebno da biste ušli u sledeća podešavanja:

TRAJANJE KUVANJA

Omogućava podešavanje unapred vremena kuvanja potrebnog za izabrani recept.
AKTIVACIJA: pritisnite da biste ušli u meni tajmera. Zatim koristite „+/-“ da biste podesili vrednost. Da biste potvrdili, sačekajte 5 sekundi ili pritisnite „Meni tajmera“.







Odbrojavanje počinje kada je tajmer podešen. Tokom faze kuvanja moguće je promeniti vrednost trajanja unošenjem u režim „Trajanje kuvanja“ i korišćenjem „+/-“. Kada istekne vreme trajanja, na ekranu će se prikazati „End“.
Da biste zaustavili Trajanje kuvanja, držite dugme tajmera 3 sekunde ili resetujte vrednost tajmera pomoću „-“.

Kada je kuvanje završeno:

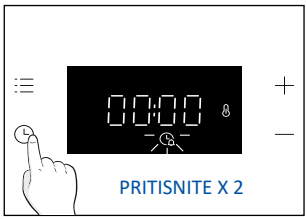
1. Na displeju se prikazuje „End“, ton upozorenja će se emitovati 30 sekundi ako se ne otkaže.
2. Pritisnite dugme „Tajmer“ da biste otkazali ton upozorenja. „End“ će nestati sa displeja i umesto toga će se prikazati trenutno vreme.

UPOZORENJE: Pećnica je sada u ručnom režimu rada, funkciju pećnice i komutator termostata takođe treba isključiti. U suprotnom, pećnica će početi da se zagreva.

NAPOMENA: Zvuk upozorenja će biti isključen bilo kojim pritiskom na dugme osim dugmeta tajmera , pri čemu će „End“ ostati na displeju, a pećnica neće raditi.

MINUTNI PODSETNIK

Omogućava korišćenje pećnice kao budilnika.
AKTIVACIJA: pritisnite da biste ušli u meni tajmera. Dodirnite onoliko puta (x2) koliko vam je potrebno da izaberete „Minutni podsetnik“. Zatim koristite „+/-“ da biste podesili vrednost.
Da biste potvrdili, sačekajte 5 sekundi ili pritisnite „Meni tajmera“.







Kada se odbrojavanje završi:

1. Ikona alarma treperi na displeju i proizvodi se ton zvučnog signala koji traje 30 sekundi ako se ne otkaže.
2. Pritisnite bilo koje dugme da biste otkazali ton alarma. Trenutno vreme će biti prikazano na displeju. Pećnica će raditi sve dok se levo dugme ne okrene u položaj 0.

Da biste zaustavili Minutni podsetnik držite dugme tajmera 3 sekunde ili resetujte vrednost pomoću „-“.

INDIKACIJA STATUSA KOMUTATORA RERNE

Birač temperature:

Kad god je temperatura pećnice niža od podešene temperature, na displeju se pojavljuje ikona (termostat UKLJUČEN).

4.2. FUNKCIJE KUVANJA

4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

NAPOMENA: Sledite uputstva iz tabele ispod za ono što se odnosi na predgrevanje.
„DA“ znači da je potrebno predgrevanje; „NE“ znači da se predgrevanje ne preporučuje i da se hrana mora umetnuti u hladnu pećnicu.

Simbol	Funkcija	Predloženi položaj police	Predgre-vanje	Predlozi
	Lampa			
	*Konvencionalno	L2/L3	DA	IDEALNO ZA: kolače, hleb, kekse, kiševe na jednom nivou koristeći i gornje i donje grejanje.
	Više nivoa	L4 (jedan pleh) L2+L5 (dva pleha) L2+L4+L6 (tri pleha)	DA	IDEALNO ZA: kolače, kekse i pice na jednom ili više nivoa. Idealno za kuvanje različitih namirnica.
	Pomoću ventilatora	L2/L3/L4	DA	IDEALNO ZA: celo pile, komade piletine, povrće i peciva na jednom nivou koristeći kombinaciju ventilatora sa gornjim i donjim grejnim elementima.
	Grill + ventilator	L4/L5	DA	IDEALNO ZA: cele komade mesa (pečenje) ili gratiniranu hranu. Koristite sa zatvorenim vratima. Gurnite posudu za kapanje ispod police da biste sakupili sokove. Okrenite hranu na drugu stranu na pola kuvanja ako je potrebno.
	Pica	L2/L3	DA	IDEALNO ZA: sve vrste pica sa ili bez zagrevanja pećnice.
	**Grill	L6 za rijetku hranu, L4 za deblju hranu.	NE	IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odrezaka i tost hleba. Celo područje ispod roštilja postaje vruće. Koristite sa zatvorenim vratima. Skuvajte hranu tako da bude dve trećine spremna (ako je neophodno).
	Donje grejanje + ventilator	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: pite, kiševe i tanke pice sa ventilatorom i donjim zagrevanjem. Pomaže u kuvanju gornjeg dela indirektno izračenom toplotom.
	*ECO	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: kuvanje komada piletine, celih komada mesa, ribe ili gratiniranje. Gurnite posudu za kapanje ispod police da biste sakupili sokove. Okrenite hranu na drugu stranu na pola kuvanja ako je potrebno. Ova funkcija omogućava uštedu energije tokom kuvanja, održavajući hranu vlažnom i mekom.

	Regeneracija	L3/L4	NE	Ova funkcija je namenjena za ponovno zagrevanje prethodno pripremljenih jela serviranih na tanjirima i pekarskih proizvoda, obezbeđujući njihovo osvežavanje za posluživanje bez gubitka kvaliteta. Funkcija regeneracije uz pomoć pare sprečava isušivanje površine. Toplota se raspoređuje nežno i ravnomerno, čuvajući originalni ukus i aromu hrane kao da je sveže pripremljena.
	Para°	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: povrće, kolače, kekse, pirinač, meso, ribu i živinu na jednom nivou uz korišćenje gornjeg i donjeg grejanja sa dodatkom pare. Kombinacija pare i toplote omogućava nežnu teksturu sa hrskavom površinom. Ova funkcija je takođe idealna za kuvanje na niskim temperaturama, obezbeđujući mekana, sočna i ravnomerno pečena jela.
	Hleb	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: pripremu različitih vrsta hleba kao što su integralni hleb, čabata i bageti. Zahvaljujući posebnoj kombinaciji pare i toplote, hleb postiže rezultate profesionalnog kvaliteta, sa izuzetnom hrskavošću, bogatom bojom i sjajnom koricom.

* Testirano u skladu sa EN 60350-1 koji se koristi za deklaraciju o potrošnji energije i definisanje energetske klase.
**Koristite sa zatvorenim vratima.

5. SMERNICE ZA KUVANJE

5.1. OPŠTA TABELA KUVANJA

NAPOMENA: Za pečenje kolača, pita i drugih recepata koji zahtevaju kalup ili posudu na 2 nivoa, postavite na sledeći način: gornji pleh na levu stranu, a donji pleh na desnu stranu.

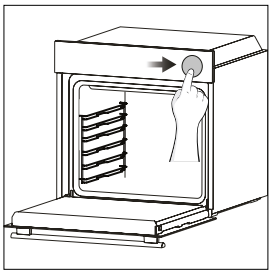
Kategorija	Recept	Br. nivoa	Program kuvanja	T°C	Predgrevanje	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja nakon predgrevanja * (min)
Slatka peciva	Sitni kolači / mafini	1	Konvencionalno Više nivoa Pomoću ventilatora	170°C 155°C 140°C	D	Dublja ladica	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Više nivoa	150°C		Dublje + Pleh za pečenjes	L2+L5	35-45
		3	Više nivoa	145°C		Dublje + Pleh za pečenjes	L2+L4+L6	40-50
	Vazdušasti kolači (26 cm Ø)	1	Konvencionalno Više nivoa Pomoću ventilatora	160°C 160°C 150°C	D	Metalna rešetkas + Kalup za kolače	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Više nivoa	150°C		Metalna rešetkas + Kalup za kolače	L1+L4	40-50
	Keks	1	Konvencionalno Više nivoa Pomoću ventilatora	150°C 150°C 130°C	D	Dublja ladica	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Više nivoa	140°C		Dublje + Pleh za pečenjes	L2+L5	50-60
	Kroketi	1	Konvencionalno	190°C	D	Dublja ladica	L3	25-35
		2	Više nivoa	170°C		Dublja ladica	L2+L5	35-45
	Jorkširski puding	1	Konvencionalno	200°C	D	Dublja ladica	L3	20-30
	Puslice	1	Više nivoa	90°C	D	Dublja ladica	L4	80-100
	Makaronsi	1	Konvencionalno	150°C	D	Dublja ladica	L3	15-20
	Pita od jabuka	1	Konvencionalno	170°C	D	Metalna rešetkas + Kalup za kolače	L2	70-80
		1	Pomoću ventilatora	150°C	D	Metalna rešetkas + Kalup za kolače	L2	50-70
	Tart tatin	1	Konvencionalno	170°C	D	Metalna rešetkas + Kalup za kolače	L4	60-70
	Tarte	2	Donje grejanje + ventilator	180°C	N	Metalna rešetkas + Kalup za kolače	L3	30-40
	Čokoladni sufle	1	Konvencionalno	200°C	D	Dublja ladica + modle	L3	10-15
	Čizkejk	1	Konvencionalno	150°C	D	Metalna rešetkas + Kalup za kolače	L2	50-65
	Smrznuti kroasani	1	Konvencionalno	180°C	D	Dublja ladica	L3	20-25
		2	Više nivoa	180°C		Dublja ladica	L2+L5	25-35
		3	Više nivoa	160°C		Dublja ladica	L2+L4+L6	30-40
	Štrudla, smrznuta	1	Konvencionalno	200°C	D	Dublja ladica	L3	30-45

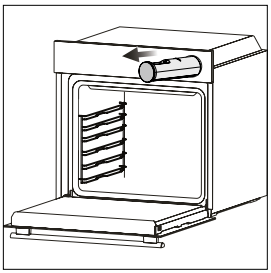
Kategorija	Recept	Br. nivoa	Program kuvanja	T°C	Pre-dgre-vanje	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja nakon predgre-vanja * (min)
Hleb i lepinja	Tost hleb	1	Grill	max	N	Metalna rešetka	L6	8-10
	Fokača	1	Konvencionalno	200°C	D	Dublja ladica	L3	25-35
	Hleb, ceo	1	Konvencionalno	200°C	D	Dublja ladica	L3	30-50
Slane pite i musake	Slani kolači / kišev (26 cm Ø)	1	Konvencionalno	200°C	D	Metalna rešetka + Pleh za kiš	L1 or L2	30-50
		2	Više nivoa	180°C		Metalna rešetka + Pleh za kiš	L1+L4	50-70
	Sufle od sira	1	Konvencionalno	200°C	D	Dublja ladica	L3	20-30
	Lazanje, sveže	1	Konvencionalno	200°C	D	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	30-45
	Lazanje, smrznute	1	Konvencionalno	180°C	D	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	35-50
	Kaneloni, smrznuti	1	Konvencionalno	200°C	D	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	35-50
	Pečena testenina	1	ECO	200°C	N	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L4	25-35
Pica	Pica, sveža (pleh)	1	Konvencionalno Pizza	230°C 230°C	D N	Dublja ladica	L2 or L3	15-25 25-35
		2	Više nivoa	180°C	D	Dublje + Pleh za pečenjes	L2+L5	30-40
	Pica, sveža (okrugla)	1	Konvencionalno Pizza	max max	D N	Pleh za pečenje	L2 or L3	8-15 10-25
		2	Više nivoa	180°C	D	Dublje + Pleh za pečenjes	L2+L5	30-40
	Pica, smrznuta (tanka kora)	1	Više nivoa	220°C	N	Air fry pleh***	L4	15-25
		2	Više nivoa	200°C	D	Metalna rešetkas	L2+L5	15-20
		3	Više nivoa	180°C		Metalna rešetkas	L2+L4+L6	15-25
Meso i živina	Pečeno celo pile** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	N	Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1	L3	50-70
		1	Pomoću ventilatora	200°C	D	Dublja ladica	L2	45-60
	Pileći karabatak	1	Više nivoa	220°C	N	Air fry pleh***	L4	35-45
		1	Pomoću ventilatora	190°C	D	Dublja ladica	L3	30-50
	Pečena ćurka**	1	ECO	220°C	N	Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1	L3	50-70
	Smrznuti nuggets (600-800)	1	Više nivoa	190°C	N	Air fry pleh***	L4	20-30

Kategorija	Recept	Br. nivoa	Program kuvanja	T°C	Pre-dgre-vanje	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja nakon predgre-vanja * (min)
Meso i živina	Pečena puretina **	1	ECO	220°C	N	Metalna rešetka + Posuda za pečenje	L3	50-70
		1	Pomoću ventilatora	200°C	D	Dublja ladica	L2	45-60
	Svinjska rebra (1000-1200g)	1	Konvencionalno	200°C	D	Metalna rešetka + Posuda za pečenje	L3	80-100
	Kobasice**	1	Grill	230°C	N	Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1	L4	30-40
	Pečena govedina (500g)	1	Konvencionalno	220°C	D	Pleh za pečenje	L3	20-40
	Mesna vekna (1000-1500g)	1	Konvencionalno	180°C	D	Pleh za pečenje	L3	40-50
	Pečena piletina sa krompirom	1	ECO	220°C	N	Dublja ladica	L4	55-75
		1	Pomoću ventilatora	200°C	D	Dublja ladica	L2 or L3	50-60
Riba i morski plodovi	Morski plodovi sa roštilja	1	Grill	220°C	N	Metalna rešetka	L4	15-30
	Smrznuti riblji štapići	1	Više nivoa	200°C	N	Air fry pleh***	L4	20-25
	Riblji file	1	Konvencionalno	170°C	D	Dublja ladica	L3	10-25
	Pečena riba	1	ECO	200°C	N	Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1	L4	20-30
Povrće	Gratinirano povrće	1	ECO	200°C	N	Metalna rešetka + Posuda za pečenje	L4	25-35
	Zamrznuti pomfrit (300-500g)	1	Više nivoa	200°C	N	Air fry pleh***	L4	30-40
	Smrznuti krumpir kriške (400-600g)	1	Više nivoa	200°C	N	Air fry pleh***	L4	25-35
	Gratinirani krompir	1	ECO	200°C	N	Metalna rešetka + Posuda za pečenje	L4	25-35
	Pečeni krompir	1	Konvencionalno	200°C	D	Dublja ladica	L4	50-60
		1	Pomoću ventilatora	180°C	D	Dublja ladica	L4	20-30

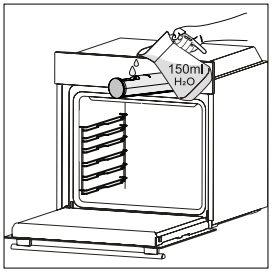
Vreme kuvanja može da varira u zavisnosti od recepta i sastojaka.
* Ako je potrebno predgrevanje
** Po potrebi okrenite hranu na pola kuhanja.
*** U zavisnosti od modela pećnice.

5.2. KAKO KORISTITI REZERVOAR ZA PARU ZA PROGRAME KUVANJA NA PARI

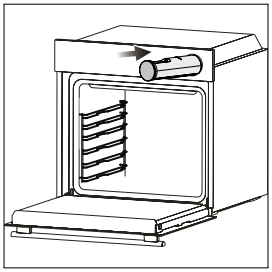


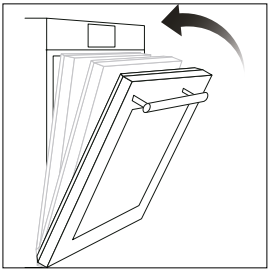


1. Lagano pritisnite rezervoar za paru da biste ga otvorili.

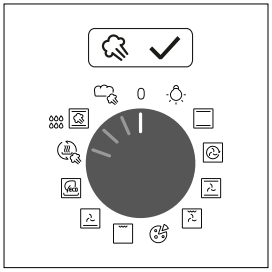


2. Dodajte vodu za piće (150 ml) u rezervoar za paru pomoću bokala ili direktno iz slavine. Ne prekoračujte maksimalni nivo vode označen unutar rezervoara.





3. Gurnite posudu za paru do kraja, kako biste je zatvorili, zatim stavite hranu u rernu i zatvorite vrata rerne.



4. Izaberite funkciju kuvanja na pari i podesite temperaturu da biste započeli kuvanje. Nakon izbora programa za kuvanje na pari, na ekranu će se pojaviti podsetnik da sipate vodu u posudu za vodu, čak i ako je taj korak već prethodno izvršen.

NAPOMENA: Ako se doda previše vode, višak može ostati u rezervoaru za paru; ispraznite rezervoar na kraju kuvanja.

NAPOMENA: Prilikom kuvanja na pari, na kraju kuvanja na dnu posude može biti vidljivo malo zaostale vode ili kondenzacije.

5.3. TABELA SVEŽIH UKUSA*

Tabela svežih ukusa pruža preporučena podešavanja za programe kuvanja na pari. Ova tabela omogućava pripremu različitih recepata bez prethodnog zagrevanja rerne. Stvarna vremena kuvanja mogu varirati u zavisnosti od recepta, sastojaka i količine hrane.

Recept	Veličina porcije	Program kuvanja	T°C	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja (u min.)
Bijeli kruh	500-1000 g	Hleb	180	Duboka tepsija za pečenje	L3	30-40
Pehljice	6-8 kom.	Hleb	180	Duboka tepsija za pečenje	L3	25-35
Hljeb od cjelovitih žitarica	400-600 g	Hleb	170	Duboka tepsija za pečenje	L3	20-35
Raženi kruh	500-1000 g	Hleb	170	Mreža+kalup	L3	30-45
Baget	400-500 g	Hleb	180	Duboka tepsija za pečenje	L3	25-35
Čiabatta	6-8 kom.	Hleb	180	Duboka tepsija za pečenje	L3	25-35
Bageli	6-8 kom.	Hleb	160	Duboka tepsija za pečenje	L2	30-40
Sendviči	5-10 kom.	Hleb	160	Duboka tepsija za pečenje	L3	15-25
Brioche	6-8 kom.	Hleb	160	Duboka tepsija za pečenje	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Hleb	160	Duboka tepsija za pečenje	L3	30-40
Goveđi file, srednje pečen **	400-500 g	Para°	190	Metalna rešetka + L2 pleh za pečenje	L3	35-45
Goveđi file, sporo kuhan **	400-500 g	Para°	110	Metalna rešetka + L2 pleh za pečenje	L3	40-50
Goveđi wellington	1000-1500 g	Para°	200	Duboka tepsija za pečenje	L3	40-50
Mesna štruca	1000-1500 g	Para°	200	Duboka tepsija za pečenje	L3	40-50
Svinjsko pečenje **	1000-1500 g	Para°	190	Metalna rešetka + L2 pleh za pečenje	L3	60-70
Svinjsko pečenje, sporo kuhano**	1000-1500 g	Para°	110	Metalna rešetka + L2 pleh za pečenje	L3	80-100
Janjeći kare	800-1000 g	Para°	190	Duboka tepsija za pečenje	L3	60-80
Janjeći but	1500-2000 g	Para°	200	Duboka tepsija za pečenje	L3	80-100
Pileća prsa	300-500 g	Para°	220	Duboka tepsija za pečenje	L3	20-30
Pileći bataci	1000 gr (pribl. 10 kom)	Para°	220	Metalna rešetka + L2 pleh za pečenje	L3	40-50
File lososa	600 gr (pribl. 4 kom)	Para°	150	Duboka tepsija za pečenje	L2	15-25
File lososa, sporo kuhan	600 gr (pribl. 4 kom)	Para°	110	Duboka tepsija za pečenje	L2	25-35
Filet brancina	500 gr (pribl. 4 kom)	Para°	150	Duboka tepsija za pečenje	L3	10-25
Filet brancina, sporo kuhan	500 gr (pribl. 4 kom)	Para°	110	Duboka tepsija za pečenje	L3	20-30
Orada	500-700 g	Para°	160	Duboka tepsija za pečenje	L3	30-40

Recept	Veličina porcije	Program kuvanja	T°C	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja (u min.)
Mali kolači/Mafini	10-20 kom.	Para°	170	Duboka tepsija za pečenje	L3	35-45
Bogati voćni kolač, sporo kuhan	1000-1500 g	Para°	140	Metalna rešetka + kalup	L3	60-80
Čizkejk	1000-1500 g	Para°	140	Metalna rešetka + kalup	L2	60-80
Smrznuti kroasan	4-6 kom.	Para°	200	Duboka tepsija za pečenje	L3	20-30
Mješano povrće	1000-1500 g	Para°	220	Duboka tepsija za pečenje	L3	50-60
Pečeni krompir, prepo-lovljen	500-1000 g	Para°	210	Duboka tepsija za pečenje	L3	50-60
Patlidžan, prepolovljen	400-500 g	Para°	210	Duboka tepsija za pečenje	L3	30-45
Karfiol	400-500 g	Para°	210	Metalna rešetka + Pyrex	L3	30-40
Komorač	400-600 g	Para°	200	Metalna rešetka + Pyrex	L3	45-55
Štapići mrkve	250-500 g	Para°	200	Duboka tepsija za pečenje	L3	35-45
Bundeva na kockice	500-800 g	Para°	160	Duboka tepsija za pečenje	L3	30-40
Brokola	400-600 g	Para°	150	Duboka tepsija za pečenje	L3	30-40
Povrćni flan	6 posuda za pečenje	Para°	200	Duboka tepsija za pečenje	L3	30-40
Pizza	1 slice (200-300 g)	Regeneracija	110	Pyrex/posuda za pečenje	L3	10-15
Fokača	200-400 g	Regeneracija	110	Duboka tepsija za pečenje	L3	10-20
Kehmle	300-500 g	Regeneracija	110	Duboka tepsija za pečenje	L3	15-25
Smrznuti hljeb	200-500 g	Regeneracija	110	Duboka tepsija za pečenje	L3	10-20
Kehmle	200-500 g	Regeneracija	120	Duboka tepsija za pečenje	L3	20-30
Tjestenina	500-1000 g	Regeneracija	110	Duboka tepsija za pečenje	L3	10-20
Kolači (mafini)	100-300 g	Regeneracija	140	Duboka tepsija za pečenje	L3	25-35
Lazanje	500-1000 g	Regeneracija	120	Pyrex/posuda za pečenje	L3	30-40
Jela iz jedne tepsije (tepsi-je i pečeno povrće)	400-700 g	Regeneracija	120	Pyrex/posuda za pečenje	L3	30-40

*Posle kuvanja ili regeneracije nekih jela, višak vode može ostati na dnu unutrašnjosti rerne ili u rezervoaru za paru. Ispustite sav višak vode iz oba prostora pre nego što započnete novi ciklus kuvanja.
** Pre stavljanja u rernu, zapecite meso nekoliko minuta sa svih strana u vrelom tiganju kako bi se dobila ukusna korica. Pre pečenja možete koristiti so i sveže mleveni biber za začinjavanje.

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

6.1. OPŠTE PREPORUKE

Redovno čišćenje može produžiti radni vek uređaja. Sačekajte da se pećnica ohladi pre obavljanja ručnog čišćenja.

- Nakon svake upotrebe pećnice, minimalno čišćenje će pomoći da pećnica bude savršeno čista.
- Nemojte oblagati zidove pećnice aluminijumskom folijom ili zaštitom za jednokratnu upotrebu dostupnom u prodavnicama. U slučaju da aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštita dođe u direktan kontakt sa vrućim emajlom, postoji rizik od topljenja i propadanja emajla u unutrašnjosti.
- Kako biste sprečili preterano prljanje pećnice što može dovesti do stvaranja dima jakog mirisa, preporučujemo da pećnicu ne koristite na veoma visokim temperaturama. Bolje je da produžite vreme pečenja i malo smanjite temperaturu.
- Pored dodatne opreme koja se isporučuje sa pećnicom, savetujemo vam da koristite samo posuđe i kalupe za pečenje otporne na veoma visoke temperature.

6.2. ČIŠĆENJE PEĆNICE

6.2.1. UNUTRAŠNJOST PEĆNICE: funkcije čišćenja

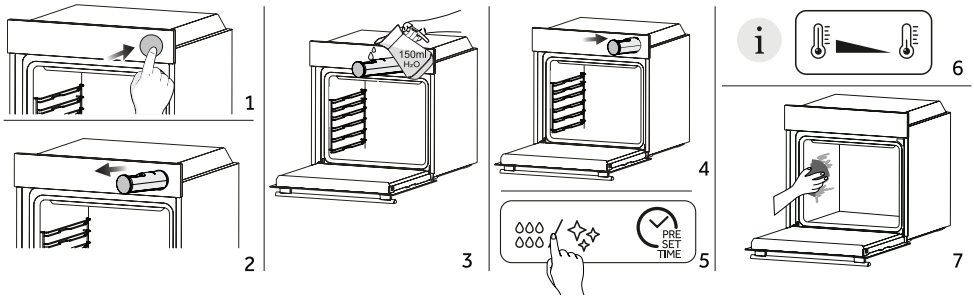
H_2O Cleaning

Funkcija H_2O Clean je dizajnirana da se bez napora uhvati u koštac sa laganom zaprljanošću i pruži brzo i ekološki prihvatljivo rešenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice pomoću snage pare.

Kako funkcioniše:

1. Sipajte 150 ml vode u posudu za vodu, koristeći bokal ili direktno sa slavine. Pazite da nivo vode ne pređe oznaku maksimalnog nivoa koja se nalazi sa unutrašnje strane posude.
2. Nakon aktiviranja funkcije , na ekranu će se prikazati podsetnik da sipate 150 ml vode u posudu za vodu.
3. Podesite regulator temperature na 100 °C i ostavite funkciju da radi 20 minuta.
4. Na kraju postupka čišćenja, pustite pećnicu da se ohladi.
5. Kada se uređaj ohladi, očistite unutrašnje površine pećnice krpom.

⚠ **UPOZORENJE:** Proverite da li je uređaj ohlađen pre nego što ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji rizik od opekotina. Koristite destilovanu ili pijaću vodu. Obrišite odeljak za kuvanje i neka se dobro osuši kako bi se izbegla eventualna korozija.



Katalitičko čišćenje (u zavisnosti od modela pećnice)

Katalitički paneli oblažu unutrašnjost pećnice i pružaju vam luksuz da se nikada ne borite sa prljavom pećnicom.

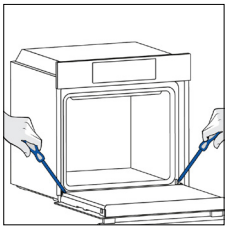
Paneli su obloženi specijalizovanim emajlom koji se može pohvaliti mikroporoznom strukturom koja dobro apsorbuje mast koja prska.

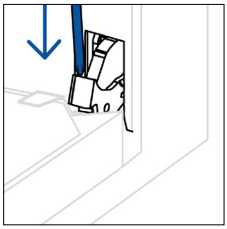
Katalitičkom hemijskom reakcijom oni efikasno pretvaraju apsorbovanu mast u gasovite elemente kada su izloženi visokim temperaturama.

Preporuka: Razmislite o zameni katalitičkih panela nakon približno tri godine korišćenja, posebno ako koristite pećnicu dva do tri ciklusa kuvanja nedeljno. Time se obezbeđuju optimalne performanse i čistoća.

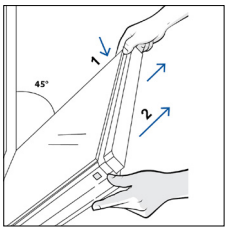
6.2.2. SPOLJAŠNJOST PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

1. Postavite vrata na 90°. Okrenite jezičke za zaključavanje šarki iz pećnice prema spolja.

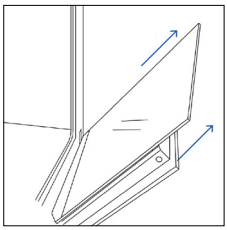




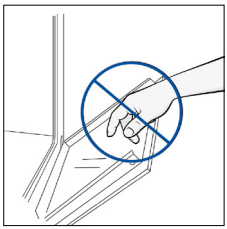
2. Postavite vrata na 45°. Istovremeno pritisnite dva dugmeta sa obe strane bočnih strana vrata i povucite prema sebi da biste uklonili poklopac gornjih stakala.



3. Veoma pažljivo uklonite staklo pećnice, počevši od unutrašnjeg stakla. Tokom postupka, čvrsto držite staklo obema rukama i stavite ga na mekanu ravnu površinu (npr. na tkaninu).



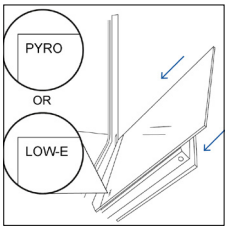
4. ⚠ **UPOZORENJE:** Spoljašnje staklo se ne može ukloniti.



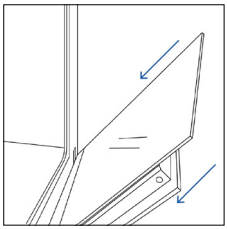
5. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.



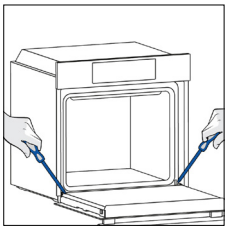
6. Umetnite staklene ploče, vodeći računa da oznaka „LOW-E / PYRO“ bude ispravno čitljiva i postavljena na donjoj levoj strani vrata, u blizini leve šarke. Na taj način će štampana etiketa na prvom staklu ostati na unutrašnjoj strani vrata.

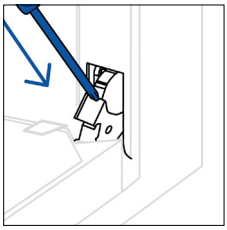


7. Ponovo pričvrstite poklopac vrata gornjeg stakla tako što ćete ga gurati prema unutra dok ne čujete klik dva bočna dugmeta.



8. Zatim vratite vrata na 90° i okrenite jezičke za zaključavanje šarki prema unutrašnjosti pećnice.





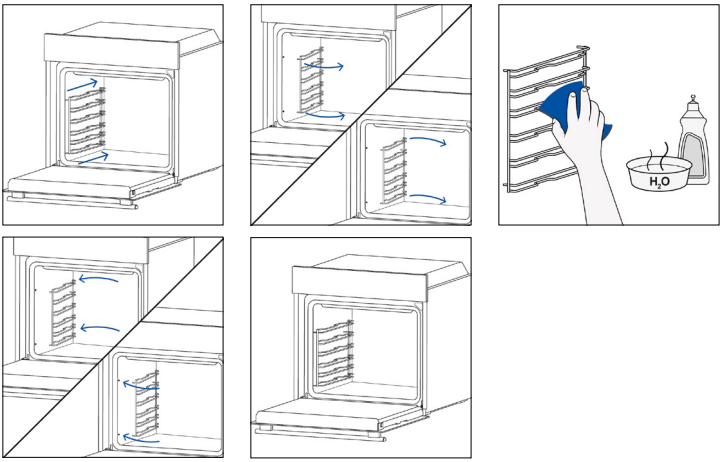
6.3. ČIŠĆENJE DODATNE OPREME

Obavezno temeljno očistite dodatnu opremu nakon svake upotrebe i osušite je peškirom.
Za tvrdokorne naslage, natopite dodatnu opremu u mešavini vode i sapuna oko 30 minuta pre nego što je ponovo operete.

⚠ **UPOZORENJE:** Nikada nemojte koristiti abrazivne deterdžente, metalnu vunu, oštre predmete za čišćenje kako ne bi oštetili emajlirane delove. Koristite samo vodu, deterdžent ili preparate na bazi hlora (ili amonijaka).

ČIŠĆENJE BOČNIH NOSAČA:

1. Uklonite bočne nosače povlačenjem u pravcu strelica.
2. Da biste očistili žičane nosače, stavite ih u mašinu za pranje sudova ili koristite vlažni sunđer i obavezno ih posle osušite.
3. Nakon procesa čišćenja, postavite žičane nosače obrnutim redosledom.



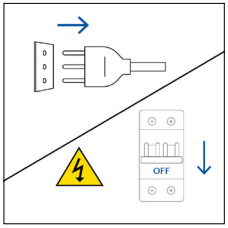
6.4. ODRŽAVANJE

ZAMENA KOMPONENTI

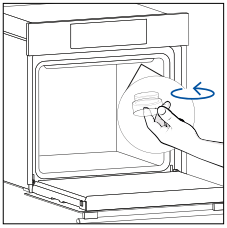
Zamena sijalice na vrhu:

1. Isključite pećnicu iz mrežnog napajanja.
2. Skinite stakleni poklopac lampe.
3. Izvadite sijalicu.
4. Zamenite sijalicu novom istog tipa.
5. Postavite stakleni poklopac lampe.
6. Ponovo priključite pećnicu u mrežno napajanje.

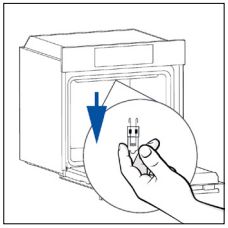
1. korak



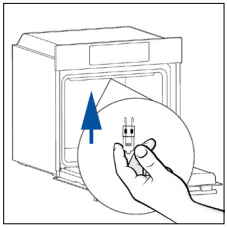
2. korak



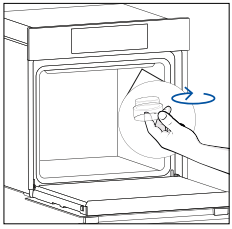
3. korak



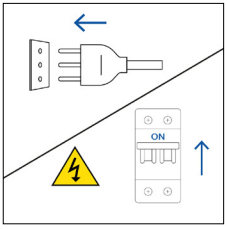
4. korak

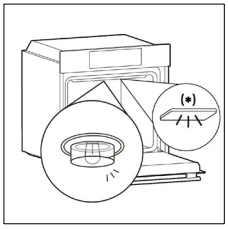


5. korak



6. korak





Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti energetske efikasnosti klase G (lampa)
* U slučaju problema s ovom lampom, obratite se korisničkoj službi.

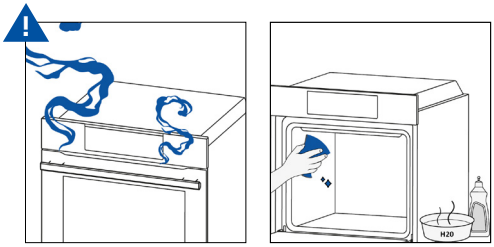
7. OTKRIVANJE I OTKLANJANJE PROBLEMA/KVAROVA

Ako se tokom upotrebe pećnice pojavi greška, na displeju će se prikazati kod „ER“ i dve cifre, koje će identifikovati grešku.
Nastavite tako što ćete isključiti pećnicu i iskopčati je iz napajanja, sačekati nekoliko minuta, a zatim je ponovo priključiti.
Ako greška nestane, možete nastaviti sa korišćenjem pećnice. Ako se to ne desi, pozovite korisničku službu i navedite kod (ERXX) koju vidite na displeju.

Greška



Dim



8. ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE I ODLAGANJE NA OTPAD

8.1. ODLAGANJE UREĐAJA NA OTPAD



Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU u pogledu električnih i elektronskih uređaja (EE). EE otpad sadrži i zagađujuće supstance (koje mogu negativno da utiču na životnu sredinu) i osnovne elemente (koji mogu ponovo da se koriste). Važno je da se EE otpad podvrgne određenoj obradi kako bi se pravilno uklonili i odložili zagađivači i ponovo iskoristili svi materijali.

Pojedinci mogu igrati važnu ulogu u osiguravanju da EE ne postane ekološki problem; neophodno je pratiti nekoliko osnovnih pravila:

- EE ne treba tretirati kao kućni otpad;
- EE treba odneti u za to namenjena područja prikupljanja kojima upravlja gradska opština ili registrovano preduzeće.

U mnogim zemljama, prikupljanje u domaćinstvima može biti dostupno za velike EE. Kada kupite novi uređaj, stari možete vratiti prodavcu koji ga mora besplatno prihvatiti kao jednokratno, sve dok je uređaj ekvivalentnog tipa i ima iste funkcije kao kupljeni uređaj.

8.2. UŠTEDA I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

Kada je to moguće, izbegavajte predgrevanje pećnice i uvek pokušajte da je napunite.

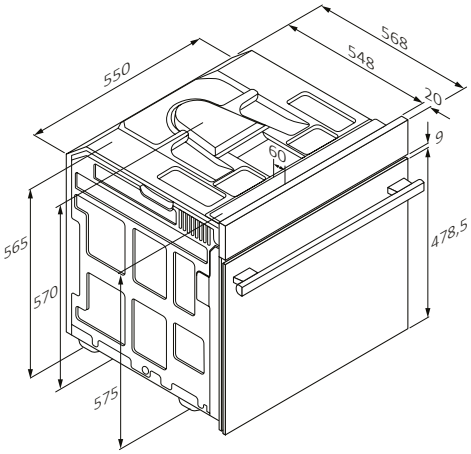
Otvarajte vrata pećnice što je ređe moguće jer se toplota iz šupljine raspršuje svaki put kada se otvore. Da biste značajno uštedeli energiju, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta pre planiranog kraja kuvanja i koristite preostalu toplotu koju pećnica nastavlja da stvara. Održavajte zaptivke čistim i ispravnim kako biste izbegli bilo kakvo raspršivanje toplote van šupljine. Ako imate ugovor o električnoj energiji sa satnom tarifom, program „odloženog kuvanja“ olakšava uštedu energije tako što pomera proces kuvanja na početak vremenskog perioda sa nižom tarifom.

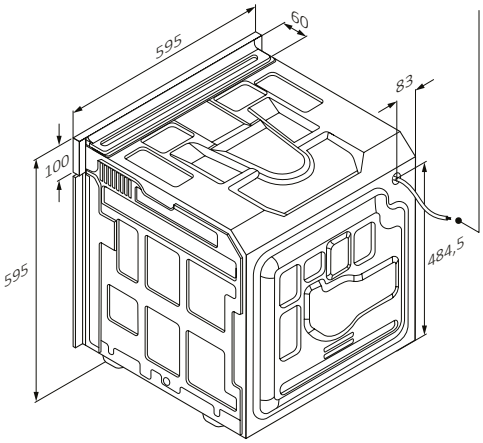
9. UGRADNJA

Možete pogledati video za ugradnju proizvoda skeniranjem QR koda.

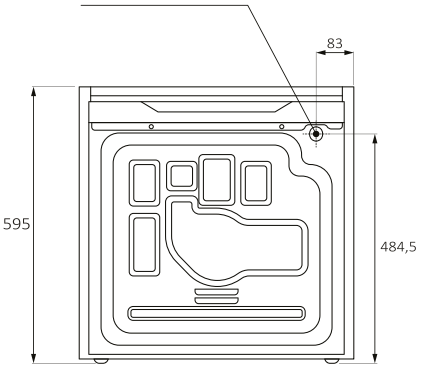
ili klikom na ovo **link**

Kabl 1100

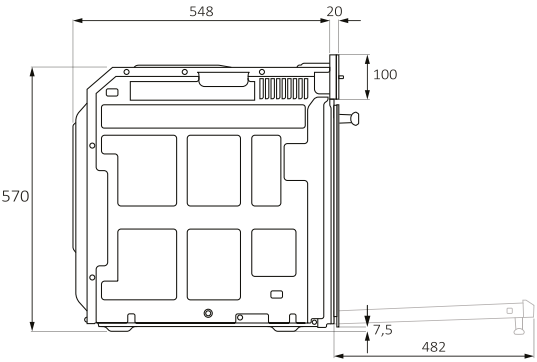




Kabl 1100

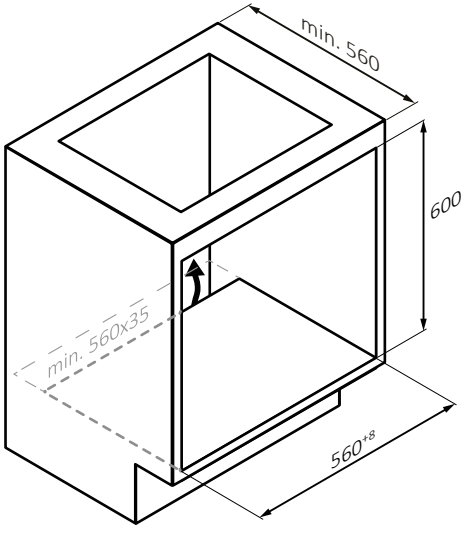


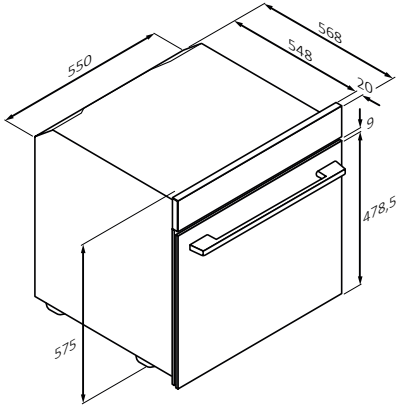
Pogled sa zadnje strane

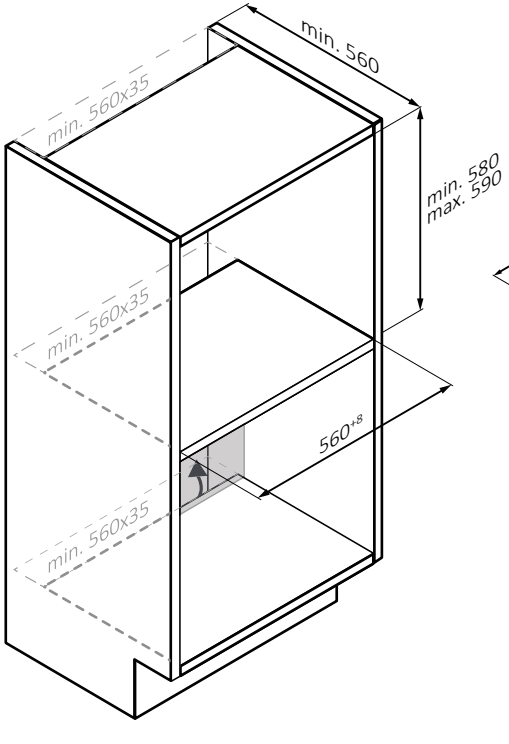


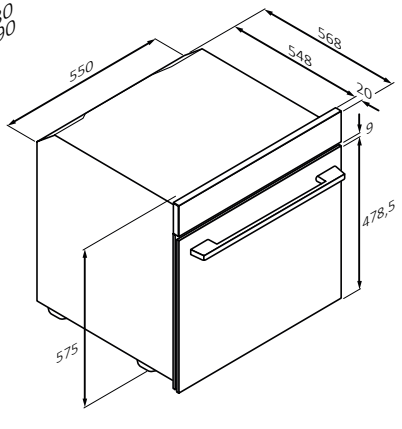
Bočni pogled

mm

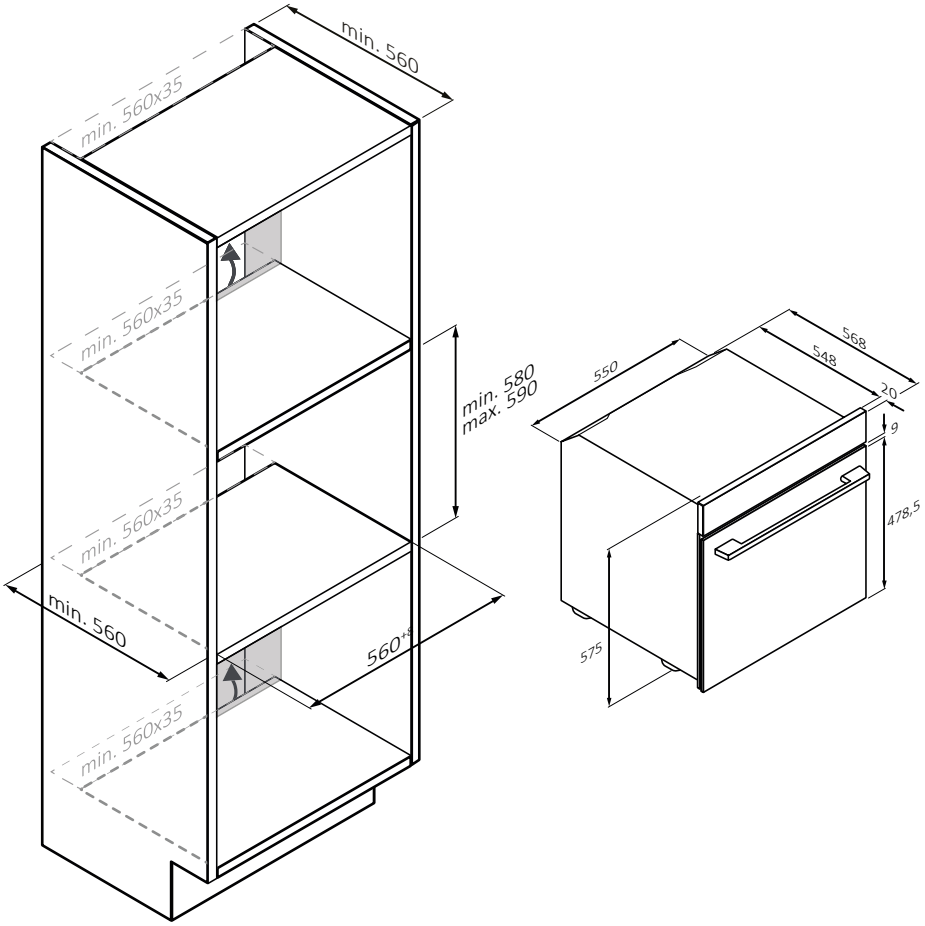

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

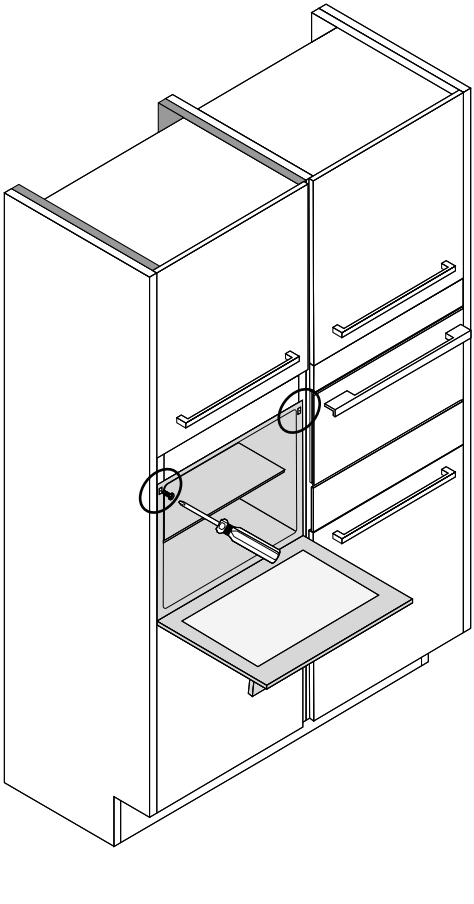

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

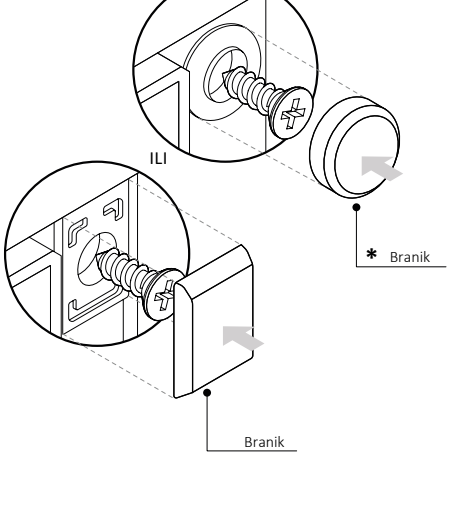

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(samo ako je deo opreme*)

mm

SVEIKI

Dėkojame, kad pasirinkote mūsų gaminį. Kad užtikrintumėte savo saugą ir pasiektumėte geriausių rezultatų, atidžiai perskaitykite šį vadovą, taip pat saugos instrukcijas, ir išsaugokite ateičiai.
Prieš montuodami orkaitę, atkreipkite dėmesį į serijos numerį, kurio gali prireikti remontui. Patikrinkite, ar nėra transportuojant atsiradusių pažeidimų, ir, jei nesate tikri, prieš naudodami pasitarkite su techniku.
Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

PASTABA: Atkreipkite dėmesį, kad orkaitės funkcijos ir priedai gali skirtis priklausomai nuo įsigyto modelio.

SANTRAUKA

1. SAUGOS INFORMACIJA

2. GAMINIO PRISTATYMAS
2.1. Gaminio Apžvalga
2.2. Priedai
2.3. Valdymo Skydelis

3. PRIEŠ PALEIDŽIANT
3.1. Informacija Pradedant
3.2. Pirmas Naudojimas
3.3. Parengiamieji Valymo Darbai

4. GAMINIO VEIKIMAS
4.1. Kaip Gaminys Veikia
4.2. Maisto Ruošos Funkcijos
4.2.1. Standartinės Funkcijos

5. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS
5.1. Bendroji Maisto Ruošos Lentelė
5.2. Kaip Nnaudoti Garų Talpyklą Gaminant Garų Programomis
5.3. Fresh Flavour Lentelė

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS
6.1. Bendrosios Rekomendacijos
6.2. Orkaitės Valymas
6.2.1. Orkaitės Viduje: Valymo Funkcijos
6.2.2. Orkaitės Išorė: Stiklinių Durelių Išėmimas Ir Valymas
6.3. Priedų Valymas
6.4. Priežiūra

7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

8. APLINKOS APSAUGA IR ATLIEKŲ ŠALINIMAS
8.1. Prietaiso Šalinimas
8.2. Taupymas Ir Aplinkos Tausojimas

9. ĮRENGIMAS

1. SAUGOS INFORMACIJA

BENDRIEJI ĮSPĖJIMAI

- Valydami nenaudokite garinių valymo prietaisų.
- Naudojamas prietaisas įkaista. Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais orkaitės viduje.

Naudokite pagal numatytą paskirtį

- Orkaitę naudokite tik pagal paskirtį, t. y. tik maistui ruošti; naudojant bet kokiais kitais tikslais, pvz., kaip šilumos šaltinį, toks naudojimas laikomas netinkamu ir pavojingu. Gamintojas negali būti laikomas atsakingu už žalą, patirtą naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai arba nepagrįstai.

Naudojimo apribojimai

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba jiems duoti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta su tuo susijusius pavojus. Vaikai negali žaisti su prietaisu. Vaikai be priežiūros negali valyti ir tvarkyti šio prietaiso.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, nebent asmuo, atsakingas už jų saugą, juos prižiūri arba duoda nurodymus, kaip naudotis prietaisu.
- Prižiūrėkite vaikus, kad nežaistų su prietaisu.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Naudojamas prietaisas ir jo pasiekiamos dalys įkaista. Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais. Jaunesni nei 8 metų vaikai turi būti atokiau, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Naudojant pasiekiamos dalys gali įkaisti. Maži vaikai nuo prietaiso turi būti laikomi atokiu atstumu.

ĮSPĖJIMAI DĖL ĮRENGIMO

- Orkaitę galima statyti aukštai kolonoje arba po stalviršiu.
- Prieš pritvirtindami orkaitės skyriuje turite užtikrinti gerą ventiliaciją, kad tinkamai cirkuliuotų grynas oras, reikalingas vidinėms dalims atvėsinti ir apsaugoti. Padarykite iliustracijose pagal tvirtinimo tipą nurodytas angas. Orkaitę prie įrengimų visada tvirtinkite kartu su prietaisu pateiktais varžtais.
- Norint naudoti prietaisą vardiniais dažniais, nereikia atlikti jokių papildomų veiksmų ar nustatyti nuostatų.
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.
- Montuojant orkaitę reikia atjungti maitinimo tinklą, kad neperkaistų.
- Jei reikia gamintojo pagalbos pašalinant dėl netinkamo įrengimo atsiradu-

sias triktis, šiems pagalbos darbams garantija netaikoma. Reikia vadovautis kvalifikuotų specialistų pateiktų nurodymų.

- Netinkamai įrengus galima sužaloti arba sužeisti žmones, gyvūnus arba pažeisti daiktus. Gamintojas už šiuos sužalojimus ar sužeidimus negali būti laikomas atsakingu.
- Montavimo darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas, kuris išmano tos šalies, kurioje atliekami įrengimo darbai, galiojančius įstatymus ir jų laikosi, taip pat laikosi gamintojo instrukcijų.
- Išpakavę prietaisą visada patikrinkite, ar jis nepažeistas, o jei kilo problemų, prieš įrengdami kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą ir neprijunkite prietaiso prie maitinimo šaltinio.
- Prieš naudodami prietaisą, nuimkite pakavimo medžiagą.
- Montuodami orkaitės nekelkite ir neneškite į kitą vietą laikydami už durelių rankenos.
- Baldai, kuriuose montuojama, ir gretimi baldai turi būti atsparūs 95 °C temperatūrai.
- Montuojant rekomenduojama mūvėti apsaugines pirštines, kad neįsipjautumėte.
- Gaminio neįrenkite atviroje aplinkoje, neapsaugotoje nuo atmosferos veiksnių.
- Šis prietaisas pritaikytas naudoti mažesniame nei 2000 m aukštyje.
- Norėdami nuimti apsaugines plėveles ir reklaminius lipdukus nuo priekinio orkaitės paviršiaus prieš naudodami pirmą kartą.

ELEKTROS ĮSPĖJIMAI

- Lizdas turi atitikti etiketėje nurodytą apkrovą, o jo įžeminimo kontaktas prijungtas ir veikiantis. Įžeminimo laidas yra geltonai žalios spalvos. Šią operaciją turi atlikti tinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Prijungti prie maitinimo šaltinio galima tarp prietaiso ir maitinimo šaltinio, galinčio atlaikyti maksimalią prijungtą apkrovą ir atitinkančio taikomus teisės aktus, naudojant kištuką arba stacionarią instaliaciją su daugiapoliu pertraukikliu, kurio kontaktai būtų atskirti laikantis III kategorijos viršįtampio reikalavimų.
- Jei lizdas ir prietaiso kištukas nesuderinami, paprašykite kvalifikuoto elektriko pakeisti lizdą kitu tinkamo tipo lizdu. Kištukas ir lizdas turi atitikti esamas šalies, kurioje įrengiama, normas.
- Geltonai žalias įžeminimo kabelis negali būti pertrauktas naudojant pertraukiklį. Prietaisą įrengus, prijungti naudojamas lizdas arba daugiapolis pertraukiklis turi būti lengvai pasiekiamas.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės

priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus. Dėl remonto darbų kreipkitės tik į klientų aptarnavimo skyrių ir paprašykite originalių atsarginių dalių.

- Prieš atlikdami bet kokius prietaiso darbus ar priežiūros darbus atjunkite nuo elektros tinklo.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte galimų elektros smūgių.
- Prieš išimant išimamas dalis, orkaitė turi būti išjungta. Išvalę šias dalis įstatykite atgal, kaip nurodyta instrukcijoje.
- Naudojant bet kokius elektros prietaisus, reikia laikytis tam tikrų pagrindinių taisyklių:
  - norėdami atjungti prietaisą nuo maitinimo lizdo, netraukite už maitinimo kabelio;
  - nelieskite prietaiso šlapiomis ar drėgnomis rankomis ar kojomis;
  - apskritai naudoti adapterių, kelių lizdų ir ilginamųjų kabelių nerekomenduojama;
  - gedimo ir (arba) prasto veikimo atveju prietaisą išjunkite ir jo nenaudokite.
- ⓘ **PASTABA:** Gali tekti atlikti orkaitės priežiūros darbus, todėl rekomenduojama pasirūpinti kitu sieniniu lizdu, kad orkaitę perkėlus iš jos montavimo vietos prietaisą būtų galima prijungti prie šio lizdo.
- Netinkamai atlikus bet kokius remonto, montavimo ir priežiūros darbus, naudotojui gali kilti didelis pavojus.
- Gamybos įmonė pareiškia, kad neprisiima atsakomybės už tiesioginę ar netiesioginę žalą, atsiradusią dėl netinkamai atliktų montavimo, priežiūros ar remonto darbų. Taip pat įmonė nebus atsakinga už žalą, atsiradusią nesant įžeminimo sistemos arba pertraukus šios sistemos darbą (pvz., dėl elektros smūgio).
- ⚠ **DĖMESIO:** Siekiant išvengti pavojaus dėl netyčinio šiluminio išjungiklio nustatymo iš naujo, šio prietaiso negalima maitinti per išorinį perjungiklį, pvz., laikmatį, arba prijungus prie grandinės, kurią reguliariai įjungia ir išjungia bendroji elektros energijos sistema.
- Prietaisas nepritaikytas aktyvinti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

- Riebalų rinktuvė surenka gaminant maistą lašančius likučius.
- Dėdami „Airfry“ skardą arba groteles ant šoninių laikiklių įsitikinkite, kad trumpesnė šoninė dalis (tarp stabdiklio ir toliausio krašto) yra nukreipta orkaitės vidaus link. Jei grotelės yra su dekoratyviniu metaliniu strypu, at-

kreipkite dėmesį į jų padėtį orkaitės išorėje – turi matytis ir būti įskaitomas prekės ženklo logotipas. Teisingos padėties parinkimą taip pat žiūrėkite šio naudotojo vadovo skyriuje „Priedai“ pateiktame vaizde.

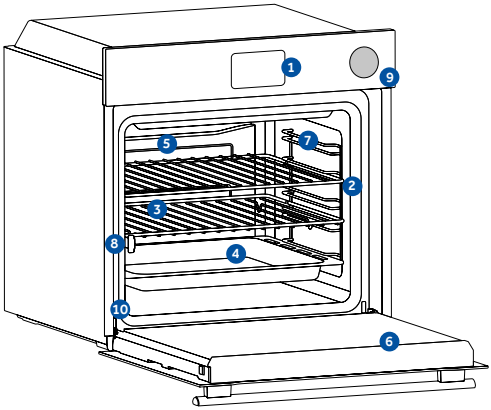
- Orkaitės durelių stiklams valyti nenaudokite stiprių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių, todėl stiklas gali sudužti.
- Naudokite tik šiai orkaitei rekomenduojamą temperatūros zondą.
- Gaminant maistą, orkaitės ertmėje arba ant durelių stiklo gali kondensuotis drėgmė. Taip ir turi būti. Norėdami sumažinti šį efektą, įjungę maitinimą ir prieš į orkaitę dėdami maistą, palaukite 10–15 min. Bet kokiu atveju, orkaitei pasiekus maistui gaminti skirtą temperatūrą, kondensatas išnyks.
- Daržoves ruoškite talpoje su dangčiu, o ne ant atviros skardos.
- Maistą ruošę ilgiau nei 15–20 minučių, nepalikite jo orkaitės viduje.
- Ilgai trunkanti maitinimo triktis maisto ruošos etapo metu gali sukelti monitoriaus gedimą. Tokiu atveju kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Orkaitės sienų neišklokite aliuminio folija arba parduotuvėse parduodama vienkartine apsauga. Aliuminio folija arba kita apsauga, tiesiogiai besiliečianti su įkaitusiu emaliu, gali išsilydyti ir pažeisti vidinių sienelių emalį.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS**: Niekada nepašalinkite orkaitės durelių sandariklio.
- ⚠ **ATSARGIAI:** Ruošdami maistą arba orkaitei įkaitus, nepilkite į ertmės apačią vandens.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS**: Nedėkite maisto tiesiai ant orkaitės grotelių. Visada naudokite kepimo popierių ir/arba tinkamas skardas ar formas.
- Prieš pirmą kartą naudodami, visus priedus nuplaukite karšto vandens ir indų ploviklio tirpalu.

ĮSPĖJIMAI (SKIRTA FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Pildant garų funkcijos talpyklą, vandens lygis neturi viršyti maksimalaus ant talpos nurodyto lygio
- Į talpyklą pilkite tik geriamąjį vandenį.

2. GAMINIO PRISTATYMAS

2.1. GAMINIO APŽVALGA

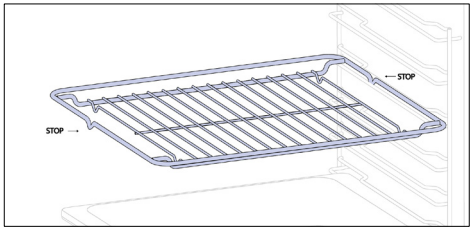


1. **Kontrolės skydelis**
2. **Lentynų pozicijų numeriai**
3. **Metalinės grotelės**
4. **Padėklas**
5. **Ventiliatoriaus gaubtas**
6. **Orkaitės durelės**
7. **Šoninės vielos tinkleliai** (jei yra: tik plokščioms ertmėms)
8. **Teleskopiniai kreiptuvai**
9. **Garų funkcijos vandens talpykla**
10. **Serijos numeris ir QR kodas**

Čia įrašykite savo serijos numerį, kad žinotumėte ateityje.

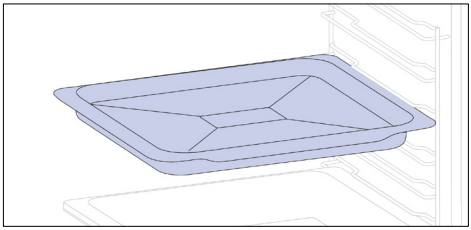
2.2. PRIEDAI

Metalinės grotelės



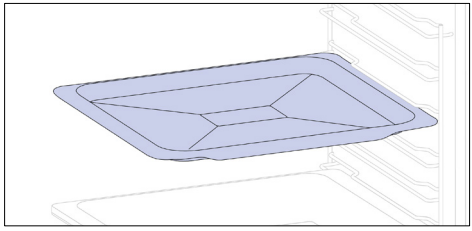
Orkaitės grotelės yra nuimamos ir reguliuojamos lentynos, ant kurių laikomi virtuvės reikmenys ir kurias galima reguliuoti pagal skirtingus gaminimo poreikius. Nedėkite maisto tiesiai ant jų; naudokite kepimo popierių arba tinkamas kepimo skardas.

Gilesnė skarda



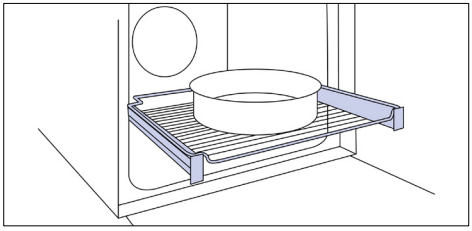
Gilesnė skarda puikiai tinka sluoksniuotiems patiekalams arba prireikus įpilti skysčio, pavyzdžiui, troškiniams ar kepsniams. Gylis parinktas taip, kad užtikrintų norimą jame ruošti maisto konsistenciją.

Kepimo skarda (tik jei yra*)



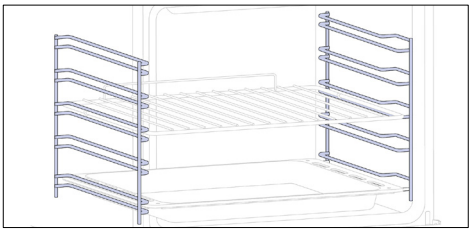
Seklios, plokščios konstrukcijos kepimo skarda puikiai tinka tolygiam apačios skrudinimui, taigi ir sausainiams bei pyragaičiams kepti. Be to, padėjus ją po kepimo grotelėmis, galima surinkti lašus, kad orkaitė išliktų švari.

Teleskopiniai kreipikliai (tik jei yra*)



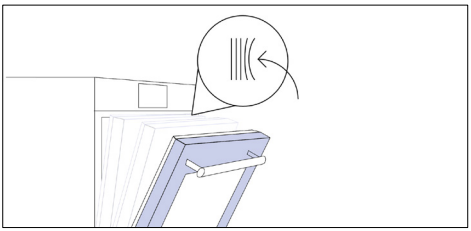
Teleskopiniai orkaitės bėgeliai yra lentynos, kurias galima pailginti, kad būtų lengviau įdėti ar išimti daiktus ir nereikėtų kišti rankų giliau į karštą orkaitę. Jie užtikrina saugumą, stabilumą ir gali būti reguliuojami skirtingų lygių padėtyse.

Lateral wire grids (tik jei yra*)



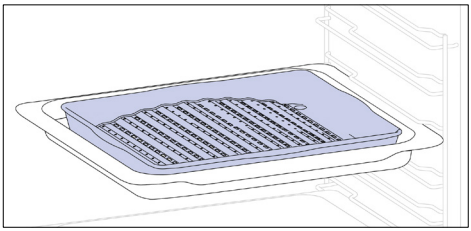
Šoninės lentynos, esančios abiejose orkaitės ertmės pusėse, skirtos kepimo skardai ir grotelėms įdėti kepimo metu.

„Softclose“ / „Soft open“ vyriai (tik jei yra*)



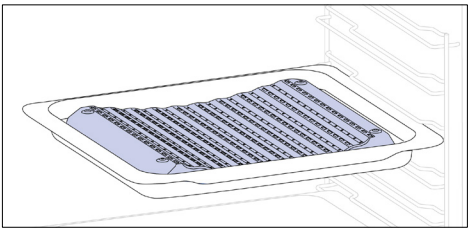
Švelnaus uždarymo ir atidarymo vyriai kontroliuoja durelių judėjimą, todėl durelės juda ramiai ir be smūgių.

H-LAB skarda – maisto ruošos ant grotelių režimas (tik jei yra*)



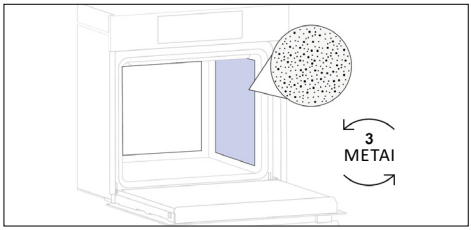
Išgaubta forma tinka kepti orkaitėje aukštoje temperatūroje (220°), taigi dėl riebalų drenažo skardos dugne net namuose su nedideliu dūmų kiekiu galima gauti tarsi kepsninėje ruoštą kepsnį.

H-LAB skarda – GARŲ režimas (tik jei yra*)

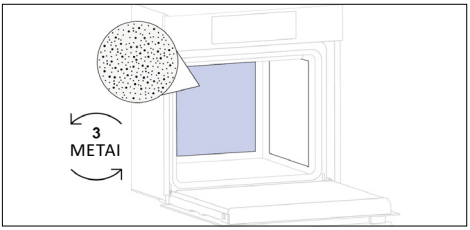


Įgaubta forma leidžia tinkamai cirkuliuoti drėgmei, susidarančiai ruošiant maistą, todėl maisto drėgmės lygis išlieka didelis. Pagal vandens skardoje kiekį ruošiamas maistas bus sausesnis ar drėgnesnis.

Katalizinės plokštės (tik jei yra*)

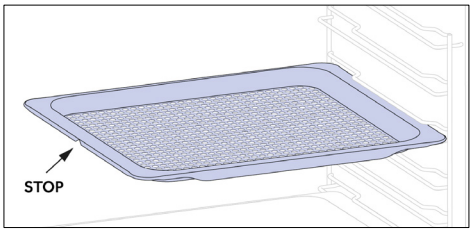


Katalizinės Ventiliatoriaus gaubtas(tik jei yra*)



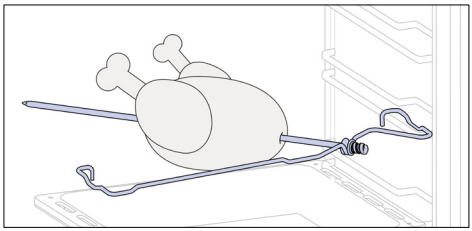
Specialios emaliu padengtos plokštės yra mikroporėtos struktūros, kad riebalai virstų dujiniais elementais, kuriuos lengva pašalinti. Pakeiskite po 3 naudojimo metų (jei gaminate 2 ar 3 kartus per savaitę).

„Airfry“ skarda (tik jei yra*)



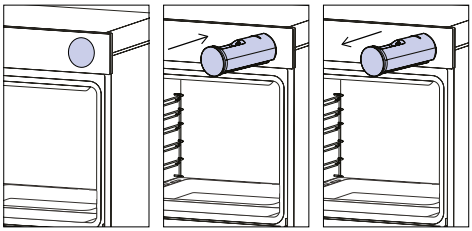
„Airfry“ skarda užtikrina, kad karštas oras pasiektų maistą tolygiai, trimatėje erdvėje, todėl išorė tampa traškesnė, o vidus išlieka minkštas. Pageidaujant L1 padėtyje galima įstatyti kepimo skardą sultims ar trupiniams surinkti.

Krosnelė (tik jei yra*)



Krosnelė veikia kartu su viršutiniu kaitinimoe lementu, sukamas maistas kepamas homogeniškai. Geriausiai tinka vidutinio dydžio maisto gabalai. Idealiai tinka norint iš naujo atrasti tradicinių kepsnių skonį.

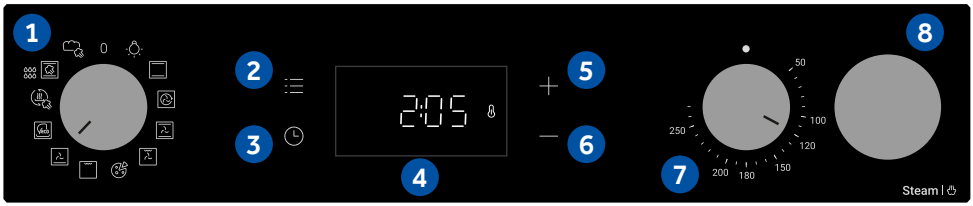
Garų funkcijos vandens talpykla



Garų funkcijos talpykla – tai stalčius, į kurį galimapripildyti vandens, reikalingo gaminimo ir valymo programoms su garais atlikti.

LT: Nedėkite maisto tiesiai ant orkaitės grotelių. Visada naudokite kepimo popierių ir/arba tinkamas skardas ar formas.

2.3. VALDYMO SKYDELIS



Mažo energijos suvartojimo duomenys pagal Komisijos reglamentą (ES) 2023/826
Gaminio energijos suvartojimas budėjimo režimu su informacijos arba būsenos rodymu: 0,8 W
Laikotarpis, po kurio įranga automatiškai persijungia į budėjimo režimo būseną su informacijos arba būsenos rodymu: 20 min

Funkcijas ir funkcijų rangavimą galima keisti priklausomai nuo modelio.

1. Funkcijos pasirinkimo rankenėlė
2. Pagrindinis meniu
3. Laikmatis
4. LED ekranas
5. Pliuso mygtukas (+)
6. Minuso mygtukas (-)
7. Temperatūros pasirinkimo rankenėlė
8. Garų funkcijos vandens talpykla

PAGRINDINĖS FUNKCIJOS

Ekranas turi 3 pagrindines funkcijas.

Simbolis	Funkcija	Aprašymas
	Pagrindinis meniu	Paspaudę vieną kartą, įjungsite užraktą nuo vaikų, du kartus – pasieksite paros laiką, tris kartus – įjungsite įspėjamojo signalo garsumą ir keturis kartus – įjungsite ryškumo reguliavimo režimą.
	Laikmačio meniu	Paspaudę vieną kartą, nustatysite maisto ruošos trukmę, du kartus – įjungsite laikmatį.
+ −	**+/-**	Spausdami šiuos mygtukus padidinsite / sumažinsite vertes arba įjungsite / išjungsite su reguliavimo režimais susijusią funkciją. 5 sekundes laikydami nuspaustą pliuso (+) mygtuką, ekrane įjungsite paros laiką.

3. PRIEŠ PALEIDŽIANT

3.1. INFORMACIJA PRADEDANT

Pirmą kartą įjungus orkaitę, galite pastebėti šiek tiek dūmų. Nesijaudinkite, prieš naudodami orkaitę tik palaukite, kol dūmai išsisklaidys.

Kaip veikia apšvietimas

Orkaitės ertmę apšviečia viena ar daugiau lempučių, kurios įprastai įsijungia kiekvieną kartą, kai paleidžiama maisto ruošos funkcija.

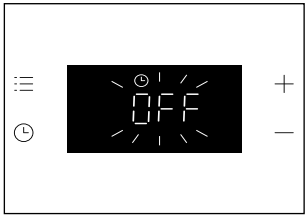
Kaip veikia aušinimo ventiliatorius

Aušinimo ventiliatorius išsklaido karštį, neleidžia orkaitei ir jos aplinkai pernelyg įkaisti, taip pat apsaugo virtuvės prietaisus nuo aukštos temperatūros poveikio. Jis veikia maisto ruošos ciklo metu ir po jo, atsižvelgiant į orkaitės vidinę temperatūrą.
Aušinimo ventiliatoriui veikiant, įprastai girdėti tylus dūzgimo garsas. Taip pat galite pastebėti šiltą oro srautą, sklindantį iš tarpo tarp orkaitės durelių ir valdymo skydelio.

3.2. PIRMAS NAUDOJIMAS

Kai prietaisas įjungiamas pirmą kartą, pirmiausia reikia nustatyti paros laiką.

- **NUSTATYKITE LAIKĄ.** Ekrane bus rodoma OFF (išjungta). Paspauskite „+“, kad ureguliuotumėte esamą valandą. Palaukite 5 sekundes, kol patvirtinsite.

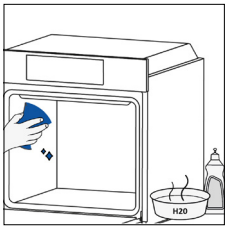


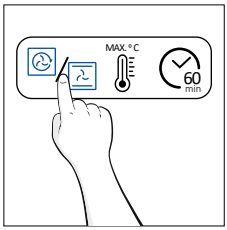


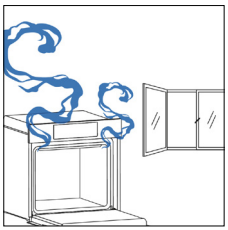


3.3. PARENGIAMIEJI VALYMO DARBAI

Prieš pirmą kartą naudodami orkaitę nuvalykite. Išorinius paviršius nušluostykite drėgna minkšta šluoste. Karšto vandens ir plovimo skysčio tirpalu nuplaukite visus priedus ir išvalykite orkaitės vidų. Tuščioje orkaitėje nustatykite maksimalią temperatūrą ir palikite veikti maždaug 1 valandą – taip pašalinsite visus užsilikusius naujo prietaiso kvapus.





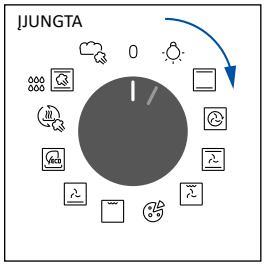


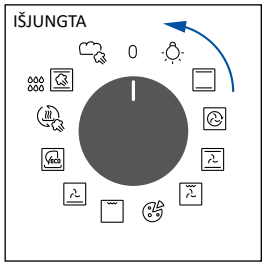
4. GAMINIO VEIKIMAS

4.1. KAIP GAMINYS VEIKIA

ORKAITĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Norėdami įjungti orkaitę, pasukite funkcinę rankenėlę (pagal / prieš laikrodžio rodyklę) ir pasirinkite programą. Norėdami ją IŠJUNGTI, nustatykite funkcinę rankenėlę į padėtį „0“.

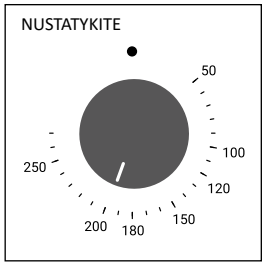




KAIP NUSTATYTI MAISTO RUOŠOS PROGRAMĄ

Pasukite funkcinę rankenėlę, kad pasirinktumėte norimą programą, ir pasukite temperatūros pasirinkimo rankenėlę, kad nustatytumėte temperatūrą.





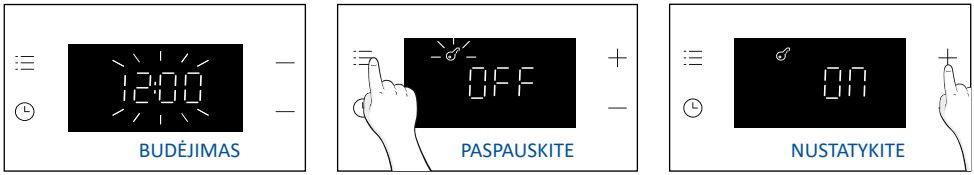
PAGRINDINIS MENIU

Atidarykite pagrindinį meniu paspausdami ☰ . Norėdami naršyti bakstelėkite ☰ tiek kartų, kiek reikia, kad įvestumėte toliau nurodytus nustatymus.

KLAVIŠŲ UŽRAKTAS

Ši funkcija leidžia užrakinti ekraną, kad nenaudotų vaikai.
Norėdami įjungti ekrano užraktą, vieną kartą paspauskite „Pagrindinis meniu“, tada paspauskite „+“, kad patvirtintumėte funkciją.
Norėdami išjungti užraktą, paspauskite „Pagrindinis meniu“, tada paspauskite „-“.

Aktyvinkite



Išjunkite



PASTABA:

Mygtukų užrakto režimas: Jei užraktas aktyvus, kai funkcijų pasirinkimo rankenėlė yra kitoje nei „0“ padėtyje, neveiks tik ekrano mygtukai, kol užraktas nebus išjungtas. Jei funkcijų pasirinkimo rankenėlė pasikeičia į kitą padėtį, gaminys veiks pagal pasirinktą programą.

LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

Leidžia keisti paros laiką.
Paspauskite ☰ , kad įeitumėte į pagrindinį meniu. Bakstelėkite ☰ , tiek kartų (2 k.), kiek reikia, kad pasirinktumėte „Paros laikas“. Tada naudokite „+/-“, kad sureguliuotumėte vertę. Norėdami patvirtinti, palaukite 5 sekundes arba vieną kartą paspauskite pagrindinį meniu ☰ .

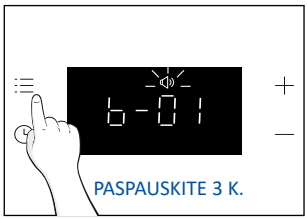


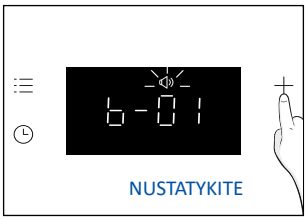
PASTABA: orkaitėje numatytasis nustatymas yra „24h“ režimas. Norėdami perjungti į „12h“ režimą, budėjimo režimu palaikykite „+“ 5 sekundes. Padarykite tą patį, kad grąžintumėte „24h“ režimą.

ĮSPĖJAMOJO SIGNALO GARSUMAS

Leidžia keisti įspėjamojo tono garsumą.

Paspauskite , kad įeitumėte į pagrindinį meniu. Bakstelėkite tiek kartų (3 k.), kiek reikia, kad pasirinktumėte „Įspėjamojo signalo garsumas“. Ekrane pasirodys „b-01“. Skaičiai rodo garso intensyvumo lygį, kurį galima redaguoti naudojant „+/-“. Norėdami patvirtinti, palaukite 5 sekundes arba vieną kartą paspauskite meniu .



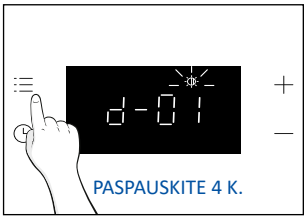




EKRANO RYŠKUMAS

Leidžia keisti orkaitės ekrano tono ryškumą.

Paspauskite , kad įeitumėte į pagrindinį meniu. Bakstelėkite tiek kartų (4 k.), kiek reikia, kad pasirinktumėte „Įspėjamojo signalo garsumas“. Ekrane pasirodys „d-01“. Skaičiai rodo ryškumo intensyvumo lygį, kurį galima redaguoti naudojant „+/-“. Norėdami patvirtinti, palaukite 5 sekundes arba vieną kartą paspauskite meniu .







LAIKMAČIO MENIU

Atidarykite laikmačio meniu paspausdami . Norėdami naršyti bakstelėkite tiek kartų, kiek reikia, kad įvestumėte toliau nurodytus nustatymus.

MAISTO RUOŠOS TRUKMĖ

Leidžia iš anksto nustatyti maisto ruošos laiką, reikalingą pasirinktam receptui.
AKTYVINIMAS: paspauskite , kad įeitumėte į laikmačio meniu. Tada naudokite „+/-“, kad sureguliuotumėte vertę. Norėdami patvirtinti, palaukite 5 sekundes arba paspauskite „Laikmačio meniu“.







Atgalinis skaičiavimas pradedamas, kai nustatomas laikmatis. Maisto ruošos metu galima pakeisti trukmės vertę įjungiant maisto ruošos trukmės režimą ir naudojant „+/-“. Pasibaigus trukmei, ekrane bus rodoma „End“ (pabaiga).
Norėdami sustabdyti maisto ruošos trukmę, palaikykite laikmačio mygtuką 3 sekundes arba iš naujo nustatykite laikmačio vertę naudodami „-“.

Kai maisto ruoša baigta:

1. Ekrane rodoma „End“ (pabaiga), įspėjamasis signalas skambės 30 sekundžių, jei neatšauktas.
2. Paspauskite laikmačio mygtuką , kad atšauktumėte įspėjamąjį signalą. „End“ (pabaiga) išnyks iš ekrano ir bus rodomas dabartinis paros laikas.

ĮSPĖJIMAS! Dabar orkaitė veikia rankiniu režimu, orkaitės funkcija ir termostato komutatorius taip pat turėtų būti išjungti, jei ne, orkaitė bus šildoma.

PASTABA. Įspėjamasis signalas bus nutildytas paspaudus bet kurį mygtuką, išskyrus laikmačio mygtuką , o ekrane liks „End“ (pabaiga) ir orkaitė neveiks.

LAIKMATIS

Leidžia naudoti orkaitę kaip žadintuvą.
AKTYVINIMAS: paspauskite , kad įeitumėte į laikmačio meniu. Bakstelėkite tiek kartų, kiek reikia (2 k.), kad pasirinktumėte laikmatį. Tada naudokite “+/-”, kad sureguliuotumėte vertę.
Norėdami patvirtinti, palaukite 5 sekundes arba paspauskite „Laikmačio meniu“.







Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui

1. Ekrane mirksi įspėjamojo signalo piktograma ir skleidžiamas garsinis signalas, kuris trunka 30 sek., jei neatšaukiamas.
2. Paspauskite bet kurį klavišą, kad atšauktumėte įspėjamąjį signalą. Ekrane bus rodomas dabartinis paros laikas. Orkaitė veiks, kol kairioji rankenėlė bus pasukta į 0 padėtį.

Norėdami sustabdyti laikmatį, palaikykite laikmačio mygtuką 3 sekundes arba iš naujo nustatykite vertę naudodami „-“.

ORKAITĖS KOMUTATORIAUS BŪSENOS INDIKACIJA

Temperatūros parinkiklis

Kai orkaitės temperatūra yra žemesnė už nustatytą temperatūrą, ekrane rodoma piktograma (termostatas ĮJUNGTAS).

4.2. MAISTO RUOŠOS FUNKCIJOS

4.2.1. STANDARTINĖS FUNKCIJOS

PASTABA. Vadovaukitės toliau lentelėje pateiktomis instrukcijomis dėl pašildymo. „YRA“ reiškia, kad reikia pašildyti; „NĖRA“ reiškia, kad pašildyti nerekomenduojama, o maisto produktai turi būti įdėti į šaltą orkaitę.

Simbolis	Funkcija	Siūloma lentynos padėtis	Pašildymas	Pasiūlymai
	Lempa			
	*Įprastas	L2/L3	YRA	IDEALIAI TINKA: pyragams, duonai, sausainiams, apkepams su įdaru viename lygyje, naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą.
	Daugiapakopė	L4 (viena skarda) L2+L5 (dvi skardos) L2+L4+L6 (trys skardos)	YRA	IDEALIAI TINKA: pyragams, sausainiams ir picoms viename ar daugiau lygių. Idealiai tinka įvairiems maisto produktams ruošti.
	Pagalbinis ventiliatorius	L2/L3/L4	YRA	IDEALIAI TINKA: visas viščiukas, vištienos gabaliukai, daržovės ir pyragaičiai viename lygyje, naudojant ventiliatoriaus derinį su viršutiniu ir apatiniu kaitinimo elementais.
	Grill + ventiliatorius	L4/L5	YRA	IDEALIAI TINKA: mėsos abalams (kepsniams) arba apkepamiems maisto produktams. Naudokite uždarę dureles. Įkiškite nuvarvėjimo padėklą po lentyna, kad surinktumėte sultis. Praėjus pusei maisto ruošos laiko, maistą apverskite, jei reikia.
	Pica	L2/L3	YRA	IDEALIAI TINKA: visų rūšių picoms su orkaitės pašildymu arba be to.
	**Grill	L6 – plonam maistui, L4 – tirštesniam maistui.	NĖRA	IDEALIAI TINKA: dideliems dešrų, kepsnių ir skrudintos duonos kiekiams. Visa sritis po kepsninės elementu įkaista. Naudokite uždarę dureles. Apverskite maistą praėjus dviem trečdaliams maisto ruošos laiko (jei reikia).
	Apatinės dalies šildymas + ventiliatorius	L3/L4	NĖRA	IDEALIAI TINKA: tortams, apkepams su įdaru ir plonoms picoms, naudojant ventiliatorių ir apatinį kaitinimą. Tai padeda ruošti apdoroti dalį netiesiogiai spinduliuojamu karščiu.
	*ECO	L3/L4	NĖRA	IDEALIAI TINKA: vištienos gabaliukams, mėsos gabalams, žuviai ar apkepui ruošti. Įkiškite nuvarvėjimo padėklą po lentyna, kad surinktumėte sultis. Praėjus pusei maisto ruošos laiko, maistą apverskite, jei reikia. Ši funkcija leidžia taupyti energiją ruošiant maistą ir maistas išlieka drėgnas ir minkštas.

	Pašildymas	L3/L4	NĖRA	Ši funkcija skirta pašildyti anksčiau paruoštus patiekalus ir kepinius, išlaikant jų kokybę. Garais papildomas pašildymas neleidžia maisto paviršiui išdžiūti. Šiluma paskirstoma švelniai ir tolygiai, todėl išsaugomas pirminis maisto skonis ir aromatas, tarsi jis būtų ką tik pagamintas.
	Garai°	L3/L4	NĖRA	Idealiai tinka: daržovėms, pyragams, sausainiams, ryžiams, mėsai, žuviai ir paukštienai gaminti viename lygyje, naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą su papildoma garų funkcija. Garų ir karščio derinys suteikia patiekalams minkštą vidų ir traškią plutelę. Ši funkcija taip pat idealiai tinka gaminti žemoje temperatūroje – užtikrina, kad kepsniai būtų minkšti, sultingi ir tolygiai iškepę.
	Duona	L3/L4	NĖRA	Idealiai tinka: įvairių rūšių duonai, pavyzdžiui, pilno grūdo duonai, čiabatoms ir bagetėms, kepti. Dėl specialaus garų ir karščio derinio duona iškepa profesionalios kokybės – traški, sodrios spalvos ir blizgia plutele.

* Išbandyta pagal EN 60350-1, siekiant nustatyti elektros energijos sąnaudas ir elektros energijos naudojimo klasę.
** Naudokite uždarę dureles.

5. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS

5.1. BENDROJI MAISTO RUOŠOS LENTELĖ

PASTABA. Kepant pyragus, apkepus su įdaru ir kitus receptus, kai reikia formos arba indo, padėkite 2 pakopomis viršutinę skardą kairėje pusėje ir apatinę skardą dešinėje pusėje.

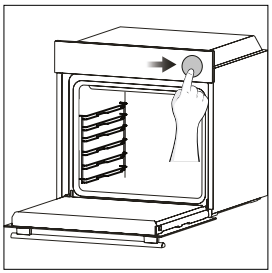
Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošos programa	T°C	Pašildymas	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.)
Saldūs kepiniai	Maži pyragaičiai / bandelės	1	Įprastas Daugiapakopė Pagalbinis ventiliatorius	170°C 155°C 140°C	Y	Gilesnis padėklas	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Daugiapakopė	150°C		Giliau + Kepimo skardas	L2+L5	35-45
		3	Daugiapakopė	145°C		Giliau + Kepimo skardas	L2+L4+L6	40-50
	Biskvitai (26 cm skersmens)	1	Įprastas Daugiapakopė Pagalbinis ventiliatorius	160°C 160°C 150°C	Y	Metalinės grotelės + Torto kepimo forma	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Daugiapakopė	150°C		Metalinės grotelės + Torto kepimo forma	L1+L4	40-50
	Sausainiai	1	Įprastas Daugiapakopė Pagalbinis ventiliatorius	150°C 150°C 130°C	Y	Gilesnis padėklas	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Daugiapakopė	140°C		Giliau + Kepimo skardas	L2+L5	50-60
	Spurgos	1	Įprastas	190°C	Y	Gilesnis padėklas	L3	25-35
		2	Daugiapakopė	170°C		Gilesnis padėklas	L2+L5	35-45
	Yorkshire pudding	1	Įprastas	200°C	Y	Gilesnis padėklas	L3	20-30
	Morengai	1	Daugiapakopė	90°C	Y	Gilesnis padėklas	L4	80-100
	Migdoliniai sausainiai	1	Įprastas	150°C	Y	Gilesnis padėklas	L3	15-20
	Obuolių pyragas	1	Įprastas	170°C	Y	Metalinės grotelės + Torto kepimo forma	L2	70-80
		1	Pagalbinis ventiliatorius	150°C	Y	Metalinės grotelės + Torto kepimo forma	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Įprastas	170°C	Y	Metalinės grotelės + Torto kepimo forma	L4	60-70
	Pyragaičiai	2	Apatinės dalies šildymas + ventiliatorius	180°C	N	Metalinės grotelės + Torto kepimo forma	L3	30-40
	Šokoladinis suflė	1	Įprastas	200°C	Y	Gilesnis padėklas + molds	L3	10-15
	Sūrio pyragas	1	Įprastas	150°C	Y	Metalinės grotelės + Torto kepimo forma	L2	50-65
	Šaldyti prancūziški rageliai	1	Įprastas	180°C	Y	Gilesnis padėklas	L3	20-25
		2	Daugiapakopė	180°C		Gilesnis padėklas	L2+L5	25-35
		3	Daugiapakopė	160°C		Gilesnis padėklas	L2+L4+L6	30-40
	Šaldytas štrudelis	1	Įprastas	200°C	Y	Gilesnis padėklas	L3	30-45

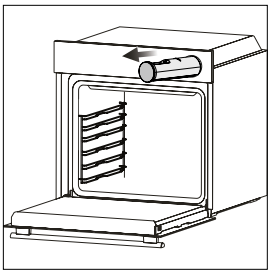
Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošos programa	T°C	Pašild-ymas	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas po pašild-ymo* (min.)
Duona ir plokščia duona	Skrudinta duona	1	Grill	max	N	Metalinės grotelės	L6	8-10
	Fokačija	1	Įprastas	200°C	Y	Gilesnis padėklas	L3	25-35
	Viso grūdo duona	1	Įprastas	200°C	Y	Gilesnis padėklas	L3	30-50
Pikantiški pyragai ir troškiniai	Sūrūs pyragaičiai / apkepai su įdaru (26 cm skersmens)	1	Įprastas	200°C	Y	Metalinės grotelės + Apkepo forma	L1 or L2	30-50
		2	Daugiapakopė	180°C		Metalinės grotelės + Apkepo forma	L1+L4	50-70
	Sūrio suflė	1	Įprastas	200°C	Y	Gilesnis padėklas	L3	20-30
	Šviežia lazanija	1	Įprastas	200°C	Y	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	30-45
	Šaldyta lazanija	1	Įprastas	180°C	Y	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	35-50
	Šaldyti vamzdučiai	1	Įprastas	200°C	Y	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	35-50
	Kepti makaronai	1	ECO	200°C	N	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L4	25-35
Pica	Šviežia pica (skarda)	1	Įprastas Pica	230°C 230°C	Y N	Gilesnis padėklas	L2 or L3	15-25 25-35
		2	Daugiapakopė	180°C	Y	Giliau + Kepimo skardas	L2+L5	30-40
	Šviežia pica (apvali)	1	Įprastas Pica	max max	Y N	Kepimo skarda	L2 or L3	8-15 10-25
		2	Daugiapakopė	180°C	Y	Giliau + Kepimo skardas	L2+L5	30-40
	Šaldyta pica (plona pluta)	1	Daugiapakopė	220°C	N	Air Fry skarda***	L4	15-25
		2	Daugiapakopė	200°C	Y	Metalinės grotelėss	L2+L5	15-20
		3	Daugiapakopė	180°C		Metalinės grotelėss	L2+L4+L6	15-25
Mėsa ir paukštiena	Keptas visas viščiukas** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	N	Metalinės grotelės. Kepimo skardą padėkite ties L1.	L3	50-70
		1	Pagalbinis ventiliatorius	200°C	Y	Gilesnis padėklas	L2	45-60
	Vištienos šlaunelės	1	Daugiapakopė	220°C	N	Air Fry skarda***	L4	35-45
		1	Pagalbinis ventiliatorius	190°C	Y	Gilesnis padėklas	L3	30-50
	Kepta antiena**	1	ECO	220°C	N	Metalinės grotelės. Kepimo skardą padėkite ties L1.	L3	50-70
	Šaldyti grynuoliai (600-800)	1	Daugiapakopė	190°C	N	Air Fry skarda***	L4	20-30

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošos programa	T°C	Pašild-ymas	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.)
Mėsa ir paukštiena	Kepta kalakutiena**	1	ECO	220°C	N	Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas	L3	50-70
		1	Pagalbinis ventiliatorius	200°C	Y	Gilesnis padėklas	L2	45-60
	Kiaulienos šonkauliai (1000-1200g)	1	Įprastas	200°C	Y	Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas	L3	80-100
	Dešrelės**	1	Grill	230°C	N	Metalinės grotelės. Kepimo skardą padėkite ties L1.	L4	30-40
	Kepta jautiena (500g)	1	Įprastas	220°C	Y	Kepimo skarda	L3	20-40
	Maltos mėsos kepsnys (1000-1500g)	1	Įprastas	180°C	Y	Kepimo skarda	L3	40-50
	Kepta vištiena su bulvėmis	1	ECO	220°C	N	Gilesnis padėklas	L4	55-75
		1	Pagalbinis ventiliatorius	200°C	Y	Gilesnis padėklas	L2 or L3	50-60
Žuvis ir jūros gėrybės	Ant grotelių keptos jūros gėrybės	1	Grill	220°C	N	Metalinės grotelės	L4	15-30
	Šaldytos žuvies lazdelės	1	Daugiapakopė	200°C	N	Air Fry skarda***	L4	20-25
	Žuvies filė	1	Įprastas	170°C	Y	Gilesnis padėklas	L3	10-25
	Kepta žuvis	1	ECO	200°C	N	Metalinės grotelės. Kepimo skardą padėkite ties L1.	L4	20-30
Daržovės	Daržovių užkepėlė	1	ECO	200°C	N	Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas	L4	25-35
	Šaldytos gruzdintos bulvės (300-500g)	1	Daugiapakopė	200°C	N	Air Fry skarda***	L4	30-40
	Šaldytos bulvių skiltelės (400-600g)	1	Daugiapakopė	200°C	N	Air Fry skarda***	L4	25-35
	Bulvių apkepas	1	ECO	200°C	N	Metalinės grotelės + Orkaitei tinkamas indas	L4	25-35
	Keptos bulvės	1	Įprastas	200°C	Y	Gilesnis padėklas	L4	50-60
		1	Pagalbinis ventiliatorius	180°C	Y	Gilesnis padėklas	L4	20-30

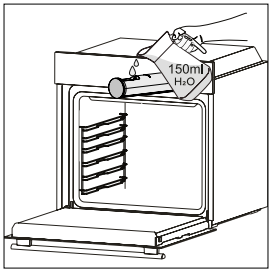
Maisto ruošos laikas gali skirtis priklausomai nuo naudotojo recepto ir sudėties.
* jei reikia pašildyti
** Jei reikia, apverskite maistą kepimo metu.
*** Priklauso nuo orkaitės modelio.

5.2. KAIP NNAUDOTI GARŲ TALPYKLĄ GAMINANT GARŲ PROGRAMOMIS

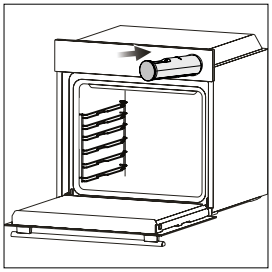


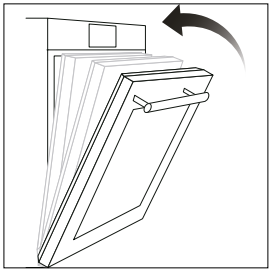


1. Lengvai paspauskite garų talpyklą, kad ją atidarytumėte.

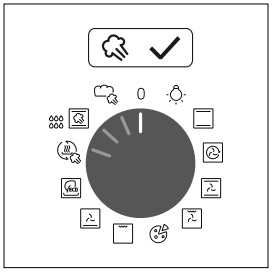


2. Įpilkite 150 ml geriamojo vandens į garų talpyklą naudodami ąsotį arba pildykite ją tiesiai iš čiaupo. Neviršykite maksimalaus vandens lygio, pažymėto talpyklos viduje.





3. Įstumkite garų talpyklą, kad ji užsidarytų, įdėkite maistą į orkaitę ir uždarykite orkaitės dureles.



4. Pasirinkite garų funkciją ir nustatykite temperatūrą, kad pradėtumėte gaminti. Pasirinkus garų programą, naudotojo sąsajoje bus rodomas priminimas papildyti garų talpyklą vandeniu, net jei šis veiksmas jau buvo atliktas anksčiau.

PASTABA. Jei įpilsite per daug vandens, jo perteklius gali likti garų talpykloje. Baigę gaminti, ištuštinkite talpyklą.

PASTABA. Gaminant su garais, gaminimo pabaigoje ant ertmės dugno gali būti matoma šiek tiek vandens arba kondensato.

5.3. FRESH FLAVOUR LENTELĖ*

„Fresh Flavour“ lentelėje pateikiamos rekomenduojamos garų programų nuostatos. Naudodamiesi šia lentele galėsite gaminti įvairius patiekalus be išankstinio orkaitės įkaitinimo. Faktinė gaminimo trukmė gali skirtis priklausomai nuo recepto, ingredientų ir maisto kiekio.

Receptas	Porcijos dydis	Maisto ruošos programa	T°C	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas (min.)
Balta duona	500-1000 g	Duona	180	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	30-40
Bandelės	6-8 vnt.	Duona	180	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	25-35
Viso grūdo duona	400-600 g	Duona	170	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	20-35
Ruginė duona	500-1000 g	Duona	170	Tinklelis + forma	L3	30-45
Bagetė	400-500 g	Duona	180	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	25-35
Čiabata	6-8 vnt.	Duona	180	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	25-35
Beigeliai	6-8 vnt.	Duona	160	Orkaitės kepimo skarda gili	L2	30-40
Sumuštinių kepalai	5-10 vnt.	Duona	160	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	15-25
Brioša	6-8 vnt.	Duona	160	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	20-30
Fokača	1000-1200 g	Duona	160	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	30-40
Jautienos filė, vidutinė **	400-500 g	Garai°	190	Metalinės grotelės + L2 kepimo skarda	L3	35-45
Jautienos filė, lėtai virta **	400-500 g	Garai°	110	Metalinės grotelės + L2 kepimo skarda	L3	40-50
Jautienos velingtonas	1000-1500 g	Garai°	200	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	40-50
Mėsos kepsnys	1000-1500 g	Garai°	200	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	40-50
Kepsnys kiaulienoje **	1000-1500 g	Garai°	190	Metalinės grotelės + L2 kepimo skarda	L3	60-70
Kepsnys kiaulienoje, lėtai virta **	1000-1500 g	Garai°	110	Metalinės grotelės + L2 kepimo skarda	L3	80-100
Ėrienos šonkauliukai	800-1000 g	Garai°	190	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	60-80
Ėrienos blauzdelė	1500-2000 g	Garai°	200	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	80-100
Vištienos krūtinėlė	300-500 g	Garai°	220	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	20-30
Vištienos blauzdelės	1000 gr (apie. 10 vnt)	Garai°	220	Metalinės grotelės + L2 kepimo skarda	L3	40-50
Lašišos filė	600 gr (apie. 4 vnt)	Garai°	150	Orkaitės kepimo skarda gili	L2	15-25
Lašišos filė, lėtai virta	600 gr (apie. 4 vnt)	Garai°	110	Orkaitės kepimo skarda gili	L2	25-35
Jūrinio ešerio filė	500 gr (apie. 4 vnt)	Garai°	150	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	10-25
Jūrinio ešerio filė, lėtai virta	500 gr (apie. 4 vnt)	Garai°	110	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	20-30
Dorados	500-700 g	Garai°	160	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	30-40

Receptas	Porcijos dydis	Maisto ruošos programa	T°C	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas (min.)
Maži pyragaičiai/keksiukai	10-20 vnt.	Garai°	170	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	35-45
Riedus vaisių pyragas, lėtai virtas	1000-1500 g	Garai°	140	Metalinis tinklelis + forma	L3	60-80
Sūrio pyragas	1000-1500 g	Garai°	140	Metalinis tinklelis + forma	L2	60-80
Šaldytas kruasanas	4-6 vnt.	Garai°	200	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	20-30
Daržovių mišinys	1000-1500 g	Garai°	220	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	50-60
Keptos bulvės, perpjautos pusiau	500-1000 g	Garai°	210	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	50-60
Baklažanai, perpjauti pusiau	400-500 g	Garai°	210	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	30-45
Žiediniai kopūstai	400-500 g	Garai°	210	Metalinės grotelės + Pyrex	L3	30-40
Pankoliai	400-600 g	Garai°	200	Metalinės grotelės + Pyrex	L3	45-55
Morkų lazdelės	250-500 g	Garai°	200	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	35-45
Moliūgai kubeliais	500-800 g	Garai°	160	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	30-40
Brokoliai	400-600 g	Garai°	150	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	30-40
Daržovių flanas	6 ramekinai	Garai°	200	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	30-40
Pica	1 slice (200-300 g)	Pašildymas	110	Pyrex / orkaitės indas	L3	10-15
Fokača	200-400 g	Pašildymas	110	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	10-20
Bandelės	300-500 g	Pašildymas	110	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	15-25
Šaldyta duona	200-500 g	Pašildymas	110	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	10-20
Bandelių bandelės	200-500 g	Pašildymas	120	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	20-30
Makaronai	500-1000 g	Pašildymas	110	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	10-20
Pyragai (keksiukai)	100-300 g	Pašildymas	140	Orkaitės kepimo skarda gili	L3	25-35
Lazanija	500-1000 g	Pašildymas	120	Pyrex / orkaitės indas	L3	30-40
Vieno puodo patiekalai (apkepai ir keptos daržovės)	400-700 g	Pašildymas	120	Pyrex / orkaitės indas	L3	30-40

* Paruošus arba pašildžius kai kuriuos patiekalus, orkaitės kameros dugne arba garų talpykloje gali likti vandens perteklius. Prieš pradėdami naują gaminimo ciklą, pašalinkite vandens perteklių iš abiejų vietų.
** Prieš dėdami mėsą į orkaitę, kelias minutes apkepkite ją iš visų pusių gerai įkaitintoje keptuvėje, kad susidarytų gardi plutelė. Prieš apkepdami galite pagardinti druska ir šviežiai maltais pipirais.

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

6.1. BENDROSIOS REKOMENDACIJOS

Reguliariai valomą prietaisą galbūt naudosite ilgiau. Prieš atlikdami valymo darbus rankiniu būdu palaukite, kol orkaitė atvės.

- Atlikę minimalius valymo darbus po kiekvieno orkaitės naudojimo, užtikrinsite puikią prietaiso švarą.
- Orkaitės sienelių neišklokite aliuminio folija arba parduotuvėse parduodama vienkartine apsauga. Aliuminio folija arba kita apsauga, tiesiogiai besiliečianti su įkaitusiu emaliu, gali išsilydyti ir pažeisti vidinių sienelių emalį.
- Kad orkaitės stipriai neišteptumėte ir dėl to neatsirastų stiprus dūmų kvapas, rekomenduojame nenaudoti prietaiso nustačius labai aukštą temperatūrą. Geriau nustatyti ilgesnę maisto ruošos trukmę ir šiek tiek sumažinti temperatūrą.
- Be kartu su orkaite pateikiamų priedų, rekomenduojame naudoti tik labai aukštai temperatūrai atsparius indus ir kepimo formas.

6.2. ORKAITĖS VALYMAS

6.2.1. ORKAITĖS VIDUJE: valymo funkcijos

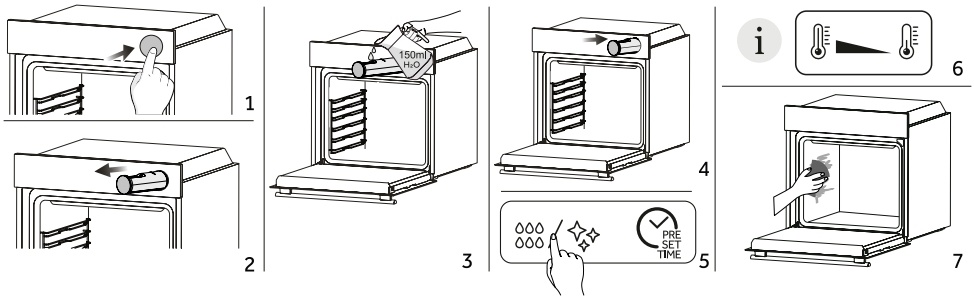
H_2O Cleaning

Funkcija „H_2O cleaning“ lengvai pašalina neprikibusius nešvarumus; tai greitas ir ekologiškas sprendimas, kai orkaitės ertmė išvaloma garais.

Kaip tai veikia:

1. Įpilkite 150 ml vandens į garų talpyklą naudodami ąsotį arba pildykite ją tiesiai iš čiaupo. Neviršykite maksimalaus vandens lygio, pažymėto talpyklos viduje.
2. Aktyvavus funkciją, naudotojo sąsajoje bus rodomas priminimas į garų talpyklą įpilti 150 ml vandens.
3. Nustatykite temperatūros rankenėlę ties 100 °C ir leiskite funkcijai veikti 20 min.
4. Valymo proceso pabaigoje leiskite orkaitei atvėsti.
5. Prietaisui atvėsus, vidinius orkaitės paviršius nuvalykite šluoste

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Prieš liesdami prietaisą įsitikinkite, kad jis vėsus. Reikia atsargiai elgtis su visais karštais paviršiais, nes kyla nudegimų pavojus. Naudokite distiliuotą arba geriamą vandenį. Nuvalykite maisto ruošos skyrių ir palaukite, kol visiškai išdžius, kad būtų išvengta galimo korozijos poveikio.



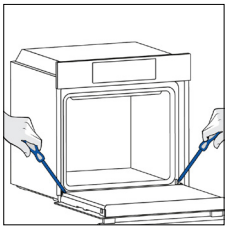
Valymas katalizės būdu (priklauso nuo orkaitės modelio)

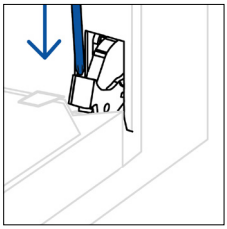
Orkaitės ertmėje išsidėsčiusios katalizinės plokštės padės lengviau išvalyti nešvarią orkaitę. Plokštės padengtos specialiu emaliu su mikroporomis, gerai sugeriančiu besitaškančius riebalus. Katalizinės cheminės reakcijos metu absorbuoti riebalai paverčiami dujiniais elementais esant aukštai temperatūrai.

Rekomendacija. Galite pakeisti katalizines plokštes po maždaug trejų metų naudojimo, ypač jei naudojate orkaitę nuo dviejų iki trijų maisto ruošos ciklų per savaitę. Taip užtikrinamas optimalus našumas ir švara.

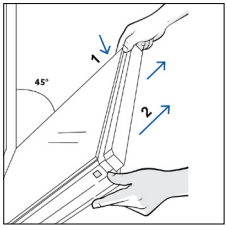
6.2.2. ORKAITĖS IŠORĖ: stiklinių durelių išėmimas ir valymas

1. Nustatykite dureles 90° kampu. Pasukite vyrių fiksavimo ąseles į išorę nuo orkaitės.

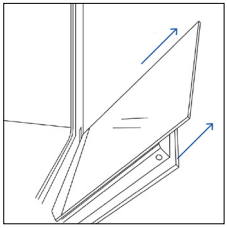




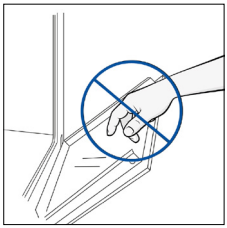
2. Nustatykite dureles 45° kampu. Vienu metu paspauskite du mygtukus abiejose durelių šoninių pečių pusėse ir patraukite į save, kad nuimtumėte viršutinį stiklinių durelių dangtelį.



3. Labai atsargiai išimkite orkaitės stiklą, pradėdami nuo vidinio sluoksnio. Procedūros metu tvirtai laikykite stiklą abiem rankomis ir padėkite jį ant paminkštinto plokščio paviršiaus (pvz., ant audinio).



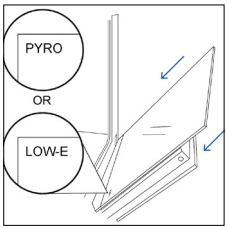
4. ⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Išorinio stiklo negalima išimti.



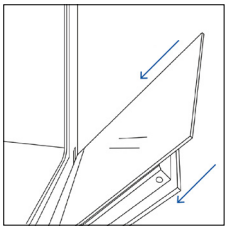
5. Nuvalykite stiklą minkšta šluoste ir tinkamomis valymo priemonėmis.



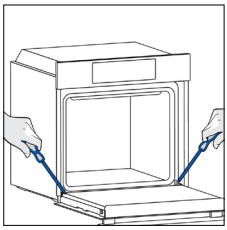
6. Įdėkite stiklo plokštes, įsitikinę, kad etiketė „LOW-E / PYRO“ yra teisingai įskaitoma ir yra apatinėje kairėje durelių pusėje, šalia kairiojo šono vyrio. Tada atspausdinta etiketė ant pirmojo stiklo liks durelių viduje.

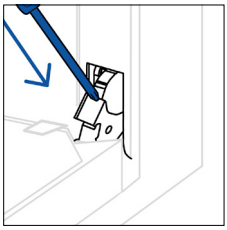


7. Uždėkite viršutinį stiklinių durelių dangtį, stumdami jį į vidų, kol išgirsite dviejų šoninių mygtukų spragtelėjimą.



8. Tada grąžinkite dureles į 90° padėtį ir į vidų pasukite vyrių fiksavimo ąseles link orkaitės vidaus.





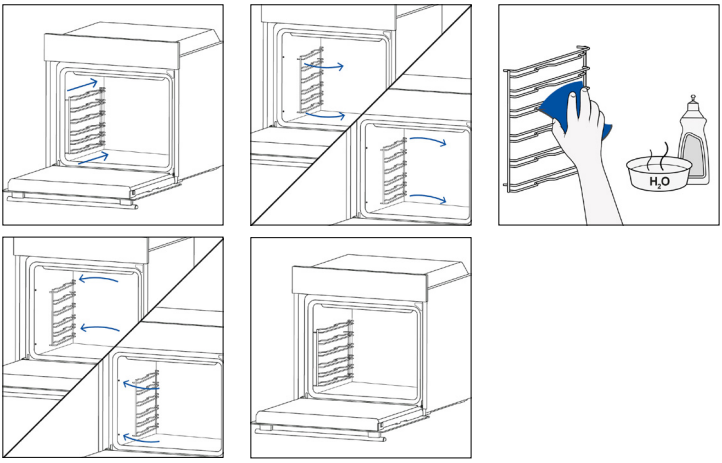
6.3. PRIEDŲ VALYMAS

Po kiekvieno naudojimo būtinai kruopščiai nuvalykite priedus ir nusausinkite rankšluosčiu.
Jei nešvarumų išlieka, galite palaikyti priedus vandens ir muilo tirpale maždaug 30 minučių ir vėl nuplauti.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Orkaites valymui niekuomet nenaudokite abrazyviu valikliu, plienines vielos kempineliu ar aštriu daiktu, nes galima nepataisomai sugadinti emaliuotas dalis. Naudokite tik vandeni, muila arba valiklius be baliklio (amoniako).

ŠONINIŲ LENTYNŲ VALYMAS

1. Išimkite šonines lentynas traukdami jas rodyklių kryptimi.
2. Norėdami nuvalyti šonines lentynas, įdėkite jas į indaplovę arba nuplaukite drėgna kempine ir būtinai nusausinkite.
3. Baigę valymo darbus, šonines lentynas įdėkite atgal atvirkštine tvarka.



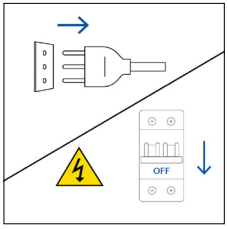
6.4. PRIEŽIŪRA

KOMPONENTŲ KEITIMAS

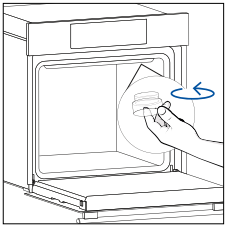
Lemputės keitimas viršuje:

1. Atjunkite orkaitę nuo maitinimo šaltinio.
2. Nuimkite lemputės stiklinį dangtelį.
3. Išimkite lemputę.
4. Pakeiskite lemputę nauja to paties tipo lempute.
5. Uždėkite stiklinį lemputės dangtelį.
6. Prijunkite orkaitę prie maitinimo šaltinio.

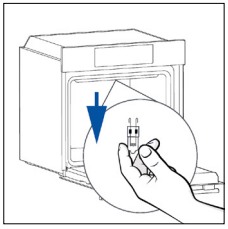
1 veiksmas



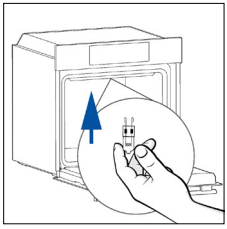
2 veiksmas



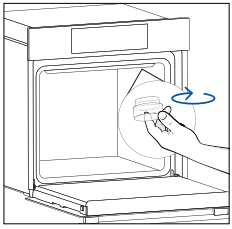
3 veiksmas



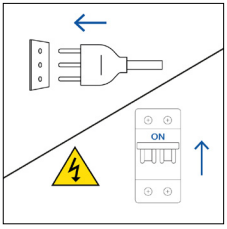
4 veiksmas

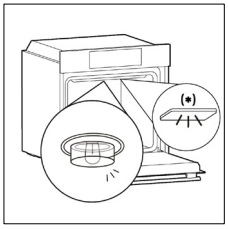


5 veiksmas



6 veiksmas





Šiame gaminyje įrengti vienas ar keli G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai (lemputė).
*Jei kiltų problemų su šia lempa, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.

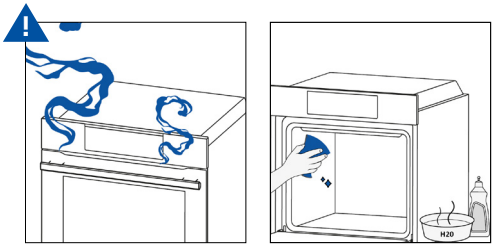
7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Jei naudojant orkaitę įvyksta klaida, ekrane rodomas klaidos identifikavimo kodas „ER“ ir du skaitmenys.
Išjunkite orkaitę ir ištraukite jos kištuką, palaukite kelias minutes, tada vėl prijunkite.
Jei klaida išnyksta, galite naudoti orkaitę. Jei ne, skambinkite klientų aptarnavimo tarnybai ir praneškite ekrane rodomą kodą (ERXX).

Klaida



Dūmai



8. APLINKOS APSAUGA IR ATLIEKŲ ŠALINIMAS

8.1. APRIETAISO ŠALINIMAS



Šis prietaisas yra paženklintas pagal Europos Direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninių prietaisų (EEĮA). Elektros ir elektroninės įrangos atliekose yra ir teršiančių medžiagų (kurios gali turėti neigiamą poveikį aplinkai), ir bazinių elementų (kuriuos galima naudoti pakartotinai). Svarbu, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekos būtų specialiai apdorotos, siekiant tinkamai atskirti ir pašalinti teršalus ir atgauti visas medžiagas.
Žmonės gali atlikti svarbų vaidmenį užtikrindami, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekos netaptų aplinkosaugos problema. Būtina laikytis kelių pagrindinių taisyklių:
- elektros ir elektroninės įrangos atliekos neturėtų būti perdirbamos kaip buitinės atliekos;
- elektros ir elektroninės įrangos atliekos turėtų būti vežamos į specialias surinkimo zonas, kurias tvarko miesto taryba arba registruota bendrovė.

Daugelyje šalių didelės elektros ir elektroninės įrangos atliekos gali būti surenkamos iš namų.
Kai nusiperkate naują prietaisą, senąjį galite grąžinti pardavėjui, kuris turi vieną kartą priimti jį nemokamai, jei prietaisas yra tokio pat tipo ir atlieka tas pačias funkcijas kaip ir įsigytas prietaisas.

8.2. TAUPYMAS IR APLINKOS TAUSOJIMAS

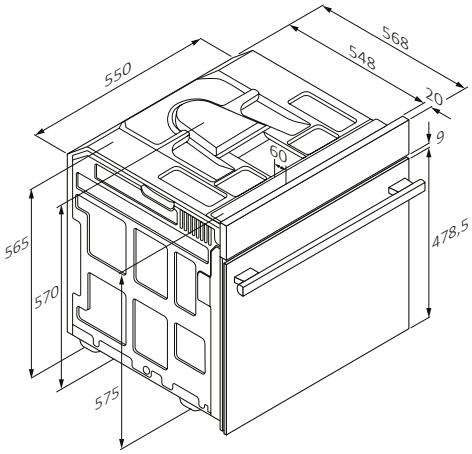
Jei įmanoma, orkaitės pašildymo stenkitės išvengti ir bandykite visada iki galo užpildyti orkaitę.
Orkaitės dureles darinėkite kuo įmanoma rečiau, nes kiekvieną kartą atidarius orkaitę iš ertmės sklinda šiluma. Norėdami stipriai sumažinti elektros energijos sąnaudas, išjunkite orkaitę likus 5–10 minučių iki numatyto maisto ruošos laiko pabaigos ir naudokite likusią, toliau orkaitės generuojamą šilumą.
Pasirūpinkite, kad sandarikliai visada būtų švarūs ir tvarkingi, ir už ertmės ribų nepasklistų šiluma.
Jei elektros tiekimo sutartį esate sudarę pagal valandinį tarifą, paprasta taupyti elektros energiją naudojant atidėtos maisto ruošos programą – maisto ruošos procesą pradėkite tada, kai tarifas mažesnis.

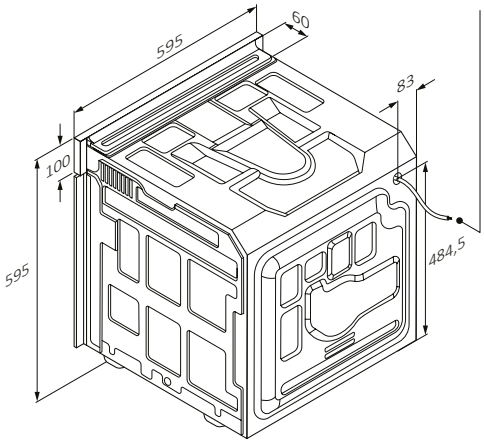
9. ĮRENGIMAS

Gaminio montavimo vaizdo įrašą galite peržiūrėti nuskaitę QR kodą.

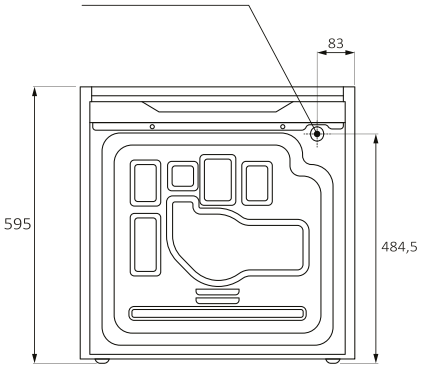
arba spustelėdami čia **link**

Kabelis 1100

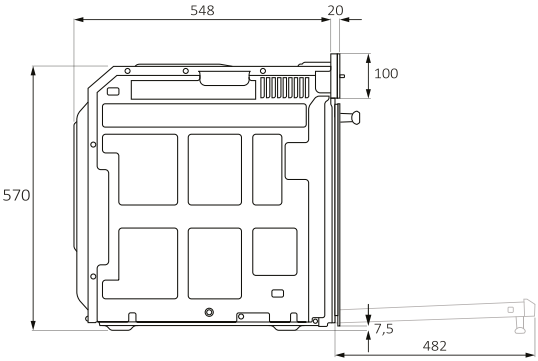




Kabelis 1100

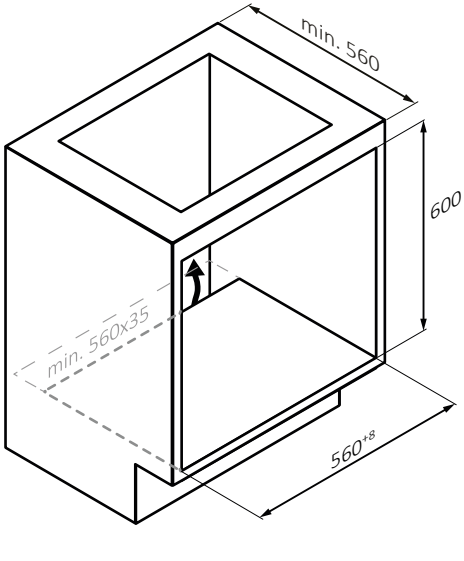


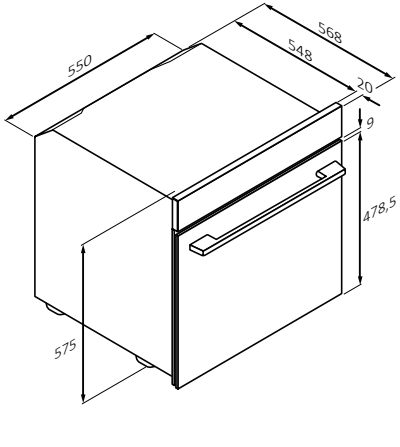
Vaizdas iš galo

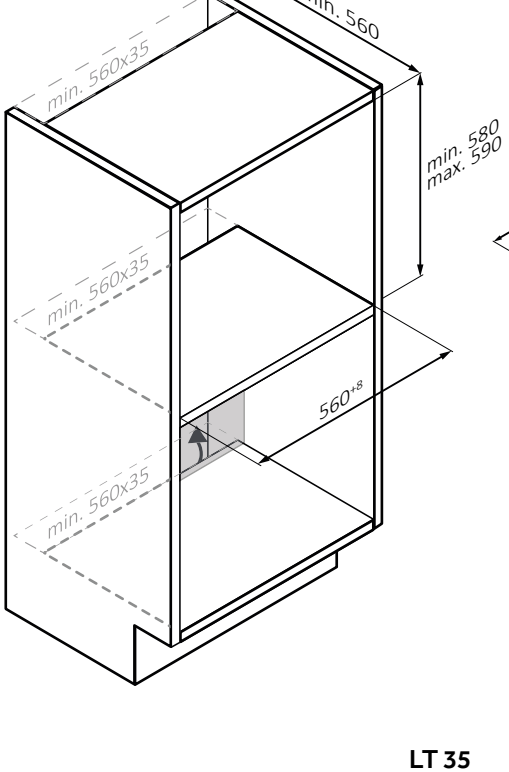


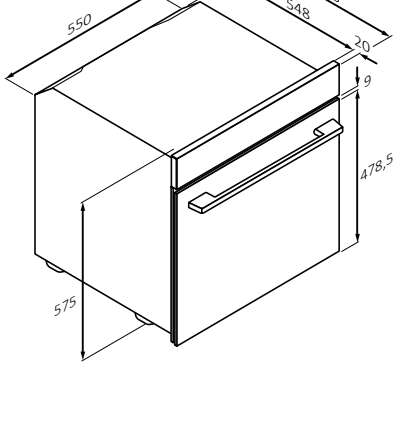
Vaizdas iš šono

mm

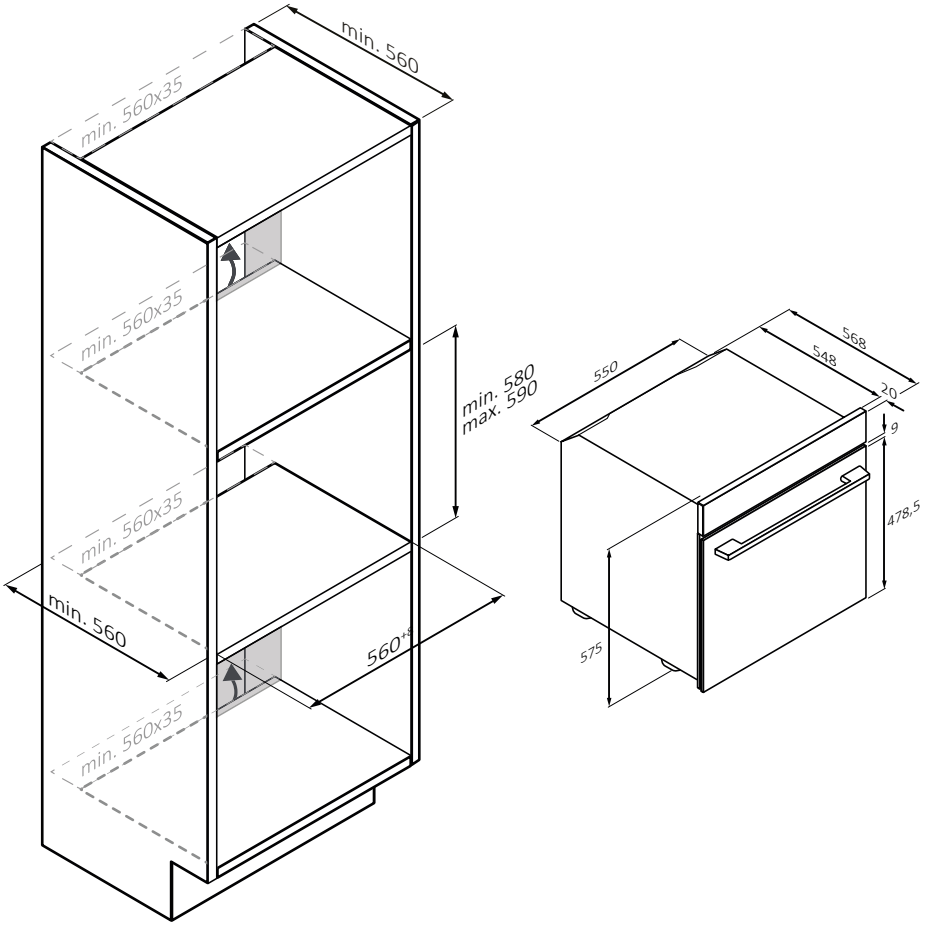

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

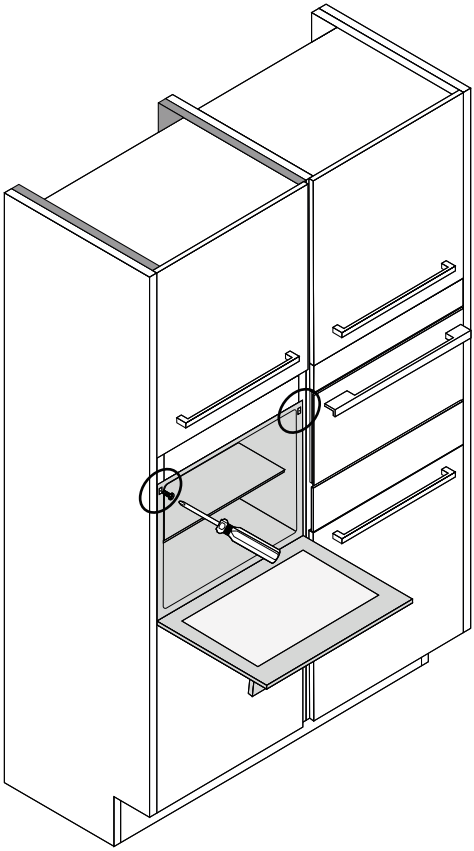

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

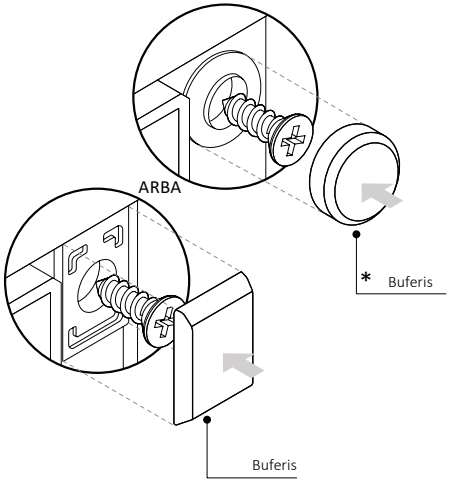

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(tik jei yra*)

mm

TERE TULEMAST

Aitäh, et valisite meie toote. Ohutuse tagamiseks ja parimate tulemuste saamiseks lugege see juhend, kaasa arvatud ohutusjuhised, hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks kasutamiseks alles.

Enne ahju paigaldamist märkige üles seerianumber, mida võite remontimiseks vajada. Kontrollige seadet transportimise ajal tekkinud kahjustuste suhtes ja kui te pole kindel, konsulteerige enne seadme kasutamist tehnikuga. Hoidke pakkematerjal lastele kättesaamatus kohas.

MÄRKUS. Pidage meeles, et ahju omadused ja tarvikud võivad olenevalt ostetud mudelist erineda.

SISUKORD

1. OHUTUSTEAVE

2. TOOTE TUTVUSTUS
2.1. Toote Ülevaade
2.2. Tarvikud
2.3. Juhtpaneel

3. ENNE ALUSTAMIST
3.1. Teave Alustamiseks
3.2. Esimene Kasutuskord
3.3. Eelnev Puhastamine

4. TOOTE KASUTAMINE
4.1. Kuidas Toode Toimib
4.2. Toiduvalmistamise Funktsioonid
4.2.1. Standardfunktsioonid

5. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED
5.1. Üldine Küpsetustabel
5.2. Kuidas Kasutada Aurupaaki Auruga Küpsetamise Programmide Jaoks
5.3. Fresh Flavour Tabel

6. HOOLDUS JA PUHASTUS
6.1. Üldised Soovitused
6.2. Ahju Puhastamine
6.2.1. Ahjus: Puhastusfunktsioonid
6.2.2. Väljaspool Ahju: Klaasukse Eemaldamine Ja Puhastamine
6.3. Tarvikute Puhastamine
6.4. Hooldus

7. VEAOTSING

8. KESKKONNAKAITSE JA KÕRVALDAMINE
8.1. Seadme Kõrvaldamine
8.2. Keskkonna Säästmine Ja Austamine

9. PAIGALDAMINE

1. OHUTUSTEAVE

ÜLDISED HOIATUSED

- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastit.
- Seadme kasutamise ajal muutub see kuumaks. Hoiduge ahjus olevate kütteelementide puutumisest.

Kasutada vastavalt ettenähtud otstarbele

- Kasutage ahju ainult ettenähtud otstarbel, st ainult toidu valmistamiseks; mis tahes muu kasutus, näiteks soojusallikana, loetakse mitteotstarbeliseks ja seetõttu ohtlikuks. Tootja ei ole vastutav kahjustuste eest, mis tulenevad ebaõigest, valest või ebamõistlikust kasutamisest.

Kasutuspiirangud

- Lapsed alates 8. eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalvel või kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada ilma järelevalveta.
- Lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalve all või kui nende ohutuse eest vastutaja on neid seadme ohutu kasutamise osas juhendanud.
- Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.
- ⚠ **HOIATUS:** seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Hoiduge kütteelementide puutumisest Alla kaheksa aasta vanused lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.
- ⚠ **HOIATUS**: Ligipääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Väikesed lapsed tuleks seadmest eemal hoida.

PAIGALDAMISHOIATUSED

- Ahi võib asuda kõrgel püstakus või tööpinna all.
- Enne kinnitamist tuleb tagada ahju paigaldusruumis hea ventilatsioon, et sisemiste osade jahutamiseks ja kaitsmiseks vajaliku värske õhu ringlus oleks piisav. Tehke joonistel näidatud avad vastavalt kinnituse tüübile. Kinnitage ahi alati seadmega kaasasolevate kruvidega mööbli külge.
- Seadme kasutamiseks nimisagedustel ei ole vaja teha täiendavaid toiminguid/seadistamisi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivukse taha.

- Paigaldamise ajaks tuleb ahi ülekuumenemise vältimiseks vooluvõrgust lahti ühendada.
- Kui valest paigaldamisest tulenevate rikete kõrvaldamiseks on vaja tootja abi, ei kuulu sellised abitööd garantii alla. Järgida tuleb professionaalselt kvalifitseeritud personali paigaldusjuhiseid.
- Valesti paigaldamine võib põhjustada kahju või vigastusi inimestele, loomadele või esemetele. Tootja ei kanna vastutust selliste kahjude ja vigastuste eest.
- Seadme peab paigaldama kvalifitseeritud tehnik, kes peab teadma ja järgima paigaldusriigis kehtivaid seadusi ja tootja juhiseid.
- Pärast seadme lahtipakkimist veenduge alati, et see ei ole kahjustatud. Probleemi korral võtke enne paigaldamist ühendust klienditeenindusega ja ärge ühendage seadet toiteallikaga.
- Enne seadme kasutamist eemaldada pakkematerjal.
- Paigaldamise ajal ärge kasutage ahju tõstmiseks ja liigutamiseks ahju ukse käepidet.
- Paigaldusmööbel ja sellega külgnev mööbel peavad taluma temperatuuri 95 °C.
- Soovitatav on paigaldamise ajal kanda kaitsekindaid, et vältida sisselõikeid.
- Ärge paigaldage seadet avatud keskkonda, mis puutub kokku ümbritseva keskkonna mõjudega.
- Seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel alla 2000 m.
- Kaitsekilede ja reklaamkleebiste eemaldamiseks ahju esipinnalt enne esimest kasutuskorda

ELEKTRIHOIATUSED

- Pistikupesa peab sobima sildil näidatud koormusega ning selle maanduskontakt peab olema ühendatud ja kasutusel. Maandusjuht on kollakasrohelist värvi. Selle toimingu peab tegema vastava kvalifikatsiooniga spetsialist.
- Ühenduse toiteallikaga saab teha ka seadme ja toiteallika vahele paigaldatava, kehtivatele õigusaktidele vastava omnipolaarse kaitselülitiga, mis suudab taluda maksimaalset ühendatud koormust ja mille kontaktide eraldatus vastab III kategooria liigpinge nõuetele.
- Kui pistikupesa ja seadme pistik ei ühildu, paluge kvalifitseeritud elektrikul asendada pistikupesa muu sobiva tüübiga. Pistik ja pistikupesa peavad vastama paigaldusriigi kehtivatele normidele.
- Kollakasrohelist maandusjuhet ei tohi kaitselülitiga katkestada. Ühendamiseks kasutatav pistikupesa või omnipolaarne kaitselüliti peab pärast seadme paigaldamist olema kergesti ligipääsetav.

- Kui toitekaabel on kahjustunud, peab ohtude minimeerimiseks selle välja vahetama tootja, tootja volitatud hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga spetsialist. Parandustööde osas pöörduge ainult klienditeeninduosakonna poole ja taotlege originaalvaruosade kasutamist.
- Enne mis tahes tööde või hooldustoimingute alustamist lahutage seade vooluvõrgust.
- ⚠ **HOIATUS:** elektrilöögi vältimiseks veenduge enne pirni vahetamist, et seade oleks välja lülitatud.
- Enne eemaldatavate osade eemaldamist tuleb ahi välja lülitada. Pärast puhastamist paigaldage need uuesti tagasi vastavalt juhistele.
- Igasuguse elektriseadme kasutamine eeldab teatud põhireeglite järgimist:
  - ärge tõmmake toitekaablist, et seadet toiteallikast lahti ühendada;
  - ärge puudutage seadet märgade või niiskete käte või jalgadega;
  - üldjuhul ei soovitata kasutada adaptereid, mitmikpistikupesasid ja pikendusjuhtmeid;
  - seadme talitlushäire ja/või halvasti töötamise korral lülitage seade välja ja ärge püüdke seda ise parandada, avada vms.
- ⓘ **MÄRKUS:** kuna ahi võib vajada hooldustöid, on soovitatav hoida kasutusvalmis veel üks seinapistikupesa, millega seade ühendada juhul, kui see paigalduskohast eemaldatakse.
- Igasugune valesti tehtud remont, paigaldamine ja hooldus võib kasutajat tõsiselt ohustada.
- Tootmisettevõte teatab, et ei vastuta otseste ega kaudsete kahjude eest, mis on põhjustatud ebaõigest paigaldus-, hooldusvõi remonditööst. Lisaks ei vastuta see kahjude eest, mis on põhjustatud maandussüsteemi puudumisest või katkemisest (nt elektrilöök).
- ⚠ **ETTEVAATUST:** termilise katkestuse tahtmatust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi seda seadet toita välise lülitusseadme, näiteks taimeri kaudu ega ühendada vooluahelaga, mida vahend regulaarselt sisse ja välja lülitab.
- Seade ei ole mõeldud aktiveerimiseks välise taimeri ega eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

KASUTAMINE JA HOOLDUS

- Tilkumisalus kogub toiduvalmistamise ajal tilkuvaid jääke.
- Kui asetate Airfry aluse või resti küljesiinidele, veenduge, et külje lühem osa (sulguri ja väljaulatuva osa vahel) on suunatud ahju sisemuse poole. Kui restil on dekoratiivne metallvarras, asetage see ahju väliskülje poole, nii et kaubamärgi logo oleks nähtav ja loetav. Õiget paigutust vaadake ka selle kasutusjuhendi jaotises Lisatarvikud olevalt pildilt.

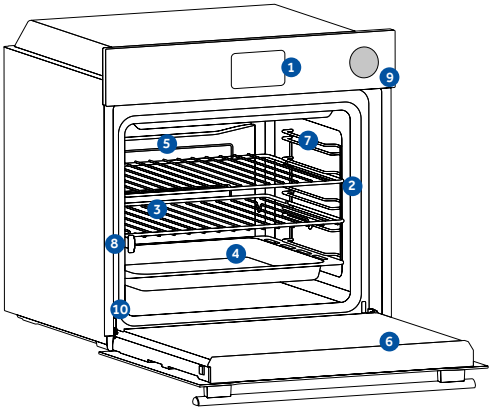
- Ärge kasutage ahjuukse klaaside puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.
- Kasutage ainult sellele ahjule soovitatud temperatuurisondi.
- Küpsetamise ajal võib niiskus kondenseeruda ahju õõnde või ukse klaasile. See on normaalne seisund. Selle efekti vähendamiseks asetage toit ahju 10-15 minutit pärast toite sisselülitamist. Igal juhul kaob kondensatsioon, kui ahi jõuab küpsetustemperatuurini.
- Küpsetage köögivilju avatud aluse asemel kaanega mahutis.
- Ärge jätke toitu pärast valmimist ahju kauemaks kui 15–20 minutiks.
- Pikk elektrikatkestus toidu valmistamise ajal võib põhjustada monitori talitlushäireid. Sellisel juhul pöörduge klienditeeninduse poole.
- ⚠ **HOIATUS!:** Ärge katke ahju seinu alumiiniumfooliumiga või kauplustes müüdava ühekordselt kasutatava kaitsekattega. Alumiiniumfoolium või mis tahes muu kaitsekate, mis puutub otseselt kokku kuuma emailiga, võib sulada ja kahjustada sisekülgede emailikihti.
- ⚠ **HOIATUS!:** Ärge kunagi eemaldage ahju ukse tihendit.
- ⚠ **ETTEVAATUST!**: Ärge valage küpsetamise ajal ega siis, kui ahi on kuum, ahju süvendisse vett.
- ⚠ **HOIATUS!:** Ärge asetage toitu otse ahjurestidele. Kasutage alati küpsetuspaberit ja/või sobivaid küpsetusplaate või -vorme
- Peske enne esmakordset kasutamist kõik tarvikud kuuma vee ja nõudepesuvahendi lahusega.

HOIATUSED (MUDELILE FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **HOIATUS!:** Aurupaagi täitmisel ei tohi vee tase ületada paagil näidatud maksimaalset taset.
- Paagi täitmiseks kasutage ainult joogivett.

2. TOOTE TUTVUSTUS

2.1. TOOTE ÜLEVAADE

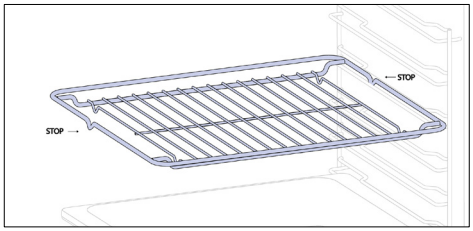


1. **Juhtpaneel**
2. **Riiulite positsioonide numbrid**
3. **Metallist võred**
4. **Salv**
5. **Ventilaatori kate**
6. **Ahju uks**
7. **Külgmised traatvõred** (kui on olemas: ainult lameda õõnsuse jaoks)
8. **Teleskoopjuhikud**
9. **Steam Fresh veepaak**
10. **Seerianumber ja QR-kood**

Kirjutage seadme seerianumber siia, et seda oleks edaspidi lihtne leida.

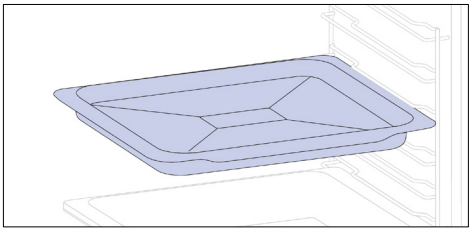
2.2. TARVIKUD

Metallrest



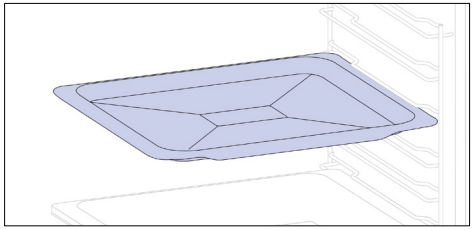
Ahjus olev rest on eemaldatav ja reguleeritav riiul, mis toetab köögiriistu ning mida saab vastavalt toiduvalmistamisvajadustele erinevatele kõrgustele reguleerida. Ärge asetage toitu otse sellele; kasutage selle asemel küpsetuspaberit või sobivaid küpsetusplaate.

Sügavam plaat



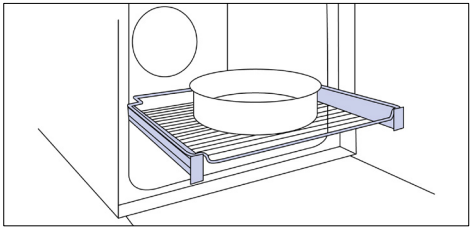
Sügavam plaat sobib ideaalselt retseptide jaoks, millele on lisatud vedelikke või kihte, näiteks pajaroad või praed. Selle sügavus on spetsiaalselt loodud selleks, et tagada selles valmistatud toidu soovitud konsistents.

Küpsetusplaat (ainult kui on olemas*)



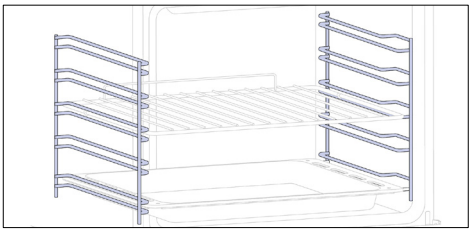
Küpsetusplaat sobib ideaalselt põhja ühtlaseks pruunistumiseks ning on tänu madalale ja lamedale disainile ideaalne küpsiste ja küpsetiste valmistamiseks. Lisaks võib selle asetamine küpsetusresti alla aidata koguda tilku ja vältida ahju määrdumist.

Teleskoopjuhikud (ainult kui on olemas*)



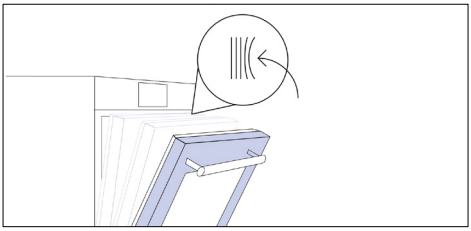
Teleskoopilised ahjusiinid on riiulid, mida saab pikendada, muutes esemete paigutamise või eemaldamise lihtsamaks, ilma et oleks vaja sügavale kuuma ahju küünitada. Need parandavad ohutust, stabiilsust ja neid saab reguleerida erinevatel tasanditel.

Külgmised traatrestid (ainult kui on olemas*)



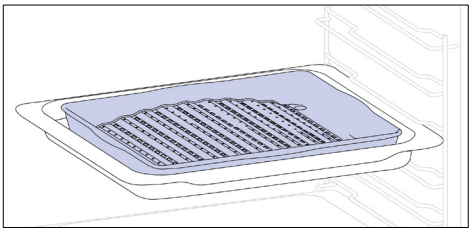
Ahjukambri mõlemal küljel asuvad külgraamid on mõeldud küpsetusplaatide ja restide paigaldamiseks toiduvalmistamise ajal.

Vaikse sulgemise / avamise hinged
(ainult kui on olemas*)



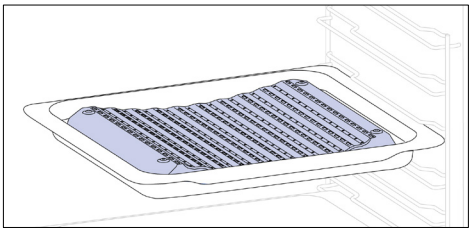
Pehmed ja avatud hinged juhivad ukse liikumist, tagades sujuva liikumise ja vältides paugutamist.

H-LAB plaat – grillimisrežiim (ainult kui on olemas*)



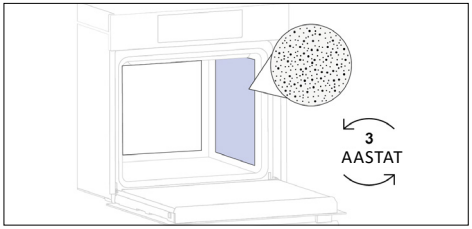
Nõgus kuju sobib grillimiseks kõrgel temperatuuril (220°) ahjus, võimaldades saavutada vähese suitsuga grillimistulemust isegi kodus tänu plaadi põhjas olevale rasvade äravoolule.

H-LAB plaat – aururežiim (ainult kui on olemas*)

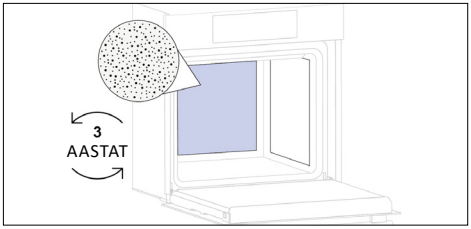


Nõgus kuju võimaldab toiduvalmistamisel tekkiva niiskuse õiget ringlust, hoides toidu niiskusesisalduse kõrge. Sõltuvalt kandikule valatava vee kogusest saadakse kuivem või „märjem“ tulemus.

Katalüütilised paneelid
(ainult kui on olemas*)

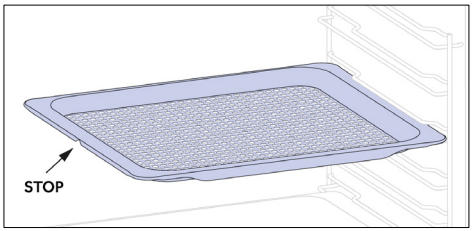


Katalüütilised Ventilaatori kate
(ainult kui on olemas*)



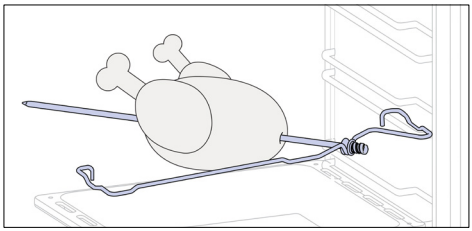
Spetsiaalsed emailitud paneelid on mikropoorse struktuuriga, et muuta rasv kergesti eemaldatavateks gaasilisteks elementideks. Asendage pärast 3-aastast kasutamist (2/3 toiduvalmistamise tsüklit nädalas).

Airfry alus (ainult kui on olemas*)



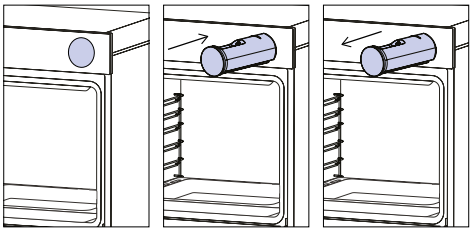
Airfry alus tagab, et kuum õhk jõuab toiduni ühtlaselt ja kolmemõõtmeliselt, tagades krõbedama välispinna ja säilitades samas õrnuse sees. Mahlade või kübemete kogumiseks võib soovi korral paigutada küpsetusplaadi L1.

Pöördvarras (ainult kui on olemas*)



Pöördvarras töötab koos ülemise kütteelemendiga; pöörates saab toitu ühtlaselt küpsetada. Seda on kõige parem kasutada keskmise suurusega toidu jaoks. Sobib ideaalselt traditsioonilise prae maitse taasavastamiseks.

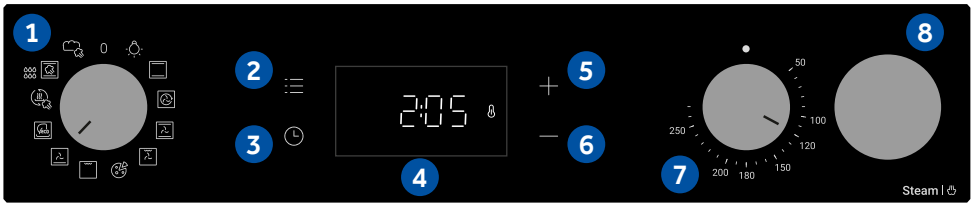
Steam Fresh veepaak



Aurupaak on sahtel, mida saab täita veega, mis on vajalik auruga toetatavate toiduvalmistamisja puhastusprogrammide läbiviimiseks.

EE: Ärge asetage toitu otse ahjurestidele. Kasutage alati küpsetuspaberit ja/või sobivaid küpsetusplaate või -vorme.

2.3. JUHTPANEEL



Madala energiatarbimise andmed komisjoni määruse (EL) 2023/826 kohaselt
Toote energiatarbimine ooterežiimi tingimustes koos teabe- või olekunäidikuga: 0,8 W
Ajavahemik, mille järel seade jõuab teabe- või olekunäidikuga automaatselt ooterežiimi: 20 min

Funktsioone ja funktsioonide järjestust saab olenevalt mudelist muuta.

1. Funktsiooni valimise nupp
2. Peamenüü
3. Taimer
4. LED-ekraan
5. Plussnupp (+)
6. Miinusnupp (-)
7. Temperatuuri valimise nupp
8. Steam Fresh veepaak

PÕHIFUNKTSIOONID

Ekraanil on 3 põhifunktsiooni:

Sümbol	Funktsioon	Kirjeldus
	Peamenüü	Vajutage üks kord lapseluku aktiveerimiseks, kaks korda kellaaja avamiseks, kolm korda alarmi helitugevuse ja neli korda heleduse reguleerimise režiimi jaoks.
	Taimeri menüü	Vajutage üks kord toiduvalmistamise kestuse vaatamiseks, kaks korda minutilugeja avamiseks
+ —	**+/-**	Vajutage neid nuppe väärtuste suurendamiseks/vähendamiseks või funktsiooni aktiveerimiseks/inaktiveerimiseks reguleerimisrežiimides. Ekraanil kellaaja aktiveerimiseks hoidke + 5 sekundit all.

3. ENNE ALUSTAMIST

3.1. TEAVE ALUSTAMISEKS

Ahju esmakordsel sisselülitamisel võite märgata suitsu. Ärge muretsege; enne ahju kasutamist oodake, kuni suits kaob.

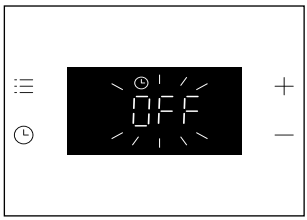
Kuidas valgustus toimib
Ahjukambrit valgustab üks või mitu pirni, mis aktiveeruvad tavaliselt iga kord, kui küpsetusfunktsioon algab.

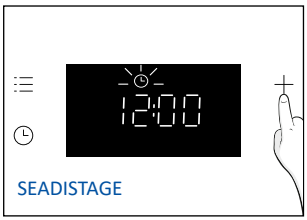
Kuidas jahutusventilaator töötab
Jahutusventilaator vastutab kuumuse hajutamise eest, hoiab ahju ja selle ümbrust liigse kuumenemise eest ning kaitseb köögiseadmeid kõrge temperatuuri mõjude eest. Ventilaator töötab küpsetustsükli ajal ja pärast seda vastavalt ahju sisetemperatuurile.
Kui jahutusventilaator on töökorras, tekitab see tavaliselt õrna ümisevat või surisevat häält.
Samuti võite märgata sooja õhuvoolu ahjuukse ja juhtpaneeli vahelisest pilust.

3.2. ESIMENE KASUTUSKORD

Seadme esmakordsel sisselülitamisel on esimene samm seadistada kellaaeg.

- **KELLAAJA SEADISTAMINE:** Ekraanile ilmub „OFF“. Praeguse tunni reguleerimiseks vajutage „+“. Oodake kinnitamiseks 5 sekundit.

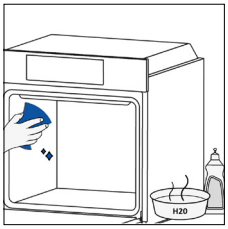


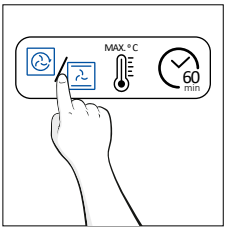


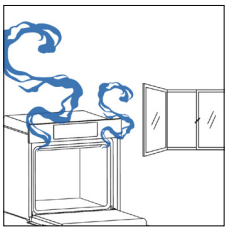


3.3. EELNEV PUHASTAMINE

Enne esmakordset kasutamist puhastage ahi. Pühkige välispinnad üle niiske pehme lapiga. Peske kõik tarvikud ja pühkige ahju sisemus üle sooja vee ja pesuvedeliku lahusega. Seadke tühi ahi maksimaalsele temperatuurile ja jätke umbes 1 tunniks töötama; see eemaldab kõik uuele seadmele omased lõhnad.





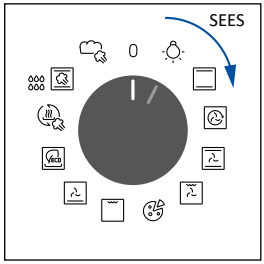


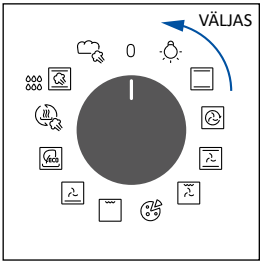
4. TOOTE KASUTAMINE

4.1. KUIDAS TOODE TOIMIB

AHJU SISSE-/VÄLJALÜLITAMINE

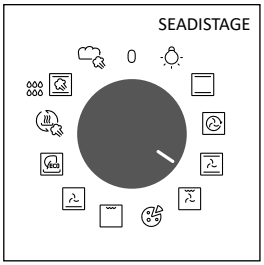
Ahju sisselülitamiseks keerake funktsiooninuppu (päripäeva/vastupäeva) ja valige programm. Funktsiooni väljalülitamiseks seadke funktsiooninupp asendisse „0“.

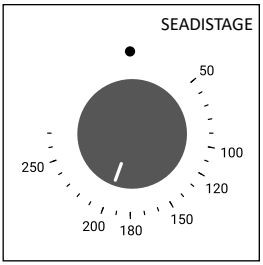




MÄÄRAKE KÜPSETUSPROGRAMM

Keerake funktsiooninuppu soovitud programmi valimiseks ja keerake temperatuuri valimise nuppu temperatuuri seadistamiseks.





PEAMENÜÜ

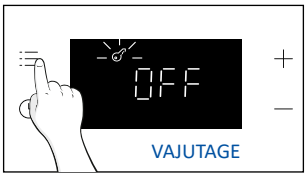
Peamenüü avamiseks vajutage ☰ . Navigeerimiseks puudutage ☰ nii palju kordi, kui on vaja järgmistesse sätetesse sisenemiseks:

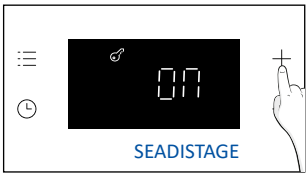
NUPULUK

See funktsioon võimaldab teil ekraani lukustada, et vältida selle soovimatut kasutamist alaealiste poolt. Ekraaniluku aktiveerimiseks vajutage üks kord valikut „Peamenüü“ ja seejärel „+“, et funktsioon kinnitada.
Lukustuse deaktiveerimiseks vajutage valikut „Peamenüü“ ja seejärel „-“.

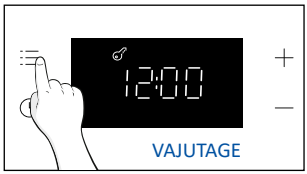
Aktiveerige

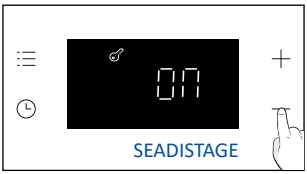


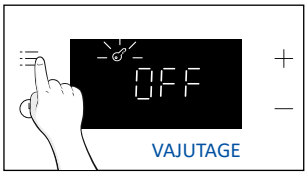




Deaktiveerige





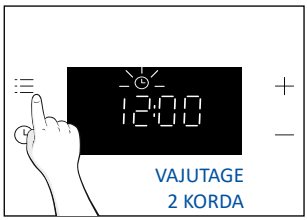


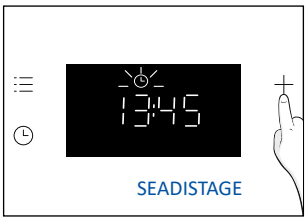
MÄRKUS:

Nupuluku režiim: Kui lukk on aktiivne ja funktsioonivaliku nupp on asendist „0“ erinevas asendis, siis ainult ekraaninupud ei tööta enne luku deaktiveerimist. Kui funktsioonivaliku nupp asendit vahetab, töötab toode vastavalt valitud programmile.

KELLA SEADISTAMINE

Võimaldab muuta kellaaega.
Vajutage ☰ nii mitu korda kui vaja (x2).
Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks „+“. Kinnitamiseks oodake 5 sekundit või vajutage üks kord peamenüüd ☰ .



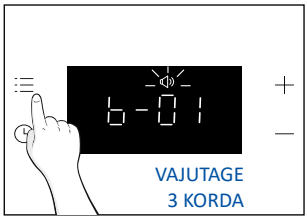


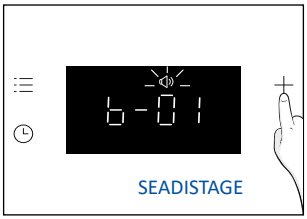


MÄRKUS: ahi on vaikimisi seadistatud „24h“ režiimile. Režiimile „12h“ lülitumiseks hoidke valikut „+“ 5 sekundit ooterežiimis. Tehke sama, et lülituda tagasi „24h“ režiimi.

ALARMI HELITUGEVUS

Võimaldab muuta hoiatussignaali helitugevust.
Vajutage peamenüüsse sisenemiseks. Puudutage ekraani nii mitu korda (x3), kui on vaja, et valida „Alarmi helitugevus“. Ekraanile ilmub „b-01“. Numbrid tähistavad helitugevuse taset, mida saab muuta, kasutades „+“. Kinnitamiseks oodake 5 sekundit või vajutage üks kord menüüd .

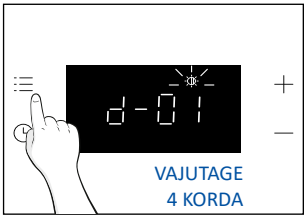


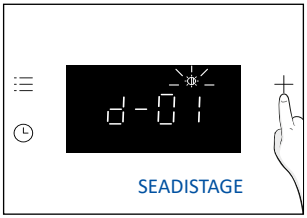




EKRAANI HELEDUS

Võimaldab muuta ahju ekraani heledust.
Vajutage peamenüüsse sisenemiseks. Puuduta ekraani nii mitu korda (x4), kui on vaja, et valida „Alarmi helitugevus“. Ekraanile ilmub „d-01“. Numbrid tähistavad heleduse intensiivsuse taset, mida saab muuta, kasutades „+/-“. Kinnitamiseks oodake 5 sekundit või vajutage üks kord menüüd .





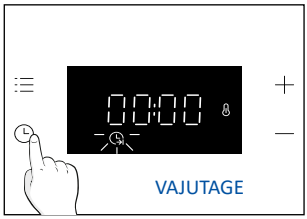


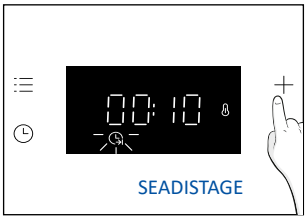
TAIMERI MENÜÜ

Taimeri menüü avamiseks vajutage . Navigeerimiseks puudutage nii palju kordi, kui on vaja järgmistesse sätetesse sisenemiseks:

TOIDUVALMISTAMISE KESTUS

See võimaldab eelseadistada valitud retsepti jaoks vajalikku küpsetusaja.
AKTIVEERIMINE: vajutage taimerimenüüsse sisenemiseks. Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks „+“. Oodake kinnitamiseks 5 sekundit või vajutage „Taimerimenüü“.







Pöördloendus algab, kui taimer on seadistatud. Küpsetamisetapis on võimalik muuta kestuse väärtust, sisenedes režiimi „Küpsetamise kestus“ ja kasutades „+/-“. Kui kestus on möödas, kuvatakse ekraanile „Lõpp“.
Küpsetamise kestuse peatamiseks hoidke taimerinuppu 3 sekundit all või lähtestage taimeriväärtus nupuga „-“.

Kui küpsetamine on lõppenud:

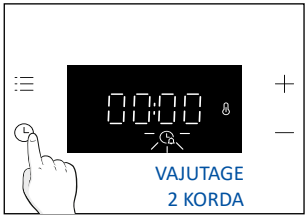
1. ekraanile ilmub „Lõpp“; kui seda ei tühistata, kuvatakse 30 sekundi jooksul hoiatussignaal.
2. Hoiatustooni tühistamiseks vajutage nuppu „Taimeri“ nuppu . „Lõpp“ kaob kuvalt,
3. selle asemel kuvatakse praegune kellaaeg.

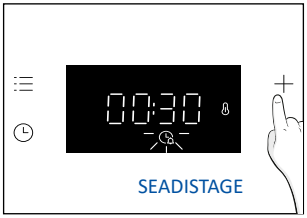
HOIATUS! Ahi on nüüd manuaalrežiimis, ahju funktsioon ja termostaadi kommutaator tuleks samuti välja lülitada, vastasel juhul jätkub ahju kuumutamine.

MÄRKUS. Hoiatustooni vaigistatakse mis tahes muu nupuvajutusega peale taimerinupu , kuvale jääb „Lõpp“ ja ahi ei tööta.

MINUTILUGEJA

Võimaldab kasutada ahju äratuskellana.
AKTIVEERIMINE: vajutage ttaimerimenüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Minutilugeja“ valimiseks puudutage nii mitu korda kui vaja (x2). Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks „+/-“.
Oodake kinnitamiseks 5 sekundit või vajutage „Taimerimenüü“.







Kui pöördloendus on lõpetatud:

1. Ekraanil vilgub alarmi ikoon ja kõlab 30 sekundi pikkune helisignaal, kui seda ei tühistata.
2. Alarmi tooni tühistamiseks vajutage suvalist klahvi. Ekraanil kuvatakse praegune kellaaeg. Ahi jätkab tööd, kuni vasak nupp keeratakse asendisse 0.

Minutilugeja peatamiseks hoidke taimerinuppu 3 sekundit all või lähtestage taimeriväärtus nupuga „-“.

AHJU KOMMUTAATORI OLEKU NÄIT

Temperatuuri valimise nupp:

Kui ahju temperatuur on seadistatud temperatuurist madalam, ilmub ekraanile ikoon (Termostaat sees).

4.2. TOIDUVALMISTAMISE FUNKTSIOONID

4.2.1. STANDARDFUNKTSIOONID

MÄRKUS: Eelsoojenduse osas järgige allolevas tabelis toodud juhiseid.
„JAH“ tähendab, et vajalik on eelkuumutamine; „EI“ tähendab, et eelkuumutamist ei soovitataw ja toidud tuleb sisestada külma ahju.

Sümbol	Funktsioonid	Soovitatav riiuli asend	Eelsoo-jendus	Soovitused
	Lamp			
	*Tavapärane	L2/L3	JAH	IDEAALNE: koogid, leivad, küpsised, lahtised pirukad ühel tasandil, kasutades nii ülalt- kui ka altkuumutust.
	Mitmetasandiline	L4 (üks alus) L2+L5 (kaks alust) L2+L4+L6 (kolm alust)	JAH	IDEAALNE: koogid, küpsised ja pitsad ühel või mitmel tasandil. Ideaalne erinevate toitude valmistamiseks.
	Ventilaatoriga	L2/L3/L4	JAH	IDEAALNE: terve kana, kanatükid, köögiviljad ja küpsetised ühel tasandil, kasutades ventilaatorit koos ülemise ja alumise küttеelemendiga.
	Grill + ventilaator	L4/L5	JAH	IDEAALNE: terved lihatükid (küpsetatud) või vormiroad. Kasutage suletud uksega. Mahlade kogumiseks lükake riiuli alla tilgakoguja. Kui pool küpsetusajast on möödunud, keerake toit vajadusel ümber.
	Pitsa	L2/L3	JAH	IDEAALNE: igasugused pitsad ahju eelsoojendusega või ilma.
	**Grill	L6 for thin foods L4 for thicker foods	EI	IDEAALNE: suurtes kogustes vorstid, praed ja röstsai. Kogu ala grillielemendi all muutub kuumaks. Kasutage suletud uksega. Keerake toitu, kui kaks kolmandikku küpsetusajast on möödunud (vajadusel).
	Alumine küte + ventilaator	L3/L4	EI	IDEAALNE: koogid, lahtised pirukad ja õhukesed pitsad, ventilaatori ja alt kuumutamisega. Aitab küpsetada ülemist osa kaudselt kiirgava kuumusega.
	*ECO	L3/L4	EI	IDEAALNE: kanatükid, terved lihatükid, kala või vormiroad. Mahlade kogumiseks lükake riiuli alla tilgakoguja. Kui pool küpsetusajast on möödunud, keerake toit vajadusel ümber. See funktsioon võimaldab toiduvalmistamisel säästa energiat, hoides toidu niiske ja õrnana.

	Regeneratsioon	L3/L4	EI	See funktsioon on mõeldud varem valmistatud taldrikutoitude ja küpsetiste ülessoojendamiseks, et need oleksid serveerimiseks värsked ja kvaliteet säiliks. Aurutoega regeneratsioonifunktsioon aitab vältida pinna kuivamist. Kuumus jaotub õrnalt ja ühtlaselt, säilitades toidu algse maitse ja aroomi – justkui oleks see värskelt valmistatud.
	Aur°	L3/L4	EI	IDEAALNE: köögiviljade, kookide, küpsiste, riisi, liha, kala ja linnuliha valmistamiseks ühel tasandil, kasutades ülemist ja alumist kuumutust koos aurutoega. Auru ja kuumuse koosmõju annab toidule pehme tekstuuri ja krõbeda pealispinna. Funktsioon sobib hästi ka madalal temperatuuril küpsetamiseks, et praed jääksid õrnad, mahlased ja ühtlaselt küpsenud.
	Leib	L3/L4	EI	IDEAALNE: erinevat tüüpi leiva, näiteks täisteraleiva, ciabatta ja baguette'ide valmistamiseks. Tänu spetsiaalsele auru ja kuumuse kombinatsioonile saavutab leib professionaalse kvaliteediga tulemused, millel on suurepärane krõbedus, rikkalik värv ja läikiv koorik.

* Testitud vastavalt standardile EN 60350-1 energiatarbimise deklaratsiooni ja energiaklassi osas.
**Kasutage suletud uksega.

5. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

5.1. ÜLDINE KÜPSETUSTABEL

MÄRKUS: Kookide, lahtiste pirukate ja muude retseptide valmistamiseks, mis nõuavad vormi või nõud kahel tasandil, asetage ülemine plaat vasakule küljele ja alumine plaat paremale küljele.

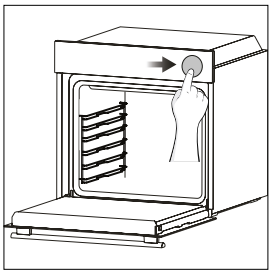
Kategooria	Retsept	Tase-mete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelso-ojendus	Toiduvalmistami-se tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuu-mutamist *(min)
Magus pagaritoode	Väikesed koogid / muffinid	1	Tavapärane Mitmetasandiline Ventilaatoriga	170°C 155°C 140°C	J	Sügavam plaat	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Mitmetasandiline	150°C		Sügavamad + Küpsetusplaats	L2+L5	35-45
		3	Mitmetasandiline	145°C		Sügavamad + Küpsetusplaats	L2+L4+L6	40-50
	Keeksid (läbimõõt 26 cm)	1	Tavapärane Mitmetasandiline Ventilaatoriga	160°C 160°C 150°C	J	Metallrestid + koogivorm	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Mitmetasandiline	150°C		Metallrestid + koogivorm	L1+L4	40-50
	Küpsised	1	Tavapärane Mitmetasandiline Ventilaatoriga	150°C 150°C 130°C	J	Sügavam plaat	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Mitmetasandiline	140°C		Sügavamad + Küpsetusplaats	L2+L5	50-60
	Lehttaignapi-rukad	1	Tavapärane	190°C	J	Sügavam plaat	L3	25-35
		2	Mitmetasandiline	170°C		Sügavam plaat	L2+L5	35-45
	Yorkshire"i puding	1	Tavapärane	200°C	J	Sügavam plaat	L3	20-30
	Beseed	1	Mitmetasandiline	90°C	J	Sügavam plaat	L4	80-100
	Makroonid	1	Tavapärane	150°C	J	Sügavam plaat	L3	15-20
	Õunapirukas	1	Tavapärane	170°C	J	Metallrestid + koogivorm	L2	70-80
		1	Ventilaatoriga	150°C	J	Metallrestid + koogivorm	L2	50-70
	Tagurpidi õunakook	1	Tavapärane	170°C	J	Metallrestid + koogivorm	L4	60-70
	Tartaletid	2	Alumine küte + ventilaator	180°C	E	Metallrestid + koogivorm	L3	30-40
	Šokolaadi suflee	1	Tavapärane	200°C	J	Sügavam plaat + vormid	L3	10-15
	Juustukook	1	Tavapärane	150°C	J	Metallrestid + koogivorm	L2	50-65
	Külmutatud sarvesaiad	1	Tavapärane	180°C	J	Sügavam plaat	L3	20-25
		2	Mitmetasandiline	180°C		Sügavam plaat	L2+L5	25-35
		3	Mitmetasandiline	160°C		Sügavam plaat	L2+L4+L6	30-40
	Struudel, külmutatud	1	Tavapärane	200°C	J	Sügavam plaat	L3	30-45

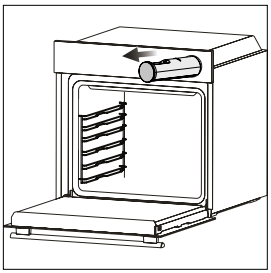
Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelsoojendus	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumutamist *(min)
Leivad ja lameleivad	Röstsai	1	Grill	max	E	Metallrest	L6	8-10
	Focaccia	1	Tavapärane	200°C	J	Sügavam plaat	L3	25-35
	Leib, terve	1	Tavapärane	200°C	J	Sügavam plaat	L3	30-50
Soolased pirukad ja pajaroad	Soolased koogid / lahtised pirukad (läbimõõt 26 cm)	1	Tavapärane	200°C	J	Metallrest + Lahtise pirukapvorm	L1 or L2	30-50
		2	Mitmetasandiline	180°C		Metallrest + Lahtise pirukapvorm	L1+L4	50-70
	Juustusuflee	1	Tavapärane	200°C	J	Sügavam plaat	L3	20-30
	Värske lasanje	1	Tavapärane	200°C	J	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	30-45
	Lasanje, külmutatud	1	Tavapärane	180°C	J	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	35-50
	Cannelloni, külmutatud	1	Tavapärane	200°C	J	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	35-50
	Küpsetatud pasta	1	ECO	200°C	E	Metallrest + ahjukindel nõu	L4	25-35
Pitsa	Pitsa, värske (plaat)	1	Tavapärane Pitsa	230°C 230°C	J E	Sügavam plaat	L2 or L3	15-25 25-35
		2	Mitmetasandiline	180°C	J	Sügavamad + Küpsetusplaats	L2+L5	30-40
	Pitsa, värske (ümmargune)	1	Tavapärane Pitsa	max max	J E	Küpsetusplaat	L2 or L3	8-15 10-25
		2	Mitmetasandiline	180°C	J	Sügavamad + Küpsetusplaats	L2+L5	30-40
	Külmutatud pitsa (õhuke põhi)	1	Mitmetasandiline	220°C	E	Air Fry alus***	L4	15-25
		2	Mitmetasandiline	200°C	J	Metallrest	L2+L5	15-20
		3	Mitmetasandiline	180°C		Metallrest	L2+L4+L6	15-25
Liha ja kodulinnud	Röstitud terve kana** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	E	**Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1**	L3	50-70
		1	Ventilaatoriga	200°C	J	Sügavam plaat	L2	45-60
	Kanakintsud	1	Mitmetasandiline	220°C	E	Air Fry alus***	L4	35-45
		1	Ventilaatoriga	190°C	J	Sügavam plaat	L3	30-50
	Röstitud part**	1	ECO	220°C	E	**Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1**	L3	50-70
	Külmutatud nuggetsid (600-800)	1	Mitmetasandiline	190°C	E	Air Fry alus***	L4	20-30

Kategooria	Retsept	Tase-mete arv	Toiduvalmistamise programm	T°C	Eelso-ojen-dus	Toiduvalmista-mise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pärast eelkuumu-tamist *(min)
Liha ja kodulinnud	Küpsetatud kalkun**	1	ECO	220°C	E	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	50-70
		1	Ventilaatoriga	200°C	J	Sügavam plaat	L2	45-60
	Searibid (1000-1200g)	1	Tavapärane	200°C	J	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	80-100
	Vorstid**	1	Grill	230°C	E	Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1	L4	30-40
	Rostbiif (500g)	1	Tavapärane	220°C	J	Küpsetusplaat	L3	20-40
	Pikkpoiss (1000-1500g)	1	Tavapärane	180°C	J	Küpsetusplaat	L3	40-50
	Küpsetatud kana kartulitega	1	ECO	220°C	E	Sügavam plaat	L4	55-75
		1	Ventilaatoriga	200°C	J	Sügavam plaat	L2 or L3	50-60
Kala ja mereannid	Grillitud mereannid	1	Grill	220°C	E	Metallrest	L4	15-30
	Külmutatud kalapulgad	1	Mitmetasandiline	200°C	E	Air Fry alus***	L4	20-25
	Kalafilee	1	Tavapärane	170°C	J	Sügavam plaat	L3	10-25
	Küpsetatud kala	1	ECO	200°C	E	Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1	L4	20-30
Köögiviljad	Köögiviljavorm	1	ECO	200°C	E	Metallrest + ahjukindel nõu	L4	25-35
	Külmutatud friikartulid (300-500g)	1	Mitmetasandiline	200°C	E	Air Fry alus***	L4	30-40
	Külmutatud kartu-liviilud (400-600g)	1	Mitmetasandiline	200°C	E	Air Fry alus***	L4	25-35
	Kartuligratään	1	ECO	200°C	E	Metallrest + ahjukindel nõu	L4	25-35
	Röstitud kartulid	1	Tavapärane	200°C	J	Sügavam plaat	L4	50-60
		1	Ventilaatoriga	180°C	J	Sügavam plaat	L4	20-30

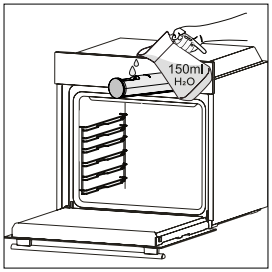
Toiduvalmistamise aeg võib varieeruda vastavalt tarbija retseptile ja koostisosadele.
* kui eelkuumutamine on vajalik
** Vajadusel keera toit küpsetamise ajal poole peal ümber.
*** Sõltuvalt ahju mudelist.

5.2. KUIDAS KASUTADA AURUPAAKI AURUGA KÜPSETAMISE PROGRAMMIDE JAOKS

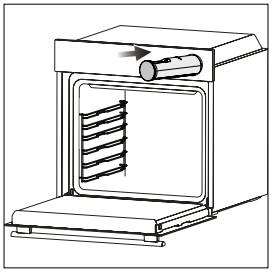


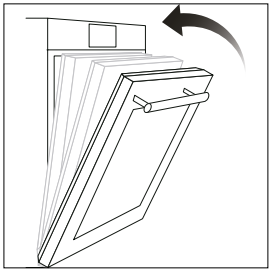


1. Vajuta kergelt aurupaagile, et see avaneks.

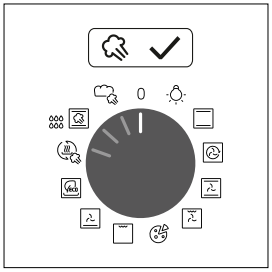


2. Lisa aurupaaki joogivett (150 ml), kasutades kannu või võttes vett otse kraanist. Ära ületa paagi sees märgitud maksimaalset veetaset.





3. Vajuta aurupaak kinni, aseta toit ahju ja sulge ahjuuks.



4. Vali aurufunktsioon ja seadista küpsetamise alustamiseks temperatuur. Pärast auruprogrammi valimist tuletab kasutajaliides meelde, et aurupaaki tuleb lisada vett – isegi siis, kui see samm oli juba varem välja toodud.

MÄRKUS: Kui paaki lisatakse liiga palju vett, võib üleliigne vesi aurupaaki jääda. Tühjenda paak pärast küpsetamise lõppu.

MÄRKUS: auruga küpsetamisel võib toiduvalmistamise lõpus olla õõnsuse põhjas näha mõningane jääkvesi või kondensatsioon.

5.3. FRESH FLAVOUR TABEL*

Fresh Flavour tabelis on soovituslikud seadistused auruga küpsetamise programmidele. Selle tabeli abil saad valmistada erinevaid retsepte ilma ahju eelkuumutamata. Tegelik küpsetusaeg võib sõltuda retseptist, koostisosadest ja toidu kogusest.

Retsept	Portsjoni suurus	Toiduvalmi-stamise programm	T°C	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetusaeg (min)
Valge sai	500-1000 g	Leib	180	Sügav ahjuplaat	L3	30-40
Saiakesed	6-8 tk.	Leib	180	Sügav ahjuplaat	L3	25-35
Täisteraleib	400-600 g	Leib	170	Sügav ahjuplaat	L3	20-35
Rukkileib	500-1000 g	Leib	170	Ruudustik+vorm	L3	30-45
Baguette	400-500 g	Leib	180	Sügav ahjuplaat	L3	25-35
Ciabatta	6-8 tk.	Leib	180	Sügav ahjuplaat	L3	25-35
Bagelid	6-8 tk.	Leib	160	Sügav ahjuplaat	L2	30-40
Võileivapätsid	5-10 tk.	Leib	160	Sügav ahjuplaat	L3	15-25
Brioche	6-8 tk.	Leib	160	Sügav ahjuplaat	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Leib	160	Sügav ahjuplaat	L3	30-40
Veiselihafilee, keskmine **	400-500 g	Aur°	190	Metallrest + L2 küpsetusplaat	L3	35-45
Veiselihafilee, aeglaselt küpsetatud **	400-500 g	Aur°	110	Metallrest + L2 küpsetusplaat	L3	40-50
Veiseliha Wellington	1000-1500 g	Aur°	200	Sügav ahjuplaat	L3	40-50
Lihakotlett	1000-1500 g	Aur°	200	Sügav ahjuplaat	L3	40-50
Seapraad **	1000-1500 g	Aur°	190	Metallrest + L2 küpsetusplaat	L3	60-70
Seapraad, aeglaselt küpsetatud **	1000-1500 g	Aur°	110	Metallrest + L2 küpsetusplaat	L3	80-100
Lambaliha ribid	800-1000 g	Aur°	190	Sügav ahjuplaat	L3	60-80
Lambakoib	1500-2000 g	Aur°	200	Sügav ahjuplaat	L3	80-100
Kanarind	300-500 g	Aur°	220	Sügav ahjuplaat	L3	20-30
Kanakoivad	1000 gr (umbes 10 tk)	Aur°	220	Metallrest + L2 küpsetusplaat	L3	40-50
Lõhefilee	600 gr (umbes 4 tk)	Aur°	150	Sügav ahjuplaat	L2	15-25
Lõhefilee, aeglaselt küpsetatud	600 gr (umbes 4 tk)	Aur°	110	Sügav ahjuplaat	L2	25-35
Meriahvenafilee	500 gr (umbes 4 tk)	Aur°	150	Sügav ahjuplaat	L3	10-25
Meriahvenafilee, aeglaselt küpsetatud	500 gr (umbes 4 tk)	Aur°	110	Sügav ahjuplaat	L3	20-30
Merikoger	500-700 g	Aur°	160	Sügav ahjuplaat	L3	30-40

Retsept	Portsjoni suurus	Toiduvalmi-stamise programm	T°C	Toiduvalmistamise tarvik	Riiuli asend	Küpsetus-aeg (min)
Väikesed koogid/muffinid	10-20 tk.	Aur°	170	Sügav ahjuplaat	L3	35-45
Rikkalik puuviljakook, aeglaselt küpsetatud	1000-1500 g	Aur°	140	Metallvõrk + vorm	L3	60-80
Juustukook	1000-1500 g	Aur°	140	Metallvõrk + vorm	L2	60-80
Külmutatud croissant	4-6 tk.	Aur°	200	Sügav ahjuplaat	L3	20-30
Segatud köögiviljad	1000-1500 g	Aur°	220	Sügav ahjuplaat	L3	50-60
Röstitud kartulid, pooleks lõigatud	500-1000 g	Aur°	210	Sügav ahjuplaat	L3	50-60
Baklažaanid, pooleks lõigatud	400-500 g	Aur°	210	Sügav ahjuplaat	L3	30-45
Lillkapsas	400-500 g	Aur°	210	Metallvõre + pyrex	L3	30-40
Apteegitill	400-600 g	Aur°	200	Metallvõre + pyrex	L3	45-55
Porgandipulgad	250-500 g	Aur°	200	Sügav ahjuplaat	L3	35-45
Kõrvitsakuubikud	500-800 g	Aur°	160	Sügav ahjuplaat	L3	30-40
Brokkoli	400-600 g	Aur°	150	Sügav ahjuplaat	L3	30-40
Köögiviljaflan	6 vormi	Aur°	200	Sügav ahjuplaat	L3	30-40
Pitsa	1 slice (200-300 g)	Regeneratsioon	110	Pyrex / ahjuvorm	L3	10-15
Fokačcia	200-400 g	Regeneratsioon	110	Sügav ahjuplaat	L3	10-20
Saiakesed	300-500 g	Regeneratsioon	110	Sügav ahjuplaat	L3	15-25
Külmutatud leib	200-500 g	Regeneratsioon	110	Sügav ahjuplaat	L3	10-20
Saiakesed	200-500 g	Regeneratsioon	120	Sügav ahjuplaat	L3	20-30
Pasta	500-1000 g	Regeneratsioon	110	Sügav ahjuplaat	L3	10-20
Koogid (muffinid)	100-300 g	Regeneratsioon	140	Sügav ahjuplaat	L3	25-35
Lasanje	500-1000 g	Regeneratsioon	120	Pyrex / ahjuvorm	L3	30-40
Ühe panni road (vormiro-ad ja röstitud köögiviljad)	400-700 g	Regeneratsioon	120	Pyrex / ahjuvorm	L3	30-40

*Pärast mõne roa küpsetamist või regeneratsiooni võib ahjuõõnsuse põhja või aurupaaki jääda üleliigset vett. Enne uue küpsetustsükli alustamist eemalda üleliigne vesi mõlemast kohast.
**Enne ahju panemist pruunista liha mõni minut igast küljest kuumal pannil, et tekiks maitsekas koorik. Enne pruunistamist võid maitsestamiseks kasutada soola ja värskelt jahvatatud pipart.

6. HOOLDUS JA PUHASTUS

6.1. ÜLDISED SOOVITUSED

Regulaarne puhastamine võib pikendada seadme elutsüklit. Enne käsitsi puhastamise alustamist oodake, kuni ahi on jahtunud.

- Minimaalsete puhastustööde tegemine pärast igat ahju kasutamist aitab hoida ahju ideaalselt puhtana.
- Ärge katke ahju seinu alumiiniumfooliumiga või kauplustes müüdava ühekordselt kasutatava kaitsekattega. Alumiiniumfoolium või mis tahes muu kaitsekate, mis puutub otseselt kokku kuuma emailiga, võib sulada ja kahjustada sisekülgede emailikihti.
- Ahju liigse määrdumise ja sellest tuleneva tugeva suitsulõhna vältimiseks soovitame ahju mitte kasutada väga kõrgel temperatuuril. Parem on temperatuuri veidi alandada ja küpsetusaega pikendada.
- Peale ahjuga kaasas olevate tarvikute soovitame kasutada ainult selliseid nõusid ja küpsetusvorme, mis taluvad väga kõrgeid temperatuure.

6.2. AHJU PUHASTAMINE

6.2.1. AHJUS: puhastusfunktsioonid

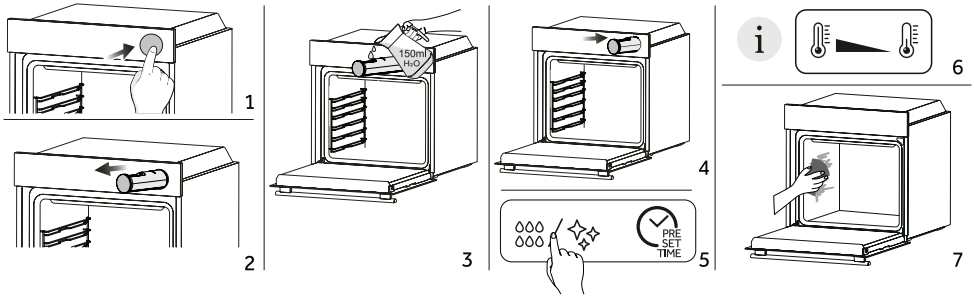
H_2O Cleaning

Puhastusfunktsioon H_2O cleaning on loodud kerge mustuse eemaldamiseks ning kiire ja keskkonnasõbraliku lahenduse pakkumiseks ahjukambri puhastamiseks auru jõul.

Kuidas see käib?

1. Vala aurupaaki 150 ml vett, kasutades kannu või võttes vett otse kraanist. Ära ületa paagi sees märgitud maksimaalset veetaset.
2. Pärast -funktsiooni aktiveerimist tuletab kasutajaliides meelde, et aurupaaki tuleb lisada 150 ml vett.
3. Keera temperatuurinupp asendisse „100 °C“ ja lase funktsioonil töötada 20 minutit.
4. Puhastusprotsessi lõpus laske ahjul jahtuda.
5. Kui seade on jahtunud, puhastage ahju sisepinnad lapiga.

⚠ **HOIATUS!** Enne seadme puudutamist veenduge, et see on jahtunud. Kõigi kuumade pindadega tuleb olla ettevaatlik, kuna esineb põletusoht. Kasutage destilleeritud või joogivett. Pühkida küpsetuskamber ja võimaliku korrosiooni tekke vältimiseks lasta sellel täielikult kuivada.



Catalytic cleaning (olenevalt ahju mudelist)

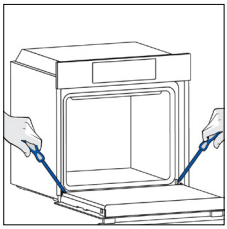
Ahjukambrit katavad katalüütilised paneelid, tänu millele ei pea te kunagi võitlema määrdunud ahjuga.

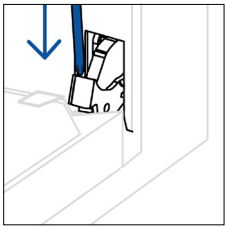
Paneelid on kaetud spetsiaalse emailiga, millel on hästi pritsmete rasva imav mikropoorne struktuur. Katalüütilise keemilise reaktsiooni abil muudavad nad neeldunud rasva kõrge temperatuuriga kokkupuutel tõhusalt gaasilisteks elementideks.

Soovitus: kaaluge katalüütiliste paneelide vahetamist pärast umbes kolmeaastast kasutamist, eriti kui kasutate ahju kaks kuni kolm küpsetustsüklit nädalas. See tagab optimaalse jõudluse ja puhtuse.

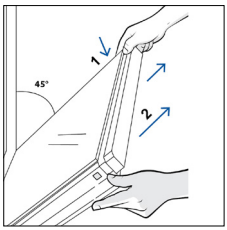
6.2.2. VÄLJASPOOL AHJU: klaasukse eemaldamine ja puhastamine

1. Asetage uks 90° nurga alla. Pöörake hingede lukustussakid ahjust väljapoole.

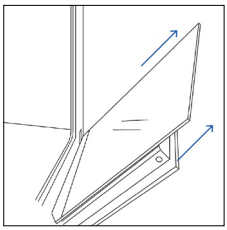




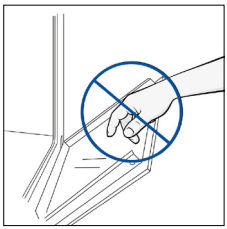
2. Asetage uks 45°. Vajutage samaaegselt kahte nuppu ukse külgmistel osadel ja tõmmake enda poole, et eemaldada ülemise klaasukse kate.



3. Eemaldage väga ettevaatlikult ahjuklaas, alustades sisemisest klaasist. Protseduuri ajal hoidke klaasist kindlalt mõlema käega kinni ja asetage see polsterdatud tasasele pinnale (nt kangale).



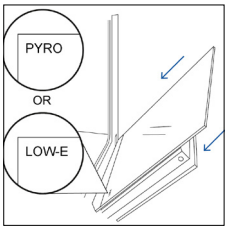
4. ⚠ **HOIATUS!**: Välimine klaas ei ole eemaldatav.



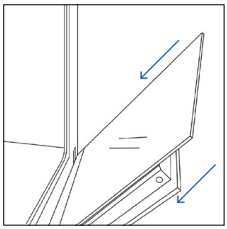
5. Puhastage klaas pehme lapi ja sobivate puhastusvahenditega.



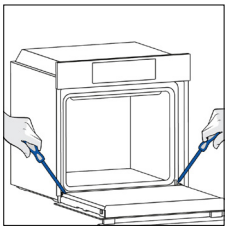
6. Sisestage klaaspaneelid, veendudes, et märgis „LOW-E / PYRO“ on õigesti loetav ja paigutatud ukse vasaku poole alumisele osale vasakpoolse hinge lähedale. Nii jääb esimesele klaasile trükitud silt ukse siseküljele.

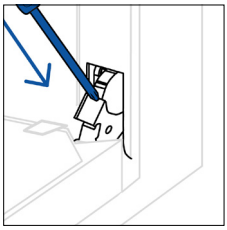


7. Kinnitage ülemise klaasukse kate tagasi, lükates seda sissepoole, kuni kuulete klõpsu kahest külgnupust.



8. Seejärel viige uks tagasi 90° asendisse ja pöörake hingede lukustussakke sissepoole ahju sisemuse poole.





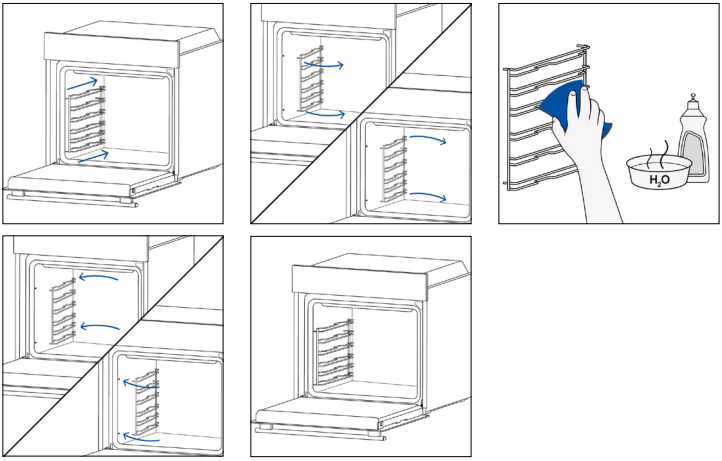
6.3. TARVIKUTE PUHASTAMINE

Pärast igat kasutamist puhastage tarvikud põhjalikult ja kuivatage rätikuga. Püsivate jääkide puhul kaaluge tarvikute leotamist vee ja seebi segus umbes 30 minutit enne nende teistkordset pesemist.

⚠ **HOIATUS!**: Ärge puhastage seadet abrasiivsete puhastusvahenditega, terasvillast nuustikute ega teravate esemetega. Nii toimides võite seadme emailosi pöördumatult kahjustada. Puhastage seadet vaid vee, seebi või pleegitusaineid (ammoniaaki) sisaldavate puhastusvahenditega.

KÜLGRAAMIDE PUHASTAMINE:

1. Eemaldage külgraamid, tõmmates neid noolte suunas.
2. Puhastage külgraamid kas nõudepesumasinas või märja svammiga; pärast kuivatage need kindlasti.
3. Pärast puhastamist pange külgraamid tagasi eemaldamisele vastupidises järjekorras.



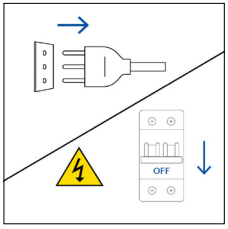
6.4. HOOLDUS

KOMPONENTIDE VAHETAMINE

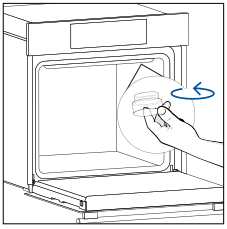
Lambipirni vahetamine:

1. Lahutage ahi vooluvõrgust.
2. Eemaldage lambi klaaskate.
3. Eemaldage lambipirn.
4. Asendage pirn uue sama tüüpi pirniga.
5. Paigutage lambi klaaskate ümber.
6. Ühendage ahi uuesti vooluvõrku.

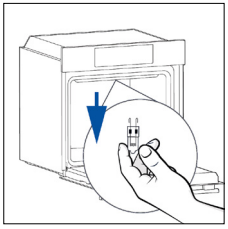
1. samm



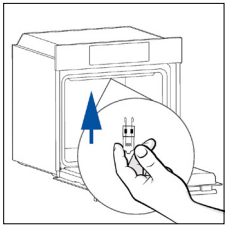
2. samm



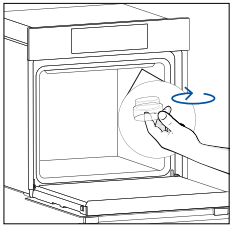
3. samm



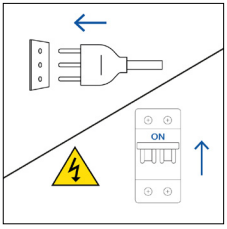
4. samm

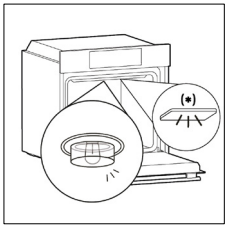


5. samm



6. samm





See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G (lamp) kuuluvat valgusallikat
* Kui teil on selle lambiga probleeme, võtke ühendust klienditeenindusega.

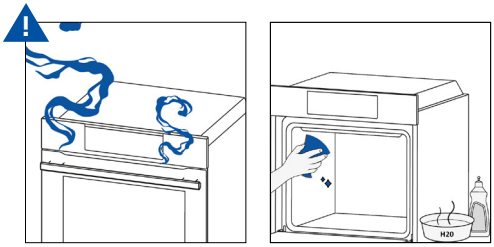
7. VEAOTSING

Kui ahju kasutamisel esineb viga, kuvatakse ekraanil kood „ER“, millele järgneb kaks numbrit, mis tuvastavad vea.
Lülitage ahi välja ja eemaldage vooluvõrgust, oodake mõni minut ja seejärel ühendage see uuesti.
Kui viga kaob, võite ahju kasutamist jätkata. Kui see ei õnnestu, helistage klienditeenindusse ja edastage ekraanil kuvatav kood (ERXX).

Viga



Suits



8. KESKKONNAKAITSE JA KÕRVALDAMINE

8.1. SEADME KÕRVALDAMINE



See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete (elektroonikaromude) kohta. Elektroonikaromud sisaldavad nii saasteaineid (millel võib olla negatiivne mõju keskkonnale) kui ka põhielemente (mida saab korduskasutada). On oluline, et elektroonikaromud läbiksid eritöötluse saasteainete nõuetekohaseks eemaldamiseks ja kõrvaldamiseks ning kõikide materjalide ringlussevõtuks.

Üksikisikul võib olla tähtis roll selle tagamisel, et elektroonikaromud ei muutuks keskkonnaprobleemiks; oluline on järgida mõningaid põhireegleid:

- elektroonikaromusid ei tohiks käidelda koos olmejäätmetega;
- elektroonikaromud tuleks viia spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, mida haldab kohalik omavalitsus või registreeritud ettevõte.

Paljudes riikides võib toimida suurte olmeelektroonikaromude kogumisteenus. Uue seadme ostmisel saate vana tagastada müüjale, kes peab selle ühekordselt tasuta vastu võtma, kui vana seade on uuega sama tüüpi ja samade funktsioonidega.

8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

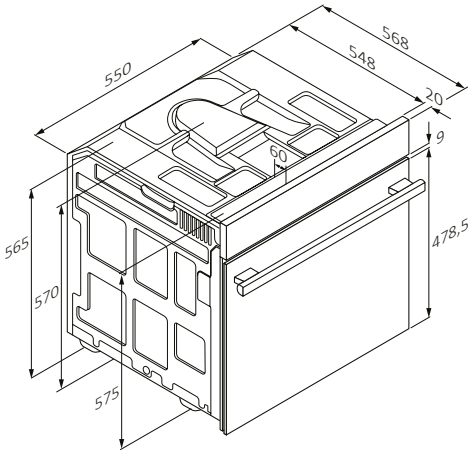
Võimaluse korral vältige ahju eelsoojendamist ja proovige see alati täita.
Avage ahju ust nii harva kui võimalik, sest alati, kui uks avatakse, hajub osa õõnes olevast soojusest.
Olulise energiasäästu saavutamiseks lülitage ahi välja 5–10 minutit enne küpsetusaja kavandatud lõppu ja kasutage jääksoojust, mida ahi veel tekitab. Hoidke tihendid puhtad ja korras, et vältida soojuse õõnest välja pääsemist. Kui teil on mitme tariifiga elektrileping, muudab „küpsetusviivituse“ programm energia säästmise lihtsamaks, lükates toidu valmistamise edasi madalama tariifiga ajale.

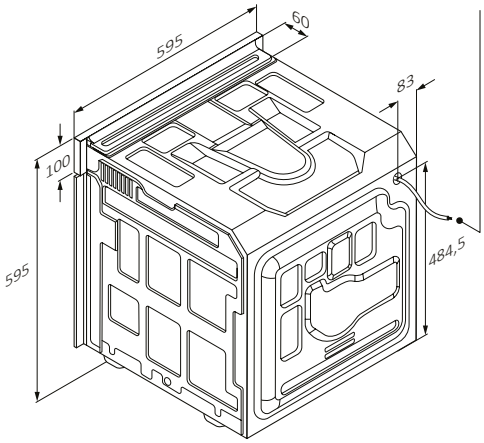
9. PAIGALDAMINE

Toote paigaldamise video vaatamiseks skannige QR-kood.

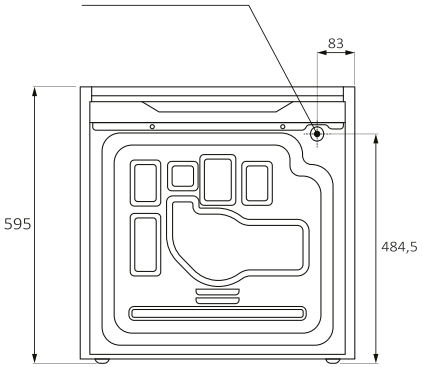
või klõpsates sellel link

Kaabel 1100

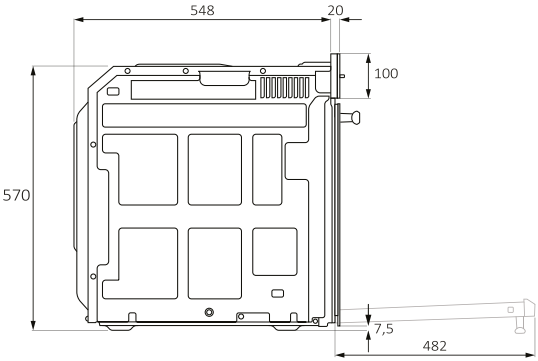




Kaabel 1100

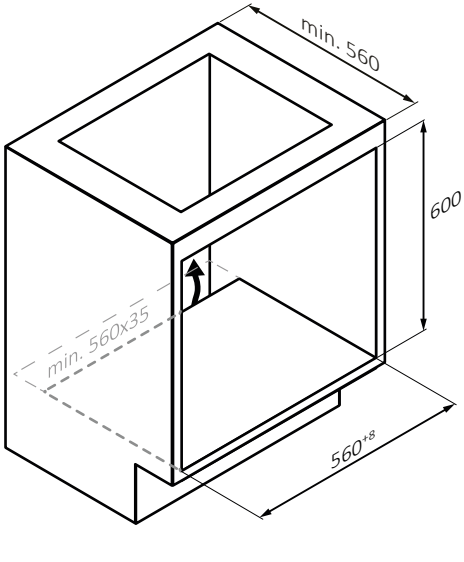


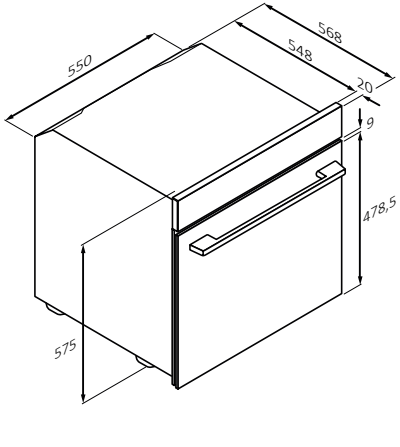
Tagantvaade

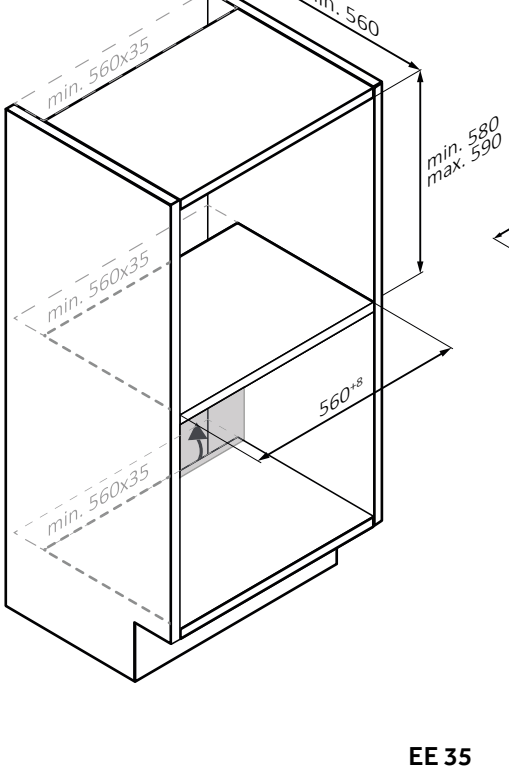


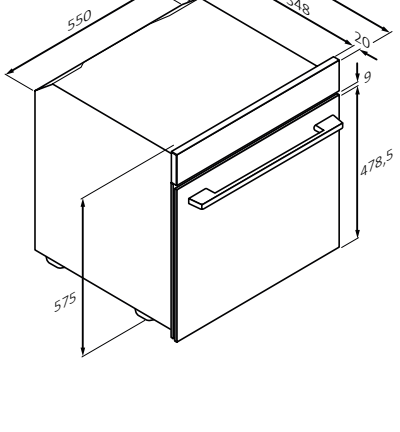
Külgvaade

mm

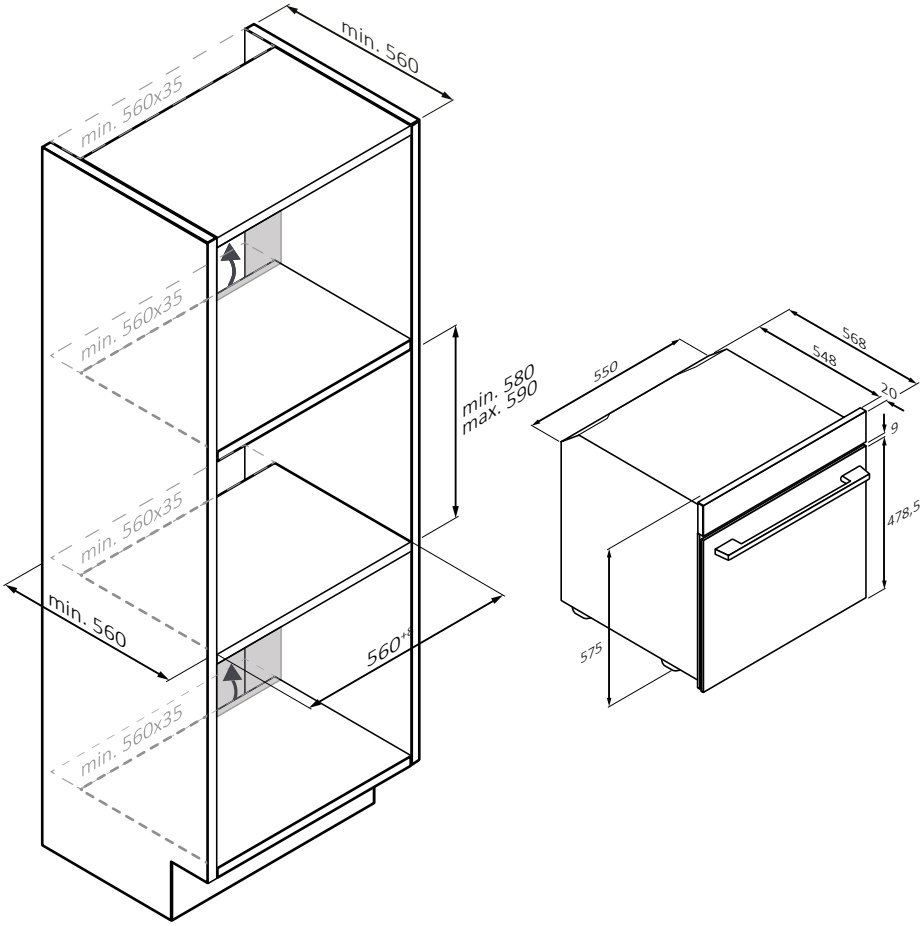

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

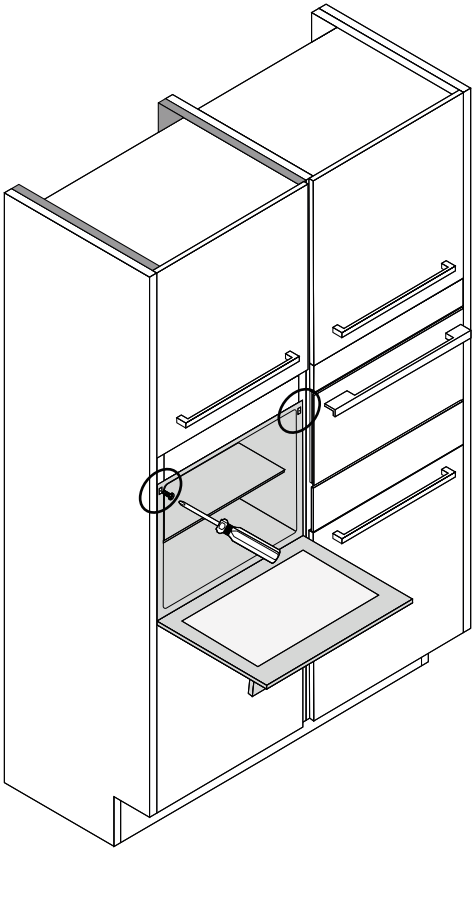

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

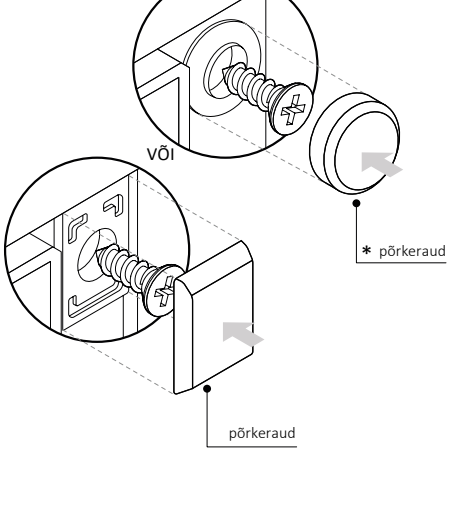

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm





(ainult kui on olemas*)

mm

LAIPNI LŪDZAM

Paldies, ka izvēlējāties mūsu produktu. Lai garantētu drošību un iegūtu vislabākos rezultātus, uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu, ietverot drošības norādījumus, un saglabājiet to turpmākai atsaucei.

Pirms cepeškrāsns uzstādīšanas norakstiet sērijas numuru, kas var būt nepieciešams remontam. Pārbaudiet, vai transportēšanas laikā nav radīti bojājumi, un šaubu gadījumā pirms lietošanas konsultējieties ar tehniķi.

Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.

PIEZĪME. Ņemiet vērā, ka cepeškrāsns funkcijas un piederumi var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

KOPSAVILKUMS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

2. PRODUKTA IEVIEŠANA
2.1. Produkta Pārskats
2.2. Piederumi
2.3. Vadības Panelis

3. PIRMS SĀKŠANAS
3.1. Informācija, Lai Sāktu
3.2. Pirmā Lietošana
3.3. Iepriekšēja Tīrīšana

4. PRODUKTA DARBĪBA
4.1. Kā Produkts Darbojas
4.2. Ēdiena Gatavošanas Funkcijas
4.2.1. Standarta Funkcijas

5. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS
5.1. Vispārējs Gatavošanas Galds
5.2. Kā Izmantot Tvaika Tvertni Gatavošanas Programmām Ar Tvaiku
5.3. Svaigu Garšu Tabula

6. APKOPE UN TĪRĪŠANA
6.1. Vispārīgi Ieteikumi
6.2. Cepeškrāsns Tīrīšana
6.2.1. Cepeškrāsns Iekšpusē: Tīrīšanas Funkcijas
6.2.2. Cepeškrāsns Ārpuse: Stikla Durvju Noņemšana Un Tīrīšana
6.3. Piederumu Tīrīšana
6.4. Apkope

7. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

8. VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA
8.1. Ierīces Utilizācija
8.2. Vides Glābšana Un SaudzēšanA

9. UZSTĀDĪŠANA

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI

- Tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem cepeškrāsns iekšpusē.

Lietošana saskaņā ar plānoto izmantošanu

- Lietojiet cepeškrāsni tikai paredzētajam nolūkam, proti, tikai pārtikas produktu gatavošanai. Jebkāda cita lietošana, piemēram, siltuma avota lomā, tiek uzskatīta par neatbilstošu un tādējādi bīstamu. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies neatbilstošas, nepareizas vai nepamatotas lietošanas dēļ.

Lietošanas ierobežojumi

- Ierīci drīkst lietot personas no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un tās saprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.
- Šo ierīci nedrīkst lietot personas (tostarp bērni) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās netiek uzraudzītas vai ja persona, kas atbild par viņu drošību, nav tām sniegusi norādījumus par ierīces lietošanu.
- Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.
- ⚠**BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā ierīce un pieejamās daļas sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jāatrodas drošā attālumā, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS**: Lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst. Mazi bērni ir jātur drošā attālumā.

UZSTĀDĪŠANAS BRĪDINĀJUMI

- Cepeškrāsni var novietot augstu kolonnā vai zem darba virsmas.
- Pirms nostiprināšanas ir jānodrošina laba ventilācija cepeškrāsnij paredzētajā vietā, lai tajā varētu cirkulēt svaigais gaiss, kas nepieciešams iekšējo daļu dzesēšanai un aizsardzībai. Izveidojiet attēlos norādītās atveres atbilstoši stiprinājuma veidam. Piestiprinot cepeškrāsni pie mēbelēm, vienmēr izmantojiet ierīces komplektācijā iekļautās skrūves.
- Lai darbinātu ierīci nominālas frekvences apstākļos, nav nepieciešamas papildu darbības/iestatījumi.
- Ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai izvairītos no pārkaršanas.

- Uzstādīšanas laikā cepeškrāsns ir jāatvieno no elektrotīkla, lai izvairītos no pārkaršanas.
- Ja nepieciešama ražotāja palīdzība, lai novērstu neatbilstošas uzstādīšanas rezultātā radušās kļūmes, uz šādu palīdzību garantija neattiecas. Jāievēro uzstādīšanas norādījumi, kas paredzēti profesionāli kvalificētam personālam.
- Nepareiza uzstādīšana var radīt kaitējumu vai traumas cilvēkiem, dzīvniekiem vai mantām. Ražotājs nav atbildīgs par šādu kaitējumu vai traumām.
- Uzstādīšana jāveic kvalificētam tehniķim, kuram jāzina un jāievēro uzstādīšanas valstī spēkā esošie tiesību akti un ražotāja norādījumi.
- Pēc ierīces izņemšanas no iepakojuma vienmēr pārbaudiet, vai tā nav bojāta. Problēmas gadījumā pirms uzstādīšanas sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu un nepievienojiet ierīci elektrotīklam.
- Pirms ierīces lietošanas noņemiet iepakojuma materiālus
- Uzstādīšanas laikā neizmantojiet cepeškrāsns durvju rokturi, lai paceltu un pārvietotu cepeškrāsni.
- Uzstādīšanas mēbelēm un blakus esošajām mēbelēm jāspēj izturēt 95 °C temperatūru.
- Uzstādīšanas laikā ieteicams valkāt aizsargcimdus, lai izvairītos no sagriešanās.
- Neuzstādiet produktu atklātā vidē, kas pakļauta atmosfēras iedarbībai.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai līdz 2000 m augstumā virs jūras līmeņa.
- Lai noņemtu aizsargplēves un reklāmas uzlīmes uz krāsns priekšējās virsmas pirms pirmās lietošanas reizes

ELEKTRODROŠĪBAS BRĪDINĀJUMIS

- Kontaktligzdai jābūt piemērotai marķējumā norādītajai slodzei, turklāt tai nepieciešamas iezemēts kontakts, kas darbojas. Zemējuma dzīsla ir dzeltenīgi zaļā krāsā. Šo darbību drīkst veikt tikai atbilstoši kvalificēts speciālists.
- Lai izveidotu savienojumu ar barošanas avotu, var izmantot spraudni vai fiksētu elektroinstalāciju, starp ierīci un barošanas avotu novietojot universālas polaritātes pārtraucēju ar pārsprieguma III kategorijas prasībām atbilstošu kontaktu atdalīšanu, kas iztur maksimālo pievienoto slodzi un atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.
- Ja kontaktligzda nav saderīga ar ierīces spraudni, lūdziet kvalificētam elektriķim nomainīt kontaktligzdu pret piemērotu. Spraudnim un kontaktligzdai jāatbilst normatīviem, kas ir spēkā uzstādīšanas valstī.
- Dzeltenīgi zaļajam zemējuma kabelim nedrīkst izmantot pārtraucēju. Savienojumam izmantotajai kontaktligzdai vai universālas polaritātes pār-

traucējam ir jābūt viegli pieejamam pēc ierīces uzstādīšanas.

- Ja barošanas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā klientu apkalpošanas dienesta pārstāvim vai līdzīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no riska. Lai veiktu remontu, jāsazinās tikai ar klientu apkalpošanas nodaļu un jāpieprasa izmantot oriģinālās rezerves daļas.
- Pirms jebkādu darbu vai apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Pirms spuldzes nomaiņas ir jāpārliecinās, vai ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no riska saņemt elektriskās strāvas triecienu.
- Pirms noņemamo daļu noņemšanas cepeškrāsns ir jāizslēdz. Pēc tīrīšanas samontējiet šīs daļas atpakaļ atbilstoši norādījumiem.
- Lietojot jebkādu elektroierīci, jāievēro daži pamatnoteikumi:
  - nevelciet aiz barošanas kabeļa, lai atvienotu ierīci no barošanas avota;
  - nepieskarieties ierīcei ar slapjām vai mitrām rokām vai kājām;
  - parasti nav ieteicams izmantot adapterus, saliktās kontaktligzdas un pagarinātājus;
  - darbības traucējumu un/vai pasliktinātas darbības gadījumā izslēdziet ierīci un neveiciet darbības ar to.
- ⓘ **PIEZĪME:** Tā kā cepeškrāsnij var būt jāveic apkope, ieteicams nodrošināt, lai būtu pieejama cita sienas kontaktligzda, kurai pievienot cepeškrāsni, kad tā tiek izņemta no uzstādīšanas vietas.
- Nepareizi veikts remonts, uzstādīšana un apkope var nopietni apdraudēt lietotāju.
- Ražošanas uzņēmums ar šo paziņo, ka neuzņemas nekādu atbildību par tiešiem vai netiešiem zaudējumiem, kas radušies nepareizas uzstādīšanas, apkopes vai remontdarbu dēļ. Turklāt tas nav atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies zemēšanas sistēmas neesamības vai darbības pārtraukuma (piemēram, elektriskās strāvas trieciena) dēļ.
- ⚠ **UZMANĪBU!:** Lai izvairītos no riska, ko rada termiskā izslēdzēja nejauša atiestatīšana, šī ierīce nedrīkst tikt piegādāta, izmantojot ārēju pārslēgšanas ierīci, piemēram, taimeri, vai savienota ar ķēdi, ko regulāri ieslēdz un izslēdz komunālo pakalpojumu uzņēmums.
- Ierīci nav paredzēts aktivizēt ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

LIETOŠANA UN APKOPE

- Nopilējumu plātē savāc atliekas, kas nopil ēdienu gatavošanas laikā.
- Novietojot aerogrila paplāti vai restītes uz sānu statīviem, pārliecinieties, vai sānu īsākā daļa (starp atduri un galu) ir vērsta uz cepeškrāsns iekšpusi. Ja restītēm ir dekoratīvs metāla stienis, novietojiet to cepeškrāsns ārpusē, lai zīmola logotips būtu redzams un salasāms. Pareizu novietojumu skatiet

arī šīs lietotāja rokasgrāmatas sadaļā “Piederumi” redzamajā attēlā.

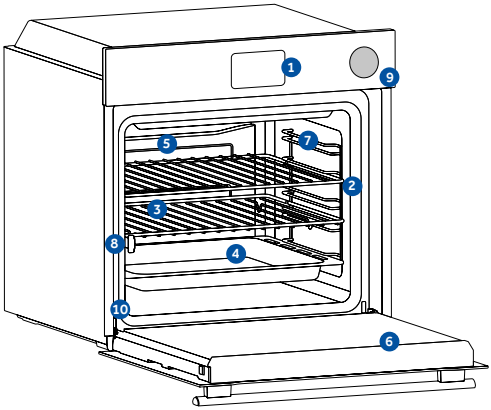
- Cepeškrāsns durvju stiklu tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplīšanu.
- Izmantojiet tikai šai krāsnij ieteikto temperatūras zondi.
- Gatavošanas laikā cepeškrāsnī vai uz durtiņu stikla var veidoties kondensāts. Tā ir normāla parādība. Lai to mazinātu, pēc ieslēgšanas nogaidiet 10-15 minūtes un tikai pēc tam ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Jebkurā gadījumā kondensāts pazūd, kad cepeškrāsns sasniedz gatavošanas temperatūru.
- Gatavojiet dārzeņus traukā ar vāku, nevis uz atklātas plātes.
- Izvairieties no ēdiena atstāšanas cepeškrāsnī pēc gatavošanas ilgāk par 15/20 minūtēm.
- Ilgstošs strāvas padeves pārtraukums ēdiena gatavošanas fāzē var izraisīt uzraudzības ierīces darbības traucējumus. Tādā gadījumā sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!:** Neizklājiet cepeškrāsns sieniņas ar alumīnija foliju vai vienreizlietojamiem aizsarglīdzekļiem, kas pieejami veikalos. Alumīnija folija vai citi aizsarglīdzekļi, nokļūstot tiešā saskarē ar karsto emalju, var izkust un deformēt iekšējo emalju.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!:** Nekad nenoņemiet cepeškrāsns durvju blīvi.
- ⚠ **UZMANĪBU!:** Ēdiena gatavošanas laikā vai tad, kad cepeškrāsns ir karsta, iekšējās telpas apakšdaļā nedrīkst liet ūdeni.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!:** Nelieciet pārtiku tieši uz cepeškrāsns restēm. Vienmēr izmantojiet cepampapīru un/vai piemērotas pannas vai formas.
- Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet visus piederumus ar karsta ūdens un trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.

BRĪDINĀJUMI (ATTIECĪBĀ UZ FUNKCIJU FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **BRĪDINĀJUMS.** Uzpildot tvaika tvertni, ūdens līmenis nedrīkst pārsniegt uz tvertnes norādīto maksimumu
- Tvertnes uzpildīšanai izmantojiet tikai dzeramo ūdeni.

2. PRODUKTA IEVIEŠANA

2.1. PRODUKTA PĀRSKATS

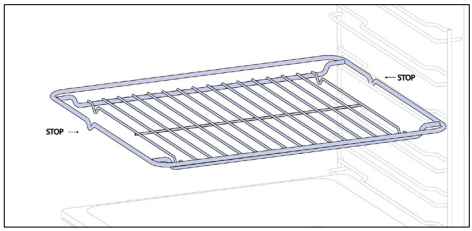


1. **Vadības panelis**
2. **Plauktu pozīciju numuri**
3. **Metāla režģi**
4. **Paplāte**
5. **Ventilatora vāks**
6. **Cepeškrāsns durvis**
7. **Sānu stiepļu režģi** (ja ir: tikai plakanam dobumam)
8. **Teleskopiskās vadotnes**
9. **Steam Fresh ūdens tvertne**
10. **Sērijas numurs un QR kods**

Ierakstiet šeit savu sērijas numuru turpmākai uzziņai.

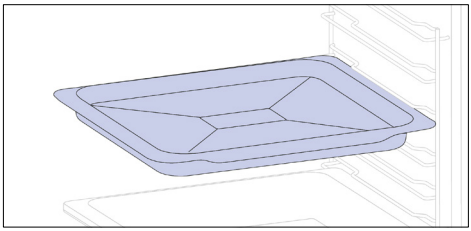
2.2. PIEDERUMI

Metāla restītes



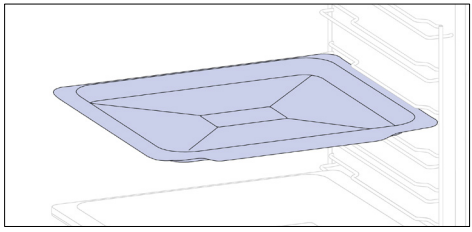
Cepeškrāsns reste ir noņemams un regulējams plaukts, kas atbalsta virtuves piederumus un ko var noregulēt dažādos augstumos atbilstoši gatavošanas vajadzībām. Nelieciet ēdienu tieši uz tās; tā vietā izmantojiet cepampapīru vai piemērotas cepšanas pannas.

Dziļā plāte



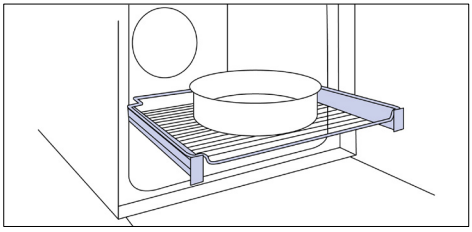
Dziļākā plāte ir ideāli piemērota receptēm, kur jāpievieno šķidrumi vai dažādi slāņi, piemēram, sautējumiem un cepešiem. Tās dziļums ir īpaši izstrādāts, lai nodrošinātu tajā pagatavotā ēdiena vēlamo konsistenci.

Cepšanas plāte (tikai, ja ir*)



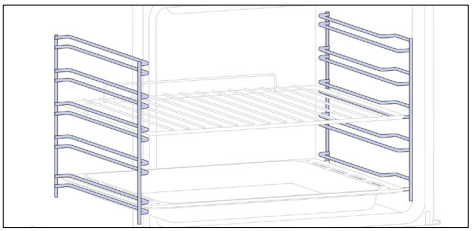
Cepšanas plāte ir ideāli piemērota, lai nodrošinātu vienmērīgu apakšējo apbrūninā šanu, padarot to ideāli piemērotu cepumiem un konditorejas izstrādājumiem, pateicoties seklajam, plakanajam dizainam. Turklāt, novietojot to zem ēdiena gatavošanas režģa, tas var palīdzēt savākt nopilējumus un nepieļaut cepeškrāsns notraipīšanos.

Teleskopiskās vadotnes (tikai, ja ir*)



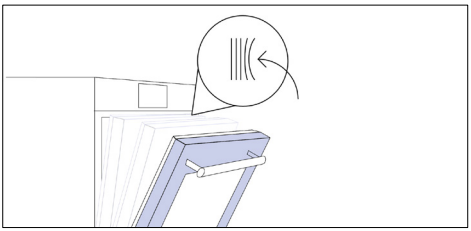
Teleskopiskās cepeškrāsns sliedes ir plaukti, kurus var pagarināt, atvieglojot priekšmetu novietošanu vai izņemšanu, neiesniedzoties dziļi karstā cepeškrāsnī. Tie uzlabo drošību, stabilitāti un tos var regulēt dažādos līmeņos.

Sānu stiepļu restītes (tikai, ja ir*)



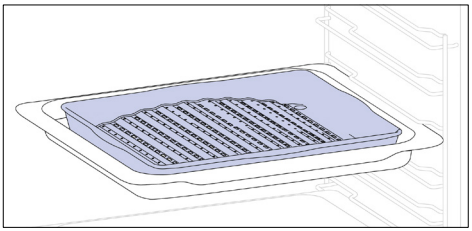
Sānu statīvi, kas atrodas cepeškrāsns telpas abās pusēs, ir paredzēti cepšanas plātes un režģu novietošanai ēdiena gatavošanas laikā.

Soft Close/Soft Open viras (tikai, ja ir*)



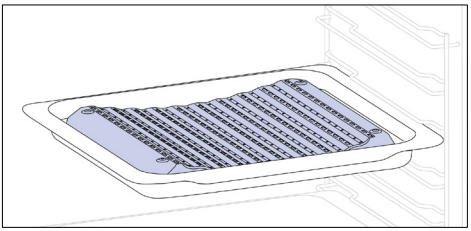
Viegli aizveramas un atvērtas eņģes kontrolē durvju kustību, nodrošinot vienmērīgu virzību un novēršot durcju aizciršanu.

H-LAB plāte — barbekjū režīms (tikai, ja ir*)



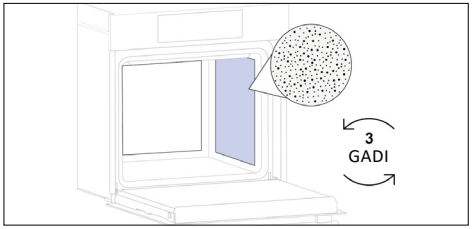
Izliektā forma ir piemērota grilēšanai cepeškrāsnī augstā temperatūrā (220°), panākot barbekjū cienīgu rezultātu mājās bez liekiem dūmiem, ko nodrošina tauku notecināšanas funkcija plātes apakšā.

H-LAB plāte — TVAIKA režīms (tikai, ja ir*)

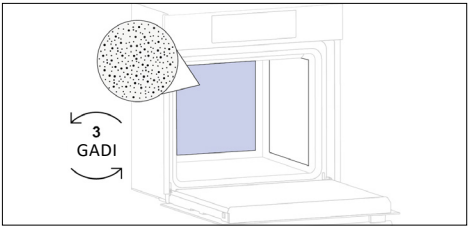


Ieliektā forma nodrošina pareizu ēdiena gatavošanas laikā izdalītā mitruma cirkulāciju, lai ēdiena mitruma līmenis būtu augsts. Atbilstoši plātē ielietajam ūdens daudzumam ēdiens tiek pagatavots sausāks vai vairāk "mitra" ēdiena gatavošana.

Katalītiskie paneļi (tikai, ja ir*)

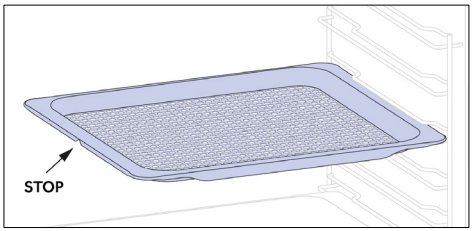


Katalītiskie Ventilatora vāks (tikai, ja ir*)



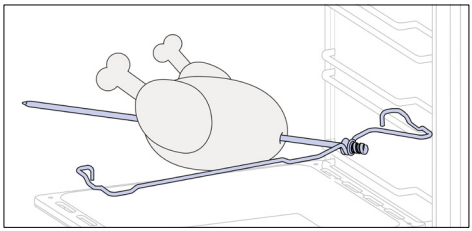
Ar mikroporu struktūru un emaljas pārklājumu izgatavoti speciāli paneļi tauku pārvēršanai viegli noņemamos gāzveida elementos. Nomainiet pēc 3 lietošanas gadiem (ar 2/3 gatavošanas cikliem nedēļā).

Airfry plāte (tikai, ja ir*)



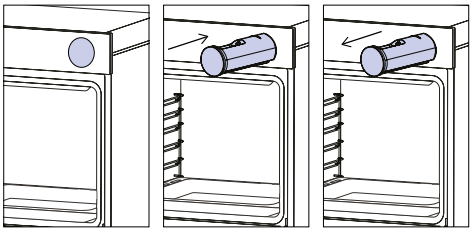
Airfry plāte nodrošina, ka karstais gaiss pārtikai piekļūst vienmērīgi un trīs dimensijās, tāpēc ārpuse ir kraukšķīgāka, bet iekšpusē ēdiens ir sulīgs. Cepšanas plāti pēc izvēles var novietot uz L1, lai savāktu sulas vai drupačas.

Rotējošais iesms (tikai, ja ir*)



Grozāmais iesms darbojas kopā ar augšējo sildelementu, grozot ēdienu tā, lai tas tiktu pagatavots vienmērīgi. Vislabāk to izmantot vidēja izmēra ēdieniem. Ideāli piemērots režīms, lai no jauna atklātu tradicionālā cepeša garšu.

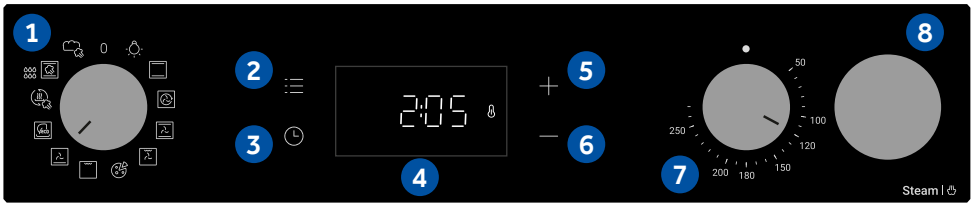
Steam Fresh ūdens tvertne



Tvaika tvertne ir atvilktne, kuru var piepildīt ar ūdeni, kas ir nepieciešams ēdiena gatavošanas un tīrīšanas ar tvaiku programmām.

LV: Nelieciet pārtiku tieši uz cepeškrāsns restēm. Vienmēr izmantojiet cepampapīru un/vai piemērotas pannas vai formas.

2.3. VADĪBAS PANELIS



Zema enerģijas patēriņa dati saskaņā ar Komisijas Regulu (ES) 2023/826
Izstrādājuma enerģijas patēriņš gaidstāves režīmā ar informācijas vai statusa displeju: 0,8 W
Periods, pēc kura iekārta automātiski sasniedz gaidstāves režīma stāvokli ar informācijas vai statusa displeju: 20 min

Funkcijas un funkciju rangu var mainīt atkarībā no modeļa.

1. Funkciju selektora poga
2. Galvenā izvēlne
3. Taimeris
4. LED displejs
5. Pluszīmes poga (+)
6. Mīnuszīmes poga (-)
7. Temperatūras selektora poga
8. Steam Fresh ūdens tvertne

GALVENĀS FUNKCIJAS

Ekrānam ir 3 galvenās funkcijas.

Simbols	Funkcija	Apraksts
	Galvenā izvēlne	Nospiediet vienu reizi, lai aktivizētu bērniem paredzēto bloķēšanas funkciju, divas reizes, lai piekļūtu dienas laika iestatījumam, trīs reizes, lai mainītu brīdinājuma skaļumu, un četras reizes, lai atvērtu spilgtuma regulēšanas režīmu.
	Taimera izvēlne	Nospiediet vienu reizi, lai skatītu gatavošanas ilgumu, un divas reizes, lai skatītu minūšu skaitītāju.
+ —	**+/-**	Nospiediet šīs pogas, lai palielinātu/samazinātu vērtības vai aktivizētu/deaktivizētu funkciju regulēšanas režīmos. Turiet pogu + 5 sekundes, lai displejā aktivizētu dienas laiku.

3. PIRMS SĀKŠANAS

3.1. INFORMĀCIJA, LAI SĀKTU

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsni, jūs varat pamanīt dūmus. Neuztraucieties, vienkārši pagaidiet, līdz dūmi izgaist, pirms izmantojat cepeškrāsni.

Apgaismojuma darbība

Cepeškrāsns telpu izgaismo viena vai vairākas spuldzes, kas parasti tiek aktivizētas katru reizi, kad sākas ēdiena gatavošanas funkcija.

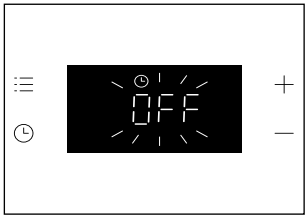
Dzesēšanas ventilatora darbība

Dzesēšanas ventilators ir atbildīgs par siltuma izkliedēšanu, neļaujot cepeškrāsnij un tās apkārtnei pārāk sakarst, kā arī aizsargājot virtuves ierīces no augstas temperatūras ietekmes. Tas darbojas gatavošanas cikla laikā un pēc tā attiecībā pret krāsns iekšējo temperatūru.
Kad dzesēšanas ventilators darbojas, tas parasti rada maigu dūcošu vai svilpjošu troksni. Jūs varat arī pamanīt siltu gaisa plūsmu, kas izplūst no spraugas starp cepeškrāsns durvīm un vadības paneli.

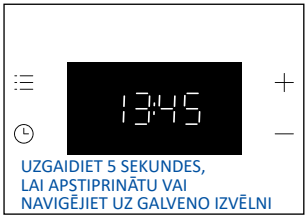
3.2. PIRMĀ LIETOŠANA

Kad ierīce tiek ieslēgta pirmo reizi, pirmais solis ir iestatīt dienas laiku.

- **IESTATIET LAIKU:** Displejā būs redzams “OFF” (“izslēgts”). Nospiediet “+”, lai pielāgotu pašreizējo stundu. Uzgaidiet 5 sekundes, lai saņemtu apstiprinājumu.

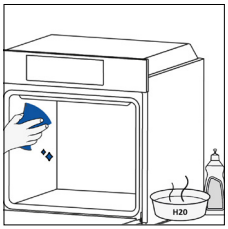


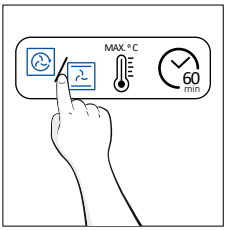


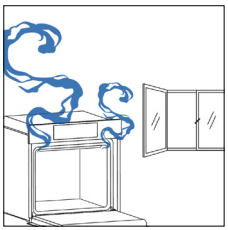


3.3. IEPRIEKŠĒJA TĪRĪŠANA

Iztīriet cepeškrāsni, pirms lietojat to pirmo reizi. Noslaukiet ārējās virsmas ar mitru, mīkstu drānu. Nomazgājiet visus piederumus un noslaukiet cepeškrāsns iekšpusi, izmantojot karsta ūdens un šķidrā mazgāšanas līdzekļa maisījumu. Iestatiet tukšai cepeškrāsnij maksimālo temperatūras režīmu un atstājiet to ieslēgtu apmēram 1 stundu, lai atbrīvotos no jaunai ierīcei raksturīgā aromāta.





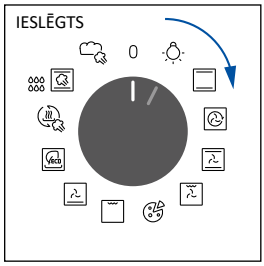


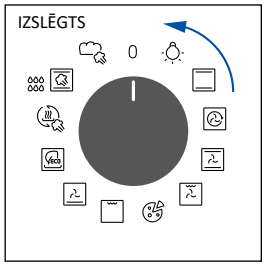
4. PRODUKTA DARBĪBA

4.1. KĀ PRODUKTS DARBOJAS

CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

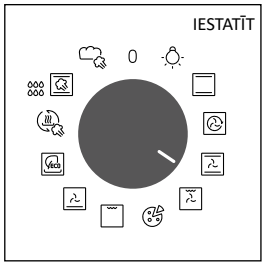
Lai ieslēgtu krāsni, pagrieziet funkciju pogu (pulksteņrādītāju kustības virzienā/pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam) un atlasiet programmu. Lai to IZSLĒGTU, iestatiet funkciju pogu pozīcijā “0”.

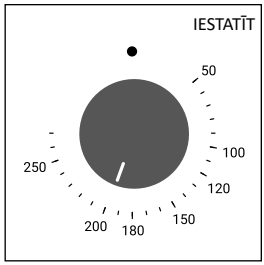




IESTATĪT ĒDIENA GATAVOŠANAS PROGRAMMU

Pagrieziet funkciju pogu, lai izvēlētos vēlamo programmu, un pagrieziet temperatūras pārslēga pogu, lai iestatītu temperatūru.





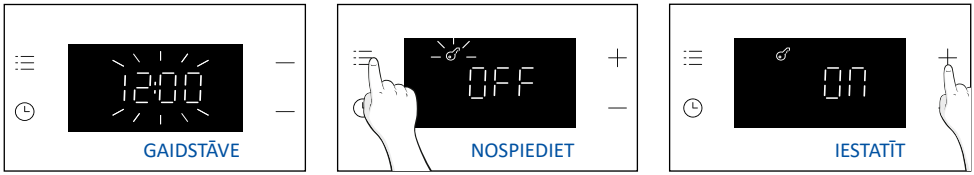
GALVENĀ IZVĒLNE

Piekļūstiet galvenajai izvēlnei, nospiežot ☰. Lai navigētu, pieskarieties ☰ tik reižu, cik nepieciešams, lai nokļūtu tālāk norādītajos iestatījumos.

ATSLĒGAS SLĒDZENE

Šī funkcija ļauj bloķēt ekrānu, lai novērstu jebkādu nevēlamu nepilngadīgo ierīces izmantošanu.
Lai aktivizētu ekrāna bloķēšanu, vienreiz nospiediet “Main menu” (“Galvenā izvēlne”), pēc tam nospiediet “+”, lai apstiprinātu funkciju.
Lai deaktivizētu bloķēšanu, nospiediet “Main menu” (“Galvenā izvēlne”), pēc tam nospiediet “-“.

Aktivizēt



Deaktivizēt



PIEZĪME.

Taustiņu bloķēšanas režīms: Ja bloķēšana ir aktīva un funkciju izvēles poga atrodas citā pozīcijā, nevis “0”, tikai displeja pogas nedarbosies, kamēr bloķēšana netiks deaktivizēta. Ja funkciju izvēles poga pārslēdzas uz citu pozīciju, produkts darbosies saskaņā ar izvēlēto programmu.

PULKSTEŅA IESTATĪŠANA

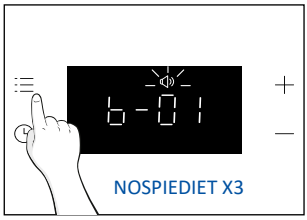
Ļauj mainīt dienas laiku.
Nospiediet ☰ , lai ievadītu galvenajā izvēlnē. Pieskaries ☰ tik reižu (x2), cik nepieciešams, lai atlasītu “Laiks”.
Pēc tam izmantojiet “+/-”, lai regulētu vērtību. Lai apstiprinātu, uzgaidiet 5 sekundes vai ☰ vienreiz nospiediet “Main menu” (Galvenā izvēlne).



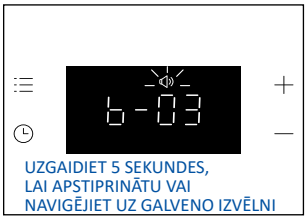
PIEZĪME. Cepeškrāsns pēc noklusējuma ir iestatīta 24 h režīmā. Lai pārslēgtos uz 12 h režīmu, gaidīšanas režīmā turiet nospiestu “+” 5 sekundes. Rīkojieties tāpat, lai pārslēgtos atpakaļ uz “24h” režīmu.

TRAUKSMES SIGNĀLA SKAĻUMS

Ļauj mainīt brīdinājuma signāla skaļumu.
Nospiediet , lai nokļūtu galvenajā izvēlnē. Pieskarieties tik reižu (x3), cik nepieciešams, lai atlasītu "Alarm volume" (Trauksmes signāla skaļums). Displejā parādīsies "b-01". Skaitļi apzīmē skaņas intensitātes līmeni, ko var rediģēt, izmantojot "+/-". Lai apstiprinātu, uzgaidiet 5 sekundes vai vienreiz nospiediet "Menu" (Izvēlne).

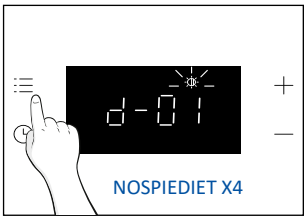


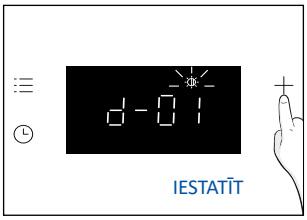


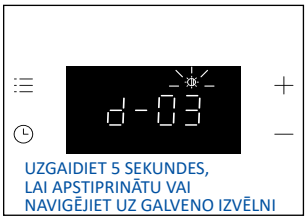


DISPLEJA SPILGTUMS

Ļauj mainīt cepeškrāsns ekrāna toņa spilgtumu.
Nospiediet , lai nokļūtu galvenajā izvēlnē. Pieskarieties tik reižu (x4), cik nepieciešams, lai atlasītu "Alarm volume" (Modinātāja signāla skaļums). Displejā parādīsies "d-01". Skaitļi atspoguļo spilgtuma intensitātes līmeni, ko var rediģēt, izmantojot "+/-". Lai apstiprinātu, uzgaidiet 5 sekundes vai vienreiz nospiediet "Menu" (Izvēlne).





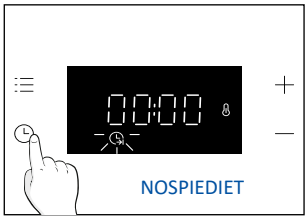


TAIMERA IZVĒLNE

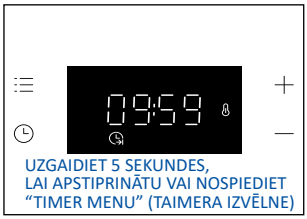
Piekļūstiet taimera izvēlnei, nospiežot . Lai navigētu, pieskarieties tik reižu, cik nepieciešams, lai nokļūtu tālāk norādītajos iestatījumos.

ĒDIENA GATAVOŠANAS ILGUMS

Tas ļauj iepriekš iestatīt izvēlētajai receptei atbilstošu ēdiena gatavošanas laiku.
AKTIVIZĒŠANA: nospiediet , lai atvērtu izvēlni "Timer" (Taimeris). Pēc tam izmantojiet "+/-", lai regulētu vērtību. Lai apstiprinātu gaidīšanu 5 sekundes, nospiediet "Timer menu" (Taimera izvēlne).







Laika atpakaļskaitīšana sākas, kad taimeris ir iestatīts. Gatavošanas fāzes laikā ir iespējams mainīt ilguma vērtību, ieejot "Cooking duration" režīmā un izmantojot "+/-". Kad ilgums ir pagājis, displejā parādīsies "End" (Beigas).
Lai apturētu gatavošanas ilgumu, turiet nospiestu taimera pogu 3 sekundes vai atiestatiet taimera vērtību, izmantojot "-".

Kad gatavošana ir pabeigta:

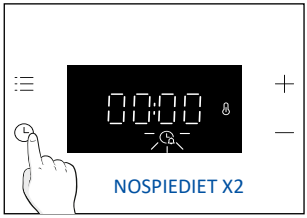
1. displejā parādās "End" (beigas), ja tas netiks atcelts, 30 sekundes tiks atskaņots brīdinājuma signāls;
2. nospiediet pogu "Timer" (Taimeris), lai atceltu brīdinājuma signālu. "End" pazudīs no displeja, tā vietā tiks parādīts pašreizējais dienas laiks.

BRĪDINĀJUMS! Tagad cepeškrāsns ir manuālā režīmā, cepeškrāsns funkcija un termostata komutators ir jāizslēdz, ja nē, cepeškrāsns turpinās sildīšanu.

PIEZĪME. Brīdinājuma signāls tiks izslēgts, nospiežot jebkuru pogu, izņemot pogu "Timer" (Taimeris), displejā paliekot "End" (Beigas) un cepeškrāsnij nedarbojoties.

MINŪŠU SKAITĪTĀJS

Ļauj izmantot cepeškrāsni kā modinātāju.
AKTIVIZĒŠANA: nospiediet , lai atvērtu izvēlni “Timer” (Taimeris). Pieskaries tik reižu (x 2), cik nepieciešams, lai atlasītu “Minūšu skaitītājs” . Pēc tam izmantojiet “+/-”, lai regulētu vērtību.
Lai apstiprinātu gaidīšanu 5 sekundes, nospiediet “Timer menu” (Taimera izvēlne).







Kad laika atskaite ir pabeigta:

1. displejā mirgo trauksmes signāla ikona, un, ja tā netiek atcelta, tiek atskaņots 30 sekunžu ilgs skaņas signāls.
2. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai atceltu trauksmes signālu. Displejā tiks parādīts pašreizējais dienas laiks. Cepeškrāsns turpinās darboties, līdz kreisā poga ir pagriezta 0 pozīcijā.

Lai apturētu “Minute Minder” (minūšu skaitītājs), 3 sekundes turiet nospiestu pogu “Timer” (taimeris) vai atiestatiet vērtību, izmantojot “-“.

KRĀSNS KOLEKTORA STATUSA INDIKĀCIJA

Temperatūras selektors

Ikreiz, kad krāsns temperatūra ir zemāka par iestatīto temperatūru, displejā parādās ikona (Termostats ieslēgts).

4.2. ĒDIENA GATAVOŠANAS FUNKCIJAS

4.2.1. STANDARTA FUNKCIJAS

PIEZĪME. Ievērojiet tālāk esošajā tabulā sniegtos norādījumus par ēdiena uzsildīšanu.
"JĀ" nozīmē, ka ir nepieciešama iepriekšēja uzsildīšana; "NĒ" nozīmē, ka iepriekšēja uzsildīšana nav ieteicama un pārtikas produkti ir auksti jāievieto cepeškrāsnī.

Simbols	Funkcija	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsildīša-na	Ieteikumi
	Lamp			
	*Konvekcijas	L2/L3	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, maizēm, cepumiem, sāļajiem pīrāgiem vienā līmenī, izmantojot gan augšējo, gan apakšējo sildīšanu.
	Vairāku līmeņu	L4 (viena plāte) L2+L5 (divas plātes) L2+L4+L6 (trīs plātes)	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, cepumiem un picām vienā vai vairākos līmeņos. Ideāli piemērots dažādu ēdienu gatavošanai.
	Ventilatora atbalsts	L2/L3/L4	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: veselai vistai, vistas gabaliņiem, dārzeņiem un konditorejas izstrādājumiem vienā līmenī, izmantojot ventilatora kombināciju ar augšējiem un apakšējiem sildelementiem.
	Grill + ventilators	L4/L5	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: veseliem gaļas gabaliem(cepešiem) vai rīvētiem ēdieniem. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Ievirziet nopilējumu plāti zem plaukta, lai uztvertu ēdiena izdalītos šķidrumus. Kad līdz gatavošanas beigām atlikusi puse laika, apgrieziet ēdienu otrādi, ja nepieciešams
	Pica	L2/L3	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: visa veida picām ar vai bez cepeškrāsns iepriekšējas uzsildīšanas.
	**Grill	L6 plānam ēdienam, L4 biezākam ēdienam.	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: lielam daudzumam desu, steiku un grauzdētu maižu. Viss laukums zem grila elementa sakarst. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Apgrieziet ēdienu otrādi, kad ir pagājušas divas trešdaļas no ēdiena gatavošanas procesa (ja nepieciešams).
	Apakšējā sildīšan+ ventilators	L3/L4	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: tortēm, sāļajiem pīrāgiem un plānajām picām, izmantojot ventilatoru un zemāku sildīšanu. tas palīdz pagatavot augšējo daļu ar netieši izstarotu siltumu.
	*ECO	L3/L4	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: vistas gabaliņu, veselu gaļas gabaliņu, zivs vai rīvmaizes gatavošanai. Novietojiet nopilējumu paplāti zem plaukta, lai uztvertu ēdiena izdalītos šķidrumus. Ja nepieciešams, pagrieziet ēdienu līdz pusei gatavošanas laikā. Šī funkcija ļauj ietaupīt enerģiju ēdiena gatavošanas laikā, saglabājot ēdienu mitru un maigu.

	Reģenerācija	L3/L4	NĒ	Šī funkcija ir paredzēta iepriekš pagatavotu ēdienu un maizes izstrādājumu uzsildīšanai, nodrošinot to atjaunošanu pirms pasniegšanas un pilnībā saglabājot kvalitāti. Reģenerācijas funkcija ar tvaika padevi novērš virsmas izžūšanu. Karstums tiek izkliedēts saudzīgi un vienmērīgi, saglabājot ēdiena sākotnējo garšu un aromātu tā, it kā tas būtu tikko pagatavots.
	Tvaiks°	L3/L4	NĒ	Ideāli piemērots: dārzeņiem, kūkām, cepumiem, rīsiem, gaļai, zivīm un mājputnu gaļai gatavošanai vienā līmenī, izmantojot gan augšējo, gan apakšējo sildīšanu ar tvaika padevi. Tvaika un karstuma kombinācija nodrošina maigu tekstūru ar kraukšķīgu garoziņu. Šī funkcija ir ideāli piemērota arī gatavošanai zemā temperatūrā, nodrošinot maigu, sulīgu un vienmērīgi izceptu cepeti.
	Maize	L3/L4	NĒ	Ideāli piemērots: dažādu maizes veidu, piemēram, pilngraudu maizes, čiabatas un bagešu pagatavošanai. Pateicoties īpašajai tvaika un karstuma kombinācijai, maize iegūst profesionālas kvalitātes rezultātu – izcilu kraukšķīgumu, izteiksmīgu krāsu un spīdīgu garoziņu.

* Testēts saskaņā ar EN 60350-1 enerģijas patēriņa deklarācijas un enerģijas klases vajadzībām
**Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas.

5. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS

5.1. VISPĀRĒJS GATAVOŠANAS GALDS

PAZIŅOJUMS. Lai pagatavotu kūkas, sāļos pīrāgus un citas receptes, kurām nepieciešams veidne vai trauks, novietojiet sadalīti – augšējo plāti kreisajā pusē un apakšējo plāti labajā pusē.

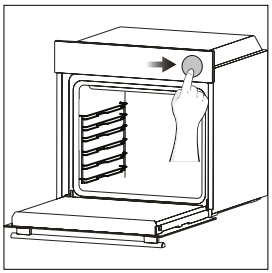
Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc uzsildīšanas* (min)
Konditoreja	Nelielas kūkas / smalkmaizītes	1	Konvekcijas Vairāku līmeņu Ventilatora atbalsts	170°C 155°C 140°C	J	Dziļā plāte	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Vairāku līmeņu	150°C		Dziļā + Cepšanas plātes	L2+L5	35-45
		3	Vairāku līmeņu	145°C		Dziļā + Cepšanas plātes	L2+L4+L6	40-50
	Biskvīta kūkas (26 cm Ø)	1	Konvekcijas Vairāku līmeņu Ventilatora atbalsts	160°C 160°C 150°C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Vairāku līmeņu	150°C		Metāla režģis + kūkas forma	L1+L4	40-50
	Cepumi	1	Konvekcijas Vairāku līmeņu Ventilatora atbalsts	150°C 150°C 130°C	J	Dziļā plāte	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Vairāku līmeņu	140°C		Dziļā + Cepšanas plātes	L2+L5	50-60
	Plaucētās mīklas izstrādājumi	1	Konvekcijas	190°C	J	Dziļā plāte	L3	25-35
		2	Vairāku līmeņu	170°C		Dziļā plāte	L2+L5	35-45
	Jorkšīras pudiņš	1	Konvekcijas	200°C	J	Dziļā plāte	L3	20-30
	Bezē	1	Vairāku līmeņu	90°C	J	Dziļā plāte	L4	80-100
	Makarūns	1	Konvekcijas	150°C	J	Dziļā plāte	L3	15-20
	Ābolu pīrāgs	1	Konvekcijas	170°C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	70-80
		1	Ventilatora atbalsts	150°C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Konvekcijas	170°C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L4	60-70
	Tartes	2	Apakšējā sildīšan+ ventilators	180°C	N	Metāla režģis + kūkas forma	L3	30-40
	Šokolādes suflē	1	Konvekcijas	200°C	J	Dziļā plāte + veidnes	L3	10-15
	Siera kūka	1	Konvekcijas	150°C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	50-65
	Saldēti kruasāni	1	Konvekcijas	180°C	J	Dziļā plāte	L3	20-25
		2	Vairāku līmeņu	180°C		Dziļā plāte	L2+L5	25-35
		3	Vairāku līmeņu	160°C		Dziļā plāte	L2+L4+L6	30-40
	Strūdele, saldēta	1	Konvekcijas	200°C	J	Dziļā plāte	L3	30-45

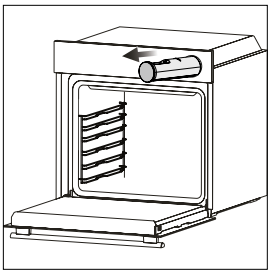
Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc uzsildīšanas* (min)
Maize un plātsmaize	Graudzēta maize	1	Grill	max	N	Metāla režģis	L6	8-10
	Fokača	1	Konvekcijas	200°C	J	Dziļā plāte	L3	25-35
	Pilngraudu maize	1	Konvekcijas	200°C	J	Dziļā plāte	L3	30-50
Pikanti pīrāgi un sautējumi	Sāļās kūkas / sāļie pīrāgi (26 cm Ø)	1	Konvekcijas	200°C	J	Metāla režģis + Sāļā pīrāga forma	L1 or L2	30-50
		2	Vairāku līmeņu	180°C		Metāla režģis + Sāļā pīrāga forma	L1+L4	50-70
	Siera suflē	1	Konvekcijas	200°C	J	Dziļā plāte	L3	20-30
	Lazanja, svaiga	1	Konvekcijas	200°C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	30-45
	Lazanja, saldēta	1	Konvekcijas	180°C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	35-50
	Pildīti makaroni, saldēti	1	Konvekcijas	200°C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	35-50
	Cepti makaroni	1	ECO	200°C	N	Metāla režģis + cepeškrāsns izturīgs trauks	L4	25-35
Pica	Pica, svaiga (plāte)	1	Konvekcijas Pica	230°C 230°C	J N	Dziļā plāte	L2 or L3	15-25 25-35
		2	Vairāku līmeņu	180°C	J	Dziļā + Cepšanas plātes	L2+L5	30-40
	Svaiga pica (apaļa)	1	Konvekcijas Pica	max max	J N	Cepšanas plāte	L2 or L3	8-15 10-25
		2	Vairāku līmeņu	180°C	J	Dziļā + Cepšanas plātes	L2+L5	30-40
	Saldēta pica (plāna garoza)	1	Vairāku līmeņu	220°C	N	Airfry plāte***	L4	15-25
		2	Vairāku līmeņu	200°C	J	Metāla režģiss	L2+L5	15-20
		3	Vairāku līmeņu	180°C		Metāla režģiss	L2+L4+L6	15-25
Gaļa un mājputni	Cepta vesela vista** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	N	Metāla restītes Novietojiet cepešpannu uz L1	L3	50-70
		1	Ventilatora atbalsts	200°C	J	Dziļā plāte	L2	45-60
	Vistas stilbi	1	Vairāku līmeņu	220°C	N	Airfry plāte***	L4	35-45
		1	Ventilatora atbalsts	190°C	J	Dziļā plāte	L3	30-50
	Cepta pīle**	1	ECO	220°C	N	Metāla restītes Novietojiet cepešpannu uz L1	L3	50-70
	Saldēti nageti (600-800)	1	Vairāku līmeņu	190°C	N	Airfry plāte***	L4	20-30

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc uzsildīšanas* (min)
Gaļa un mājputni	Cepts tītars**	1	ECO	220°C	N	Metāla režģis + Cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	50-70
		1	Ventilatora atbalsts	200°C	J	Dziļā plāte	L2	45-60
	Cūkgaļas ribiņas (1000-1200g)	1	Konvekcijas	200°C	J	Metāla režģis + Cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	80-100
	Desas**	1	Grill	230°C	N	Metāla restītes Novietojiet cepešpannu uz L1	L4	30-40
	Cepta liellopu gaļa (500g)	1	Konvekcijas	220°C	J	Cepšanas plāte	L3	20-40
	Viltotais zaķis (1000-1500g)	1	Konvekcijas	180°C	J	Cepšanas plāte	L3	40-50
	Cepta vista ar kartupeļiem	1	ECO	220°C	N	Dziļā plāte	L4	55-75
		1	Ventilatora atbalsts	200°C	J	Dziļā plāte	L2 or L3	50-60
Zivis un jūras veltes	Grilētas jūras veltes	1	Grill	220°C	N	Metāla režģis	L4	15-30
	Saldētas zivju nūjiņas	1	Vairāku līmeņu	200°C	N	Airfry plāte***	L4	20-25
	Zivs fileja	1	Konvekcijas	170°C	J	Dziļā plāte	L3	10-25
	Cepta zivs	1	ECO	200°C	N	Metāla restītes Novietojiet cepešpannu uz L1	L4	20-30
Dārzeņi	Rīvētu dārzeņu sacepums	1	ECO	200°C	N	Metāla režģis + Cepeškrāsns izturīgs trauks	L4	25-35
	Saldēti frī kartupeļi (300-500g)	1	Vairāku līmeņu	200°C	N	Airfry plāte***	L4	30-40
	Saldētas kartupeļu daiviņas (400-600g)	1	Vairāku līmeņu	200°C	N	Airfry plāte***	L4	25-35
	Kartupeļu sacepums	1	ECO	200°C	N	Metāla režģis + Cepeškrāsns izturīgs trauks	L4	25-35
	Cepti kartupeļi	1	Konvekcijas	200°C	J	Dziļā plāte	L4	50-60
		1	Ventilatora atbalsts	180°C	J	Dziļā plāte	L4	20-30

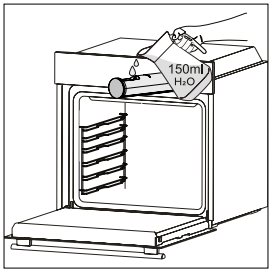
Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no patērētāja receptes un sastāvdaļām.
* ja nepieciešama iepriekšēja uzsildīšana
** Ja nepieciešams, apgrieziet ēdienu gatavošanas laikā.
*** Atkarīgs no cepeškrāsns modeļa.

5.2. KĀ IZMANTOT TVAIKA TVERTNI TVAIKA GATAVOŠANAS PROGRAMMĀM

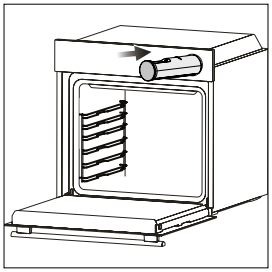


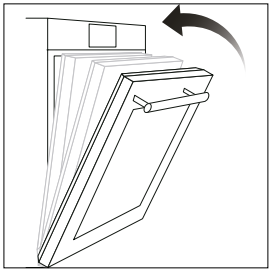


1. Nedaudz piespiediet tvaika tvertni, lai to atvērtu.

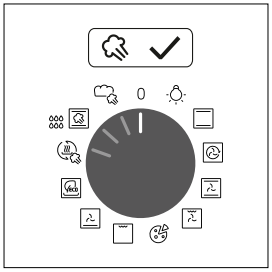


2. Pievienot dzeramo ūdeni (150 ml) tvaika tvertnē, izmantojot krūzi vai pa tiešo no izlietnes. Nepārsniedziet norādīto maksimālo ūdens līmeni, kas ir norādīts tvertnes iekšpusē.





3. Ievietojiet tvaika tvertni, lai to aizvērtu, ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un aizveriet cepeškrāsns durvis.



4. izvēlieties tvaika funkciju un iestatiet temperatūru, lai sāktu gatavošanu. Pēc tvaika programmu izvēles saskarnē parādīsies atgādinājums par ūdens pievienošanu tvaika tvertnē, pat ja šī darbība jau tika norādīta iepriekš.

PIEZĪME. Ja būs iepildīts pārāk daudz ūdens, paliekas var palikt tvaika tvertnē; iztukšojiet tvertni pēc gatavošanas beigām.

PIEZĪME. gatavojot ar tvaiku, ēdiena gatavošanas beigās dobuma apakšā var būt redzams neliels ūdens atlikums vai kondensāts.

5.3. SVAIGU GARŠU TABULA*

Svaigu garšu tabulā ir sniegti ieteicamie iestatījumi gatavošanas programmām ar tvaiku. Šī tabula ļauj pagatavot dažādas receptes bez iepriekšējas cepeškrāsns uzsildīšanas. Faktiskais gatavošanas laiks var mainīties atkarībā no receptes, sastāvdaļām un ēdiena daudzuma.

Recepte	Porcijas lielums	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min)
Baltmaizes klaips	500-1000 g	Maize	180	dziļa cepšanas paplāte	L3	30-40
Maizes rullīši	6-8 gab.	Maize	180	dziļa cepšanas paplāte	L3	25-35
Pilngraudu maize	400-600 g	Maize	170	dziļa cepšanas paplāte	L3	20-35
Rudzu maize	500-1000 g	Maize	170	Metāla režģis+veidne	L3	30-45
Bagete	400-500 g	Maize	180	dziļa cepšanas paplāte	L3	25-35
Čabata	6-8 gab.	Maize	180	dziļa cepšanas paplāte	L3	25-35
Bageļi	6-8 gab.	Maize	160	dziļa cepšanas paplāte	L2	30-40
Sviestmaizes klaipiņi	5-10 gab.	Maize	160	dziļa cepšanas paplāte	L3	15-25
Brioša	6-8 gab.	Maize	160	dziļa cepšanas paplāte	L3	20-30
Fokača	1000-1200 g	Maize	160	dziļa cepšanas paplāte	L3	30-40
Liellopa fileja, vidēja **	400-500 g	Tvaiks°	190	Metāla režģis + L2 cepšanas paplāte	L3	35-45
Liellopa fileja, lēni gatavota **	400-500 g	Tvaiks°	110	Metāla režģis + L2 cepšanas paplāte	L3	40-50
Liellopa Velingtona maize	1000-1500 g	Tvaiks°	200	dziļa cepšanas paplāte	L3	40-50
Gaļas klaips	1000-1500 g	Tvaiks°	200	dziļa cepšanas paplāte	L3	40-50
Cūkgaļas cepetis **	1000-1500 g	Tvaiks°	190	Metāla režģis + L2 cepšanas paplāte	L3	60-70
Cūkgaļas cepetis, lēni votgataa **	1000-1500 g	Tvaiks°	110	Metāla režģis + L2 cepšanas paplāte	L3	80-100
Jēra ribiņas	800-1000 g	Tvaiks°	190	dziļa cepšanas paplāte	L3	60-80
Jēra kāja	1500-2000 g	Tvaiks°	200	dziļa cepšanas paplāte	L3	80-100
Vistas krūtiņa	300-500 g	Tvaiks°	220	dziļa cepšanas paplāte	L3	20-30
Vistas stilbiņi	1000 gr (apm. 10 gab)	Tvaiks°	220	Metāla režģis + L2 cepšanas paplāte	L3	40-50
Laša fileja	600 gr (apm. 4 gab)	Tvaiks°	150	dziļa cepšanas paplāte	L2	15-25
Lēni gatavota laša fileja	600 gr (apm. 4 gab)	Tvaiks°	110	dziļa cepšanas paplāte	L2	25-35
Jūras asara fileja	500 gr (apm. 4 gab)	Tvaiks°	150	dziļa cepšanas paplāte	L3	10-25
Lēni gatavota jūras asara fileja	500 gr (apm. 4 gab)	Tvaiks°	110	dziļa cepšanas paplāte	L3	20-30
jūras asaris	500-700 g	Tvaiks°	160	dziļa cepšanas paplāte	L3	30-40

Recepte	Porcijas lielums	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks (min)
Mazas kūciņas/kēksiņi	10-20 gab.	Tvaiks°	170	dziļa cepšanas paplāte	L3	35-45
Bagātīga augļu kūka, lēni gatavota	1000-1500 g	Tvaiks°	140	Metāla režģis+veidne	L3	60-80
Siera kūka	1000-1500 g	Tvaiks°	140	Metāla režģis+veidne	L2	60-80
Saldēts kruasāns	4-6 gab.	Tvaiks°	200	dziļa cepšanas paplāte	L3	20-30
Jaukti dārzeņi	1000-1500 g	Tvaiks°	220	dziļa cepšanas paplāte	L3	50-60
Cepti kartupeļi, pārgriezti uz pusēm	500-1000 g	Tvaiks°	210	dziļa cepšanas paplāte	L3	50-60
Baklažāni, pārgriezti uz pusēm	400-500 g	Tvaiks°	210	dziļa cepšanas paplāte	L3	30-45
Ziedkāposti	400-500 g	Tvaiks°	210	Metāla režģis + pyrex	L3	30-40
Fenheļi	400-600 g	Tvaiks°	200	Metāla režģis + pyrex	L3	45-55
Burkānu standziņas	250-500 g	Tvaiks°	200	dziļa cepšanas paplāte	L3	35-45
Ķirbji kubiņos	500-800 g	Tvaiks°	160	dziļa cepšanas paplāte	L3	30-40
Brokoļi	400-600 g	Tvaiks°	150	dziļa cepšanas paplāte	L3	30-40
Dārzeņu flans	6 ramekini	Tvaiks°	200	dziļa cepšanas paplāte	L3	30-40
Pica	1 slice (200-300 gr)	Reģenerācija	110	Pyrex / cepeškrāsns trauks	L3	10-15
Fokača	200-400 g	Reģenerācija	110	dziļa cepšanas paplāte	L3	10-20
Maizes rullīši	300-500 g	Reģenerācija	110	dziļa cepšanas paplāte	L3	15-25
Saldēta maize	200-500 g	Reģenerācija	110	dziļa cepšanas paplāte	L3	10-20
Maizes rullīši	200-500 g	Reģenerācija	120	dziļa cepšanas paplāte	L3	20-30
Makaroni	500-1000 g	Reģenerācija	110	dziļa cepšanas paplāte	L3	10-20
Kūkas (kēksiņi)	100-300 g	Reģenerācija	140	dziļa cepšanas paplāte	L3	25-35
Lazaņa	500-1000 g	Reģenerācija	120	Pyrex / cepeškrāsns trauks	L3	30-40
Vienas pannas ēdieni (sacepumi un cepti dārzeņi)	400-700 g	Reģenerācija	120	Pyrex / cepeškrāsns trauks	L3	30-40

*Pēc dažu ēdienu gatavošanas vai reģenerācijas cepeškrāsns apakšā vai tvaika tvertnē var palikt liekais ūdens. Pirms jauna gatavošanas cikla sākšanas izlejiet lieko ūdeni no abiem nodalījumiem.

Pirms ievietošanas cepeškrāsnī dažas minūtes apcepiet gaļu no visām pusēm uz karstas pannas, lai izveidotu gardu garoziņu. Pirms apcepšanas garšai varat izmantot sāli un svaigi maltus piparus.

6. APKOPE UN TĪRĪŠANA

6.1. VISPĀRĪGI IETEIKUMI

Regulāra tīrīšana var paildzināt ierīces kalpošanas laiku. Pirms manuālās tīrīšanas veikšanas uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.

- Pēc katras cepeškrāsns lietošanas reizes pietiek ar minimālu tīrīšanu, lai uzturētu cepeškrāsni nevainojami tīru.
- Neizklājiet cepeškrāsns sienas ar alumīnija foliju vai vienreizlietojamiem aizsarglīdzekļiem, kas pieejami veikalos. Alumīnija folija vai citi aizsarglīdzekļi, nokļūstot tiešā saskarē ar karsto emalju, var izkust un deformēt iekšējo emalju.
- Lai novērstu cepeškrāsns pārmērīgu piesārņošanu un tās izraisīto spēcīgo dūmu smārdu, ieteicams neizmantot cepeškrāsni ar pārāk augstu temperatūru. Efektīvāk ir paildzināt gatavošanas laiku un nedaudz samazināt temperatūru.
- Papildus cepeškrāsns komplektācijā iekļautajiem piederumiem ieteicams izmantot tikai pret ļoti augstu temperatūru noturīgus traukus un cepšanas veidnes.

6.2. CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA

6.2.1. CEPEŠKRĀSNS IEKŠPUSĒ: tīrīšanas funkcijas

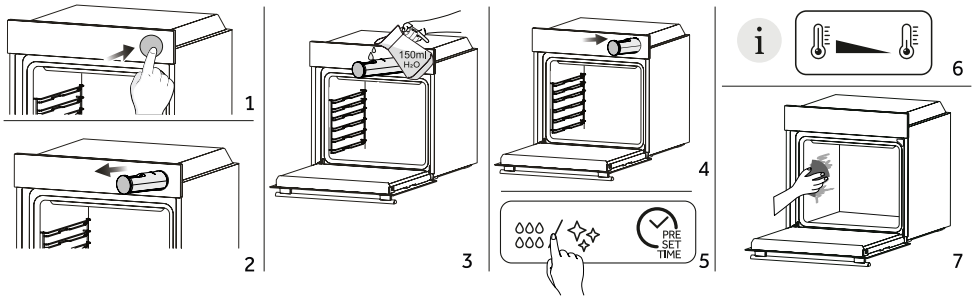
H_2O Cleaning

Funkcija H_2O cleaning ir izstrādāta, lai bez piepūles novērstu vieglus netīrumus un nodrošinātu ātru un videi draudzīgu risinājumu cepeškrāsns telpas tīrīšanai, izmantojot tvaika spēku.

Kā tas darbojas?

1. Ielejiet 150 ml ūdens tvaika tvertnē, izmantojot krūzi vai pa tiešo izlietnē. Nepārsniedziet maksimālo ūdens līmeni tvertnē.
2. Pēc funkcijas aktivizēšanas, saskarne atgādinās pievienot 150 ml ūdens tvaika tvertnei.
3. Uzstādiet temperatūras slēdzi "100 oC" un atļaut funkcijai strādāt 20 minūtes.
4. Tīrīšanas procesa beigās ļaujiet cepeškrāsnij atdzist.
5. Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar drānu.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Pirms pieskaršanās ierīcei pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi. Jābūt uzmanīgiem ar visām karstajām virsmām, jo pastāv apdegumu risks. Izmantojiet destilētu vai dzeramo ūdeni. Noslaukiet gatavošanas nodalījumu un ļaujiet tam pilnībā nožūt, lai izvairītos no iespējamas korozijas.



Katalītiskā tīrīšana (atkarībā no krāsns modeļa)

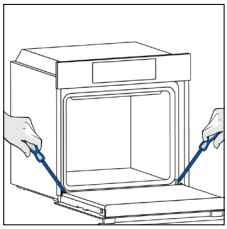
Katalītiskie paneļi noklāj cepeškrāsns telpu un nodrošina, ka nekad nav jācīnās ar netīru cepeškrāsni. Paneļi ir pārklāti ar specializētu emalju, kas lepojas ar mikroporainu struktūru, kas no šļakatām absorbē taukus.

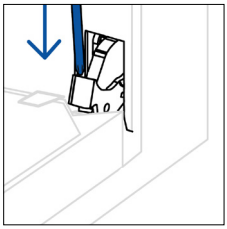
Katalītiskās ķīmiskās reakcijas rezultātā tie efektīvi pārvērš absorbēto smērvielu gāzveida elementos, ja tie tiek pakļauti augstai temperatūrai.

Ieteikums. Apsveriet katalītisko paneļu nomaiņu pēc aptuveni trīs gadu lietošanas, it īpaši, ja cepeškrāsni izmantojat diviem līdz trim gatavošanas cikliem nedēļā. Tas nodrošina optimālu veiktspēju un tīrību.

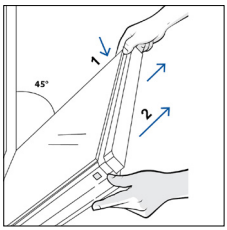
6.2.2. CEPEŠKRĀSNS ĀRPUSE: stikla durvju noņemšana un tīrīšana

1. Novietojiet durvis 90° leņķī. Pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz āru no krāsns.

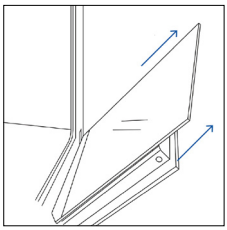




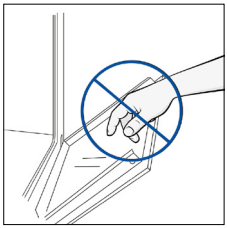
2. Novietojiet durvis 45° leņķī. Vienlaicīgi nospiediet abas pogas abās durvju sānu plecu pusēs un pavelciet pret sevi, lai noņemtu augšējo stiklu durvju pārsegu.



3. Ļoti uzmanīgi noņemiet krāsns stiklu, sākot ar iekšējo. Procedūras laikā stingri turiet glāzi ar abām rokām un novietojiet to uz polsterētas plakanas virsmas (piemēram, uz auduma).



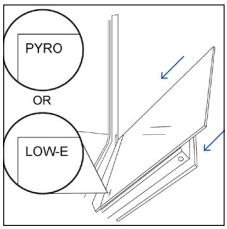
4. ⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Ārējais stikls nav noņemams.



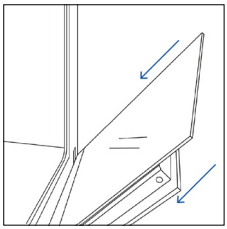
5. Notīriet stiklu ar mīkstu drānu un piemērotiem tīrīšanas līdzekļiem.



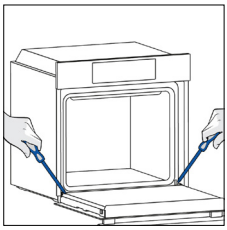
6. Ievietojiet stikla paneļus, pārliecinoties, ka uzlīme “LOW-E / PYRO” ir pareizi nolasāma un novietota durvju apakšējā kreisajā pusē, netālu no kreisās puses eņģes. Tādā veidā drukātā etiķete uz pirmā stikla paliks durvju iekšpusē.

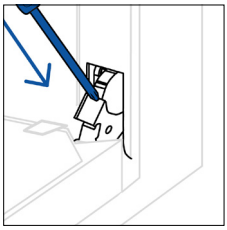


7. Piestipriniet augšējo stiklu durvju vāku, spiežot to uz iekšpusi, līdz dzirdat klikšķi no abām sānu pogām.



8. Pēc tam novietojiet durvis atpakaļ 90° leņķī un pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz iekšpusi krāsns iekšpuses virzienā.





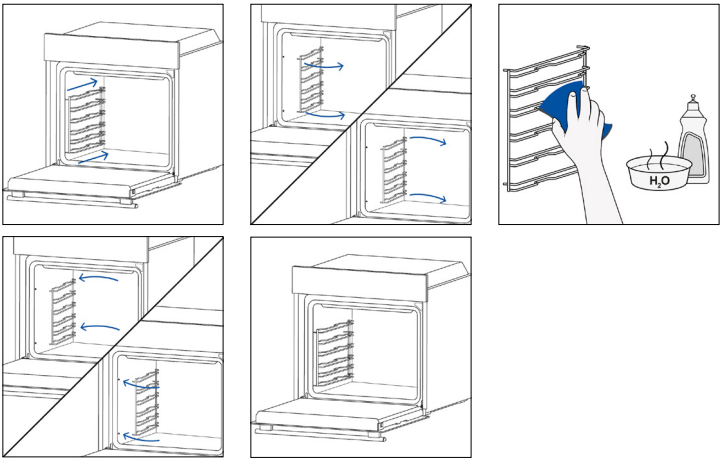
6.3. PIEDERUMU TĪRĪŠANA

Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet piederumus un nosusiniet tos ar dvieli. Noturīgu atlieku gadījumā apsveriet piederumu iemērcēšanu ūdens un ziepju maisījumā apmēram 30 minūtes pirms to otrreizējas mazgāšanas.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Tirīšanai nekad neizmantojiet abrazivus tirīšanas lidzekļus, stiepļu vikš»i vai asus priekšmetus, lai neatgriezeniski nesabojatu emaljetas daļas. Izmantojiet tikai udeni, ziepes vai mazgašanas lidzekļus ar balinataju (amonjaku).

SĀNU STATĪVU TĪRĪŠANA

1. Noņemiet sānu statīvus, pavelkot tos bultiņu virzienā.
2. Lai notīrītu sānu statīvus, ielieciet tos trauku mazgājamajā mašīnā vai izmantojiet mitru sūkli; pēc tam statīvi ir jānožāvē.
3. Pēc tīrīšanas procesa uzstādiet sānu statīvus, veicot darbības apgrieztā secībā.



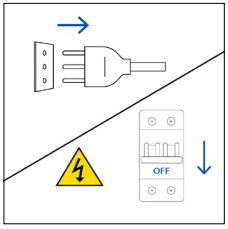
6.4. APKOPE

KOMPONENTU NOMAIŅA

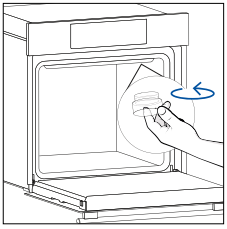
Spuldzes nomaiņa virspusē:

1. atvienojiet krāsni no elektrotīkla;
2. noņemiet lampas stikla pārsegu;
3. izjauciet spuldzi;
4. nomainiet spuldzi pret jaunu tāda paša veida spuldzi;
5. pārvietojiet lampas stikla pārsegu;
6. atkārtoti pievienojiet krāsni elektrotīklam.

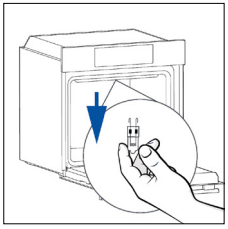
1. darbība



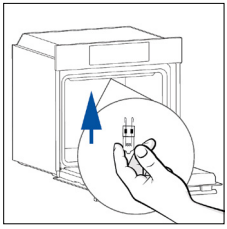
2. darbība



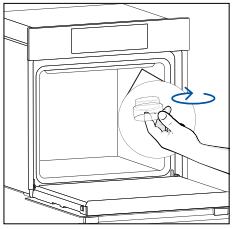
3. darbība



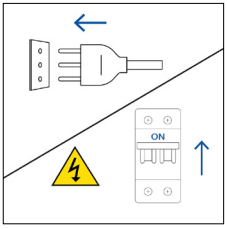
4. darbība

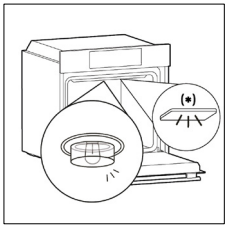


5. darbība



6. darbība





Šajā produktā ir vismaz viens gaismas avots, kura energoefektivitātes klase ir G (lampa).
* Ja rodas problēmas ar šo lampu, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

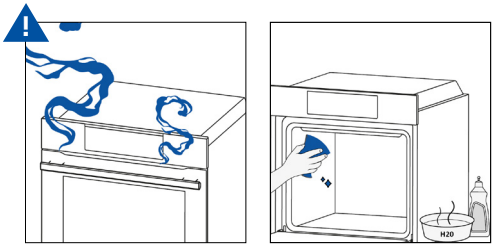
7. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ja cepeškrāsns lietošanas laikā rodas kļūda, displejā parādīsies kods “ER”, kam seko divi cipari, kas identificēs kļūdu.
Pēc tam izslēdziet cepeškrāsni un atvienojiet to no kontaktligzdas, pagaidiet dažas minūtes un pēc tam atkal pievienojiet.
Ja kļūda izzūd, varat atsākt cepeškrāsns lietošanu. Ja tā nenotiek, zvaniet klientu apkalpošanas dienestam un paziņojiet ekrānā redzamo kodu (ERXX).

Kļūda



Dūmi



8. VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA

8.1. IERĪCES UTILIZĀCIJA



Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko ierīču atkritumiem (EEIA). EEIA satur gan piesārņojošas vielas (kas var negatīvi ietekmēt vidi), gan pamatelementus (ko var lietot atkārtoti). Ir svarīgi veikt īpašu EEIA apstrādi, lai pareizi noņemtu un likvidētu visus piesārņojumus un atgūtu visus materiālus.
Fiziskām personām var būt svarīga loma tajā, lai EEIA nekļūtu par vides aizsardzības problēmu; ir būtiski ievērot dažus pamatnoteikumus:

- EEIA nedrīkst apstrādāt kā sadzīves atkritumus;
- EEIA jānogādā īpašās savākšanas zonās, ko pārvalda pilsētas dome vai reģistrēts uzņēmums.

Daudzās valstīs tiek nodrošināta lielo EEIA savākšana no mājsaimniecībām. Iegādājoties jaunu ierīci, veco ierīci var nodot piegādātājam, kuram tā šajā konkrētajā gadījumā jāpieņem bez maksas, ja vien šīs ierīces veids un funkcijas atbilst iegādātās ierīces veidam un funkcijām.

8.2. VIDES GLĀBŠANA UN SAUDZĒŠANA

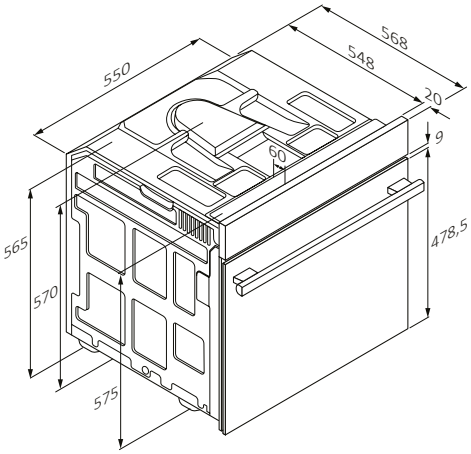
Ja iespējams, izvairieties no cepeškrāsns uzkarsēšanas un vienmēr centieties to piepildīt.
Atveriet cepeškrāsns durvis pēc iespējas retāk, jo katrā atvēršanas reizē no cepeškrāsns telpas izplūst siltums. Lai panāktu ievērojamu enerģijas ietaupījumu, izslēdziet cepeškrāsni 5–10 minūtes pirms plānotā gatavošanas laika beigām un izmantojiet atlikušo siltumu, ko krāsns turpina radīt. Blīvēm ir jābūt tīrām un apkoptām, lai novērstu siltuma izdalīšanu ārpus cepeškrāsns telpas. Ja jums ir noslēgts elektrības piegādes līgums ar stundu tarifu, “atliktās gatavošanas” programma vienkāršo enerģijas ietaupīšanu, jo gatavošanas procesa sākumu var pārlikt uz laiku, kad tarifs ir samazināts.

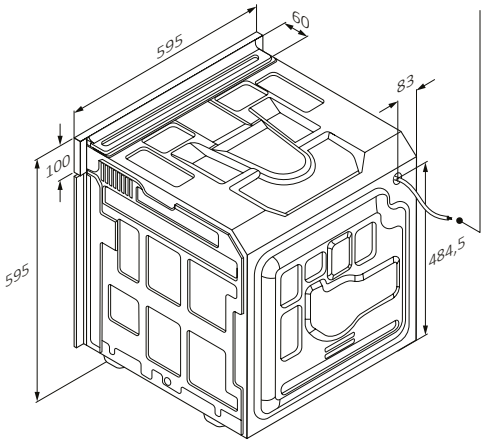
9. UZSTĀDĪŠANA

Produkta instalācijas videoklipu varat skatīt,
skenējot QR kodu.

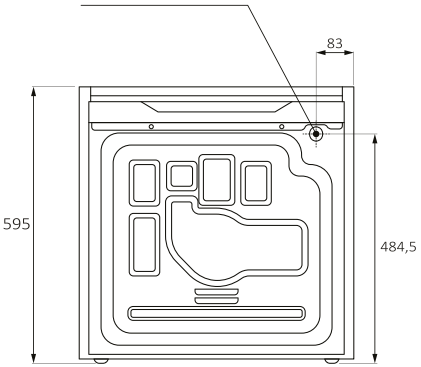
vai noklikšķinot uz šī **link**

Kabelis 1100

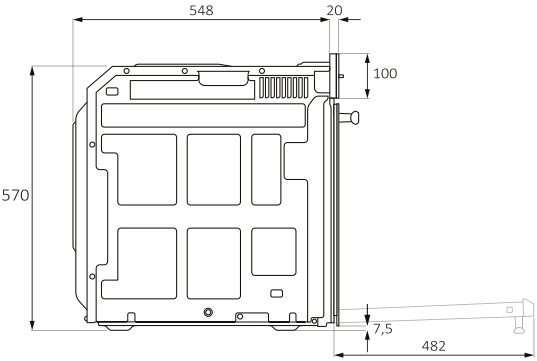




Kabelis 1100

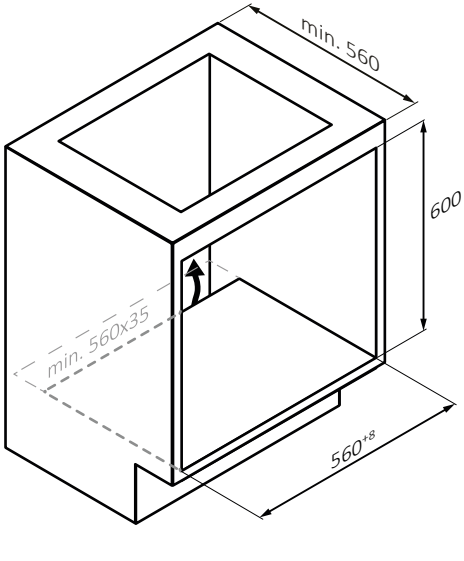


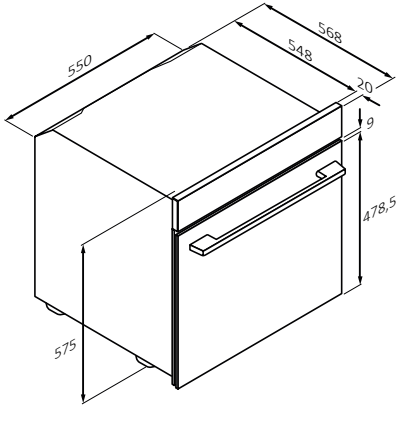
Vista posteriore

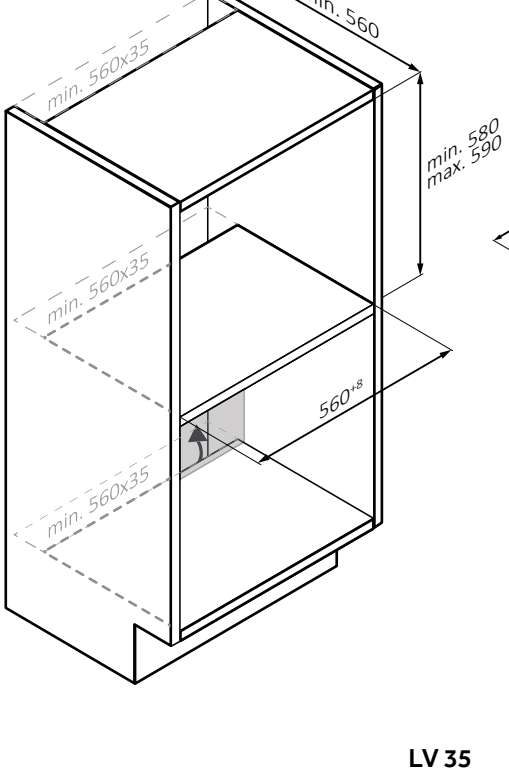


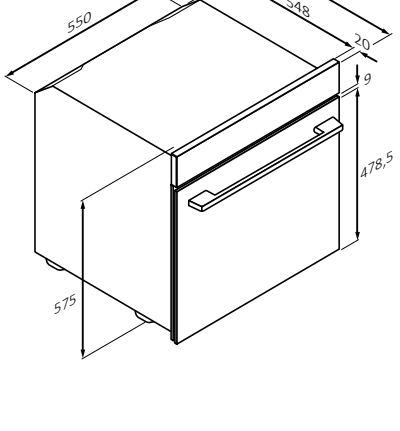
Vista laterale

mm

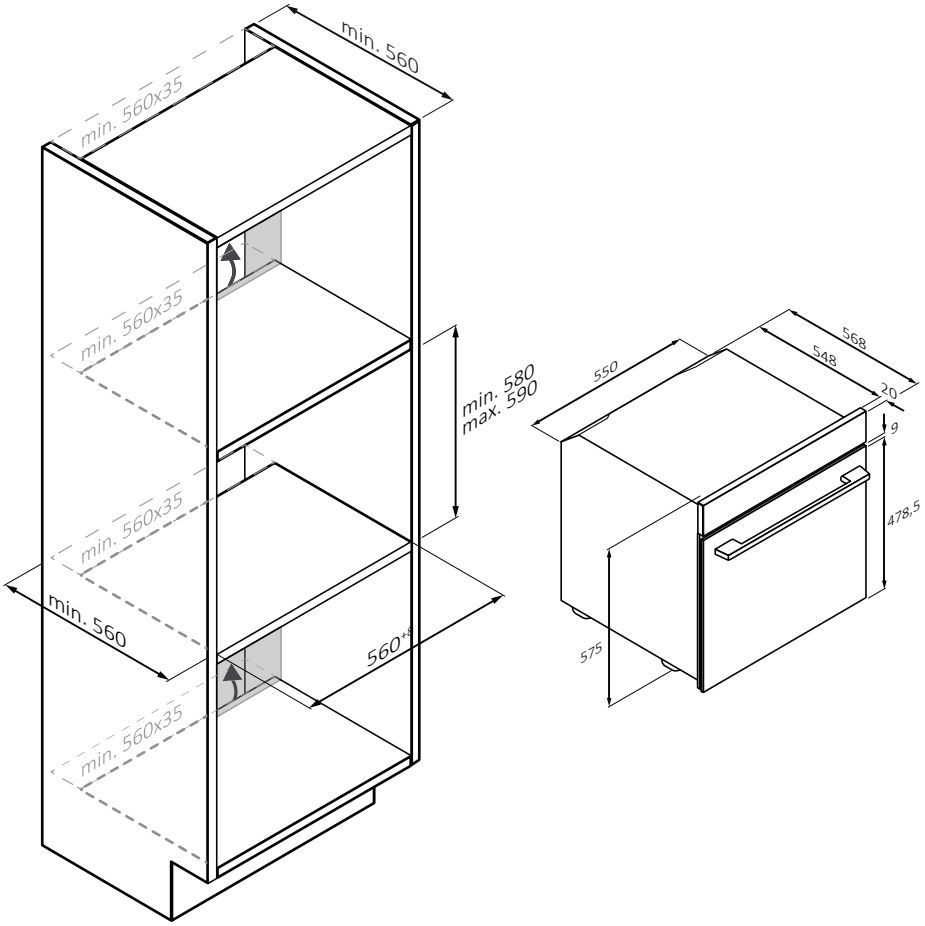

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

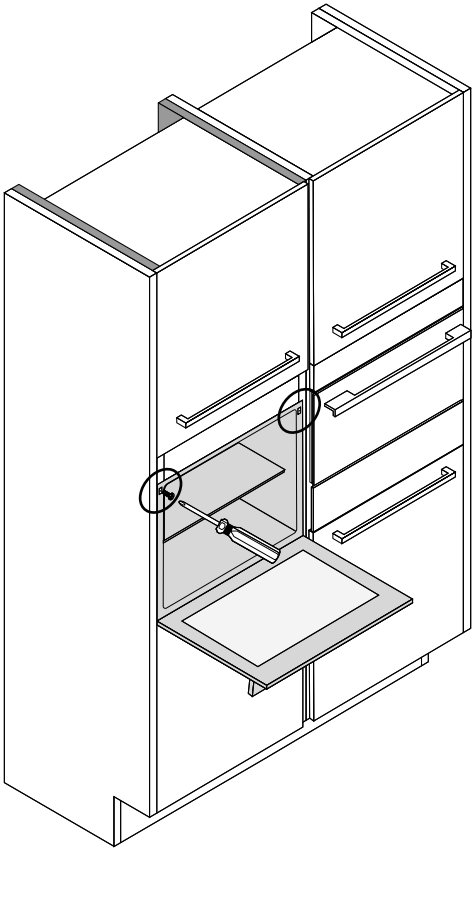

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

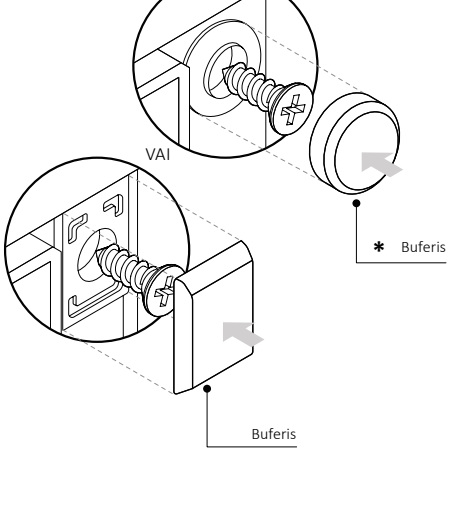

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm





(tikai, ja ir*)

mm

ДОБРЕ ДОШЛИ

Благодарим ви, че избрахте нашия продукт. За гарантиране на вашата безопасност и за получаване на най-добрите резултати, моля, прочетете внимателно това ръководство, включително инструкциите за безопасност, и ги запазете за бъдещи справки.

Преди да монтирате фурната, запишете серийния номер, който може да ви е необходим при ремонт. Проверете за транспортни щети и се консултирайте с техник, ако не сте сигурни, преди да използвате уреда. Пазете опаковъчните материали далеч от деца.

ЗАБЕЛЕЖКА: Моля, имайте предвид, че функциите и принадлежностите на фурната може да се различават в зависимост от модела, който сте закупили.

ОБОБЩЕНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2. ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТ
2.1. Преглед На Продукта
2.2. Принадлежности
2.3. Панел За Управление

3. ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ
3.1. Информация За Началото
3.2. Първоначална Употреба
3.3. Предварително Почистване

4. РАБОТА С ПРОДУКТА
4.1. Как Работи Продуктът
4.2. Функции За Готвене
4.2.1. Стандартни Функции

5. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ
5.1. Обща Таблица За Готвене
5.2. Как Да Използвате Резервоара За Пара За Програми За Готвене На Пара
5.3. Таблица За Свеж Вкус

6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ
6.1. Общи Препоръки
6.2. Почистване На Фурната
6.2.1. Вътре Във Фурната: Почистващи Функции
6.2.2. Извън Фурната: Премахване И Почистване На Стъклената Врата
6.3. Почистване На Принадлежности
6.4. Поддръжка

7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

8. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И ИЗХВЪРЛЯНЕ
8.1. Изхвърляне На Уреда
8.2. Опазване И Зачитане На Околната Среда

9. МОНТИРАНЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Не използвайте парочистачки за почистване.
- По време на употреба уредът се нагрява. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателни елементи вътре във фурната.

Използвайте в съответствие с предвидената употреба

- Използвайте фурната само по предназначение, т.е. единствено за приготвяне на храна: всякакъв друг вид употреба, например като източник на топлина, се счита за неправилен и поради това опасен. Производителят не носи отговорност за щети, възникнали поради неправилна или неразумна употреба.

Ограничения на употребата

- Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор, или ако предварително са получили указания относно безопасната употреба на уреда и разбират какви са потенциалните опасности. Децата не бива да използват уреда за игра. Почистването и поддръжката на уреда не бива да се извършват от деца без надзор.
- Този уред не е предназначен да се използва от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, освен ако не са под наблюдение или са били инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- ⚠**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на работа уредът и достъпните му части се нагорещяват. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи. Деца на възраст под 8 години трябва да се държат настрана, освен ако не са под непрекъснат надзор.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на употреба достъпните части може да се нагорещят. Малки деца трябва да се държат на разстояние.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРИ МОНТАЖ

- Фурната може да бъде разположена нависоко в колона или под работен плот.
- Преди фиксиране трябва да осигурите добра вентилация в пространството на фурната, за да позволите правилна циркулация на свеж въздух, необходим за охлаждане и защита на вътрешните части. Направете отворите, посочени на илюстрациите, в зависимост от типа на монтажа. Винаги закрепвайте фурната към мебелите с винтовете, предоставени с уреда.
- Не се изисква допълнителна операция/настройка за експлоатация на уреда при номиналните честоти.
- Уредът не бива да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне

прегряване.
- По време на монтажа фурната трябва да бъде изключена от електрическата мрежа, за да се избегне прегряване.
- Ако се изисква съдействието на производителя за коригиране на неизправности, възникнали поради неправилен монтаж, това съдействие не се покрива от гаранцията. Трябва да се следват инструкциите за монтаж за професионален квалифициран персонал.
- Неправилният монтаж може да причини щети или наранявания на хора, животни или вещи. Производителят не носи отговорност за такива щети или наранявания.
- Монтажът трябва да се извършва от квалифициран техник, който трябва да познава и спазва законите, действащи в държавата на монтажа, и инструкциите на производителя.
- След като разопаковате уреда, винаги проверявайте дали не е повреден, в случай на проблем се свържете с отдела за обслужване на клиенти, преди да го монтирате, и не го свързвайте към електрическата мрежа.
- Отстранете опаковъчния материал, преди да започнете работа с уреда.
- По време на монтажа не използвайте дръжката на вратата на фурната, за да я повдигате и премествате.
- Мебелите за монтаж и прилежащите към тях мебели трябва да издържат на температури от 95°C.
- Препоръчително е да носите защитни ръкавици по време на монтажа, за да избегнете порезни наранявания.
- Не монтирайте продукта в открити пространства, изложени на атмосферни агенти.
- Този уред е проектиран да се използва на надморска височина по-ниска от 2000 м.
- Да премахнете защитните фолиа и рекламните стикери от предната повърхност на фурната преди първа употреба.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРИЧЕСТВОТО

- Гнездото трябва да е подходящо за указания на етикета товар и трябва да има свързан и работещ заземителен контакт. Заземяващият проводник е с жълт и зелен цвят. Тази операция трябва да се извърши от квалифициран професионалист.
- Връзката към източника на захранване може да се осъществи чрез щепсел или чрез фиксирано окабеляване, като се постави омнополярен прекъсвач с отделяне на контактите, отговарящо на изискванията за свръхнапрежение от категория III, между уреда и източника на захранване, който може да издържи максималния свързан товар и който отговаря на текущото законодателство.
- В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на уреда, поискайте от квалифициран електротехник да замени контакта с друг подходящ тип. Щепселът и гнездото трябва да отговарят на текущите

стандарти в страната на монтаж.

- Жълто-зеленият заземителен кабел не бива да се прекъсва от прекъсвача. Гнездото или многополюсният прекъсвач, използван за връзката, трябва да бъде лесно достъпен, след като уредът е монтиран.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва да бъде заменен от производителя, негов обслужващ представител или лице с подобна квалификация, за да се избегне потенциална опасност. За ремонти се обръщайте единствено към отдела за обслужване на клиенти и изисквайте използването на оригинални резервни части.
- Изключете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквито и да е работи по поддръжка по него.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** уверете се, че уредът е изключен преди да сменяте крушката, за да избегнете електрически удар.
- Фурната трябва да се изключи преди изваждане на разглобява- щите се части. След почистване сглобете отново съгласно инструкциите.
- Употребата на всеки електрически уред предполага спазването на някои основни правила:
  - не дърпайте кабела, когато изключвате уреда от електрозахранването;
  - не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце или крака;
  - по принцип не се препоръчва използването на адаптери, разклонители или удължители;
  - в случай на неизправност и/или влошена работа изключете
  - уреда и не извършвайте никакви манипулации по него.
- ⓘ **ЗАБЕЛЕЖКА:** тъй като може да се наложи извършването на поддръжка по фурната, е препоръчително да се остави и друг свободен стенен контакт, към който да може да се свърже фурната, ако бъде извадена от пространството, в което е монтирана.
- Всеки ремонт, монтаж и поддръжка, които не са извършени правилно, могат сериозно да застрашат потребителя.
- Компанията производител заявява, че не поема никаква отговорност за преки или косвени щети, причинени от неправилен монтаж, поддръжка или ремонт. Освен това тя не носи отговорност за щети, причинени от липсата или прекъсването на заземителната система (напр. токов удар).
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** За да избегнете опасност поради неволно нулиране на топлинния предпазител, не трябва да захранвате уреда чрез външно превключващо устройство, като таймер, или да го свързвате към верига, която редовно се включва и изключва от електрическата мрежа.
- Уредът не е предназначен да се задейства от външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

- Тавата за отцеждане събира соковете, които капят по време на готвене.
- Когато поставяте Airfry тавата или решетката върху страничните

скари, уверете се, че по-късата част на страната (между ограничителя и крайната част) е насочена към вътрешността на фурната. Ако решетката има декоративна метална лента, обърнете внимание дали тя е разположена от външната страна на фурната, така че логото на марката да се вижда и чете. За правилното позициониране вижте също и изображението в раздел „Принадлежности“ на настоящото ръководство за потребителя.

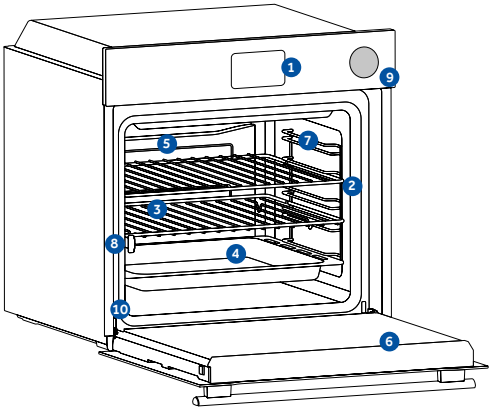
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклата на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- Използвайте само температурната сонда, която се препоръчва за тази фурна.
- По време на готвене може да се образува конденз по повърхността на камерата на фурната или по стъклото на вратата. Това е нормално състояние. За намаляване на този ефект изчакайте 10 – 15 минути след включване на захранването, преди да поставите храна във фурната. Независимо от това кондензацията ще изчезне, когато фурната достигне температурата за готвене.
- Приготвяйте зеленчуците в съд с капак вместо в открита тава.
- Избягвайте да оставяте храна във фурната за повече от 15/20 минути след приготвянето ѝ.
- Дълги прекъсвания на електрозахранването, възникнали по време на фазата на готвене, могат да причинят неизправност на сензора. В такъв случай се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или със защитни материали за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. При пряк контакт на алуминиево фолио или друг вид защитен материал с горещия емайл се създава риск от разтопяване и нарушаване на емайла по вътрешните повърхности.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не отстранявайте уплътнението на вратата.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Не пълнете дъното на камерата с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не поставяйте храната директно върху скарите на фурната. Винаги използвайте хартия за печене и/или подходящи тави или форми.
- Преди първата употреба измийте всички принадлежности с разтвор от гореща вода и миещ течен препарат.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ (ЗА FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При пълнене на резервоара за пара нивото на водата не бива да превишава максималното ниво, указано на резервоара.
- Използвайте само питейна вода при пълнене на резервоара.

2. ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТ

2.1. ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА



1. **Панел за управление**
2. **Номера на позициите на рафтовете**
3. **метални решетки**
4. **поднос**
5. **капак вентилатор**
6. **Врата на фурната**
7. **Странични телени решетки**

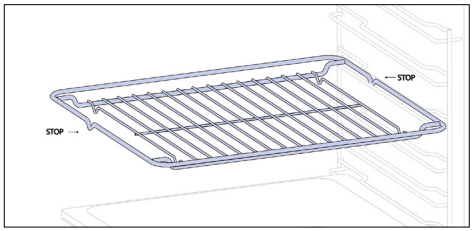
(ако има: само за плоска кухина)

8. **Телескопични водачи**
9. **Резервоар за прясна вода за пара**
10. **Сериен номер и QR код**

Запишете тук серийния номер за справки в бъдеще

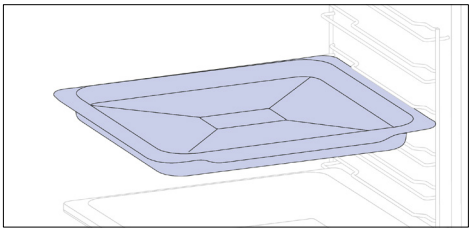
2.2. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Метална скара



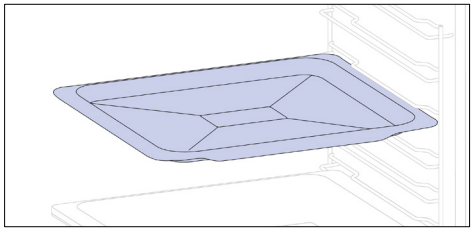
Решетката във фурната е подвижен и регулируем рафт, който поддържа кухненски прибори и може да се регулира на различна височина за различни нужди на готвене. Не поставяйте храна директно върху нея; вместо това използвайте хартия за печене или подходящи тави за печене.

По-дълбока тава



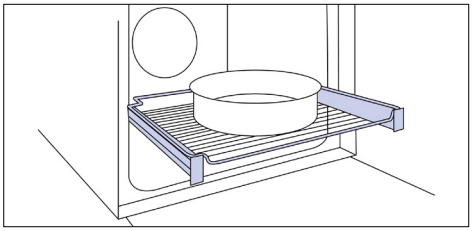
По-дълбоката тава е идеална за рецепти с добавени течности или слоеве, като например запеканки или печено. Дълбочината ѝ е специ-ално проектирана да осигури желаната консистенция на храната, приготвена в нея.

Тава за печене (само ако има*)



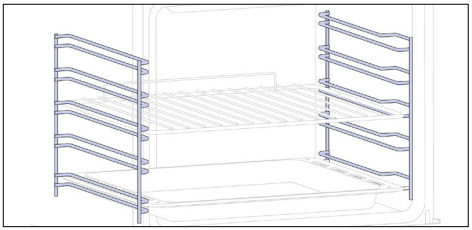
Тавата за печене е идеална за постигане на равномерно запичане на дъното, което я прави перфектна за бисквитки и сладкиши поради плитките ѝ плосък дизайн. Освен това, поставянето ѝ под решетката за готвене може да помогне за събирането на капки и да предотв- рати зацапване на фурната.

Телескопични релси (само ако има*)



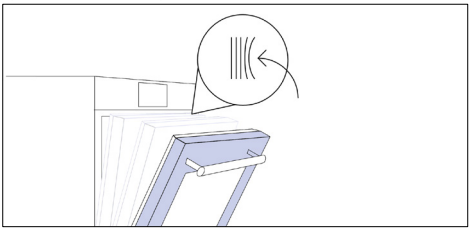
Телескопичните релси за фурна са рафтове, които могат да се удължават, което улеснява поставянето или изваждането на предмети, без да е необходимо да бръкнете дълбоко в горещата фурна. Те подобряват безопас-ността, стабилността и могат да се регулират на различни нива.

Странични решетки (само ако има*)



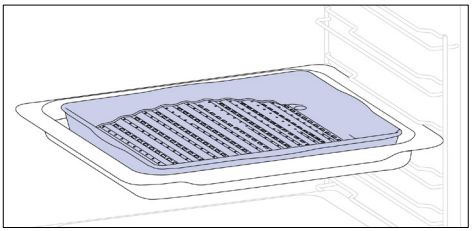
Разположени от двете страни на камерата на фурната, страничните рафтове са предназначени за поставяне на тава и решетки по време на готвене.

Панти за меко затваряне/меко отваряне
(само ако има*)



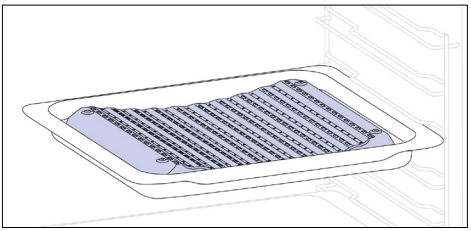
Пантите за меко затваряне и отваряне конт-ролират движението на вратата, като осигуряват плавно движение и предотвратяват затръшване.

H-LAB тава – режим за барбекю
(само ако има*)



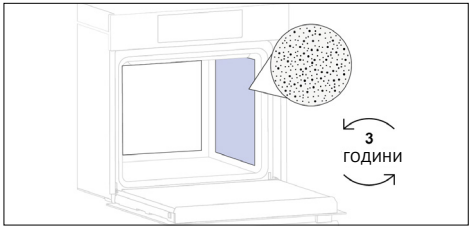
Изпъкналата форма е подходяща за печене във фурна при висока температура (220°), което дава възможност за постигане на барбекю ефект дори у дома с малко дим, благодарение на дренажното действие на мазнините на дъното на тавата.

H-LAB тава – режим за пара
(само ако има*)

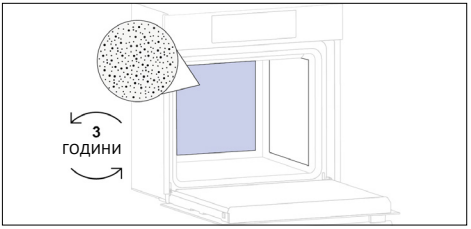


Вдлъбнатата форма позволява правилна циркулация на влагата, генерирана при готвене, като поддържа висока степен на влаж-ност на храната. В зависимост от количеството вода, налято в тавата, ще се получи по-сух или „по-влажен“ резултат от готвенето.

Каталитични панели (само ако има*)

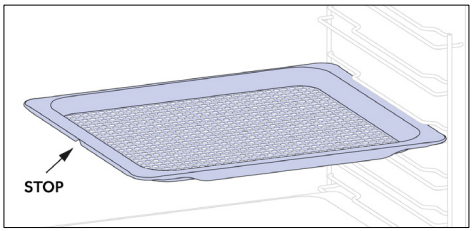


Каталитични капак вентилатор (само ако има*)



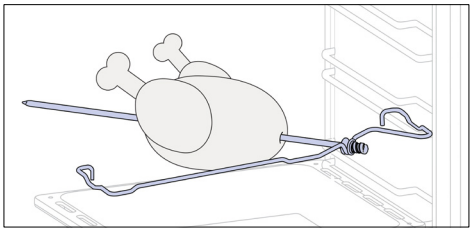
Специални, покрити с емайл, панели, произведени с микропореста структура за преобразуване на мазнините в газообразни елементи, които са лесни за отстраняване. Сменете след 3 години употреба (при 2/3 готварски цикъла на седмица).

Тава Airfry (само ако има*)



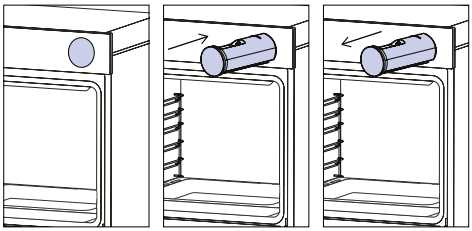
Тавата Airfry гарантира, че горещият въздух достига до храната равномерно и триизмерно, което предоставя по-хрупкава външност, като запазва сърцевината крехка. По избор може да се постави тава за печене на L1 за събиране на сокове или галета.

Шиш (само ако има*)



Шишът работи заедно с горния нагревателен елемент, като чрез въртене храната може да се приготви равномерно. Той е най-подходящ за храна със среден размер. Идеален за преоткриване на вкуса на тради- ционното печено.

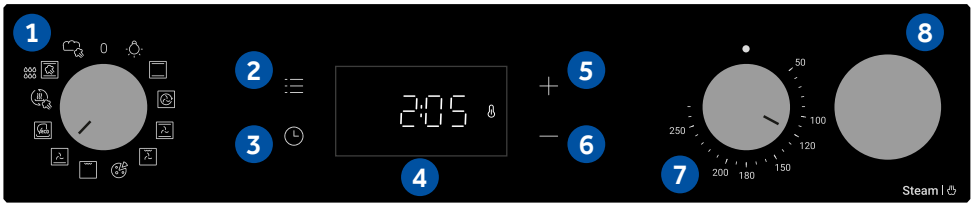
Резервоар за прясна вода за пара



Резервоарът за пара е чекмедже, което може да се напълни с водата, необходима за извършване на програми за готвене и почистване с пара.

BG: Не поставяйте храната директно върху скарите на фурната. Винаги използвайте хартия за печене и/или подходящи тави или форми.

2.3. ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



Данни за ниска консумация на енергия съгласно Регламент (ЕС) 2023/826 на Комисията
Консумирана мощност на продукта в състояние на режим на готовност с информация или дисплей за състоянието: 0,8 W
Период, след който оборудването автоматично достига състояние на режим на готовност с информация или дисплей за състоянието: 20 мин

Функциите и класирането на функциите могат да се променят в зависимост от модела.

1. Селектор за функция
2. Главно меню
3. Таймер
4. LED дисплей
5. Бутон плюс (+)
6. Бутон минус (-)
7. Селектор за температура
8. Резервоар за прясна вода за пара

ОСНОВНИ ФУНКЦИИ

Дисплеят има 3 основни функции:

Символ	Функция	Описание
	Главно меню	Натиснете веднъж, за да активирате Заключване срещу деца, два пъти за достъп до Част на деня, три пъти за сила на звука на алармата и четири пъти за режим на регулиране на яркостта.
	Меню на таймера	Натиснете веднъж за продължителност на готвене, два пъти за хронометър.
	+/-	Натиснете тези бутони, за да увеличите/намалите стойностите или да активирате/деактивирате функция в режимите на настройка. Задръжте + за 5 сек, за да активирате Част на деня на дисплея.

3. ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ

3.1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА НАЧАЛОТО

Когато за първи път включите фурната, може да забележите малко дим. Не се притеснявайте, просто изчакайте димът да се разсее, преди да използвате фурната.

Как работи осветлението

Камерата на фурната се осветява от една или повече електрически крушки, които обикновено се активират всеки път, когато започне функция за готвене.

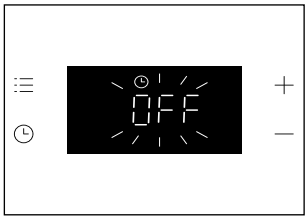
Как работи охлаждащият вентилатор

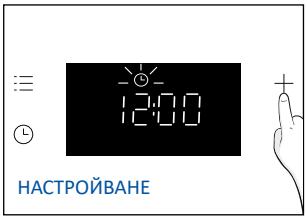
Охлаждащият вентилатор служи за разсейването на топлината, предпазва фурната и околностите от прекалено нагорещяване, както и защитава кухненските уреди от въздействието на високите температури. Той работи по време и след цикъл на готвене в зависимост от вътрешната температура на фурната.
Когато охлаждащият вентилатор работи, той обикновено генерира лек шум или бръмчене.
Може също да забележите топъл въздушен поток, излизащ от пролуката между вратата на фурната и панела за управление.

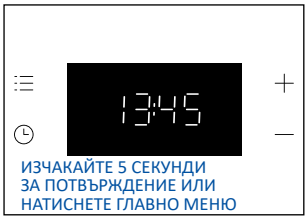
3.2. ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

Когато уредът се включва за първи път, първата стъпка е да настроите часа.

- **ЗАДАВАНЕ НА ЧАСА:** Дисплеят ще покаже „ИЗКЛ.“. Натиснете „+“, за да настроите настоящия час. Изчакайте 5 секунди за потвърждение.

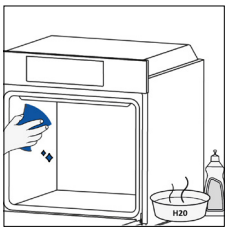


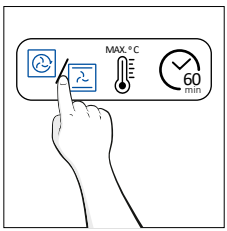




3.3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОЧИСТВАНЕ

Почистете фурната преди да я използвате за първи път. Избършете външните повърхности с влажна мека кърпа. Измийте всички принадлежности и избършете вътрешността на фурната с разтвор от гореща вода и течен препарат. Настройте празната фурна на максимална температура и я оставете да работи за около 1 час. Това ще премахне всички остатъчни миризми на новост.





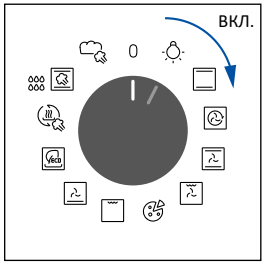


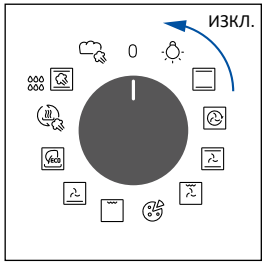
4. РАБОТА С ПРОДУКТА

4.1. КАК РАБОТИ ПРОДУКТЪТ

ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

За да ВКЛЮЧИТЕ фурната, завъртете функционалното копче (по/обратно на часовниковата стрелка) и изберете програма. За да го ИЗКЛЮЧИТЕ, поставете функционалото копче на позиция „0“.





ЗАДАВАНЕ НА ПРОГРАМА ЗА ГОТВЕНЕ

Завъртете копчето за функции, за да изберете желаната програма и завъртете копчето за избор на температура, за да зададете температурата.





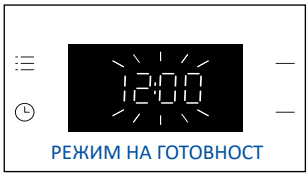
ГЛАВНО МЕНЮ

Влезте в главното меню, като натиснете ☰ . За да навигирате докоснете ☰ толкова пъти, колкото е необходимо, за да въведете следните настройки:

ЗАКЛЮЧВАНЕ НА КЛАВИШИТЕ:

Тази функция ви позволява да заключите екрана, за да предотвратите нежелано използване от непълнолетни.
За да активирате заключването на екрана, натиснете веднъж „Главно меню“, след което натиснете „+“, за да потвърдите функцията.
За да деактивирате заключването, натиснете „Главно меню“, след което натиснете „-“.

Activate







Deactivate







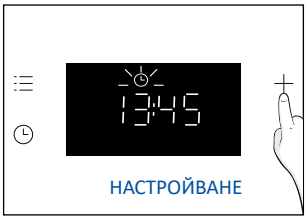
ЗАБЕЛЕЖКА:

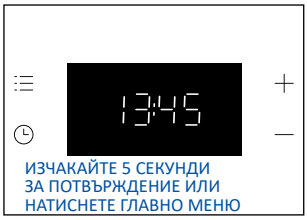
Режим на заключване на клавишите: Ако заключването е активно и копчето за избор на функции е в позиция, различна от „0“, само бутоните на дисплея няма да работят, докато заключването не се деактивира. Ако копчето за избор на функции превключи позицията си, продуктът ще работи в съответствие с избраната програма.

АСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

Позволява промяна на времето от деня.
Натиснете ☰ , за да влезете в главното меню. Докоснете ☰ толкова пъти (x2), колкото е необходимо, за да изберете „Час от деня“.
След това използвайте „+/-“, за да регулирате стойността. За потвърждение изчакайте 5 секунди или натиснете веднъж главното меню ☰ .



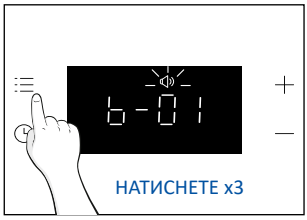


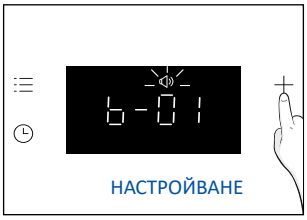


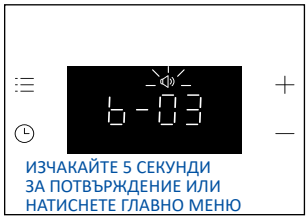
ЗАБЕЛЕЖКА: фурната по подразбиране е настроена на режим „24 часа“. За да превключите на режим „12 часа“, задръжте „+“ за 5 секунди, докато е в режим на готовност. Направете същото, за да превключите обратно към режим „24 часа“.

СИЛА НА АЛАРМАТА

Позволява промяна на силата на звука на предупредителния звънец.
Натиснете ☰ , за да влезете в главното меню. Докоснете толкова пъти (x3), колкото е необходимо, за да изберете „Сила на звука на алармата“. На дисплея ще се появи „b-01“. Числата представляват нивото на интензитета на звука, което може да се редактира чрез „+/-“.
За потвърждение изчакайте 5 секунди или натиснете меню ☰ веднъж.

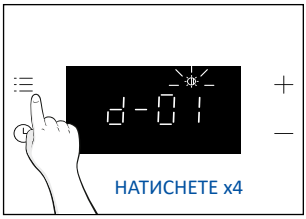




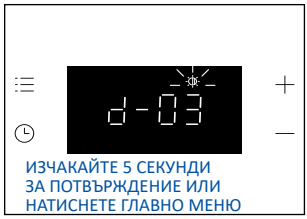


ЯРКОСТ НА ДИСПЛЕЯ

Позволява промяна на яркостта на дисплея на фурната.
Натиснете ☰ , за да влезете в главното меню. Докоснете толкова пъти (x4), колкото е необходимо, за да изберете „Сила на звука на алармата“. На дисплея ще се появи „d-01“. Числата представляват нивото на интензитета на яркостта, което може да се редактира с помощта на „+/-“.
За потвърждение изчакайте 5 секунди или натиснете меню ☰ веднъж.







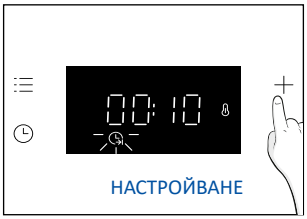
МЕНЮ НА ТАЙМЕРА

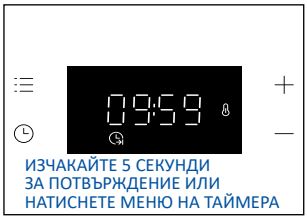
Влезте в менюто на таймера, като натиснете . За да навигирате докоснете толкова пъти, колкото е необходимо, за да въведете следните настройки:

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕ

Позволява предварително задаване на времето за готвене, необходимо за избраната рецепта.
АКТИВАЦИЯ: натиснете , за да влезете в менюто на таймера. След това използвайте „+/-“, за да регулирате стойността. За потвърждение изчакайте 5 секунди или натиснете „Меню на таймера“.







Отброяването започва, когато таймерът е зададен. По време на фазата на готвене е възможно да промените стойността на продължителността, като влезете в режим „Продължителност на готвене“ и използвате „+/-“. Когато продължителността изтече, дисплеят ще покаже „Край“.
За да спрете продължителността на готвене, задръжте бутона за таймер за 3 секунди или нулирайте стойността на таймера, като използвате „-“.

Когато готвенето приключи:

1. На дисплея се появява „Край“, ще се чуе предупредителен тон за 30 сек. ако не се отмени.
2. Натиснете бутона „Таймер“ , за да отмените предупредителния тон. „Край“ ще изчезне
3. от дисплея, вместо това ще се покаже текущият час от деня.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Фурната вече е в ръчен режим, функцията на фурната и превключвателят на термостата също трябва да бъдат изключени, ако не, фурната ще започне да загрява.

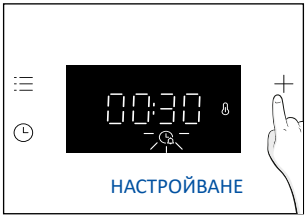
ЗАБЕЛЕЖКА: Предупредителният тон ще бъде заглушен при натискане на който и да е бутон, различен от бутона за таймер , като „Край“ ще остане на дисплея и фурната ще остане неработеща.

ХРОНОМЕТЪР

Позволява използването на фурната като часовник с аларма.

АКТИВАЦИЯ: натиснете , за да влезете в менюто на таймера. Докоснете толкова пъти (x2), колкото е необходимо, за да изберете „Хронометър“. След това използвайте „+/-“, за да регулирате стойността. За потвърждение изчакайте 5 секунди или натиснете „Меню на таймера“.







Когато обратното броене приключи:

1. Иконата за аларма мига на дисплея и се чува звуков сигнал с продължителност около 30 секунди ако не се отмени.
2. Натиснете произволно копче, за да отмените звъна на алармата. Текущият час от деня ще се покаже на дисплея. Фурната ще продължи да работи, докато лявото копче се завърти на позиция 0.

За да спрете таймера, задръжте бутона на таймера за 3 секунди или нулирайте стойността, като използвате „-“.

ИНДИКАЦИЯ ЗА СЪСТОЯНИЕТО НА ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛЯ НА ФУРНАТА

Селектор на температурата:

Всеки път, когато температурата на фурната е по-ниска от зададената, иконата (Термостат ВКЛ.) се появява на дисплея.

4.2. ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

4.2.1. СТАНДАРТНИ ФУНКЦИИ

ЗАБЕЛЕЖКА: Следвайте инструкциите в таблицата по-долу относно предварителното загряване. „ДА“ означава, че е необходимо подгряване; „НЕ“ означава, че не се препоръчва подгряване и храните трябва да се поставят със студена фурна.

Символ	Функция	Препоръчи-телна позиция на рафта	Предва-рително-загряване	Съвети
	Лампа			
	*Традиционно	L2/L3	ДА	ИДЕАЛЕН ЗА: торти, хлебни изделия, бисквити, кишове на едно ниво, като се използва горно и долно нагряване.
	Многосте-пенно	L4 (една тава) L2+L5 (две тави) L2+L4+L6 (три тави)	ДА	ИДЕАЛЕН ЗА: торти, бисквити и пици на едно или повече нива. Идеален за приготвяне на различни храни.
	С подпомагане с вентилатор	L2/L3/L4	ДА	ИДЕАЛЕН ЗА: цяло пиле, парчета пиле, зеленчуци и сладкиши на едно ниво с помощта на комбинацията от вентилатор с горен и долен нагревател.
	Grill + вентилатор	L4/L5	ДА	ИДЕАЛНО ЗА: цели парчета месо (печено) или запечени храни. Използвайте със затворена врата. Плъзнете тавата за отцеждане под решетката, за да се събират в нея соковете. Обърнете храната по средата на готвенето, ако е необходимо
	Пица	L2/L3	ДА	ИДЕАЛЕН ЗА: всички видове пица със или без предварително загряване на фурната.
	**Grill	L6 за тънка храна, L4 за по-дебела храна.	НЕ	ИДЕАЛЕН ЗА: големи количества колбаси, пържоли и препечен хляб. Цялата зона под грил елемента става гореща. Използвайте със затворена врата. Обръщайте храната, след като са изминали две трети от времето за готвене (ако е необходимо).
	Долно нагряване + вентилатор	L3/L4	НЕ	ИДЕАЛЕН ЗА: тартове, кишове и тънки пици с вентилатор и ниско нагряване. помага за готвене на горната част с индиректно излъчвана топлина.
	*ЕКО	L3/L4	НЕ	ИДЕАЛЕН ЗА: готвене на парчета пиле, цели парчета месо, риба или огретен. Плъзнете тавата за отцеждане под решетката, за да се събират в нея соковете. Обърнете храната по средата на готвенето, ако е необходимо. Тази функция позволява да се пести енергия по време на готвене, като поддържа храната влажна и крехка.

	Регенерация	L3/L4	НЕ	Тази функция е предназначена за повторно загряване на предварително приготвени ястия, сервирани в чинии, и печива, като гарантира, че те ще бъдат освежени за сервиране без загуба на качество. Функцията за регенерация с помощта на пара предотвратява изсушаването на повърхността. Топлината се разпределя нежно и равномерно, запазвайки оригиналния вкус и аромат на храната, сякаш е прясно приготвена.
	Пара°	L3/L4	НЕ	ИДЕАЛНО ЗА: зеленчуци, торти, бисквити, ориз, месо, риба и птиче месо на едно ниво с използване на горно и долно нагряване с помощта на пара. Комбинацията от пара и топлина осигурява нежна текстура с хрупкава повърхност. Тази функция е също идеална за готвене при ниска температура, гарантирайки крехки, сочни и равномерно приготвени печени ястия.
	Хляб	L3/L4	НЕ	ИДЕАЛНО ЗА: приготвяне на различни видове хляб като пълнозърнест хляб, чабата и багети. Благодарение на специалната комбинация от пара и топлина, хлябът постига резултати с професионално качество, с отлична хрупкавост, наситен цвят и лъскава коричка.

* Тестван в съответствие с EN 60350-1 за целите на декларирането на консумацията на енергия и енергийния клас.
**Използвайте при затворена врата.

5. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ

5.1. ОБЩА ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

ЗАБЕЛЕЖКА: За готвене на торти, кишове и други рецепти, които изискват форма или съд на 2 нива, поставете шахматно: горната тава от лявата страна и долната тава от дясната страна.

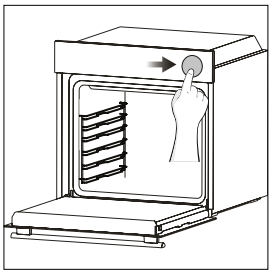
Категория	Рецепта	Брой нива	Програма за готвене	T°C	Предва-рително загряване	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене след подгря-ване*(мин.)
Сладки печива	Дребни сладки/ Мъфини	1	Традиционно Многосте-пенно С подпомагане с вентилатор	170°C 155°C 140°C	Д	По-дълбока тава	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Многосте-пенно	150°C		По-дълбоко + Тава за печенес	L2+L5	35-45
		3	Многосте-пенно	145°C		По-дълбоко + Тава за печенес	L2+L4+L6	40-50
	Пандиш-панови сладкиши (26 см Ø)	1	Традиционно Многосте-пенно С подпомагане с вентилатор	160°C 160°C 150°C	Д	Метална решетка + Форма за торта	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Многосте-пенно	150°C		Метална решетка + Форма за торта	L1+L4	40-50
	Бисквити	1	Традиционно Многосте-пенно С подпомагане с вентилатор	150°C 150°C 130°C	Д	По-дълбока тава	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Многосте-пенно	140°C		По-дълбоко + Тава за печенес	L2+L5	50-60
	Шокети	1	Традиционно	190°C	Д	По-дълбока тава	L3	25-35
		2	Многосте-пенно	170°C		По-дълбока тава	L2+L5	35-45
	Йоркширски пудинг	1	Традиционно	200°C	Д	По-дълбока тава	L3	20-30
	Целувки	1	Многосте-пенно	90°C	Д	По-дълбока тава	L4	80-100
	Френски макарони	1	Традиционно	150°C	Д	По-дълбока тава	L3	15-20
	Ябълков пай	1	Традиционно	170°C	Д	Метална решетка + Форма за торта	L2	70-80
		1	С подпомагане с вентилатор	150°C	Д	Метална решетка + Форма за торта	L2	50-70
	Тарт Татен	1	Традиционно	170°C	Д	Метална решетка + Форма за торта	L4	60-70
	Тартове	2	Долно нагряване + вентилатор	180°C	N	Метална решетка + Форма за торта	L3	30-40
	Шоколадово суфле	1	Традиционно	200°C	Д	По-дълбока тава + формички	L3	10-15
	Чийзкейк	1	Традиционно	150°C	Д	Метална решетка + Форма за торта	L2	50-65
	Замразени кроасани	1	Традиционно	180°C	Д	По-дълбока тава	L3	20-25
		2	Многосте-пенно	180°C		По-дълбока тава	L2+L5	25-35
		3	Многосте-пенно	160°C		По-дълбока тава	L2+L4+L6	30-40
	Щрудел, замразен	1	Традиционно	200°C	Д	По-дълбока тава	L3	30-45

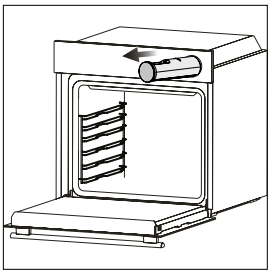
Категория	Рецепта	Брой нива	Програма за готвене	T°C	Предва-рително загряване	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене след подгря-ване*(мин.)
Хлябове и питки	Препечен хляб	1	Grill	max	Н	Метална скара	L6	8-10
	Фокача	1	Традиционно	200°C	Д	По-дълбока тава	L3	25-35
	Хляб, цял	1	Традиционно	200°C	Д	По-дълбока тава	L3	30-50
Солени пайове и запе-канки	Солени торти/ Кишове (26 см Ø)	1	Традиционно	200°C	Д	Метална скара +Форма за киш	L1 or L2	30-50
		2	Многосте-пенно	180°C		Метална скара +Форма за киш	L1+L4	50-70
	Суфле със сирене	1	Традиционно	200°C	Д	По-дълбока тава	L3	20-30
	Лазаня, прясна	1	Традиционно	200°C	Д	Метална скара + огнеупорен съд	L3	30-45
	Лазаня, замразена	1	Традиционно	180°C	Д	Метална скара + огнеупорен съд	L3	35-50
	Канелони, замразени	1	Традиционно	200°C	Д	Метална скара + огнеупорен съд	L3	35-50
	Печена паста	1	ЕКО	200°C	Н	Метална скара + огнеупорен съд	L4	25-35
Пица	Пица, прясна (тава)	1	Традиционно Pizza	230°C 230°C	Д Н	По-дълбока тава	L2 or L3	15-25 25-35
		2	Многосте-пенно	180°C	Д	По-дълбоко + Тава за печенес	L2+L5	30-40
	Пица прясна (кръгла)	1	Традиционно Pizza	max max	Д Н	Тава за печене	L2 or L3	8-15 10-25
		2	Многосте-пенно	180°C	Д	По-дълбоко + Тава за печенес	L2+L5	30-40
	Пица, замразена (тънка кора)	1	Многосте-пенно	220°C	Н	Тава Airfry***	L4	15-25
		2	Многосте-пенно	200°C	Д	Метална скарas	L2+L5	15-20
		3	Многосте-пенно	180°C		Метална скарas	L2+L4+L6	15-25
Месо и до-машни птици	Печено цяло пиле** (1-1.5кг)	1	ЕКО	220°C	Н	Метална решетка Поставете тавата за печене на L1	L3	50-70
		1	С подпомагане с вентилатор	200°C	Д	По-дълбока тава	L2	45-60
	Пилешки бутчета	1	Многосте-пенно	220°C	Н	Тава Airfry***	L4	35-45
		1	С подпомагане с вентилатор	190°C	Д	По-дълбока тава	L3	30-50
	Печена патица**	1	ЕКО	220°C	Н	Метална решетка Поставете тавата за печене на L1	L3	50-70
	Замразени хапки (600-800г)	1	Многосте-пенно	190°C	Н	Тава Airfry***	L4	20-30

Категория	Рецепта	Брой нива	Програма за готвене	T°C	Предва-рително загряване	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене след подгря-ване*(мин.)
Месо и до-машни птици	Печена пуйка**	1	ЕКО	220°C	Н	Метална скара + огнеупорен съд	L3	50-70
		1	С подпомагане с вентилатор	200°C	Д	По-дълбока тава	L2	45-60
	Свински ребра (1000-1200г)	1	Традиционно	200°C	Д	Метална скара + огнеупорен съд	L3	80-100
	Наденица**	1	Grill	230°C	Н	Метална решетка Поставете тавата за печене на L1	L4	30-40
	Печено говеждо(500г)	1	Традиционно	220°C	Д	Тава за печене	L3	20-40
	Руло „Стефани“ (1000-1500г)	1	Традиционно	180°C	Д	Тава за печене	L3	40-50
	Печено пиле с картофи	1	ЕКО	220°C	Н	По-дълбока тава	L4	55-75
		1	С подпомагане с вентилатор	200°C	Д	По-дълбока тава	L2 or L3	50-60
Риба и морски дарове	Морски дарове на скара	1	Grill	220°C	Н	Метална скара	L4	15-30
	Замразени рибни пръчици	1	Многосте-пенно	200°C	Н	Тава Airfry***	L4	20-25
	Рибно филе	1	Традиционно	170°C	Д	По-дълбока тава	L3	10-25
	Печена риба	1	ЕКО	200°C	Н	Метална решетка Поставете тавата за печене на L1	L4	20-30
Зелен-чуци	Зеленчуков огретен	1	ECO	200°C	Н	Метална скара + огнеупорен съд	L4	25-35
	Замразени пържени картофи (300-500г)	1	Многосте-пенно	200°C	Н	Тава Airfry***	L4	30-40
	Замразени картофени клинчета (400-600г)	1	Многосте-пенно	200°C	Н	Тава Airfry***	L4	25-35
	Картофен гратен	1	ECO	200°C	Н	Метална скара + огнеупорен съд	L4	25-35
	Печени картофи	1	Традиционно	200°C	Д	По-дълбока тава	L4	50-60
		1	С подпомагане с вентилатор	180°C	Д	По-дълбока тава	L4	20-30

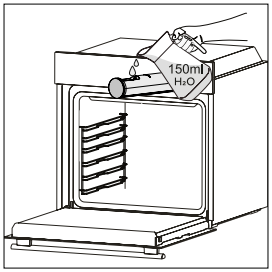
Времето за готвене може да варира в зависимост от рецептата и съставките на потребителя.
* ако е необходимо подгряване
** Обърнете храната по средата на готвенето, ако е необходимо.
*** В зависимост от модела на фурната.

5.2. КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ РЕЗЕРВОАРА ЗА ПАРА ЗА ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА

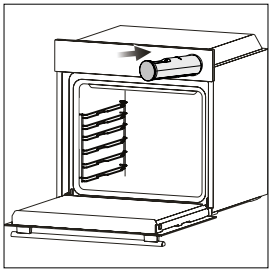


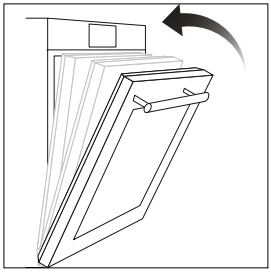


1. Натиснете леко резервоара за пара, за да го отворите.

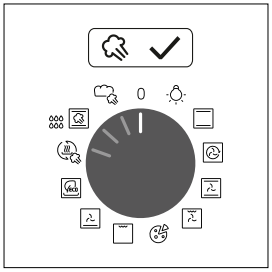


2. Добавете питейна вода (150 ml) в резервоара за пара с помощта на кана или директно от мивката. Не превишавайте максималното ниво на водата, обозначено вътре в резервоара.





3. Натиснете докрай резервоара за вода, за да го затворите. Поставете храната във фурната, след което затворете вратата на фурната.



4. Изберете функцията за готвене с пара и задайте желаната температура, за да започнете готвенето. След като изберете програма за готвене с пара, на дисплея ще се появи напомняне да налеете вода в резервоара за вода, дори ако тази стъпка вече е била изпълнена.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако е добавено твърде много вода, излишната вода може да остане в резервоара за пара; изпразнете резервоара в края на готвенето.

ЗАБЕЛЕЖКА: При готвене на пара в края на готвенето може да се забележи малко остатъчна вода или конденз на дъното на камерата.

5.3. ТАБЛИЦА ЗА СВЕЖ ВКУС*

Таблицата за свеж вкус предоставя препоръчителни настройки за програмите за готвене на пара. Тази таблица позволява приготвянето на различни рецепти без предварително загряване на фурната. Действителното време за готвене може да варира в зависимост от рецептата, съставките и количеството на храната.

Рецепта	Порция	Програма за готвене	T°C	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене (мин.)
Бял хляб	500-1000 г	Хляб	180	Дълбока тава за фурна	L3	30-40
Хлебчета	6-8 бр.	Хляб	180	Дълбока тава за фурна	L3	25-35
Пълнозърнест хляб	400-600 г	Хляб	170	Дълбока тава за фурна	L3	20-35
Ръжен хляб	500-1000 г	Хляб	170	Решетка+форма	L3	30-45
Багета	400-500 г	Хляб	180	Дълбока тава за фурна	L3	25-35
Чабата	6-8 бр.	Хляб	180	Дълбока тава за фурна	L3	25-35
Гевреци	6-8 бр.	Хляб	160	Дълбока тава за фурна	L2	30-40
Сандвич хляб	5-10 бр.	Хляб	160	Дълбока тава за фурна	L3	15-25
Бриош	6-8 бр.	Хляб	160	Дълбока тава за фурна	L3	20-30
Фокача	1000-1200 г	Хляб	160	Дълбока тава за фурна	L3	30-40
Телешко филе, средно изпечено**	400-500 г	Пара°	190	Метална решетка + L2 Тава за печене	L3	35-45
Телешко филе, бавно готвено**	400-500 г	Пара°	110	Метална решетка + L2 Тава за печене	L3	40-50
Телешко уелингтън	1000-1500 г	Пара°	200	Дълбока тава за фурна	L3	40-50
Кюфте	1000-1500 г	Пара°	200	Дълбока тава за фурна	L3	40-50
Свинско печено **	1000-1500 г	Пара°	190	Метална решетка + L2 Тава за печене	L3	60-70
Свинско печено, бавно готвено**	1000-1500 г	Пара°	110	Метална решетка + L2 Тава за печене	L3	80-100
Агнешки ребра	800-1000 г	Пара°	190	Дълбока тава за фурна	L3	60-80
Агнешки бут	1500-2000 г	Пара°	200	Дълбока тава за фурна	L3	80-100
Пилешки гърди	300-500 г	Пара°	220	Дълбока тава за фурна	L3	20-30
Пилешки бутчета	1000 gr (прибл. 10 бр)	Пара°	220	Метална решетка + L2 Тава за печене	L3	40-50
Филе от сьомга	600 gr (прибл. 4 бр)	Пара°	150	Дълбока тава за фурна	L2	15-25
Филе от сьомга, бавно готвено	600 gr (прибл. 4 бр)	Пара°	110	Дълбока тава за фурна	L2	25-35
Филе от лаврак	500 gr (прибл. 4 бр)	Пара°	150	Дълбока тава за фурна	L3	10-25
Филе от лаврак, бавно готвено	500 gr (прибл. 4 бр)	Пара°	110	Дълбока тава за фурна	L3	20-30
Ципура	500-700 г	Пара°	160	Дълбока тава за фурна	L3	30-40

Рецепта	Порция	Програма за готвене	T°C	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене (мин.)
Малки кексчета/ Мъфини	10-20 бр.	Пара°	170	Дълбока тава за фурна	L3	35-45
Богата плодова торта, бавно приготвена	1000-1500 г	Пара°	140	Метална решетка + калъп	L3	60-80
Чийзкейк	1000-1500 г	Пара°	140	Метална решетка + калъп	L2	60-80
Замразен кроасан	4-6 бр.	Пара°	200	Дълбока тава за фурна	L3	20-30
Микс зеленчуци	1000-1500 г	Пара°	220	Дълбока тава за фурна	L3	50-60
Печени картофи, разполовени	500-1000 г	Пара°	210	Дълбока тава за фурна	L3	50-60
Патладжани, разполовени	400-500 г	Пара°	210	Дълбока тава за фурна	L3	30-45
Карфиол	400-500 г	Пара°	210	Метална решетка + пирекс	L3	30-40
Копър	400-600 г	Пара°	200	Метална решетка + пирекс	L3	45-55
Моркови пръчици	250-500 г	Пара°	200	Дълбока тава за фурна	L3	35-45
Тикви на кубчета	500-800 г	Пара°	160	Дълбока тава за фурна	L3	30-40
Броколи	400-600 г	Пара°	150	Дълбока тава за фурна	L3	30-40
Зеленчуков флан	6 рамекини	Пара°	200	Дълбока тава за фурна	L3	30-40
Пица	1 slice (200-300 г)	Регенерация	110	пирекс/тава за фурна	L3	10-15
Фокача	200-400 г	Регенерация	110	Дълбока тава за фурна	L3	10-20
Хлебчета	300-500 г	Регенерация	110	Дълбока тава за фурна	L3	15-25
Кифлички	200-500 г	Регенерация	110	Дълбока тава за фурна	L3	10-20
Паста	500-1000 г	Регенерация	120	Дълбока тава за фурна	L3	20-30
Торти (мъфини)	100-300 г	Регенерация	110	Дълбока тава за фурна	L3	10-20
Лазаня	500-1000 г	Регенерация	140	пирекс/тава за фурна	L3	25-35
Ястия в една тава (запеканки и печени зеленчуци)	400-700 г	Регенерация	120	пирекс/тава за фурна	L3	30-40

*След готвене или регенериране на някои ястия, излишната вода може да остане на дъното на вътрешността на фурната или в резервоара за пара. Източете излишната вода от двете отделения, преди да започнете нов цикъл на готвене.

** Преди поставяне във фурната, запечете месото за няколко минути от всички страни в горещ тиган, за да се получи ароматна коричка. Можете да използвате сол и прясно смлян пипер за овкусяване преди запечатването.

6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

6.1. ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ

Редовното почистване може да удължи експлоатационния живот на уреда. Изчакайте фурната да се охлади, преди да извършите ръчно почистване.

- Минималното почистване на фурната след всяка употреба ще помогне за поддържането ѝ напълно чиста.
- Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или със защитни материали за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. При пряк контакт на алуминиево фолио или друг вид защитен материал с горещия емайл се създава риск от разтопяване и нарушаване на емайла по вътрешните повърхности.
- За да предотвратите прекомерно замърсяване на фурната и придружаващи силни миризми на дим, препоръчваме да не използвате фурната при много висока температура. По-добре удължете времето за готвене и понижете малко температурата.
- Освен принадлежностите, доставени с фурната, препоръчваме да използвате само съдове и форми за печене, които са устойчиви на високи температури.

6.2. ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА

6.2.1. ВЪТРЕ ВЪВ ФУРНАТА: почистващи функции

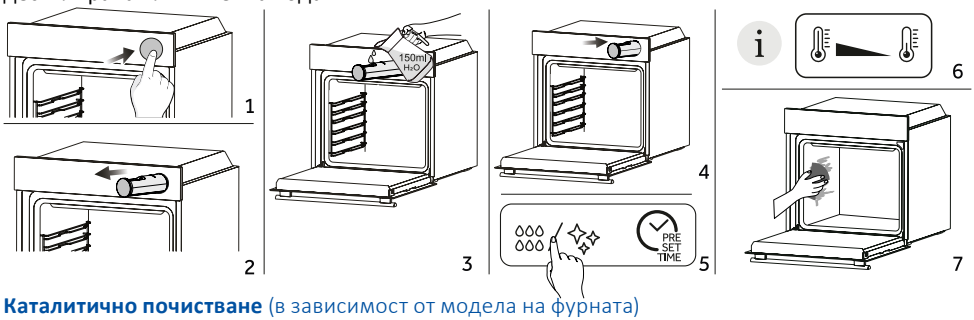
H_2O Cleaning

Функцията „H_2O cleaning“ е проектирана да се справя без усилие с леки замърсявания и осигурява бързо и екологично решение за почистване на вътрешността на вашата фурна с помощта на силата на парата.

Как работи:

1. Налейте 150 ml вода в резервоара за вода с помощта на кана или директно от чешмата. Не превишавайте максималното ниво на водата, обозначено от вътрешната страна на резервоара.
2. След активиране на функцията на дисплея ще се появи напомняне да налеете 150 ml вода в резервоара за вода.
3. Задайте регулатора за температурата на 100 °C и оставете функцията да работи в продължение на 20 минути.
4. В края на процеса на почистване оставете фурната да се охлади.
5. Когато уредът се охлади, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е охладен, преди да го докоснете. Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като има риск от изгаряне. Използвайте дестилирана или питейна вода.



Каталитично почистване (в зависимост от модела на фурната)

Каталитичните панели покриват камерата на фурната и ви осигуряват лукса никога да не се налага да се справяте с мръсна фурна.

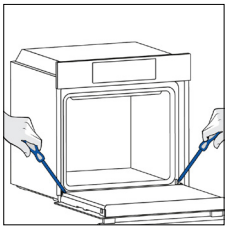
Панелите са покрити със специален емайл, който се отличава с микропореста структура, способна да абсорбира мазнините от пръските.

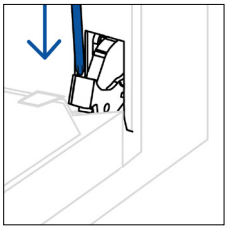
Чрез каталитична химическа реакция те ефективно превръщат абсорбираната мазнина в газообразни елементи, когато са изложени на високи температури.

Препоръка: Помислете за смяна на каталитичните панели след приблизително три години употреба, особено ако използвате фурната си за два до три цикъла на готвене на седмица. Това гарантира оптимална производителност и чистота.

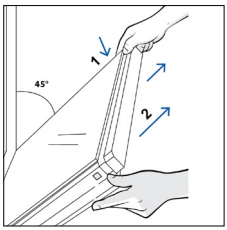
6.2.2. ИЗВЪН ФУРНАТА: премахване и почистване на стъклената врата

1. Поставете вратата на 90°. Завъртете заключващите пластини на пантите в посока навън от фурната.

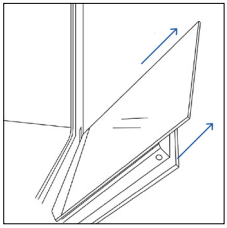




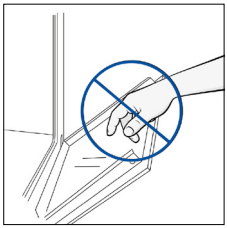
2. Поставете вратата на 45°. Едновременно натиснете двата бутона от двете страни на страничните рамена на вратата и дръп- нете към себе си, за да премахнете капака на горното стъкло на вратата.



3. Много внимателно отстранете стъклото на фурната, като започнете от вътрешното. По време на процедурата хванете здраво стъклото с две ръце и го поставете върху мека плоска повърхност (напр. върху плат).



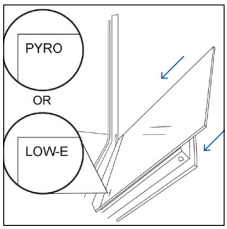
4. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Външното стъкло не се сваля.



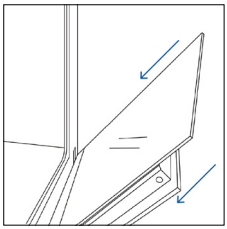
5. Почистете стъклото с мека кърпа и подходящи почистващи препарати.



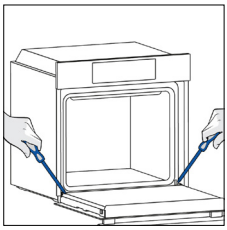
6. Поставете стъклените панели, като се уверите, че етикетът „Low-E/PYRO“ е правилно четим и позициониран в долната лява страна на вратата, близо до лявата панта. По този начин отпечатаният етикет на първото стъкло ще остане от вътрешната страна на вратата.

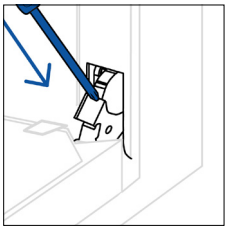


7. Поставете отново капака на горното стъкло на вратата, като го натиснете навътре, докато чуете щракване от двата странични бутона.



8. След това върнете вратата обратно на 90° и завъртете заключващите пластини на пантите навътре към вътрешността на фурната.





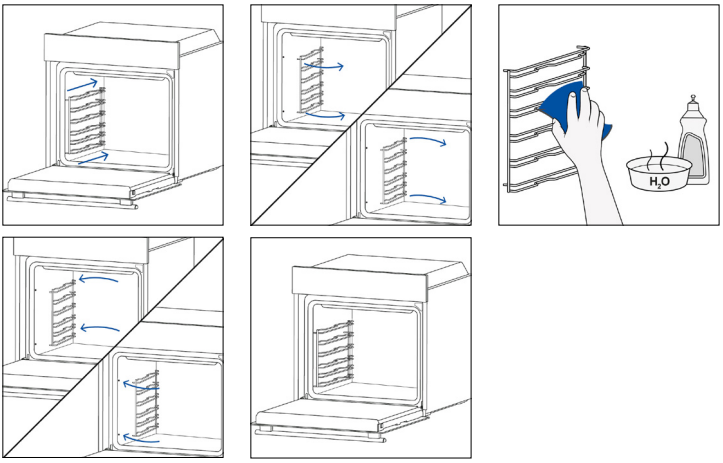
6.3. ПОЧИСТВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Уверете се, че почиствате принадлежностите старателно след всяка употреба и ги подсушавате с кърпа. За устойчиви остатъци помислете за накисване на принадлежностите в смес от вода и сапун за приблизително 30 минути, преди да ги измиете повторно.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не използвайте абразивни препарати, телени четки или остри предмети за почиствате, за да избегнете непоправимо увреждане на емайлираните части. Използвайте само вода, сапун или препарати на основа на белината (амонячни).

ПОЧИСТВАНЕ НА СТРАНИЧНИ СКАРИ:

1. Отстранете страничните скари, като ги издърпате по посока на стрелките.
2. За да почистите скарите, ги поставете в съдомиялна машина или използвайте мокра гъба, като се уверите, че са изсъхнали след това.
3. След процеса на почистване монтирайте телените скари в обратен ред.



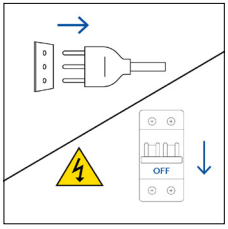
6.4. ПОДДРЪЖКА

ПОДМЯНА НА КОМПОНЕНТИ

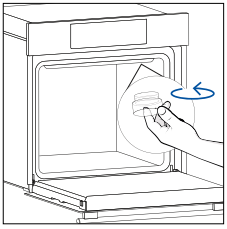
Смяна на крушката отгоре:

1. Изключете фурната от главното захранване.
2. Отстранете стъкления капак на лампата.
3. Развъртете крушката.
4. Сменете крушката с нова от същия тип.
5. Върнете стъкления капак на лампата.
6. Свържете отново фурната с електрическата мрежа.

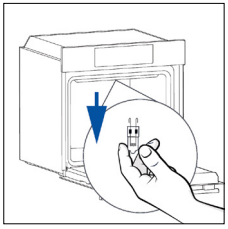
Стъпка 1



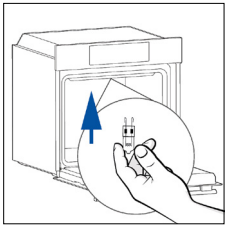
Стъпка 2



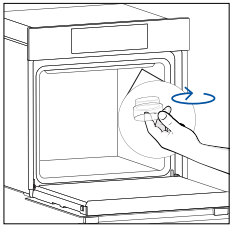
Стъпка 3



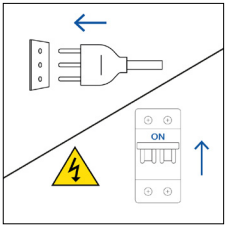
Стъпка 4

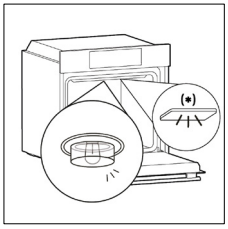


Стъпка 5



Стъпка 6





Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)
* В случай на проблеми с тази лампа се свържете с обслужване на клиенти.

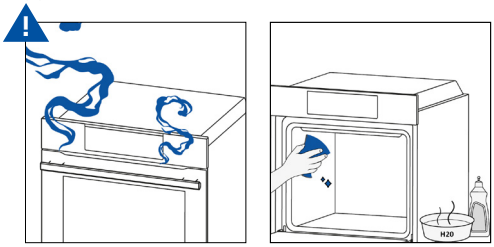
7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Ако по време на използване на фурната възникне грешка, дисплеят ще покаже кода „ER“, последван от две цифри, които ще идентифицират грешката.
Изключете фурната и я изключете от контакта, изчакайте няколко минути и след това я свържете отново.
Ако грешката изчезне, можете да продължите да използвате фурната. Ако не стане, обадете се на отдела за обслужване на клиенти и съобщете кода (ERXX), който виждате на дисплея.

Грешка



Дим



8. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И ИЗХВЪРЛЯНЕ

8.1. ИЗХВЪРЛЯНЕ НА УРЕДА



Този уред носи етикет за съответствие с Европейска директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). ОЕЕО съдържат както замърсяващи вещества (които могат да окажат отрицателен ефект върху околната среда), така и основни елементи (които могат да се използват повторно).
Важно е ОЕЕО да преминат специфична обработка за правилното отстраняване и изхвърляне на замърсителите и за възстановяване на всички материали.
Отделните граждани могат да изиграят важна роля като гарантират, че ОЕЕО няма да се превърнат в проблем за околната среда; важно е да се следват някои основни правила:
- ОЕЕО не трябва да се третират като битови отпадъци;
- ОЕЕО трябва да се предадат в обекти за специализирано събиране, управлявани от общинските власти или регистрирано дружество.
В много страни събирането на битови отпадъци може да предлага и услуги за големи ОЕЕО.
Когато купувате нов уред, старият може да се върне на търговеца, който трябва да го приеме безплатно еднократно, стига уредът да е от еквивалентен тип и да има същите функции като закупения.

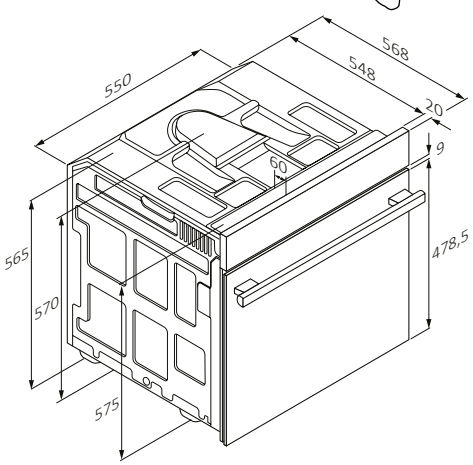
8.2. ОПАЗВАНЕ И ЗАЧИТАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Ако е възможно, избягвайте предварителното загряване на фурната и винаги се опитвайте за я запълвате.
Отваряйте вратата на фурната колкото може по-рядко, тъй като топлината от камерата се разсейва при всяко отваряне. За значително спестяване на енергия изключвайте фурната между 5 и 10 минути преди планирания край на времето за готвене и използвайте остатъчната топлина, която фурната генерира. Поддържайте уплътненията чисти и в добро състояние, за да избегнете разсейване на топлината извън камерата на фурната. Ако имате различни почасови тарифи за електропотреблението, програмата „отложено готвене“ прави по-лесно пестенето на енергия, като измества началото на процеса, така че готвенето да започне в часовете с по-ниска тарифа на електроенергията.

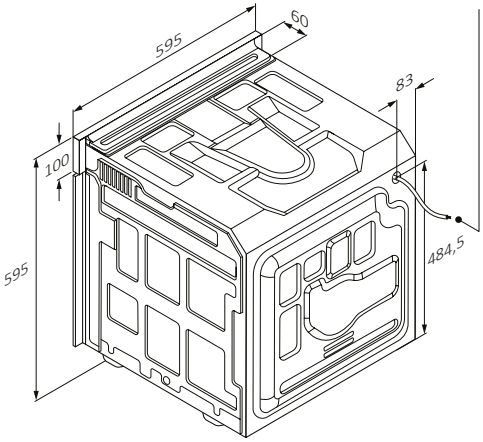
9. МОНТИРАНЕ

Можете да видите видеоклипа за монтиране на продукта, като сканирате QR кода.

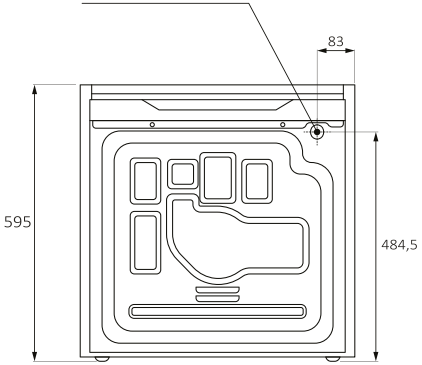
или като кликнете върху това link



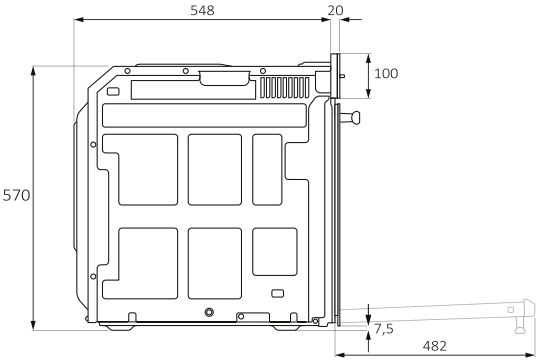
Кабел 1100



Кабел 1100

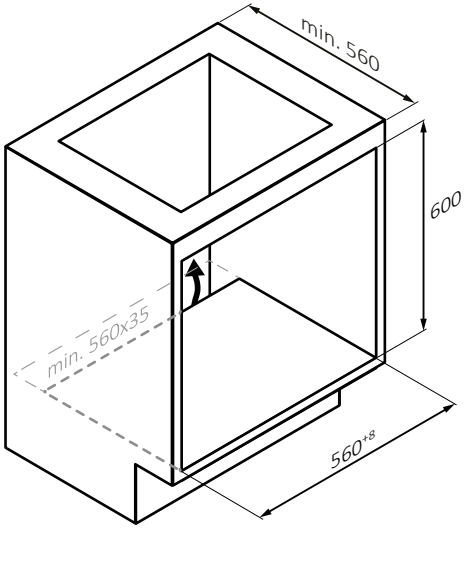


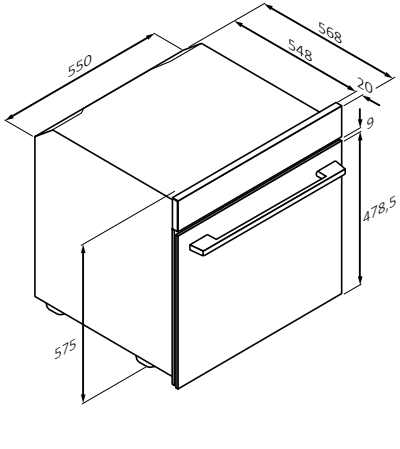
Изглед отзад

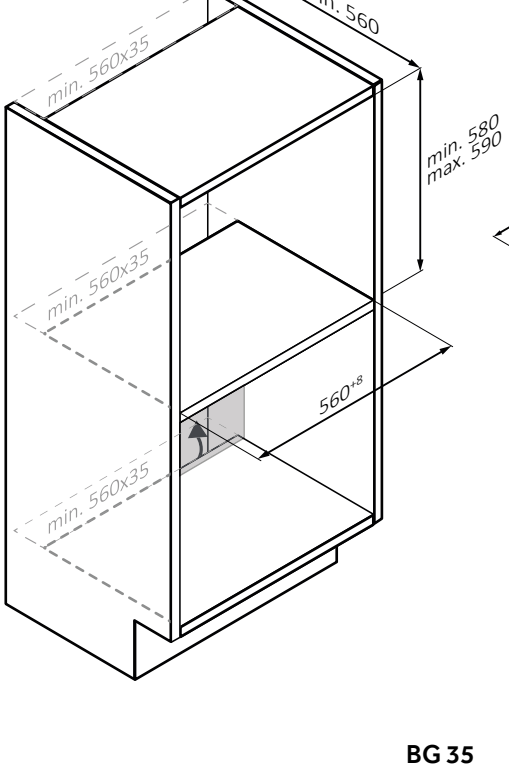


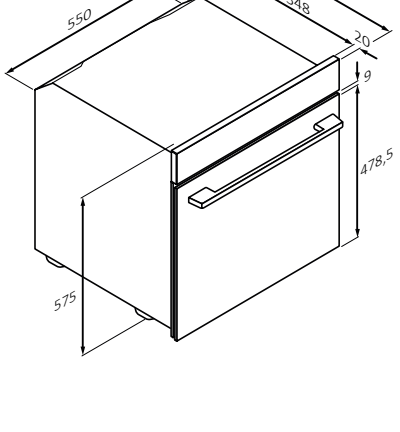
Изглед отстрани

mm

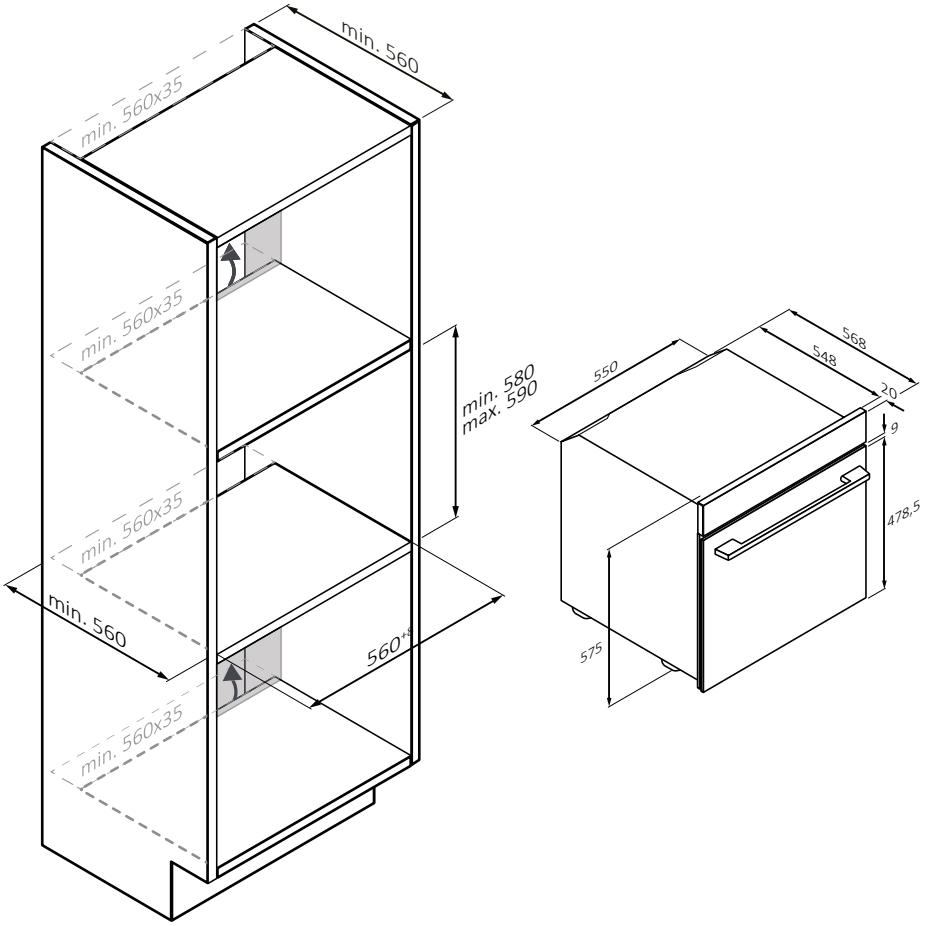

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

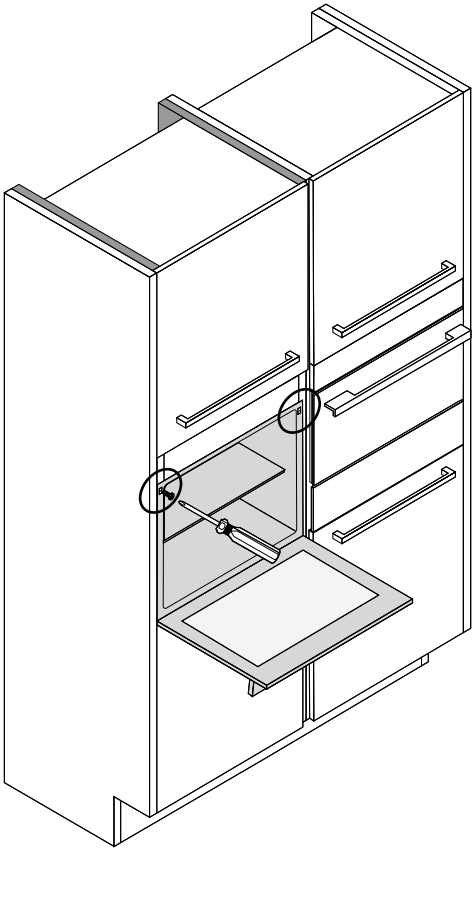

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

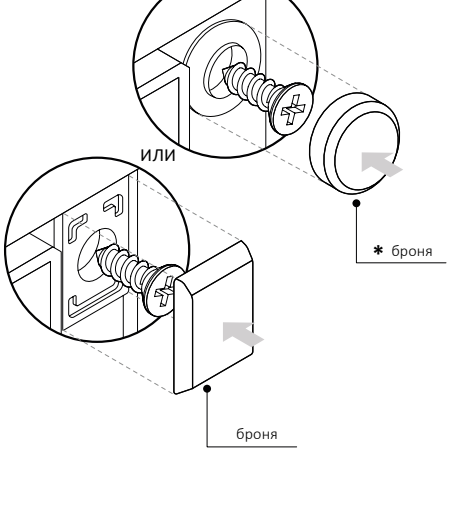

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm





(само ако има*)

mm

DOBRO DOŠLI

Hvala što ste odabrali naš proizvod. Radi svoje sigurnosti i najboljih rezultata pažljivo pročitajte ovaj priručnik, uključujući upute u vezi sigurnosti i sačuvajte ga za buduću upotrebu.

Prije ugradnje pećnice zabilježite serijski broj koji bi vam mogao trebati pri popravku. Prije upotrebe provjerite da nema oštećenja tijekom transporta i savjetujte se s tehničarom ako niste sigurni. Materijal od ambalaže čuvajte dalje od djece.

NAPOMENA: Zapamtite da se značajke i dodaci pećnice mogu razlikovati ovisno o modelu koji ste kupili.

SAŽETAK

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE

2. UVODNO O PROIZVODU
2.1. Pregled Proizvoda
2.2. Pribor
2.3. Upravljačka Ploča

3. PRIJE POKRETANJA
3.1. Informacije Za Početak
3.2. Prva Upotreba
3.3. Preliminarano Čišćenje

4. UPOTREBA PROIZVODA
4.1. Način Rada Proizvoda
4.2. Funkcije Pečenja
4.2.1. Standardne Funkcije

5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE
5.1. Opća Tablica Za Pripremu Hrane
5.2. Kako Koristiti Spremnik Za Vodu Za Programe Kuhanja Na Pari
5.3. Fresh Flavour Tablica

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE
6.1. Opće Preporuke
6.2. Čišćenje Pećnice
6.2.1. Unutrašnjost Pećnice: Funkcije Čišćenja
6.2.2. Vanjske Površine Pećnice: Uklanjanje I Čišćenje Staklenih Vrata
6.3. Čišćenje Pribora
6.4. Održavanje

7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

8. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE
8.1. Zbrinjavanje Uređaja
8.2. Čuvanje I Poštovanje Okoliša

9. UGRADNJA

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE

OPĆA UPOZORENJA

- Ne upotrebljavajte čistač na paru za postupke čišćenja.
- Za vrijeme rada uređaj se zagrijava. Pazite da ne dodirujete grijaće elemente unutar pećnice.

Upotrebljavajte u skladu s namjenom

- Pećnicu upotrebljavajte za njezinu namijenjenu svrhu, tj. samo za pripremanje hrane: bilo koja druga upotreba, kao primjerice izvor topline, smatra se neprimjerenom i, stoga, opasnom. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu ubog neprimjerene, neispravne ili nerazumne upotrebe.

Ograničenja upotrebe

- Uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili pod uvjetom da su pod nadzorom ili pod uvjetom da su upućena u korištenje uređaja na siguran način i razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom ili upute u vezi s korištenjem uređaja od strane osobe odgovorne za njihov sigurnost.
- Potreban je nadzor nad djecom kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.
- ⚠**UPOZORENJE:** uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Treba paziti da ne dodirujete grijaće elemente. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi tijekom uporabe mogu se jako zagrijati. Djeca se moraju držati dalje od uređaja.

UPOZORENJA ZA UGRADNJU

- Pećnica može biti smještena iznad ili ispod radne ploče.
- Prije pričvršćivanja, morate osigurati dobru ventilaciju u prostoru pećnice kako biste omogućili pravilnu cirkulaciju svježeg zraka. potrebnog za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova. Napravite otvore navedene na slikama prema vrsti spojnice. Pećnicu pričvrstite na namještaj vijcima koje ste dobili s uređajem.
- Za rad uređaja na nazivnim frekvencijama nisu potrebne dodatne radnje/postavke.
- Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

- Tijekom postavljanja pećnicu treba isključiti iz električne mreže.
- Ako je potrebna pomoć proizvođača za otklanjanje grešaka koje proizlaze iz neispravne instalacije, ta pomoć nije pokrivena jamstvom. Moraju se slijediti upute za montažu za stručno kvalificirano osoblje.
- Neispravnim postavljanjem može se nanijeti oštećenje ili ozljeda ljudima, životinjama ili imovini. Proizvođač ne snosi odgovornosti za takvu vrstu oštećenja ili ozljede.
- Ugradnju mora obavljati kvalificirani tehničar koji mora poznavati i poštivati zakone koji vrijede u zemlji ugradnje i upute proizvođača.
- Nakon raspakiravanja uređaja, provjerite da nije oštećen, u slučaju problema obratite se službi za korisnike prije ugradnje i ne spajajte ga na napajanje.
- Uklonite ambalažu prije uporabe uređaja.
- Za vrijeme ugradnje nemojte koristiti ručku vrata pećnice za podizanje i pomicanje pećnice.
- Namještaj za ugradnju i susjedni namještaj moraju izdržati temperature od 95 °C.
- Preporučuje se nošenje zaštitnih rukavica tijekom ugradnje kako bi se izbjegle ozljede od posjekotina.
- Ne postavljajte proizvod na otvorene prostore izložene atmosferskim utjecajima.
- Uređaj je predviđen za uporabu na nadmorskoj visini manjoj od 2000 m.
- Uklanjanje zaštitnih folija i reklamnih naljepnica na prednjoj površini pećnice prije prve uporabe

UPOZORENJA U VEZI ELEKTRIČNE ENERGIJE

- Utičnica mora odgovarati opterećenju navedenom na oznaci i mora imati spojeni kontakt s uzemljenjem koji funkcionira. Vodič za uzemljenje je žuto-zelene boje. Ovaj postupak mora obaviti za to prikladno kvalificirani stručnjak.
- Spajanje na izvor napajanja može se izvršiti utikačem ili fiksnim ožičenjem postavljanjem višepolnog prekidača, s odvajanjem kontakata u skladu sa zahtjevima za prenaponsku kategoriju III, između uređaja i izvora napajanja koji može podnijeti maksimalno priključno opterećenje i koji je u liniji s važećim zakonodavstvom.
- U slučaju da utičnica i utikač uređaj nisu kompatibilni, zatražite od kvalificiranoga električara da zamijeni utičnicu drugom odgovarajuće vrste. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s trenutačnim normama zemlje ugradnje.
- Vodič uzemljenja žuto-zelene boje ne bi se trebao prekidati sklopkom.

Utičnica ili višepolna sklopka koja se upotrebljava za spajanje treba biti lako dostupna kada je uređaj postavljen.

- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost. Za sve popravke, obratite se isključivo službi za korisnike i zatražite upotrebu originalnih rezervnih dijelova.
- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- ⚠ **UPOZORENJE:** pazite da uređaj bude isključen prije zamjene žarulje kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.
- Pećnicu morate isključiti prije uklanjanja dijelova koji se mogu ukloniti. Nakon čišćenja, ponovno ih sastavite prema uputama.
- Upotreba bilo kojeg električnog uređaja podrazumijeva uzimanje u obzir nekih osnovnih pravila:
  - nemojte povlačiti kabel za napajanje da biste uređaj odvojili od napajanja;
  - ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili stopalima;
  - u pravilu se ne preporučuje uporaba prilagodnika, višestrukih utičnica i produžnih kabela.
  - u slučaju kvara i/ili neispravnog rada, isključite uređaj i ne dirajte ga.
- ⓘ **NAPOMENA:** s obzirom da možda bude potrebno održavanje pećnice, savjetuje se ostaviti još jednu zidnu utičnicu slobodnom tako da bude moguće spojiti pećnicu ako se ukloni iz prostora u kojem je postavljena.
- Svaki popravak, ugradnja i održavanje koji nisu pravilno izvedeni mogu ozbiljno ugroziti korisnika.
- Proizvođač ovime izjavljuje da ne preuzima nikakvu odgovornost za izravnu ili neizravnu štetu uzrokovanu nepravilnom ugradnjom, održavanjem ili popravcima. Nadalje, on nije odgovoran za štete uzrokovane izostankom ili prekidom sustava uzemljenja (npr. električni udar).
- ⚠ **OPREZ:** radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog osigurača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog preklopnog uređaja, kao što je vremenski programator i ne smije se priključiti na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje glavnim izvorom.
- Uređaj nije predviđen za aktiviranje vanjskim tajmerom ili odvojenim sustavom daljinskog upravljanja.

UPOTREBA I ODRŽAVANJE

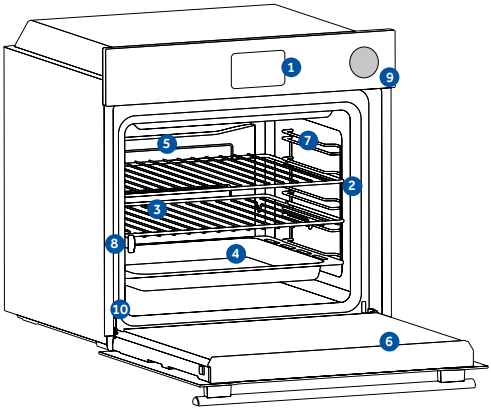
- Posuda za prikupljanje prikuplja ostatke koji kapaju tijekom kuhanja.
- Kada postavljate Airfry tavu ili rešetku na bočne držače, pobrinite se da kraći dio bočne strane (između graničnika i ekstremiteta) bude usmjeren prema unutrašnjosti pećnice. Ako rešetka ima ukrasnu metalnu šipku, pazite da je postavite na vanjsku stranu pećnice tako da logotip marke bude vidljiv i čitljiv. Za pravilno postavljanje pogledajte i sliku u odjeljku Pribor ovog korisničkog priručnika.
- Ne upotrebljavajte abrazivne deterdžente ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer se može oštetiti površina, a to može uzrokovati lom stakla.
- Upotrebljavajte isključivo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovaj uređaj.
- Za vrijeme kuhanja, vlaga se može kondenzirati unutar prostora pećnice ili na staklu vrata. To je uobičajena pojava.Kako biste smanjili taj učinak, pričekajte 10 do 15 minuta nakon uključivanja napajanja prije stavljanja hrane u pećnicu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kad pećnica dosegne temperaturu kuhanja.
- Kuhajte povrće u posudi s poklopcem umjesto u otvorenoj posudi.
- Izbjegavajte ostavljati hranu unutar pećnice nakon pripremanja duže od 15 do 20 minuta.
- Dugotrajni prekid napajanja tijekom faze kuhanja može uzrokovati kvar monitora. U tom slučaju, kontaktirajte službu za korisnike.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Postoji opasnost da se aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita u izravnom doticaju s vrućim emajlom rastopi i ošteti emajl u unutrašnjosti.
- ⚠ **UPOZORENJE:** nemojte skidati brtvu vrata pećnice.
- ⚠ **OPREZ:** Donji dio prostora za pečenje nemojte puniti vodom za vrijeme kuhanja ili dok je pećnica vruća.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne stavljajte hranu izravno na rešetke pećnice. Uvijek koristite papir za pečenje i/ili odgovarajuće limove ili posude.
- Operite sav pribor prije prve uporabe otopinom vruće vode i tekućine za pranje.

UPOZORENJA (ZA FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **UPOZORENJE:** Prilikom punjenja spremnika za paru razina vode ne smije prelaziti maksimalnu razinu označenu na spremniku
- Spremnike punite isključivo pitkom vodom.

2. UVODNO O PROIZVODU

2.1. PREGLED PROIZVODA

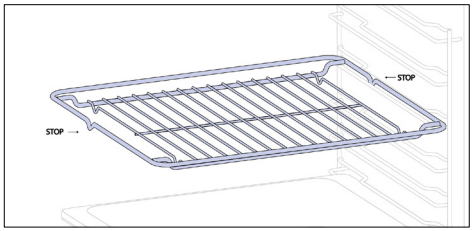


1. **Upravljačka ploča**
2. **Brojevi pozicija na policama**
3. **Metalne rešetke**
4. **Posluživnik**
5. **Pokrov ventilator**
6. **Vrata pećnice**
7. **Bočne žičane rešetke** (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)
8. **Teleskopske vodilice**
9. **Umetanje parnog lijevka**
10. **Serijski broj i QR kod**

Ovdje upišite serijski broj za buduću upotrebu.

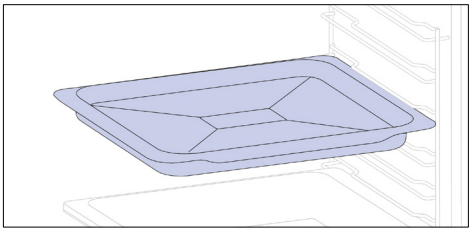
2.2. PRIBOR

Metalna rešetka



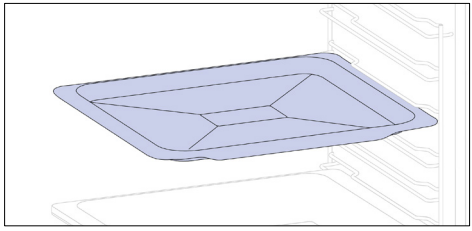
Rešetka u pećnici je uklonjiva i podesiva polica koja podržava kuhinjski pribor i može se podesiti na različite visine za različite potrebe kuhanja. Nemojte stavljati hranu izravno na nju; umjesto toga upotrijebite papir za pečenje ili prikladne limove za pečenje.

Duboka ladica



Duboka ladica idealna je za recepte s dodanim tekućinama ili slojevima, kao što su složenci ili pečenja. Njena je dubina posebno dizajnirana kako bi hrana koja se u njenoj priprema imala željenu konzistentnost.

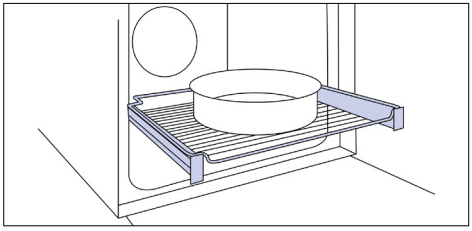
Ladica za pečenje (samo ako je uređaj opremljen*)



Ladica za pečenje idealna je za ravnomjerno posmeđivanje s donje strane - savršeno je rješenje za kekse i slastice zbog plitkog i ravnog dizajna. Osim toga, postavljanje ispod rešetke za pripremu hrane može pomoći u prikupljanju kapljica i sprječava nered u pećnici.

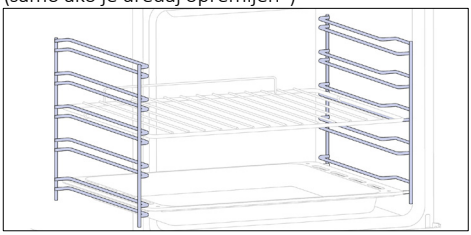
Teleskopske vodilice

(samo ako je uređaj opremljen*)



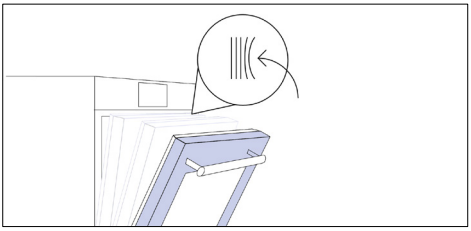
Teleskopske vodilice u pećnici police su koje se mogu produljiti, što olakšava postavljanje i uklanjanje predmeta, bez potrebe za posezanjem duboko u vruću pećnicu. Poboljšavaju sigurnost, stabilnost i mogu se postaviti na različite razine.

Bočne žičane rešetke
(samo ako je uređaj opremljen*)



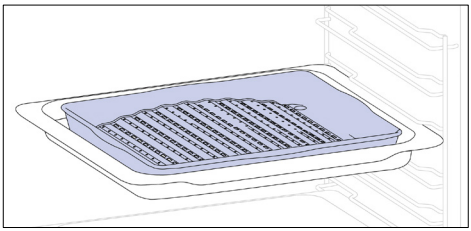
Smještene na obje strane u unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke dizajnirane su za postavljanje ladica za pečenje i rešetki tijekom kuhanja.

Šarke za postupno zatvaranje / otvaranje
(samo ako je uređaj opremljen*)



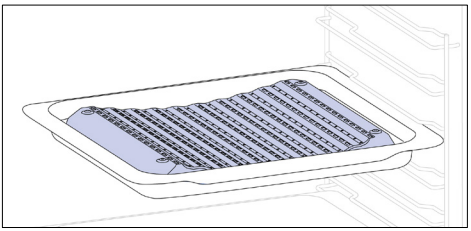
Šarke za postupno zatvaranje i otvaranje upravljanju kretanjem vrata koja se zbog njih zatvaraju glatko, bez lupanja.

H-LAB pladanj - način rada roštilja
(samo ako je uređaj opremljen*)



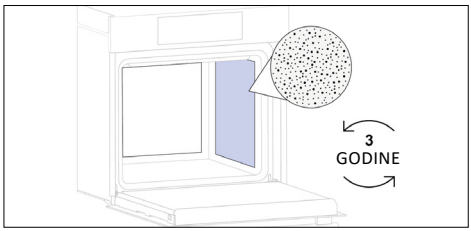
Konveksni oblik prikladan je za pečenje roštiljanje u pećnici na visokoj temperaturi (220 °), omogućujući rezultate kao na roštilju čak i kod kuće, s malo dima zahvaljujući drenažnom djelovanju masti na dnu ladice.

H-LAB pladanj – PARNI način rada
(samo ako je uređaj opremljen*)

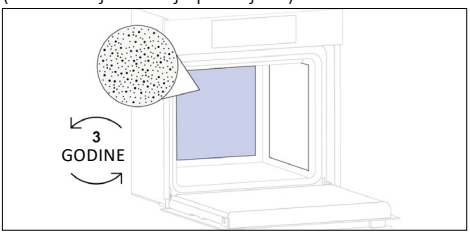


Konkavni oblik omogućuje pravilnu cirkulaciju vlage koja se stvara tijekom kuhanja i zadržavanje visoke stope vlažnosti hrane. Ovisno o količini vode u ladici, priprema hrane može biti suša ili vlažnija.

Katalitičke ploče (samo ako je uređaj opremljen*)

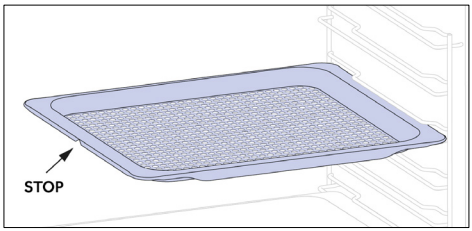


Katalitičke Pokrov ventilator
(samo ako je uređaj opremljen*)



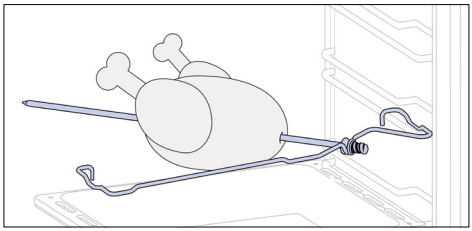
Posebne ploče obložene emajlom, s mikroporoznom strukturom kako bi se masnoća pretvorila u plinovite elemente koji se lako uklanjaju. Zamijenite nakon 3 godine uporabe (u ciklusa 2/3 kuhanja tjedno).

Airfry tava (samo ako je uređaj opremljen*)



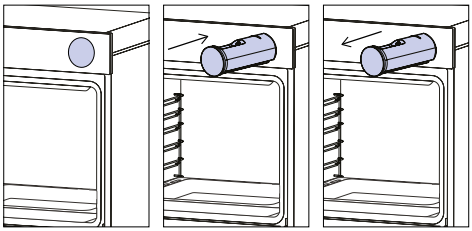
Airfry tava osigurava ravnomjerni dotok vrućeg zraka do hrane i u sva tri smjera, zbog čega njezina vanjština postaje hrskava, a unutrašnjost ostaje meka. Ladica za pečenje može se opcionalno postaviti na L1 za prikupljanje sokova ili mrvica kruha.

Ražanj (samo ako je uređaj opremljen*)



Ražanj radi zajedno s gornjim grijaćim elementom, hrana se okretanjem peče ravnomjerno. Najbolje ga je upotrebljavati za hranu srednje veličine. Idealno za ponovno otkrivanje okusa tradicionalnog pečenja.

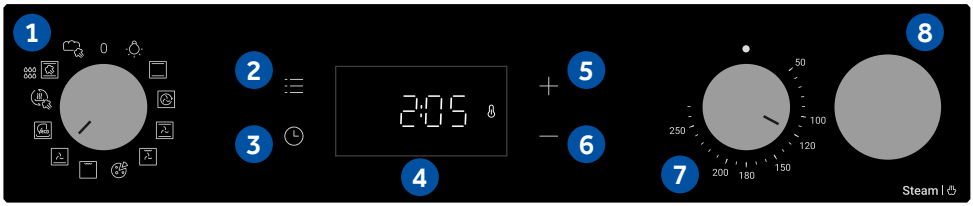
Steam Fresh spremnik za vodu



Spremnik za paru je ladica koja se može napuniti vodom potrebnom za provođenje programa kuhanja i čišćenja uz pomoć pare.

HR: Ne stavljajte hranu izravno na rešetke pećnice. Uvijek koristite papir za pečenje i/ili odgovarajuće limove ili posude.

2.3. UPRAVLJAČKA PLOČA



Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu s uredbom komisije (EU) 2023/826
Potrošnja snage proizvoda u stanju pripravnosti s prikazom informacija ili statusa: 0,8 W
Razdoblje nakon kojeg uređaj automatski dostiže stanje pripravnosti s prikazom podataka ili stanja: 20 min

Funkcije i rangiranje funkcija ovise o modelu.

1. Ručica izbornika funkcije
2. Osnovni izbornik
3. Vremenski programator
4. Zaslon LED
5. Gumb plus (+)
6. Gumb minus (-)
7. Gumb za odabir temperature
8. Steam Fresh spremnik za vodu

GLAVNE FUNKCIJE

Zaslon ima 3 osnovne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	Osnovni izbornik	Pritisnite jednom za aktiviranje roditeljske zaštite, dva puta za pristup vremenu dana, tri puta za glasnoću alarma i četiri puta za način rada s podešavanjem svjetline.
	Izbornik vremenskog programatora	Pritisnite jednom za trajanje kuhanja, dva puta za tajmer
+ −	**+/-**	Pritišćite ove gumbe za povećanje/smanjenje vrijednosti ili za aktiviranje/deaktiviranje funkcije u načinima rada za podešavanje. Držite duže od 5 sekundi kako biste aktivirali dnevno vrijeme na zaslonu.

3. PRIJE POKRETANJA

3.1. INFORMACIJE ZA POČETAK

Kada prvi put uključite pećnicu, možda ćete primijetiti dim. Ne brinite, samo pričekajte da se dim raščisti prije upotrebe pećnice.

Kako funkcionira osvjetljenje

Unutrašnjost pećnice osvijetljena je jednom ili više žarulja koje se obično aktiviraju svaki put kad započne funkcija kuhanja.

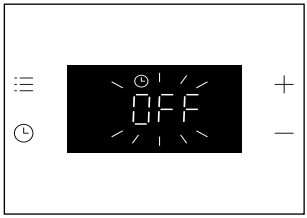
Kako funkcionira ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje odgovoran je za odvođenje topline, sprječavanje pregrijavanja pećnice i okoline, ali i za zaštitu kuhinjskih uređaja od utjecaja visokih temperatura. Radi tijekom i nakon ciklusa kuhanja u odnosu na unutarnju temperaturu pećnice.
Kada ventilator za hlađenje radi, obično stvara nježno brujanje ili zujanje. Možda ćete primijetiti i protok toplog zraka koji proizlazi iz prostora između vrata pećnice i upravljačke ploče.

3.2. PRVA UPOTREBA

Nakon prvog uključivanja uređaja, prvo trebate postaviti doba dana.

- **POSTAVLJANJE VREMENA:** Na zaslonu će se prikazati „OFF" (Isključeno). Pritisnite "+" za postavljanje trenutačnih sati. Pričekajte 5 sekundi za potvrdu.

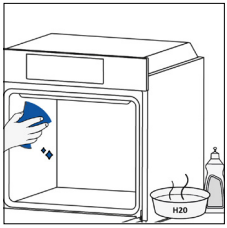


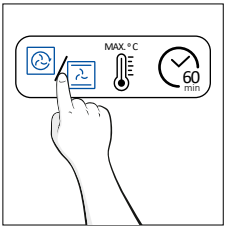


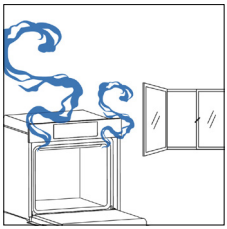


3.3. PRELIMINARANO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu prije prve uporabe. Obrišite vanjske površine vlažnom mekanom krpom. Operite sve dodatke i obrišite unutrašnjost pećnice otopinom vruće vode i tekućine za pranje. Postavite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite je uključenom na 1 sat, na taj se način uklanja zaostali miris novoga.





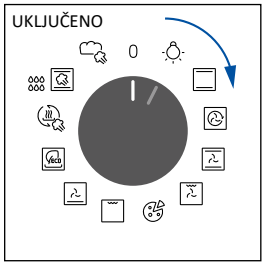


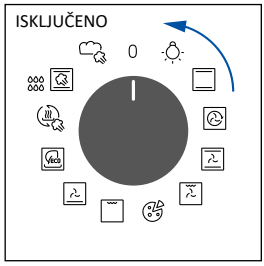
4. UPOTREBA PROIZVODA

4.1. NAČIN RADA PROIZVODA

UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

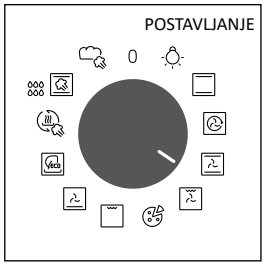
Za uključivanje pećnice okrenite birač funkcija (udesno/ulijevo) i odaberite program.
Želite li je isključiti, postavite birač funkcija u položaj „0”.

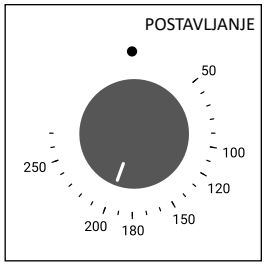




PODEŠAVANJE PROGRAMA KUHANJA

Okretanjem birača funkcija odaberite željeni program i okretanjem regulatora temperature postavite temperaturu.





GLAVNI IZBORNIK

Pristupite glavnom izborniku pritiskom na ☰ . Za navigaciju dodirnite ☰ onoliko puta koliko je potrebno za unos sljedećih postavki:

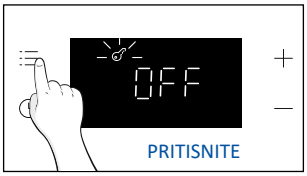
ZAKLJUČAVANJE KLJUČA

Ova funkcija omogućuje zaključavanje zaslona kako bi se maloljetnicima onemogućila neželjena upotreba uređaja.

Želite li aktivirati zaključavanje zaslona, pritisnite „Main menu" (Glavni izbornik) jednom, a zatim pritisnite „+" za potvrdu funkcije. Želite li deaktivirati zaključavanje, pritisnite „Main menu" (Glavni izbornik), a zatim pritisnite „-".

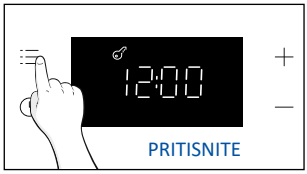
Aktivacija



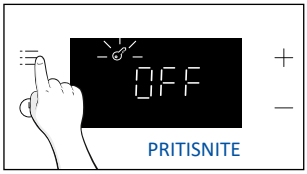




Deaktivacija







NAPOMENA:

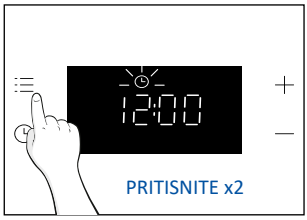
Način rada zaključavanja tipki: Ako je blokada aktivna, kada je gumb za odabir funkcija na položaju različitom od '0', samo tipke na zaslonu neće raditi dok se blokada ne deaktivira. Ako se gumb za odabir funkcija promijeni položaj, proizvod će raditi u skladu s odabranim programom.

POSTAVLJANJE SATA

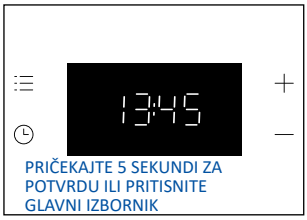
Omogućuje promjenu doba dana.

Pritisnite ☰ za ulazak u glavni izbornik. Dodirnite ☰ onoliko puta (x2) koliko je potrebno dok ne odaberete željeno doba dana.

Zatim regulirajte vrijednost koristeći „+/-". Za potvrdu pričekajte 5 sekundi ili jednom pritisnite glavni izbornik ☰ .



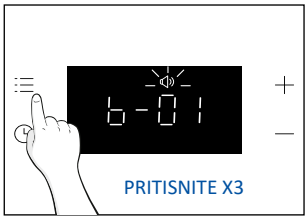




NAPOMENA: pećnica je zadano postavljena u način rada „24h". Želite li prijeći u način rada „12h", pritisnite „+" i zadržite 5 sekundi u stanju pripravnosti. Učinite isto želite li se vratiti u način rada „24h".

GLASNOĆA ALARMA

Omogućuje promjenu glasnoće zvuka upozorenja.
Pritisnite ☰ za ulazak u glavni izbornik. Dodirnite onoliko puta (x3) koliko je potrebno za odabir željene glasnoće alarma. Na zaslonu će se prikazati „b-01”. Brojevi predstavljaju jačinu zvuka koju možete uređivati strelicama. Za potvrdu pričekajte 5 sekundi ili pritisnite menu (izbornik) ☰ jednom.

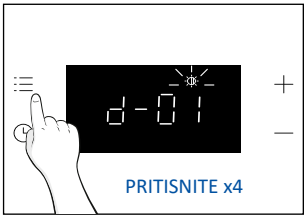






SVJETLINA ZASLONA

Omogućuje promjenu svjetline zaslona pećnice.
Pritisnite ☰ za ulazak u glavni izbornik. Dodirnite onoliko puta (x4) koliko je potrebno za odabir željene glasnoće alarma. Na zaslonu će se prikazati „d-01”. Brojevi predstavljaju svjetlinu koju možete uređivati gumbima „+/-”. Za potvrdu pričekajte 5 sekundi ili pritisnite menu (izbornik) ☰ jednom.





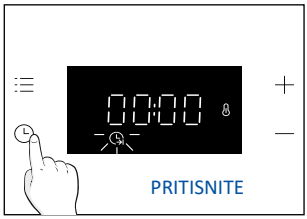


IZBORNIK VREMENSKOG PROGRAMATORA

Otvorite izbornik vremenskog programatora pritiskom gumba . Za navigaciju dodirnite onoliko puta koliko je potrebno za unos sljedećih postavki:

TRAJANJE KUHANJA

Omogućuje se prethodno postavljanje vremena kuhanja za odabrani recept.
AKTIVACIJA: pritisnite za ulazak u izbornik Timer (Vremenski programator).
Zatim regulirajte vrijednost koristeći „+/-". Za potvrdu pričekajte 5 sekundi ili pritisnite „Timer menu" (Izbornik vremenskog programatora).







Odbrojavanje započinje kada je vremenski programator postavljen. Tijekom faze kuhanja moguće je promijeniti trajanje pritiskom ulaskom u način rada „Cooking duration" (Trajanje kuhanja) korištenjem gumba „+/-". Kada istekne trajanje, na zaslonu će se prikazati „End" (Kraj).
Za zaustavljanje trajanja kuhanja, pritisnite i na 3 sekunde zadržite gumb ili resetirajte vrijednost vremenskog programatora koristeći gumb „-".

Po završetku kuhanja:

1. Na zaslonu se prikazuje „End" (Kraj) i tijekom 30 s oglašavat će se zvuk upozorenja, osim ako ga ne poništite.
2. Pritisnite gumb „Timer" (Vremenski programator) za poništavanje zvuka upozorenja. Poruka „End" (Kraj) nestat će sa zaslona i prikazat će se trenutačno doba dana.

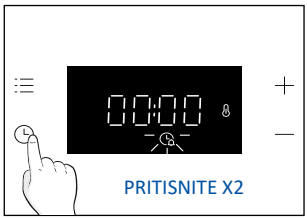
UPOZORENJE: Pećnica je sada u ručnom načinu rada, funkciju pećnice i izmjenjivač termostata također je potrebno isključiti. U suprotnom, pećnica će se nastaviti zagrijavati.

NAPOMENA: Zvuk upozorenja isključuje će se pritiskom bilo kojeg gumba osim gumba vremenskog programatora , a na zaslonu ostaje prikazana poruka „End" (Kraj), a pećnica neće raditi.

TAJMER

Omogućuje upotrebu pećnice kao budilice.

AKTIVACIJA: pritisnite za ulazak u izbornik Timer (Vremenski programator). Dodirnite onoliko puta (x2) koliko je potrebno za odabir tajmera. Zatim regulirajte vrijednost koristeći „+/-". Za potvrdu pričekajte 5 sekundi ili pritisnite „Timer menu" (Izbornik vremenskog programatora).







Po završetku odbrojavanja:

1. Ikona alarma trepće na zaslonu i oglašava se zvučni signal u trajanju 30 sekundi, osim ako ga poništite.
2. Pritisnite bilo koju tipku da biste poništili zvuk alarma. Na zaslonu će se prikazati trenutačno doba dana. Pećnica će nastaviti raditi sve dok se lijevi birač ne okrenete u položaj 0.

Želite li zaustaviti tajmer, pritisnite i na 3 sekunde zadržite gumb vremenskog programatora ili resetirajte vrijednost koristeći „-".

OZNAKA STATUSA IZMJENJIVAČA PEĆNICE

Regulator temperature:

Kada je temperatura pećnice niža od postavljene vrijednosti, na zaslonu se prikazuje ikona (termostat uključen).

4.2. FUNKCIJE PEČENJA

4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

NAPOMENA: Slijedite upute u donjoj tablici za ono što se odnosi na zagrijavanje.
„DA" znači da je potrebno zagrijavanje; „NE" znači da se zagrijavanje ne preporučuje te da se hrana mora umetnuti u hladnu pećnicu.

Simbol	Funkcija	Predloženi položaj police	Zagrija-vanje	Prijedlozi
	Svjetiljka			
	*Konvencionalna	L2/L3	DA	IDEALNO ZA: kolače, kruh, kekse, pečene nadjeve na jednoj razini pomoću gornjeg i donjeg grijanja.
	Više razina	L4 (jedna ladica) L2+L5 (dvije ladice) L2+L4+L6 (tri ladice)	DA	IDEALNO ZA: kolače, kekse i pizze na jednoj ili više razina. Idealno za kuhanje različite hrane.
	Uz upotrebu ventilatora	L2/L3/L4	DA	IDEALNO ZA: cijelu piletinu, komade piletine, povrće i kolače na jednoj razini pomoću kombinacije ventilatora s gornjim i donjim grijačima.
	Grill + ventilator	L4/L5	DA	IDEALNO ZA: cijele komade mesa (pečenja) ili gratiniranu hranu. Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima. Postavite pliticu za prikupljanje sokova ispod police da bi se sokovi prikupili. Hranu okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja
	Pizza	L2/L3	DA	IDEALNO ZA: sve vrste pizza sa ili bez zagrijavanja pećnice.
	**Grill	L6 for thin foods L4 for thicker foods	NE	IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odreske i tostiranje kruha. Cijelo područje ispod elementa roštilja postaje vruće. Upotrebljavajte ju sa zatvorenim vratima. Namirnice okrenite na dvije trećine kuhanja (ako je potrebno).
	Donji grijač + ventilator	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: torte, pite i tanke pizze s ventilatorom i slabijim grijanjem. Pomaže u pripremi gornjeg dijela hrane neizravnim izračivanjem topline.
	*ECO	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: kuhanje komada piletine, cijelih komada mesa, ribe ili gratiniranja. Postavite pliticu za prikupljanje sokova ispod police da bi se sokovi prikupili. Hranu okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja. Ova funkcija omogućuje uštedu energije tijekom kuhanja, održavajući hranu vlažnom i mekom.

	Podgrijavanje	L3/L4	NE	Namijenjeno za podgrijavanje gotovih jela i pekarskih proizvoda bez gubitka kvalitete. Para sprječava isušivanje hrane, a toplina se raspoređuje nježno i ravnomjerno, čuvajući izvorni okus i aromu.
	Para°	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: povrće, kolače, kekse, rižu, meso, ribu i perad na jednoj razini uz gornje i donje grijanje s parom. Kombinacija pare i topline daje sočnu unutrašnjost i hrskavu koricu te je idealna za pečenje na niskoj temperaturi.
	Kruh	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: pripremu različitih vrsta kruha, poput integralnog kruha, ciabatte i baguettea. Kombinacija pare i topline osigurava hrskavu koricu, bogatu boju i sjajnu površinu kruha.

* Ispitano u skladu s normom EN 60350-1 u svrhu deklaracije potrošnje energije i energetskog razreda.
** Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima.

5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE

5.1. OPĆA TABLICA ZA PRIPREMU HRANE

NAPOMENA: Pri pečenju kolača, pita i drugih recepata za koje je potrebno koristiti kalup ili posudu na 2 razine, postavite naslagano: gornju ladicu na lijevu stranu, a donju na desnu stranu.

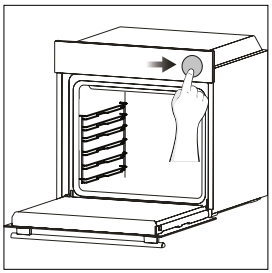
Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T°C	Zagrijavanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja *(min)
Slatki pekarski proizvodi	Mali kolačići / mafini	1	Konvencionalna Više razina Uz upotrebu ventilatora	170°C 155°C 140°C	D	Duboka ladica	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Više razina	150°C		Deeper + Ladica za pečenjes	L2+L5	35-45
		3	Više razina	145°C		Deeper + Ladica za pečenjes	L2+L4+L6	40-50
	Biskviti (26 cm Ø)	1	Konvencionalna Više razina Uz upotrebu ventilatora	160°C 160°C 150°C	D	Metalna rešetka +kalup za kolače	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Više razina	150°C		Metalna rešetkas + Cake tin	L1+L4	40-50
	Keksi	1	Konvencionalna Više razina Uz upotrebu ventilatora	150°C 150°C 130°C	D	Duboka ladica	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Više razina	140°C		Deeper + Ladica za pečenjes	L2+L5	50-60
	Francuska peciva s punjenjem	1	Konvencionalna	190°C	D	Duboka ladica	L3	25-35
		2	Više razina	170°C		Duboka ladica	L2+L5	35-45
	Jorkširski puding	1	Konvencionalna	200°C	D	Duboka ladica	L3	20-30
	Puslice	1	Više razina	90°C	D	Duboka ladica	L4	80-100
	Macaron	1	Konvencionalna	150°C	D	Duboka ladica	L3	15-20
	Pita od jabuka	1	Konvencionalna	170°C	D	Metalna rešetka +kalup za kolače	L2	70-80
		1	Uz upotrebu ventilatora	150°C	D	Metalna rešetka +kalup za kolače	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Konvencionalna	170°C	D	Metalna rešetka +kalup za kolače	L4	60-70
	Torte	2	Donji grijač + ventilator	180°C	N	Metalna rešetka +kalup za kolače	L3	30-40
	Čokoladni nabujak	1	Konvencionalna	200°C	D	Duboka ladica + kalupi	L3	10-15
	Torta sa sirom	1	Konvencionalna	150°C	D	Metalna rešetka +kalup za kolače	L2	50-65
	Smrznuti kroasani	1	Konvencionalna	180°C	D	Duboka ladica	L3	20-25
		2	Više razina	180°C		Duboka ladica	L2+L5	25-35
		3	Više razina	160°C		Duboka ladica	L2+L4+L6	30-40
	Savijača, smrznuta	1	Konvencionalna	200°C	D	Duboka ladica	L3	30-45

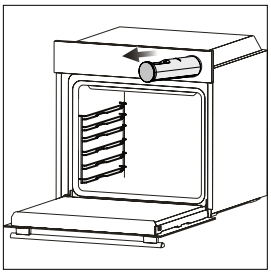
Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T°C	Zagrija-vanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrija-vanja *(min)
Kruh i lepinja	Tostirani kruh	1	Grill	max	N	Metalna rešetka	L6	8-10
	Focaccia	1	Konvencionalna	200°C	D	Duboka ladica	L3	25-35
	Kruh, cijeli	1	Konvencionalna	200°C	D	Duboka ladica	L3	30-50
Slane pite i složenci	Slani kolači / quichevi (Ø 26 cm)	1	Konvencionalna	200°C	D	Metalna rešetka +Plitica za quiche	L1 or L2	30-50
		2	Više razina	180°C		Metalna rešetka +Plitica za quiche	L1+L4	50-70
	Nabujak od sira	1	Konvencionalna	200°C	D	Duboka ladica	L3	20-30
	Lazanje, svježe	1	Konvencionalna	200°C	D	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	30-45
	Lazanje, smrznute	1	Konvencionalna	180°C	D	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	35-50
	Cannelloni, smrznuti	1	Konvencionalna	200°C	D	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	35-50
	Pečena tjestenina	1	ECO	200°C	N	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L4	25-35
Pizza	Pizza, svježa (ladica)	1	Konvencionalna Pizza	230°C 230°C	D N	Duboka ladica	L2 or L3	15-25 25-35
		2	Više razina	180°C	D	Deeper + Ladica za pečenjes	L2+L5	30-40
	Pizza, svježa (okrugla)	1	Konvencionalna Pizza	max max	D N	Ladica za pečenje	L2 or L3	8-15 10-25
		2	Više razina	180°C	D	Deeper + Ladica za pečenjes	L2+L5	30-40
	Pizza, smrznuta (tanka kora)	1	Više razina	220°C	N	Air Fry tava***	L4	15-25
		2	Više razina	200°C	D	Metalna rešetkas	L2+L5	15-20
		3	Više razina	180°C		Metalna rešetkas	L2+L4+L6	15-25
Meso i perad	Pržena cijela piletina** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	N	Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1	L3	50-70
		1	Uz upotrebu ventilatora	200°C	D	Duboka ladica	L2	45-60
	Pileća batkovi	1	Više razina	220°C	N	Air Fry tava***	L4	35-45
		1	Uz upotrebu ventilatora	190°C	D	Duboka ladica	L3	30-50
	Pečena patka**	1	ECO	220°C	N	Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1	L3	50-70
	Smrznuti nuggets (600-800)	1	Više razina	190°C	N	Air Fry tava***	L4	20-30

Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T°C	Zagrija-vanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrija-vanja *(min)
Meso i perad	Pečena puretina**	1	ECO	220°C	N	Metalna rešetka + Vatrostalna posuda	L3	50-70
		1	Uz upotrebu ventilatora	200°C	D	Duboka ladica	L2	45-60
	Svinjska rebra (1000-1200g)	1	Konvencionalna	200°C	D	Metalna rešetka + Vatrostalna posuda	L3	80-100
	Kobasice**	1	Grill	230°C	N	Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1	L4	30-40
	Pečena govedina (500g)	1	Konvencionalna	220°C	D	Ladica za pečenje	L3	20-40
	Mesna štruca (1000-1500g)	1	Konvencionalna	180°C	D	Ladica za pečenje	L3	40-50
	Pečena piletina s krumpirom	1	ECO	220°C	N	Duboka ladica	L4	55-75
		1	Uz upotrebu ventilatora	200°C	D	Duboka ladica	L2 or L3	50-60
Riba i morski plodovi	Morski plodovi na žaru	1	Grill	220°C	N	Metalna rešetka	L4	15-30
	Smrznuti riblji štapići	1	Više razina	200°C	N	Air Fry tava***	L4	20-25
	Riblji file	1	Konvencionalna	170°C	D	Duboka ladica	L3	10-25
	Pečena riba	1	ECO	200°C	N	Metalna rešetka Stavite lim za pečenje na L1	L4	20-30
Povrće	Gratinirano povrće	1	ECO	200°C	N	Metalna rešetka + Vatrostalna posuda	L4	25-35
	Smrznuti pomfri (300-500g)	1	Više razina	200°C	N	Air Fry tava***	L4	30-40
	Smrznuti krompir kriške (400-600g)	1	Više razina	200°C	N	Air Fry tava***	L4	25-35
	Gratinirani krompir	1	ECO	200°C	N	Metalna rešetka + Vatrostalna posuda	L4	25-35
	Pečeni krumpir	1	Konvencionalna	200°C	D	Duboka ladica	L4	50-60
		1	Uz upotrebu ventilatora	180°C	D	Duboka ladica	L4	20-30

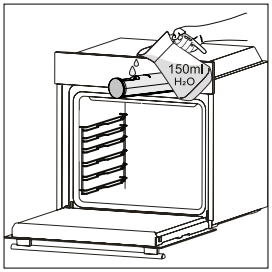
Vrijeme kuhanja ovisi o receptu i sastojcima.
* ako je potrebno zagrijavanje
**Po potrebi okrenite hranu na pola kuhanja
*** Ovisno o modelu pećnice.

5.2. KAKO KORISTITI SPREMNIK ZA VODU ZA PROGRAME KUHANJA NA PARI

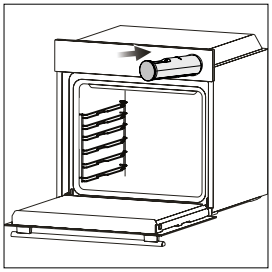


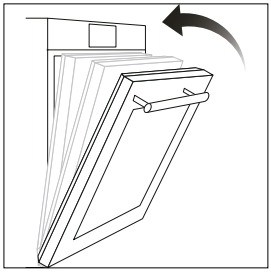


1. Lagano pritisnite spremnik za vodu kako biste ga otvorili.

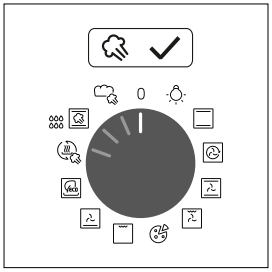


2. Ulijte 150 ml pitke vode u spremnik za vodu pomoću vrča ili izravno iz slavine. Nemojte prekoračiti maksimalnu razinu označenu unutar spremnika.





3. Zatvorite spremnik za vodu, stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata.



4. Odaberite funkciju kuhanja na pari i postavite temperaturu. Nakon odabira programa na zaslonu će se prikazati podsjetnik za dodavanje vode u spremnik, čak i ako je spremnik već napunjen.

NAPOMENA: Ako ulijete previše vode, višak može ostati u spremniku za vodu. Po završetku pečenja ispraznite spremnik.

NAPOMENA: kada kuhate s parom, na dnu pećnice na kraju kuhanja može biti vidljivo nešto preostale vode ili kondenzacije.

5.3. FRESH FLAVOUR TABLICA*

Fresh Flavour tablica sadrži preporučene postavke za programe kuhanja na pari. Omogućuje pripremu različitih recepata bez prethodnog zagrijavanja pećnice. Vrijeme pripreme može se razlikovati ovisno o receptu, sastojcima i količini hrane.

Recept	Veličina porcije	Program kuhanja	T°C	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja (min)
Bijeli kruh	500-1000 g	Kruh	180	Lim za pečenje duboki	L3	30-40
Pecive	6-8 kom.	Kruh	180	Lim za pečenje duboki	L3	25-35
Kruh od cjelovitih žitarica	400-600 g	Kruh	170	Lim za pečenje duboki	L3	20-35
Raženi kruh	500-1000 g	Kruh	170	Mreža+kalup	L3	30-45
Baguette	400-500 g	Kruh	180	Lim za pečenje duboki	L3	25-35
Ciabatta	6-8 kom.	Kruh	180	Lim za pečenje duboki	L3	25-35
Bageli	6-8 kom.	Kruh	160	Lim za pečenje duboki	L2	30-40
Sendviči	5-10 kom.	Kruh	160	Lim za pečenje duboki	L3	15-25
Brioche	6-8 kom.	Kruh	160	Lim za pečenje duboki	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Kruh	160	Lim za pečenje duboki	L3	30-40
Goveđi file, srednje pečen **	400-500 g	Para°	190	Metalna rešetka + L2 lim za pečenje	L3	35-45
Goveđi file, sporo kuhan **	400-500 g	Para°	110	Metalna rešetka + L2 lim za pečenje	L3	40-50
Goveđi wellington	1000-1500 g	Para°	200	Lim za pečenje duboki	L3	40-50
Mesna štruca	1000-1500 g	Para°	200	Lim za pečenje duboki	L3	40-50
Pečena svinjetina **	1000-1500 g	Para°	190	Metalna rešetka + L2 lim za pečenje	L3	60-70
Pečena svinjetina, sporo kuhana **	1000-1500 g	Para°	110	Metalna rešetka + L2 lim za pečenje	L3	80-100
Janjeći kare	800-1000 g	Para°	190	Lim za pečenje duboki	L3	60-80
Janjeći batak	1500-2000 g	Para°	200	Lim za pečenje duboki	L3	80-100
Pileća prsa	300-500 g	Para°	220	Lim za pečenje duboki	L3	20-30
Pileći bataci	1000 gr (oko. 10 kom)	Para°	220	Metalna rešetka + L2 lim za pečenje	L3	40-50
Filet lososa	600 gr (oko. 4 kom)	Para°	150	Lim za pečenje duboki	L2	15-25
Filet lososa, sporo kuhan	600 gr (oko. 4 kom)	Para°	110	Lim za pečenje duboki	L2	25-35
Filet brancina	500 gr (oko. 4 kom)	Para°	150	Lim za pečenje duboki	L3	10-25
Filet brancina, sporo kuhan	500 gr (oko. 4 kom)	Para°	110	Lim za pečenje duboki	L3	20-30
Orada	500-700 g	Para°	160	Lim za pečenje duboki	L3	30-40

Recept	Veličina porcije	Program kuhanja	T°C	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja (min)
Mali kolači/Muffini	10-20 kom.	Para°	170	Lim za pečenje duboki	L3	35-45
Bogati voćni kolač, sporo kuhan	1000-1500 g	Para°	140	Metalna rešetka + kalup	L3	60-80
Cheesecake	1000-1500 g	Para°	140	Metalna rešetka + kalup	L2	60-80
Smrznuti kroasan	4-6 kom.	Para°	200	Lim za pečenje duboki	L3	20-30
Mješano povrće	1000-1500 g	Para°	220	Lim za pečenje duboki	L3	50-60
Pečeni krumpir, prepo-lovljen	500-1000 g	Para°	210	Lim za pečenje duboki	L3	50-60
Patlidžani, prepolovljeni	400-500 g	Para°	210	Lim za pečenje duboki	L3	30-45
Cvjetača	400-500 g	Para°	210	Metalna rešetka + Pyrex	L3	30-40
Komorač	400-600 g	Para°	200	Metalna rešetka + Pyrex	L3	45-55
Štapići mrkve	250-500 g	Para°	200	Lim za pečenje duboki	L3	35-45
Bundeva narezana na kockice	500-800 g	Para°	160	Lim za pečenje duboki	L3	30-40
Brukula	400-600 g	Para°	150	Lim za pečenje duboki	L3	30-40
Povrćni flan	6 posuda za pečenje	Para°	200	Lim za pečenje duboki	L3	35-45
Pizza	1 slice (200-300 g)	Podgrijavanje	110	Pyrex / posuda za pečenje	L3	10-15
Focaccia	200-400 g	Podgrijavanje	110	Lim za pečenje duboki	L3	10-20
Kruh	300-500 g	Podgrijavanje	110	Lim za pečenje duboki	L3	15-25
Pecive peciva	200-500 g	Podgrijavanje	110	Lim za pečenje duboki	L3	10-20
Tjestenina	500-1000 g	Podgrijavanje	120	Lim za pečenje duboki	L3	20-30
Kolači (muffini)	100-300 g	Podgrijavanje	110	Lim za pečenje duboki	L3	10-20
Lazanje	500-1000 g	Podgrijavanje	140	Pyrex / posuda za pečenje	L3	25-35
Jela iz jedne tepsije (složenci i pečeno povrće)	400-700 g	Podgrijavanje	120	Pyrex / posuda za pečenje	L3	30-40

* Nakon pripreme ili podgrijavanja nekih jela višak vode može ostati na dnu pećnice ili u spremniku za vodu. Prije pokretanja novog ciklusa uklonite višak vode iz oba dijela.
** Prije stavljanja mesa u pećnicu kratko ga zapecite sa svih strana na vrućoj tavi kako biste dobili hrskavu koricu. Prije pečenja začinite ga solju i svježe mljevenim paprom.

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

6.1. OPĆE PREPORUKE

Redovito čišćenje može produljiti životni vijek vašeg uređaja. Pričekajte da se pećnica ohladi prije ručnog čišćenja.

- Minimalno čišćenje nakon svake upotrebe pećnice pripomaže u održavanju savršene čistoće pećnice.
- Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita, u izravnom doticaju s vrućim emajlom, pod rizikom je od rastapanja i uništavanja emajla u unutrašnjosti.
- Kako biste spriječili pretjerano prljanje svoje pećnice i nastale snažne dimne mirise, preporučujemo da ne upotrebljavate pećnicu pri veoma visokim temperaturama. Bolje je produžiti vrijeme kuhanja i malo smanjiti temperaturu.
- Uz dodatke koji se isporučuju s pećnicom, savjetujemo vam isključivo upotrebu posuđa i kalupa za pečenje koji su otporni na veoma visoke temperature.

6.2. ČIŠĆENJE PEĆNICE

6.2.1. UNUTRAŠNJOST PEĆNICE: funkcije čišćenja

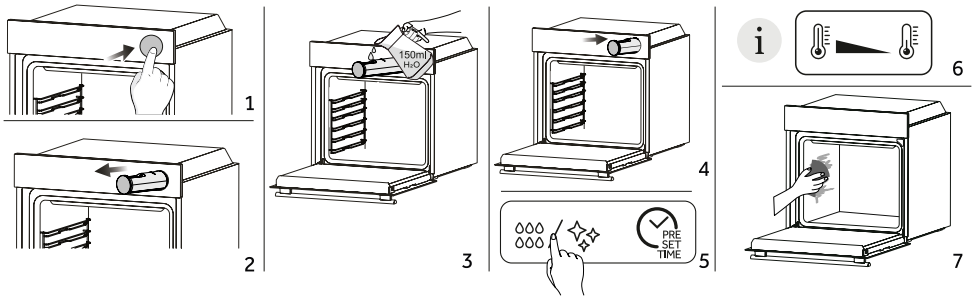
H_2O Cleaning

Funkcija H_2O cleaning dizajnirana je za lako uklanjanje lagane prljavštine, brzo je i ekološki prihvatljivo rješenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice snagom pare.

Kako funkcionira:

1. Ulijte 150 ml vode u spremnik pomoću vrča ili izravno iz slavine. Nemojte prekoračiti maksimalnu razinu vode označenu u spremniku.
2. Nakon aktiviranja funkcije , na zaslonu će se prikazati podsjetnik za dodavanje 150 ml vode u spremnik za vodu.
3. Postavite regulator temperature na “100 oC” i pustite funkciju da radi 20 minuta.
4. Po završetku postupka čišćenja, pričekajte da se pećnica ohladi.
5. Kad se uređaj ohladi, očistite unutarnje površine pećnice krpom.

⚠ **UPOZORENJE:** Provjerite je li se uređaj ohladio prije nego ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji opasnost od opeklina. Koristite destiliranu ili pitku vodu. Obrišite odjeljak za kuhanje i ostavite da se potpuno osuši kako biste izbjegli moguću koroziju.



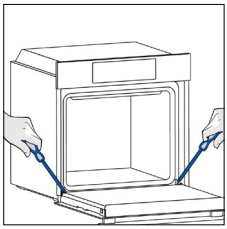
Katalitičko čišćenje (ovisno o modelu pećnice)

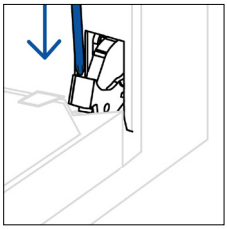
Katalitičke ploče oblažu pećnicu i pružaju vam luksuz da se ne morate boriti s prljavom pećnicom. Ploče su obložene specijaliziranim emajlom koji se diči mikroporoznom strukturom, vještom u apsorpciji masnih ostataka prskanja.
Katalitičkom kemijskom reakcijom učinkovito pretvaraju apsorbiranu mast u plinovite elemente kada su izloženi visokim temperaturama.

Preporuka: Razmislite o zamjeni katalitičkih ploča nakon približno tri godine upotrebe, posebno ako pećnicu upotrebljavate dva do tri ciklusa kuhanja tjedno. Tako ćete osiguravati optimalna radna svojstva i čistoću.

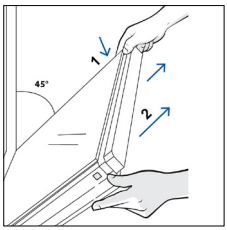
6.2.2. VANJSKE POVRŠINE PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

1. Postavite vrata na 90°. Zakrenite jezičke za zaključavanje šarke tako da su okrenuti od pećnice.

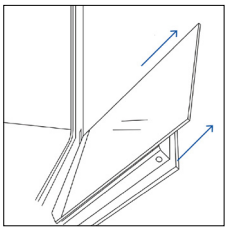




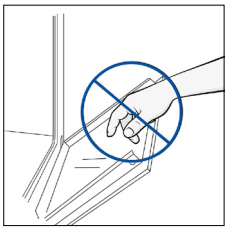
2. Postavite vrata na 45°. Istodobno pritisnite dva gumba s obje strane bočnih kutova vrata i povucite ih prema sebi kako biste uklonili poklopac gornjeg stakla.



3. Vrlo pažljivo uklonite stakla pećnice, počevši od unutarnjeg. Tijekom postupka čvrsto držite staklo objema rukama i stavite ih na ravnu meku površinu (npr. na tkaninu).



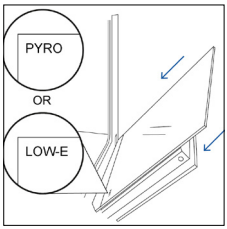
4. ⚠ **UPOZORENJE:** Vanjsko staklo ne može se ukloniti.



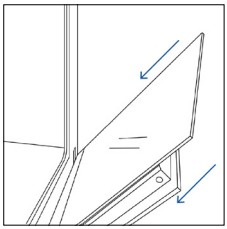
5. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.



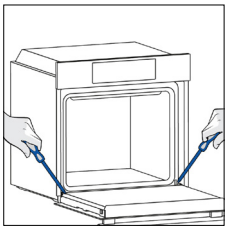
6. IVratite staklene ploče, pazeći da je naljepnica „Low-E/PYRO” čitljiva i smještena na donjoj lijevoj strani vrata, blizu lijeve šarke. Na taj će način otisnuta naljepnica na prvom staklu ostati na unutarnjoj strani vrata.

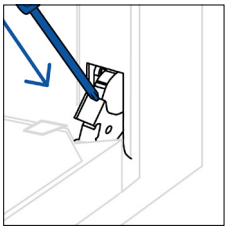


7. Ponovno pričvrstite poklopac gornjeg stakla tako da ga gurnete prema unutra dok ne čujete zvuk nasjedanja dviju bočnih gumba.



8. Zatim vratite vrata na 90° i zakrenite jezičke za zaključavanje šarki tako da gledaju prema unutrašnjosti pećnice.





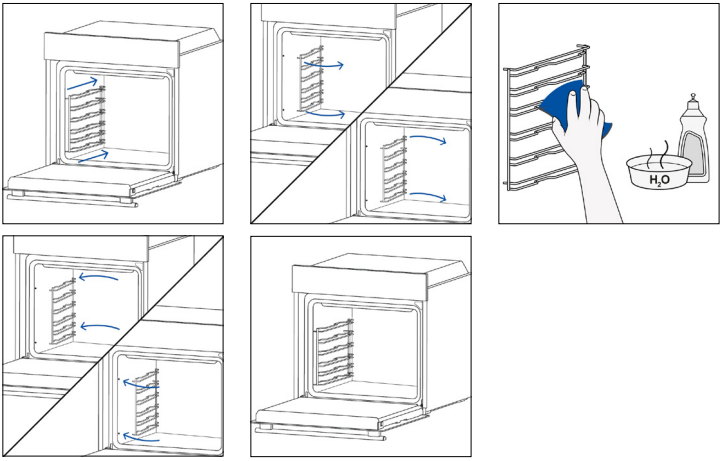
6.3. ČIŠĆENJE PRIBORA

Nakon svake upotrebe temeljito očistite pribor i osušite ga ručnikom. Tvrdokorne je ostatke na priboru pribora možda najbolje namočiti u mješavini vode i sapuna otprilike 30 minuta prije drugog pranja.

⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne koristite abrazivne deterdžente, čeličnu vunu ili oštre predmete za čišćenje, jer mogu nepopravljivo oštetiti emajlirane dijelove. Koristite samo vodu, sapun ili deterdžente na bazi izbjeljivača (amonijak).

ČIŠĆENJE BOČNIH REŠETKI:

1. Uklonite bočne rešetke povlačenjem u smjeru strelica.
2. Žičane rešetke prilikom čišćenja stavite u perilicu posuđa ili upotrijebite mokru spužvu, a zatim ih obavezno osušite.
3. Nakon čišćenja postavite bočne police obrnutim redoslijedom.



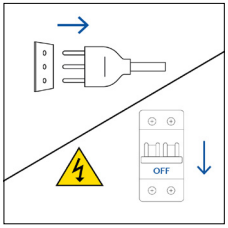
6.4. ODRŽAVANJE

ZAMJENA DIJELOVA

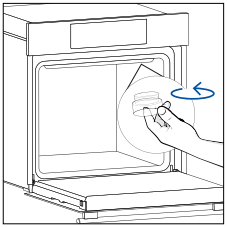
Zamjena žarulje na vrhu:

1. Odspojite pećnicu s mrežnog napajanja.
2. Uklonite stakleni poklopac lampice.
3. Rastavite žarulju.
4. Zamijenite žarulju novom iste vrste.
5. Vratite stakleni poklopac lampice.
6. Ponovno spojite pećnicu na mrežno napajanje.

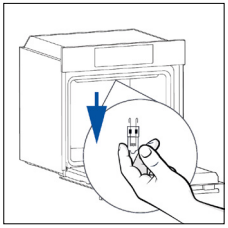
1. korak



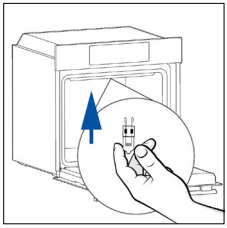
2. korak



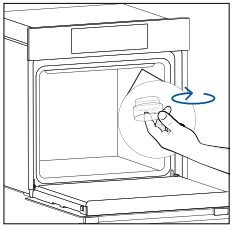
3. korak



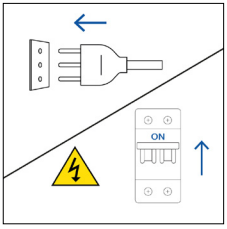
4. korak

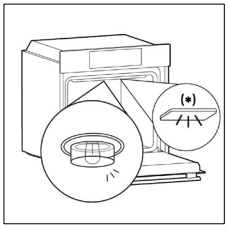


5. korak



6. korak





Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (lampica)
* U slučaju problema s ovom lampom obratite se korisničkoj službi.

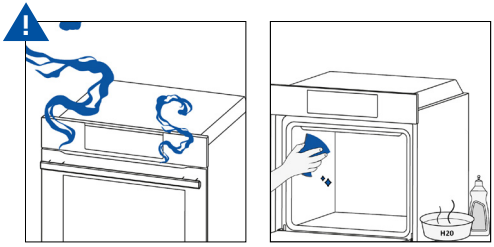
7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako tijekom upotrebe pećnice dođe do pogreške, na zaslonu će se prikazati kôd „ER” i dvije znamenke koje označavaju pogrešku.
Nastavite isključivanjem pećnice i odspajanjem iz utičnice, pričekajte nekoliko minuta, a zatim je ponovno spojite.
Ako pogreška nestane, možete nastaviti s upotrebom pećnice. Ako se to ne dogodi, nazovite službu za korisnike i priopćite im kôd (ERXX) koji vidite na zaslonu.

Pogreška



Dim



8. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE

8.1. ZBRINJAVANJE UREĐAJA



Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži onečišćujuće tvari (koje mogu imati negativan učinak na okoliš) i bazne elemente (koji se mogu ponovno upotrijebiti). Važno je posebno obraditi otpadnu električnu i elektroničku opremu da bi se ispravno uklonili i odložili onečišćivači i vratili svi materijali.

Pojedinci mogu imati važnu ulogu u postizanju cilja da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem. Treba se pridržavati nekoliko osnovnih pravila:

- oprema OEEO ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;
- opremu OEEO potrebno je odnijeti na namjenska područja za prikupljanje kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće.

U mnogim državama, velika se otpadna električna i elektronička oprema prikuplja i kao kućanski otpad. Pri kupnji novog uređaja, stari uređaj možete vratiti prodavaču koji će ga preuzeti besplatno, samo ako je uređaj iste vrste ili ima jednake funkcije kao i kupljeni uređaj.

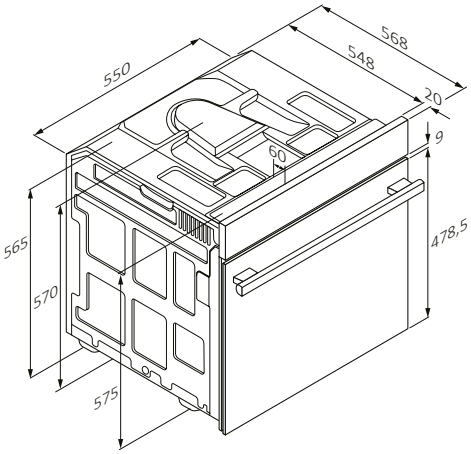
8.2. ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

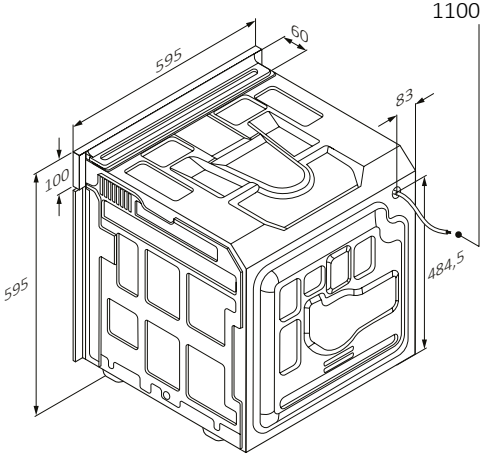
Ako je to moguće, izbjegavajte prethodno zagrijavanje pećnice i pokušajte ju napuniti.
Izbjegavajte često otvaranje vrata pećnice, zato što se toplina iz prostora za pečenje raspršuje svaki put kada ih otvorite. Za znatnu uštedu energije, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta prije planiranog završetka vremena pripremanja i upotrijebite zaostalu toplinu koja se nastavlja proizvoditi u pećnici.
Držite brtve čistima i urednima da biste izbjegli raspršivanje topline izvan šupljine. Ako imate ugovor o električnoj energiji s tarifom po satu, putem programa „odgođeno kuhanje“ pojednostavljuje se ušteda energije, prebacuje se početak postupka kuhanja u vremensko razdoblje jeftinije tarife.

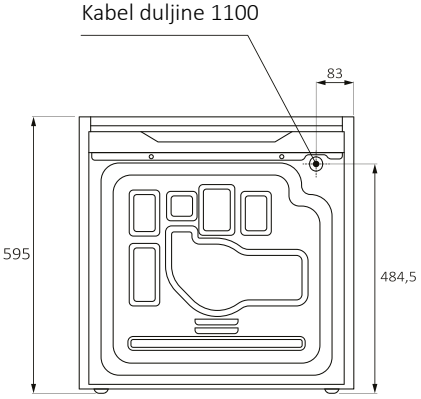
9. UGRADNJA

Videozapis za ugradnju proizvoda možete pogledati skeniranjem QR koda.

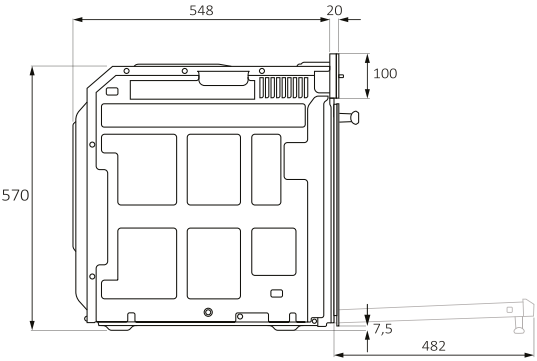
ili klikom na ovo **link**





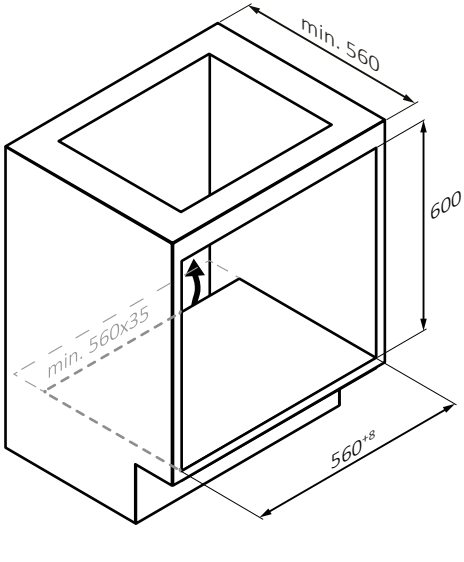


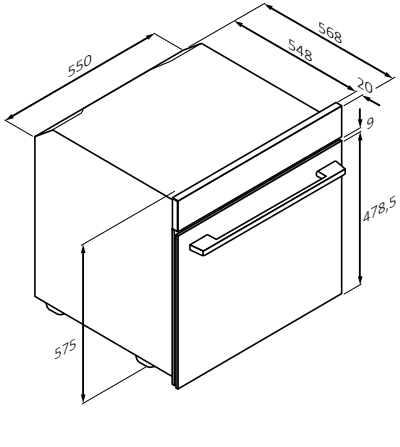
Vista posteriore

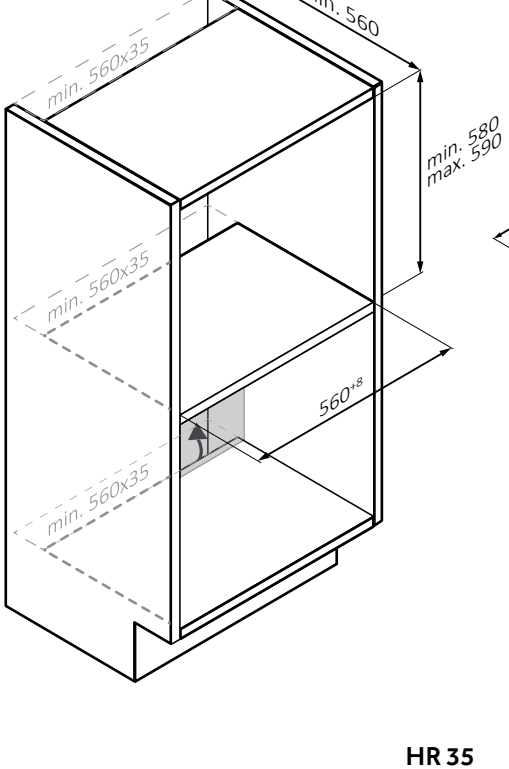


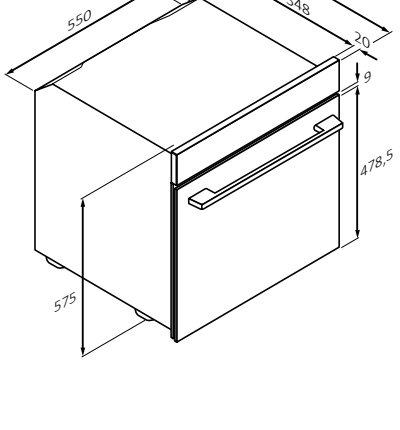
Vista laterale

mm

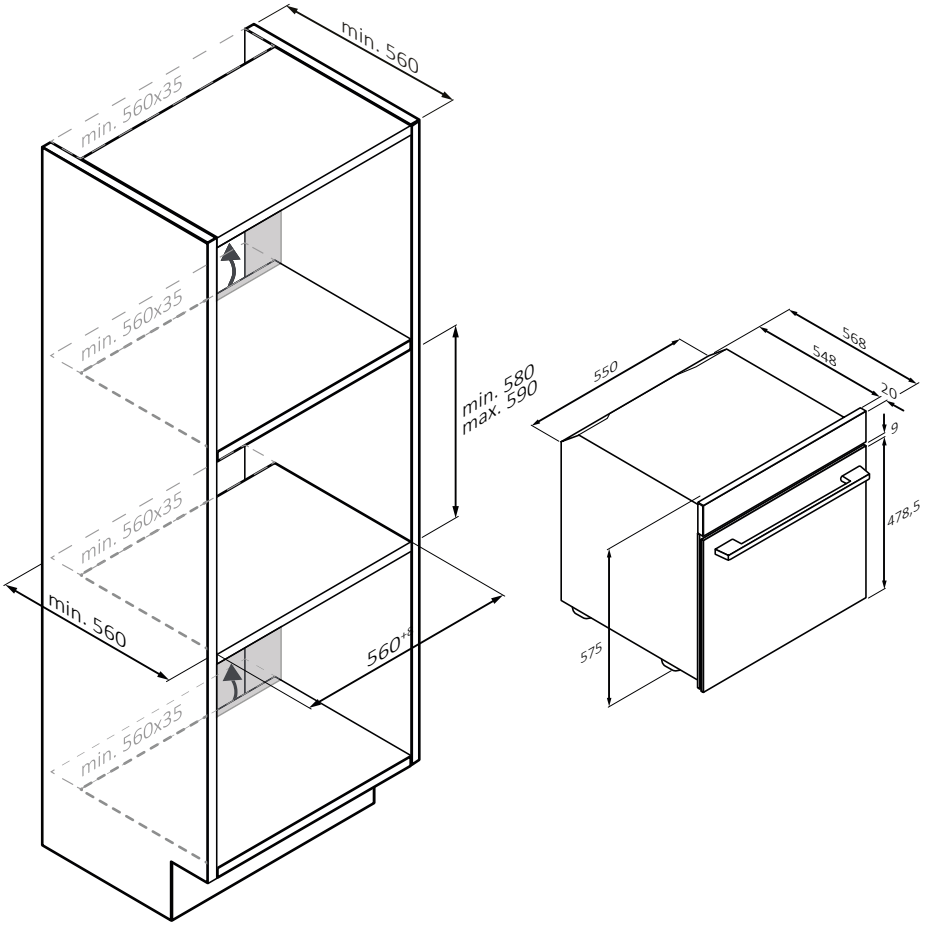

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

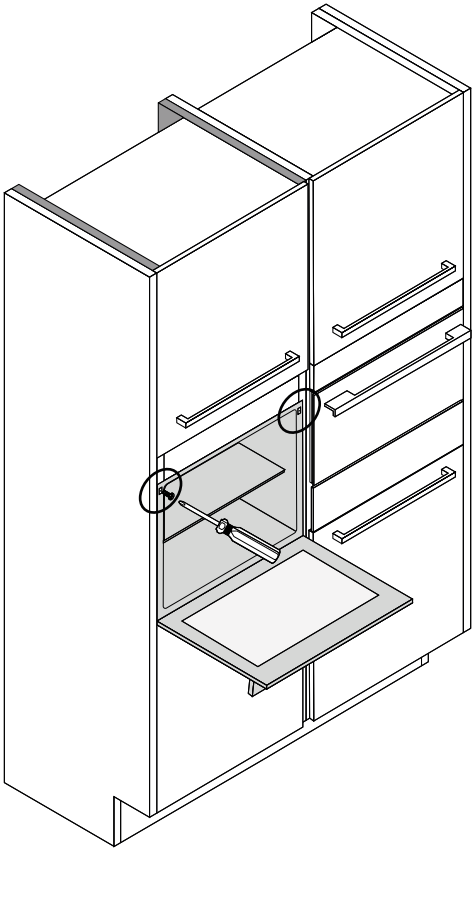

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

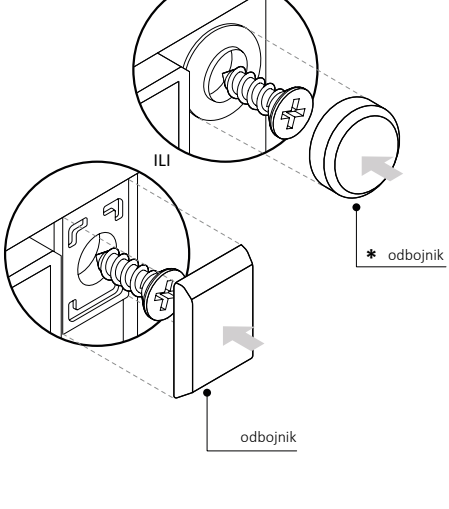

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
568
548
550
20
9
478,5
575

mm





(samo ako je uređaj opremljen*)

mm

ЛАСКАВО ПРОСИМО

Дякуємо за вибір нашого виробу. Щоб забезпечити свою безпеку та отримати найкращі результати, уважно прочитайте цей посібник, включаючи інструкції з техніки безпеки, і збережіть його для подальшого використання.

Перед встановленням духової шафи запишіть серійний номер, який може знадобитися для ремонту. Перш ніж почати використовувати цей прилад, перевірте, чи немає пошкоджень під час транспортування, і проконсультуйтеся з технічним спеціалістом, якщо ви маєте якісь сумніви. Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей.

ПРИМІТКА. Зверніть увагу, що функції та приналежності духової шафи можуть відрізнятися залежно від придбаної моделі.

ОГЛЯД

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2. ВСТУПНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ
2.1. Огляд Продукту
2.2. Приладдя
2.3. Панель Керування

3. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ
3.1. Інформація Для Початку Роботи
3.2. Перше Використання
3.3. Попереднє Очищення

4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ
4.1. Принцип Дії Виробу
4.2. Функції Приготування
4.2.1. Стандартні Функції

5. РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ
5.1. Загальна Таблиця Програм Приготування
5.2. Як Використовувати Резервуар Для Води У Програмах Приготування На Пару
5.3. ТАБЛИЦЯ «Fresh Flavour»

6. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ
6.1. Загальні Рекомендації
6.2. Очищення Духової Шафи
6.2.1. Внутрішня Частина Духової Шафи: Функції Очищення
6.2.2. Зовні Духової Шафи: Зняття Та Очищення Скляних Дверцят
6.3. Очищення Приладдя
6.4. Технічне Обслуговування

7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

8. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ
8.1. Утилізація Приладу
8.2. Збереження Довкілля Та Дбайливе Ставлення До Нього

9. ВСТАНОВЛЕННЯ

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ЗАГАЛЬНІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Не використовуйте для чищення виробу пароочисник.
- Під час використання прилад сильно нагрівається. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів усередині печі.

Використання за призначенням

- Використовуйте духову шафу виключно за призначенням, тобто тільки для приготування їжі: будь-яке інше використання, зокрема як джерела тепла, вважається неправильним і небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь- які пошкодження приладу, спричинені його неналежним, неправильним або необґрунтованим використанням.

Обмеження використання

- Цей прилад може використовуватися дітьми віком 8 років і старшими, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними й розумовими можливостями, недостатнім досвідом і знаннями за умови, що вони перебувають під належним наглядом або проінструктовані щодо порядку безпечного користування приладом та усвідомлюють пов'язані з цим небезпеки. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Дітям заборонено проводити чищення й обслуговування приладу без нагляду.
- Цей прилад не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними й розумовими можливостями, недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під належним наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, або не проінструктовані цією особою щодо використання приладу.
- Не залишайте дітей без нагляду, щоб вони не гралися з приладом.
- ⚠**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Виріб і його доступні частини сильно нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Дітей віком до 8 років включно слід допускати до приладу лише під постійним наглядом дорослих.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Під час використання приладу частини, яких може торкатися користувач, можуть нагріватися. Маленьких дітей не слід допускати до приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ

- Духова шафа може бути розташована вгорі в колоні або під стільницею.
- Перед кріпленням слід забезпечити хорошу вентиляцію у відсіку, до якого встановлюється духова шафа, щоб забезпечити належну циркуляцію свіжого повітря, необхідного для охолодження та захисту внутрішніх частин. Зробіть отвори, зазначені на ілюстраціях, згідно з типом з'єднання. Для прикріплення духової шафи до меблів обов'язково використовуйте гвинти, які постачаються з приладом.

- Для експлуатації приладу з номінальними частотами не потрібні додаткові дії або налаштування.
- Заборонено встановлювати прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.
- Під час встановлення духова шафа має бути відключена від електромережі.
- Якщо для усунення несправностей, що виникли внаслідок неправильного встановлення, потрібна допомога з боку виробника, її не передбачено гарантією. Професійний кваліфікований персонал має дотримуватись інструкцій з установлення.
- Неправильне встановлення може призвести до пошкоджень майна або травмування людей чи тварин. Виробник не несе відповідальності за такі пошкодження або травми.
- Встановлення повинно здійснюватися кваліфікованим технічним спеціалістом, який повинен знати і дотримуватися законів, чинних у країні встановлення, та інструкцій виробника.
- Після розпакування приладу завжди перевіряйте його на відсутність пошкоджень. У разі виникнення проблеми зверніться до служби підтримки перед установкою та не підключайте прилад до джерела живлення.
- Видаліть пакувальні матеріали перед експлуатацією приладу.
- Під час встановлення не використовуйте ручку дверцят духової шафи для її підйому та переміщення.
- Меблі для встановлення та прилеглі до них повинні витримувати температуру 95°C.
- Рекомендується вдягати захисні рукавички під час монтажу, щоб уникнути травм від порізів.
- Не встановлюйте виріб на відкритому повітрі, де він може піддаватися впливу атмосферних факторів.
- Цей прилад призначений для використання на висоті нижче 2000 м.
- Зняти захисні плівки та рекламні наклейки на лицьовій поверхні духової шафи перед першим використанням.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ЕЛЕКТРИЧНИХ СИСТЕМ

- Розетка має бути придатною для навантаження, зазначеного на етикетці, а також оснащеною під'єднаним робочим контактом заземлення. Провідник заземлення має жовто- зелений колір. Цю операцію повинен виконувати фахівець із належною кваліфікацією.
- Підключення до джерела живлення можна здійснити за допомогою штепсельної вилки або фіксованої проводки, встановивши багатополюсний вимикач із розділенням контактів, який відповідає вимогам категорії III щодо перенапруги, а також здатен витримувати максимальне під'єднане навантаження та задовольняє вимоги чинного законодавства.
- У разі несумісності розетки та штепсельної вилки приладу попросіть кваліфікованого електрика замінити розетку на іншу деталь придатного типу. Вилка й розетка мають відповідати чинним нормам

країни, де здійснюється встановлення.

- Жовто-зелений кабель заземлення не має перериватися за допомогою вимикача. Розетка або автоматичний вимикач, які використовуються для з'єднання, мають бути легкодоступними після встановлення приладу.
- У випадку пошкодження кабелю живлення для уникнення можливої небезпеки його заміну має проводити виробник, його сервісний представник або особи з подібною кваліфікацією.
- Для будь-якого ремонту звертайтеся лише до відділу обслуговування клієнтів і вимагайте використання оригінальних запасних частин.
- Перш ніж проводити будь-які роботи чи обслуговування приладу, від'єднайте його від мережі електроживлення.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампочки переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
- Перш ніж демонтувати знімні деталі, потрібно вимкнути духову шафу. Після очищення встановіть їх на місце згідно з інструкціями.
- Застосування будь-якого електроприладу передбачає дотримання певних основних правил, які зазначено нижче:
  - Не тягніть за кабель живлення для від'єднання приладу від джерела живлення.
  - Не торкайтеся приладу мокрими руками або ногами.
  - Загалом не рекомендується використовувати адаптери, електричні розгалужувачі й подовжувальні кабелі.
  - У разі несправності та/або неналежної роботи вимкніть прилад і не намагайтеся розібрати його.
- ⓘ **ПРИМІТКА.** Оскільки може виникнути потреба в технічному обслуговуванні духової шафи, доцільно залишити доступною ще одну настінну розетку для під'єднання духової шафи в разі її демонтажу з попереднього місця.
- Будь-який ремонт, встановлення та технічне обслуговування, виконані неналежним чином, можуть створити серйозну небезпеку для користувача.
- Компанія-виробник цим заявляє, що не несе жодної відповідальності за прямі чи непрямі збитки, спричинені неправильним встановленням, обслуговуванням або ремонтом. Крім того, компанія не несе відповідальності за збитки, спричинені відсутністю або перериванням системи заземлення (наприклад, ураження електричним струмом).
- ⚠ **ОБЕРЕЖНО!** Для уникнення небезпеки внаслідок ненавмисного скидання термозапобіжника заборонено здійснювати живлення приладу за допомогою зовнішнього пристрою з вимикачем (зокрема, таймера) або під'єднувати прилад до мережі, яку регулярно вмикає та вимикає комунальне підприємство.
- Прилад не призначений для вмикання його зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

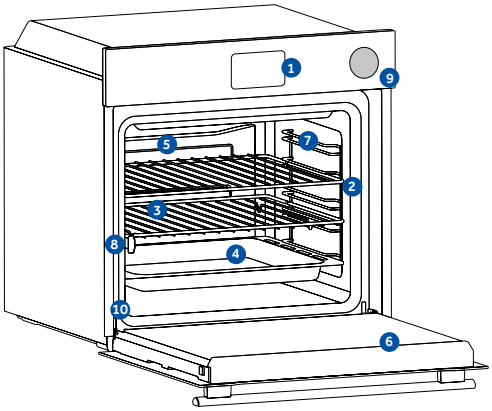
- Лоток для крапель накопичує залишки, які стікають під час приготування.
- Коли ви розміщуєте поддон або сітку Airfry на бічних стійках, переконайтеся, що коротший відрізок боку (між зупинкою та крайньою точкою) спрямований усередину печі. Якщо на сітці є декоративна металева смуга, зверніть увагу на те, щоб розмістити її зовні печі, щоб було видно та читабельно логотип бренду. Для правильного розміщення звертайтеся також до зображення в розділі “Аксесуари” цього посібника з експлуатації.
- Не використовуйте жорсткі абразивні засоби для чищення або гострі металеві скребки для очищення скла дверцят печі, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до розбиття скла.
- Використовуйте лише термощуп, рекомендований для цієї духової шафи.
- Під час приготування їжі волога може конденсуватися всередині камери духової шафи або на склі дверцят. Це нормальний стан. Щоб зменшити цей ефект, зачекайте 10—15 хвилин після ввімкнення живлення, перш ніж покласти їжу всередину духової шафи. У будь-якому разі конденсація зникає, коли духова шафа досягає температури приготування.
- Готуйте овочі в ємності з кришкою замість відкритого дека.
- Не залишайте їжу всередині духової шафи після приготування більш ніж на 15—20 хвилин.
- Тривалий збій живлення на етапі приготування їжі може призвести до несправності монітора. У цьому випадку зверніться до служби підтримки клієнтів.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Не вистилайте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою або одноразовими захисними елементами, що продаються в магазинах. Алюмінієва фольга або будь-який інший захисний матеріал, що безпосередньо контактує з гарячою емаллю, може розплавитися та зіпсувати емаль на внутрішніх поверхнях.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** У жодному разі не знімайте ущільнення дверцят духової шафи.
- ⚠ **ОБЕРЕЖНО!** Не доливайте воду на дно камери під час приготування їжі або коли духова шафа гаряча.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Не кладіть їжу безпосередньо на решітки духовки. Завжди використовуйте пергаментний папір та/або відповідні дека чи сковорідки.
- Вимийте все приладдя перед першим використанням із застосуванням розчину гарячої води й мийної рідини.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ (ДЛЯ FRESH FLAVOUR)

- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Під час заповнення парового бака рівень води не повинен перевищувати максимальний рівень, зазначений на баку.
- Використовуйте лише питну воду для заповнення бака.

2. ВСТУПНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ

2.1. ОГЛЯД ПРОДУКТУ

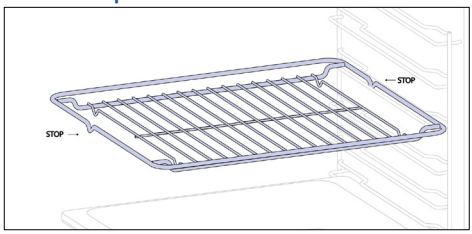


1. **Панель керування**
2. **Номери місць на полицях**
3. **Металеві решітки**
4. **Дека**
5. **Кришка вентилятора**
6. **Дверцята духової шафи**
7. **Бічні дротяні решітки** (за наявності: тільки для плаского камери)
8. **Телескопічні напрямні**
9. **Резервуар для води Steam Fresh**
10. **Серійний номер і QR-код**

Запишіть тут серійний номер свого виробу для подальшого використання.

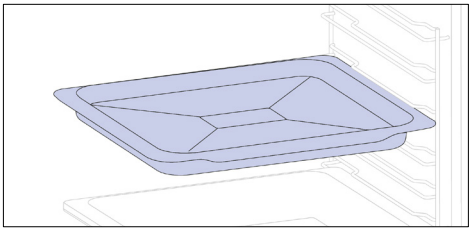
2.2. ПРИЛАДДЯ

Металева решітка



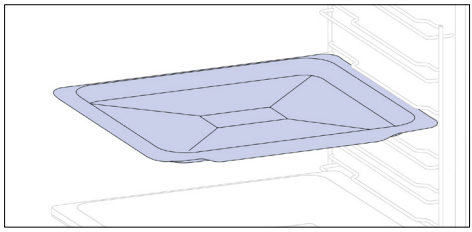
Решітка в духовці — це знімна та регульована полиця, на якій розміщено кухонне начиння, і яку можна налаштувати на різну висоту залежно від потреб приготування. Не кладіть продукти безпосередньо на неї; натомість використовуйте пергаментний папір або відповідні деки для випічки.

Глибоке деко



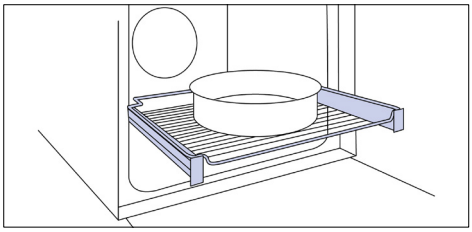
Глибоке деко ідеально підходить для приготу- вання страв, які складаються з декількох шарів або з додаванням рідини, таких як запіканки або смаженини. Його глибина забезпечує бажану консистенцію приготованих у ньому страв.

Деко для випікання (лише за наявності*)



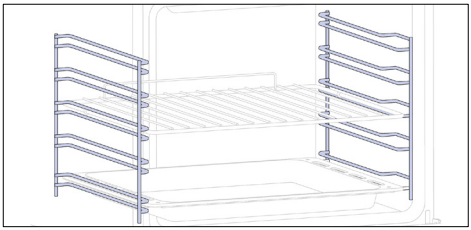
Деко для випікання ідеально підходить для рівномірного підрум'янення нижньої частини, що робить його ідеальним для печива й тістечок завдяки його неглибокій та плоскій конструкції. Крім того, розміщення його під решіткою для приготування їжі допоможе збирати краплі та запобігти безладу в духовці.

Висувні напрямні (лише за наявності*)



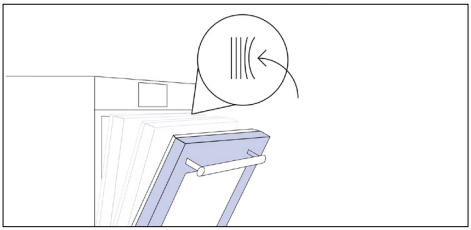
Висувні напрямні для духової шафи є полицями, які можна висувати, що спрощує розміщення й виймання предметів без необхідності просовувати руки глибоко всередину гарячої духової шафи. Вони підвищують безпеку, стабільність та можуть бути відрегульовані на різних рівнях.

Бічні дротяні напрямні (лише за наявності*)



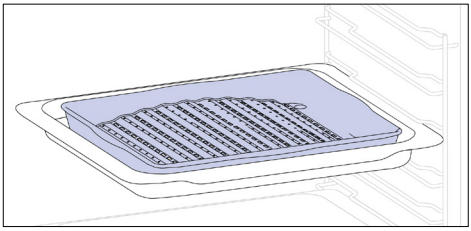
Розташовані по обидва боки камери духової шафи бічні напрямні призначені для розміщення деко та решіток під час приготування.

Петлі з функцією плавного зачинення/ відчинення (лише за наявності*)



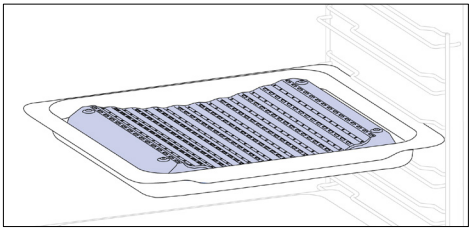
Петлі з функцією плавного зачинення / відчинення контролюють рух дверцят, забезпечуючи плавність ходу та запобігаючи захлопуванню.

H-LAB деко – режим барбекю
(лише за наявності*)



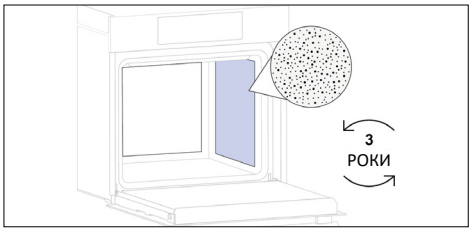
Опукла форма підходить для приготування на грилі в духовій шафі за високої температури (220°), дозволяючи готувати барбекю навіть удома з невеликою кількістю диму завдяки дренажу жиру на дні деко.

H-LAB деко – режим ПАРИ
(лише за наявності*)

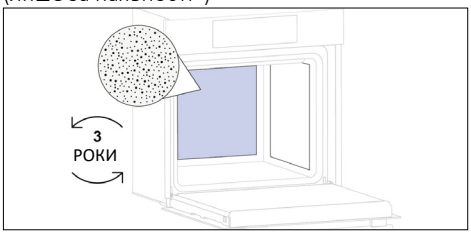


Увігнута форма забезпечує правильну циркуляцію вологи, що утворюється під час приготування їжі, підтримуючи високий рівень вологості страви. Залежно від кількості води, налитої у деко, вийде більш суха або “волога“ страва.

Каталітичні панелі (лише за наявності*)

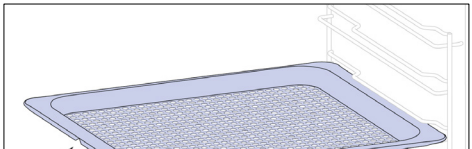


Каталітичні Кришка вентилятора
(лише за наявності*)



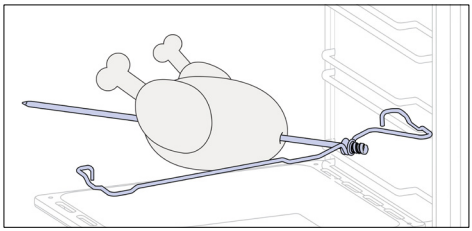
Спеціальні покриті емаллю панелі мають мікропористу структуру поверхні для перетворення жиру на газоподібні речовини, які легко видаляються. Слід замінити через 3 роки використання (за умови 2/3 циклів приготування на тиждень).

Деко-аерофритюрниця (лише за наявності*)



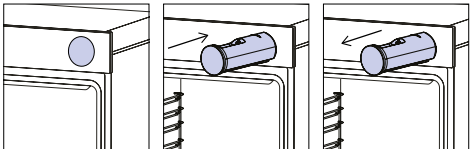
Деко-аерофритюрниця забезпечує рівномірний, з трьох боків, вплив гарячого повітря на продукти, внаслідок чого зовні вони стають більш хрусткими, зберігаючи при цьому ніжність усередині. Можна додатково розмістити деко для випічки на рівні L1 для збору соків або панірування.

Рожен (лише за наявності*)



Рожен працює разом із верхнім нагрівальним елементом, обертаючи їжу, що дозволяє готувати її рівномірно. Найкраще використовувати його для продуктів середнього розміру. Ідеально підходить для того, щоб наново відкрити для себе смак традиційного смаженого м'яса.

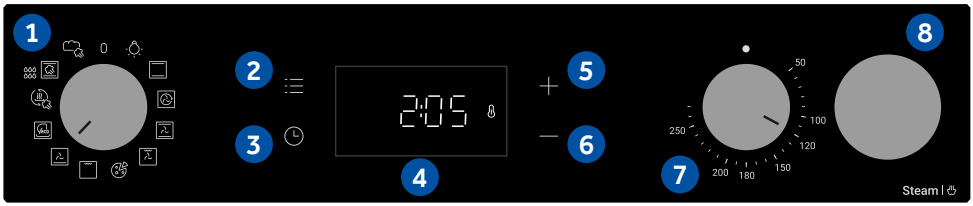
Резервуар для води Steam Fresh



Паровий бак – це відсік, який можна наповнити водою, необхідною для виконання програм приготування та очищення на парі.

UA: Не кладіть їжу безпосередньо на решітки духовки. Завжди використовуйте пергаментний папір та/або відповідні дека чи сковорідки.

2.3. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



Дані про низьке енергоспоживання відповідно до Регламенту Комісії (ЄС) 2023/826
Споживана потужність виробу в режимі очікування з відображенням інформації або стану: 0,8 Вт
Час, після закінчення якого обладнання автоматично переходить у режим очікування з відображенням інформації або стану: 20 хв

Функції та ранжування функцій можна змінювати залежно від моделі.

1. Ручка вибору функцій
2. Головне меню
3. Таймер
4. Світлодіодний дисплей
5. Кнопка “плюс” (+)
6. Кнопка “мінус” (-)
7. Ручка налаштування температури
8. Резервуар для води Steam Fresh

ОСНОВНІ ФУНКЦІЇ

Дисплей має 3 основні функції:

Символ	Функція	Опис
	Головне меню	Натисніть один раз, щоб активувати блокування від дітей, двічі, щоб отримати доступ до часу доби, тричі для гучності будильника та чотири рази для режиму регулювання яскравості.
	Меню таймера	Натисніть один раз для тривалості приготування, два рази для таймера зворотного відліку
	+/-	Натискайте ці кнопки, щоб збільшити/ зменшити значення або активувати/ деактивувати функцію в режимах регулювання. Утримуйте + протягом 5 секунд, щоб активувати час доби на дисплеї.

3. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ

3.1. ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ПОЧАТКУ РОБОТИ

Коли ви вперше вмикаєте духову шафу, ви можете помітити дим. Не хвилюйтеся, просто зачекайте, поки дим розвіється, перш ніж використовувати піч.

Як працює освітлення

Камера духової шафи освітлюється однією або декількома лампочками, які зазвичай вмикаються щоразу, коли запускається функція приготування.

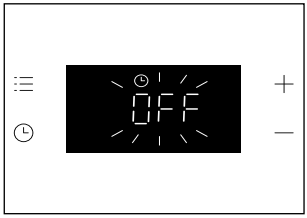
Як працює вентилятор охолодження

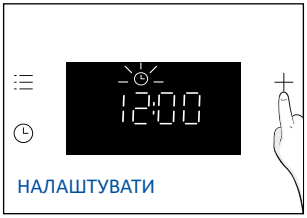
Вентилятор охолодження відповідає за розсіювання тепла, запобігання занадто високому нагріванню духової шафи і навколишнього середовища, а також за захист кухонних приладів від впливу високих температур. Він працює під час та після циклу приготування залежно від внутрішньої температури духової шафи.
Коли вентилятор охолодження працює, він зазвичай генерує легкий гул або дзижчання.
Ви також можете помітити теплий потік повітря, що виходить із зазору між дверцятами духовки та панеллю керування.

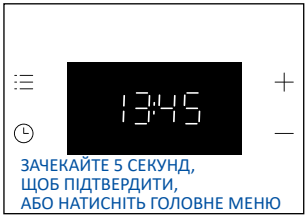
3.2. ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Коли прилад вмикається вперше, першим кроком є встановлення часу доби.

- **УСТАНОВІТЬ ТАЙМЕР:** на дисплеї відобразиться “OFF” (вимкнено). Натисніть “+”, щоб налаштувати поточну годину. Зачекайте 5 секунд для підтвердження.

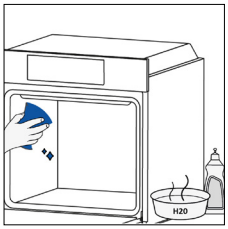


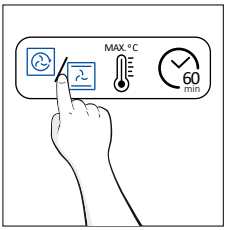


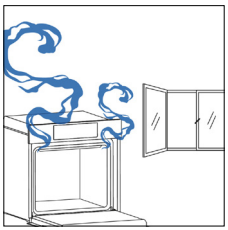


3.3. ПОПЕРЕДНЄ ОЧИЩЕННЯ

Очистіть духовку перед першим використанням. Протріть зовнішні поверхні вологою м’якою тканиною. Вимийте все приладдя та протріть внутрішню частину духової шафи із застосуванням розчину гарячої води й мийної рідини. Установіть максимальну робочу температуру порожньої духової шафи приблизно на 1 годину, щоб видалити всі стійкі запахи нового виробу.





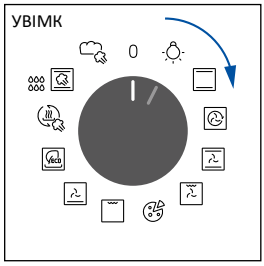


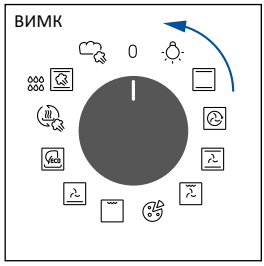
4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ

4.1. ПРИНЦИП ДІЇ ВИРОБУ

УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб увімкнути духову шафу, поверніть перемикач функцій (за годинниковою стрілкою/проти годинникової стрілки) і виберіть програму. Щоб вимкнути її, встановіть перемикач функцій у положення “0”.





НАЛАШТУВАТИ ПРОГРАМУ ПРИГОТУВАННЯ

Поверніть перемикач функцій, щоб вибрати потрібну програму, і поверніть перемикач температури, щоб встановити температуру.





ГОЛОВНЕ МЕНЮ

Відкрийте головне меню, натиснувши ☰. Натискайте ☰ стільки разів, скільки потрібно, щоб увійти до наступних налаштувань:

БЛОКУВАННЯ КЛАВІШ

Ця функція дозволяє заблокувати екран, щоб запобігти будь-якому небажаному використанню неповнолітніми.

Щоб активувати блокування екрана, натисніть “Головне меню” один раз, а потім натисніть “+”, щоб підтвердити функцію.

Щоб деактивувати блокування, натисніть “Головне меню”, а потім натисніть “-”.

Активувати



Деактивувати



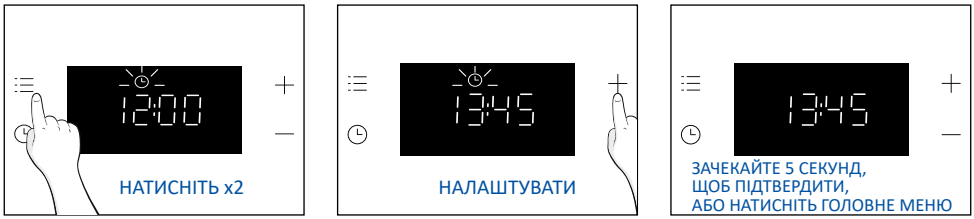
ПРИМІТКА.

Режим блокування клавіш: Якщо блокування активне, а ручка вибору функцій перебуває в положенні, відмінному від «0», лише кнопки дисплея не працюватимуть, доки блокування не буде деактивовано. Якщо ручка вибору функцій перемикається в інше положення, пристрій працюватиме відповідно до вибраної програми.

НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА

Дозволяє змінювати час доби.

Натисніть ☰, щоб увійти в Головне меню. Натисніть ☰ стільки разів (x2), скільки потрібно, щоб вибрати “Time of day” (Час доби). Потім використовуйте “+/-” для регулювання значення. Для підтвердження зачекайте 5 секунд або натисніть Головне меню ☰ один раз.

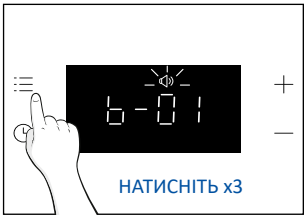


ПРИМІТКА. Духова шафа за замовчуванням налаштована на формат “24 години”.

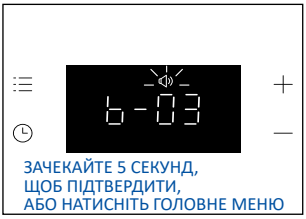
Щоб перейти у формат “12 годин”, утримуйте “+” протягом 5 секунд, перебуваючи в режимі очікування. Зробіть те ж саме, щоб повернутися до формату “24 години”.

ГУЧНІСТЬ СИГНАЛУ

Дозволяє змінювати гучність сигналу попередження.
Натисніть ☰ , щоб увійти в Головне меню. Натисніть стільки разів (x3), скільки потрібно, щоб вибрати “Гучність сигналу”. На дисплеї з ‘явиться “b-01”. Цифри відображають рівень інтенсивності звуку, який можна редагувати за допомогою “+/-”. Для підтвердження зачекайте 5 секунд або натисніть меню ☰ один раз.

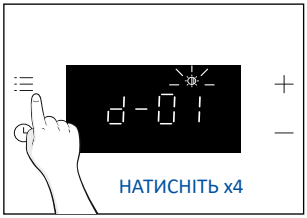




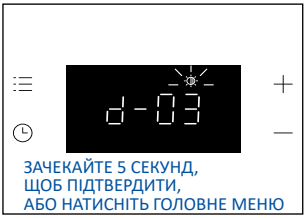


ЯСКРАВІСТЬ ДИСПЛЕЯ

Дозволяє змінювати яскравість тону дисплея духової шафи.
Натисніть ☰ , щоб увійти в Головне меню. Натисніть стільки разів (x4), скільки потрібно, щоб вибрати “Гучність сигналу”. На дисплеї з’явиться “d-01”. Цифри відображають рівень інтенсивності яскравості, який можна редагувати за допомогою “+/-”. Для підтвердження зачекайте 5 секунд або натисніть меню ☰ один раз.







МЕНЮ ТАЙМЕРА

Відкрийте меню Timer (Таймер), натиснувши . Натискайте стільки разів, скільки потрібно, щоб увійти до наступних налаштувань:

ТРИВАЛІСТЬ ГОТУВАННЯ

Дозволяє попередньо встановити час приготування, необхідний для вибраного рецепта.
АКТИВАЦІЯ: натисніть , щоб увійти в меню Timer (Таймер). Потім використовуйте “+/-” для регулювання значення. Для підтвердження зачекайте 5 секунд або натисніть “Меню таймера”.







Зворотний відлік починається, коли встановлено таймер. Під час фази приготування можна змінити значення тривалості, перейшовши в режим “Cooking duration” (Тривалість приготування) та використовуючи “+/-”. Коли тривалість закінчиться, на дисплеї з’явиться напис “End” (Кінець). Щоб зупинити “Cooking duration” (Тривалість приготування), утримуйте кнопку “Таймер” протягом 3 секунд або скиньте значення таймера, використовуючи “-”.

Коли готування завершено:

1. На дисплеї з’явиться напис “End” (Кінець) і пролунає сигнал попередження протягом 30 секунд, якщо його не буде скасовано.
2. Натисніть кнопку “Таймер” , щоб скасувати сигнал попередження. “End” (Кінець) зникне з дисплея, натомість відобразиться поточний час доби.

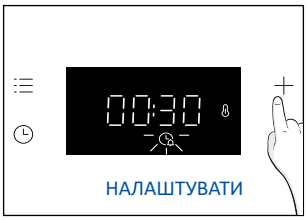
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Тепер духова шафа в ручному режимі, функція духової шафи та комутатор термостата також повинні бути вимкнені, якщо ні, духовка буде нагріватися.

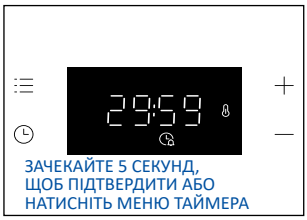
ПРИМІТКА. Сигнал попередження буде вимкнено натисканням будь-якої кнопки, крім кнопки таймера , при цьому на дисплеї залишиться напис “End” (Кінець), а духовка залишиться непрацюючою.

ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Дозволяє використовувати духову шафу як будильник.
АКТИВАЦІЯ: натисніть , щоб увійти в меню Timer (Таймер). Натискайте стільки разів (x2), скільки потрібно, щоб вибрати “Minute minder” (Таймер зворотного відліку).
Потім використовуйте “+/-” для регулювання значення. Для підтвердження зачекайте 5 секунд або натисніть “Меню таймера”.







Після завершення зворотного відліку:

1. На дисплеї блиматиме піктограма будильника , і звуковий сигнал лунатиме протягом 30 секунд, якщо його не буде скасовано.
2. Натисніть будь-яку клавішу, щоб скасувати сигнал будильника. Поточний час доби відображатиметься на дисплеї. Духова шафа продовжуватиме працювати, доки ліву ручку не буде повернуто у положення 0.

Щоб зупинити таймер, утримуйте кнопку таймера протягом 3 секунд або скиньте значення, використовуючи “-”.

ІНДИКАЦІЯ СТАНУ КОМУТАТОРА ДУХОВКИ

Перемикач температури:

Якщо температура духової шафи нижча за встановлену температуру, на дисплеї з’являється піктограма (Термостат увімкнено).

4.2. ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

4.2.1. СТАНДАРТНІ ФУНКЦІЇ

ПРИМІТКА. Дотримуйтесь інструкцій у таблиці нижче щодо попереднього розігрівання. “ТАК” означає, що необхідне попереднє розігрівання; “НІ” означає, що попереднє розігрівання не рекомендується, і продукти повинні бути покладені у холодну духовку.

Символ	Функція	Рекомендоване положення полиці (6-рівнева модель)	Попереднє розігрівання	Рекомендації
	Лампа			
	*Традиційна	L2/L3	ТАК	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування ирогів, хліба, печива, кішів (на одному рівні з верхнім і нижнім нагріванням).
	Багаторівневе приготування	L4 (одне деко) L2+L5 (два дека) L2+L4+L6 (три дека)	ТАК	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування тортів, печива й піци (щонайменше на одному рівні). Це оптимальне рішення для приготування різних страв.
	Приготування з вентилятором	L2/L3/L4	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ цілої курки, маточків курки, овочів і випічки на одному рівні з викори-станням комбінації вентилятора з верхнім і нижнім нагрівальними елементами.
	Grill + вентилятор	L4/L5	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ цілих шматків м’яса (обсмажування) або запечених продуктів. Використовуйте із зачиненими дверцятами. Розташуйте лоток для крапель під полицею для збирання соків, що витікають. Переверніть страву, коли мине половина часу її приготування, за потреби.
	Піца	L2/L3	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ всіх видів піци з або без попереднього розігрівання духової шафи.
	**Grill	L6 для рідкої їжі, L4 для густішої їжі.	Ні	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування великої кількості ковбас, стейків і тостів. Нагрівається вся зона під елементом гриля. Використовуйте із зачиненими дверцятами. У разі потреби переверніть страву, коли мине дві третини часу з початку її приготування.
	Нижній нагрів + вентилятор	L3/L4	Ні	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ пирогів, кішів і тонкої піци з вентилятором і нижчим нагрівом. Це допомагає приготувати верхню частину за допомогою непрямого випромінювання тепла.
	*ECO	L3/L4	Ні	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ приготування шматочків курки, цілих шматків м’яса, риби або для запікання. Розташуйте лоток для крапель під полицею для збирання соків, що витікають. Переверніть страву, коли мине половина часу її приготування, за потреби. Ця функція дозволяє заощаджувати енергію під час приготування, зберігаючи їжу вологою та ніжною.

	Регенерація	L3/L4	Ні	Ця функція призначена для розігрівання раніше приготованих страв на тарілках та випічки, забезпечуючи їх освіження для подачі без втрати якості. Функція регенерації з використанням пари запобігає висиханню поверхні. Тепло розподіляється м'яко та рівномірно, зберігаючи оригінальний смак і аромат страв, ніби вони щойно приготовані».
	Пара°	L3/L4	Ні	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: овочів, тортів, печива, рису, м'яса, риби та птиці, які готуються на одному рівні з використанням верхнього та нижнього нагріву з додатковою парою. Поєднання пари та тепла забезпечує ніжну консистенцію та хрустку скоринку. Ця функція також ідеально підходить для приготування страв при низькій температурі, що гарантує ніжні, соковиті та рівномірно пропечені запіканки
	Хліб	L3/L4	Ні	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ: випікання різних видів хліба, таких як цільнозерновий хліб, чіабатта та багети. Завдяки спеціальному поєднанню пари та тепла хліб виходить професійної якості — з чудовою хрусткою скоринкою, насиченим кольором та блискучою поверхнею.

* Випробувано згідно зі стандартом EN 60350-1 для визначення показників і класу енергоспоживання.
**Використовуйте із зачиненими дверцятами.

5. РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

5.1. ЗАГАЛЬНА ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

ПРИМІТКА. Для пирогів, кішів та інших рецептів, для приготування яких потрібно використовувати форми або ємності на 2 рівнях, розмістіть у шаховому порядку: верхнє деко з лівого боку, а нижнє деко з правого боку.

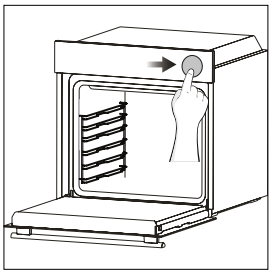
Категорія	Рецепт	Кількість рівнів	Програма приготування	T°C	Попереднє розігрівання	Приладдя для приготування їжі	Положення полиці	Час приготування після попереднього розігрівання* (хв)
Солодка випічка	Маленькі тістечка/ маффіни	1	Традиційна Багаторівневе приготування Приготування з вентилятором	170°C 155°C 140°C	Так	Глибоке деко	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Багаторівневе приготування	150°C		Глибоке + деко для випікання	L2+L5	35-45
		3	Багаторівневе приготування	145°C		Глибоке + деко для випікання	L2+L4+L6	40-50
	Бісквітні коржі (26 см Ø)	1	Традиційна Багаторівневе приготування Приготування з вентилятором	160°C 160°C 150°C	Так	Металева решітка+ форма для випікання	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Багаторівневе приготування	150°C		Металева решітка+ форма для випікання	L1+L4	40-50
	Печиво	1	Традиційна Багаторівневе приготування Приготування з вентилятором	150°C 150°C 130°C	Так	Глибоке деко	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Багаторівневе приготування	140°C		Глибоке + деко для випікання	L2+L5	50-60
	Шокети	1	Традиційна	190°C	Так	Глибоке деко	L3	25-35
		2	Багаторівневе приготування	170°C		Глибоке деко	L2+L5	35-45
	Йоркшир-ський пудинг	1	Традиційна	200°C	Так	Глибоке деко	L3	20-30
	Меренги	1	Багаторівневе приготування	90°C	Так	Глибоке деко	L4	80-100
	Макарон	1	Традиційна	150°C	Так	Глибоке деко	L3	15-20
	Яблучний пиріг	1	Традиційна	170°C	Так	Металева решітка+ форма для випікання	L2	70-80
		1	Приготування з вентилятором	150°C	Так	Металева решітка+ форма для випікання	L2	50-70
	Тарт-татен	1	Традиційна	170°C	Так	Металева решітка+ форма для випікання	L4	60-70
	Тарти	2	Нижній нагрів + вентилятор	180°C	Ні	Металева решітка+ форма для випікання	L3	30-40
	Шоколадне суфле	1	Традиційна	200°C	Так	Глибоке деко + форми	L3	10-15
	Чізкейк	1	Традиційна	150°C	Так	Металева решітка+ форма для випікання	L2	50-65
	Заморожені круасани	1	Традиційна	180°C	Так	Глибоке деко	L3	20-25
		2	Багаторівневе приготування	180°C		Глибоке деко	L2+L5	25-35
		3	Багаторівневе приготування	160°C		Глибоке деко	L2+L4+L6	30-40
	Штрудель, заморожений	1	Традиційна	200°C	Так	Глибоке деко	L3	30-45

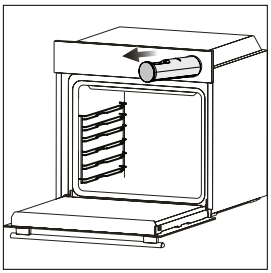
Категорія	Рецепт	Кількість рівнів	Програма приготування	T°C	Попереднє розігрівання	Приладдя для приготування їжі	Положення полиці	Час приготування після попереднього розігрівання* (хв)
Хліб і коржики	Тостовий хліб	1	Grill	max	Ні	Металева решітка	L6	8-10
	Фокачча	1	Традиційна	200°C	Так	Глибоке деко	L3	25-35
	Хліб, цілий	1	Традиційна	200°C	Так	Глибоке деко	L3	30-50
Пікантні пироги та запіканки	Солоні тістечка / кіші (26 см Ø)	1	Традиційна	200°C	Так	Металева решітка + Форма для кішу	L1 or L2	30-50
		2	Багаторівневе приготування	180°C		Металева решітка + Форма для кішу	L1+L4	50-70
	Сирне суфле	1	Традиційна	200°C	Так	Глибоке деко	L3	20-30
	Лазанья, свіжа	1	Традиційна	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	30-45
	Лазанья, заморожена	1	Традиційна	180°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	35-50
	Каннеллоні, заморожені	1	Традиційна	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	35-50
	Запечені макаронні вироби	1	ECO	200°C	Ні	Металева решітка + жаростійкий посуд	L4	25-35
Піца	Піца, свіжа (деко)	1	Традиційна Піца	230°C 230°C	Так Ні	Глибоке деко	L2 or L3	15-25 25-35
		2	Багаторівневе приготування	180°C	Так	Глибоке + деко для випікання	L2+L5	30-40
	Піца, свіжа (кругла)	1	Традиційна Піца	max max	Так Ні	Деко для випікання	L2 or L3	8-15 10-25
		2	Багаторівневе приготування	180°C	Так	Глибоке + деко для випікання	L2+L5	30-40
	Піца, заморожена (тонка скоринка)	1	Багаторівневе приготування	220°C	Ні	Airfrytray***	L4	15-25
		2	Багаторівневе приготування	200°C	Так	Металева решіткаs	L2+L5	15-20
		3	Багаторівневе приготування	180°C		Металева решіткаs	L2+L4+L6	15-25
М'ясо та птиця	Смажена ціла курка** (1-1.5 кг)	1	ECO	220°C	Ні	**Металева решітка. Помістіть деко для випікання на L1.**	L3	50-70
		1	Приготування з вентилятором	200°C	Так	Глибоке деко	L2	45-60
	Курячі стегна	1	Багаторівневе приготування	220°C	Ні	Airfrytray***	L4	35-45
		1	Приготування з вентилятором	190°C	Так	Глибоке деко	L3	30-50
	Смажена качка**	1	ECO	220°C	Ні	**Металева решітка. Помістіть деко для випікання на L1.**	L3	50-70
	Заморожені нагетси (600-800г)	1	Багаторівневе приготування	190°C	Ні	Airfrytray***	L4	20-30

Категорія	Рецепт	Кількість рівнів	Програма приготування	T°C	Попереднє розігрівання	Приладдя для приготування їжі	Положення полиці	Час приготування після попереднього розігрівання* (хв)
М'ясо та птиця	Смажена індичка**	1	ECO	220°C	Ні	Металева решітка + Жаростійкий посуд	L3	50-70
		1	Приготування з вентилятором	200°C	Так	Глибоке деко	L2	45-60
	Свинячі реберця (1000-1200 г)	1	Традиційна	200°C	Так	Металева решітка + Жаростійкий посуд	L3	80-100
	Ковбаси**	1	Grill	230°C	Ні	Металева решітка. Помістіть деко для випікання на L1.	L4	30-40
	Ростбіф (500 г)	1	Традиційна	220°C	Так	Деко для випікання	L3	20-40
	М'ясний рулет (1000-1500 г)	1	Традиційна	180°C	Так	Деко для випікання	L3	40-50
	Смажена курка з картоплею	1	ECO	220°C	Ні	Глибоке деко	L4	55-75
		1	Приготування з вентилятором	200°C	Так	Глибоке деко	L2 or L3	50-60
Риба та морепродукти	Морепродукти на грилі	1	Grill	220°C	Ні	Металева решітка	L4	15-30
	Заморожені рибні палички	1	Багаторівневе приготування	200°C	Ні	Airfrytray***	L4	20-25
	Рибне філе	1	Традиційна	170°C	Так	Глибоке деко	L3	10-25
	Запечена риба	1	ECO	200°C	Ні	Металева решітка. Помістіть деко для випікання на L1.	L4	20-30
Овочі	Овочевий гратен	1	ECO	200°C	Ні	Металева решітка + Жаростійкий посуд	L4	25-35
	Картопля фрі заморожена (300-500г)	1	Багаторівневе приготування	200°C	Ні	Airfrytray***	L4	30-40
	Заморожені картопляні дольки (400-600 г)	1	Багаторівневе приготування	200°C	Ні	Airfrytray***	L4	25-35
	Картопляний гратен	1	ECO	200°C	Ні	Металева решітка + Жаростійкий посуд	L4	25-35
	Смажена картопля	1	Традиційна	200°C	Так	Глибоке деко	L4	50-60
		1	Приготування з вентилятором	180°C	Так	Глибоке деко	L4	20-30

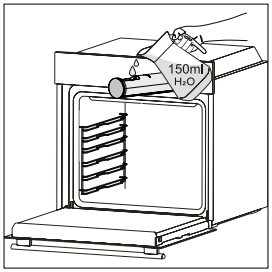
Час приготування може відрізнятися залежно від рецепту та інгредієнтів.
* якщо потрібне попереднє розігрівання
** Переверніть страву, коли мине половина часу її приготування, за потреби.
*** залежить від моделі духової шафи

5.2. ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДИ У ПРОГРАМАХ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ

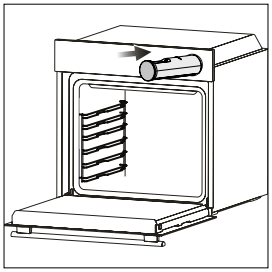


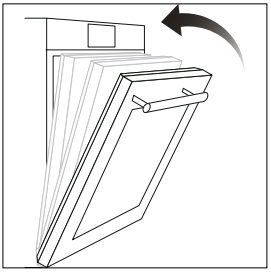


1. Легко натисніть на резервуар для води, щоб відкрити його.

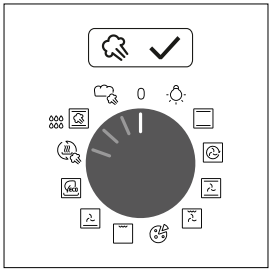


2. Налийте питну воду (150 мл) у резервуар для пари за допомогою глечика або безпосередньо з-під крана. Не перевищуйте максимальний рівень води, зазначений усередині резервуара.





3. Натисніть на резервуар для води, щоб закрити його, покладіть продукти в духовку, а потім закрийте дверцята духовки.



4. Виберіть функцію приготування на парі та встановіть температуру, щоб розпочати приготування. Після вибору програми приготування на парі на екрані з'явиться нагадування про необхідність долити воду в резервуар для води, навіть якщо цей крок вже виконувався раніше.

ПРИМІТКА: якщо залити занадто багато води, її надлишок може залишитися в паровому баку; після закінчення приготування спорожніть бак.

ПРИМІТКА: Під час приготування на парі на дні камери після закінчення приготування може спостерігатися залишкова вода або конденсат.

5.3. ТАБЛИЦЯ FRESH FLAVOUR *

У таблиці «Fresh Flavour» наведено рекомендовані налаштування для програм приготування на парі. Ця таблиця дозволяє готувати різноманітні страви без попереднього розігрівання духовки. Фактичний час приготування може відрізнятися залежно від рецепта, інгредієнтів та кількості продуктів.

Рецепт	Розмір порції	Програма приготування	T°C	Приладдя для приготування їжі	Положення полиці	Час приготування (хв)
Буханець білого хліба	500-1000 g	Хліб	180	глибоке деко для випікання	L3	30-40
Булочки	6-8 шт.	Хліб	180	глибоке деко для випікання	L3	25-35
Цільнозерновий хліб	400-600 g	Хліб	170	глибоке деко для випікання	L3	20-35
Житній хліб	500-1000 g	Хліб	170	Сітка+форма	L3	30-45
Багет	400-500 g	Хліб	180	глибоке деко для випікання	L3	25-35
Чіабатта	6-8 шт.	Хліб	180	глибоке деко для випікання	L3	25-35
Бублики	6-8 шт.	Хліб	160	глибоке деко для випікання	L2	30-40
Сендвіч-хлібці	5-10 шт.	Хліб	160	глибоке деко для випікання	L3	15-25
Бріош	6-8 шт.	Хліб	160	глибоке деко для випікання	L3	20-30
Фокачча	1000-1200 g	Хліб	160	глибоке деко для випікання	L3	30-40
Яловиче філе, середньої прожарки**	400-500 g	Пара°	190	Металева решітка + деко L2	L3	35-45
Яловиче філе, повільно приготоване **	400-500 g	Пара°	110	Металева решітка + деко L2	L3	40-50
Яловичий велінгтон	1000-1500 g	Пара°	200	глибоке деко для випікання	L3	40-50
М'ясний рулет	1000-1500 g	Пара°	200	глибоке деко для випікання	L3	40-50
Свинина **	1000-1500 g	Пара°	190	Металева решітка + деко L2	L3	60-70
Свинина, повільно приготована **	1000-1500 g	Пара°	110	Металева решітка + деко L2	L3	80-100
Бараняча реберця	800-1000 g	Пара°	190	глибоке деко для випікання	L3	60-80
Бараняча ніжка	1500-2000 g	Пара°	200	глибоке деко для випікання	L3	80-100
Куряча грудка	300-500 g	Пара°	220	глибоке деко для випікання	L3	20-30
Курячі гомілки	1000 g (прибл. 10 шт)	Пара°	220	Металева решітка + деко L2	L3	40-50
Філе лосося	600 g (прибл. 4 шт)	Пара°	150	глибоке деко для випікання	L2	15-25
Філе лосося, повільно приготоване	600 g (прибл. 4 шт)	Пара°	110	глибоке деко для випікання	L2	25-35
Філе морського окуня	500 g (прибл. 4 шт)	Пара°	150	глибоке деко для випікання	L3	10-25
Філе морського окуня, повільно приготоване	500 g (прибл. 4 шт)	Пара°	110	глибоке деко для випікання	L3	20-30
Дорадо	500-700 g	Пара°	160	глибоке деко для випікання	L3	30-40

Рецепт	Розмір порції	Програма приготування	T°C	Приладдя для приготування їжі	Положення полиці	Час приготу-вання (хв)
Маленькі тістечка/ Мафіни	10-20 шт.	Пара°	170	глибоке деко для випікання	L3	35-45
Насичений фруктовий торт, повільного приготування	1000-1500 g	Пара°	140	Металева сітка+форма	L3	60-80
Чізкейк	1000-1500 g	Пара°	140	Металева сітка+форма	L2	60-80
Заморожений круасан	4-6 шт.	Пара°	200	глибоке деко для випікання	L3	20-30
Овочева суміш	1000-1500 g	Пара°	220	глибоке деко для випікання	L3	50-60
Печена картопля, розрізана навпіл	500-1000 g	Пара°	210	глибоке деко для випікання	L3	50-60
Бакалани, розрізані навпіл	400-500 g	Пара°	210	глибоке деко для випікання	L3	30-45
Цвітна капуста	400-500 g	Пара°	210	Металева сітка + пірекс	L3	30-40
Фенхель	400-600 g	Пара°	200	Металева сітка + пірекс	L3	45-55
Морквяні палички	250-500 g	Пара°	200	глибоке деко для випікання	L3	35-45
Гарбузи, нарізані кубиками	500-800 g	Пара°	160	глибоке деко для випікання	L3	30-40
Броколі	400-600 g	Пара°	150	глибоке деко для випікання	L3	30-40
Овочевий флан	6 рамекінів	Пара°	200	глибоке деко для випікання	L3	30-40
Піца	1 slice (200-300 g)	Регенерація	110	Пірекс / форма для запікання	L3	10-15
Фокачча	200-400 g	Регенерація	110	глибоке деко для випікання	L3	10-20
Булочки	300-500 g	Регенерація	110	глибоке деко для випікання	L3	15-25
Булочки з начинкою	200-500 g	Регенерація	110	глибоке деко для випікання	L3	10-20
Макаронні вироби	500-1000 g	Регенерація	120	глибоке деко для випікання	L3	20-30
Тістечка (мафіни)	100-300 g	Регенерація	110	глибоке деко для випікання	L3	10-20
Лазанья	500-1000 g	Регенерація	140	Пірекс / форма для запікання	L3	25-35
Страви на одному деку (запіканки та печені овочі)	400-700 g	Регенерація	120	Пірекс / форма для запікання	L3	30-40

*Після приготування або регенерації деяких страв зайва вода може залишатися на дні камери або в пароварці. Злийте зайву воду з обох відділень, перш ніж розпочати новий цикл приготування.
**Перш ніж поставити м’ясо в духовку, обсмажте його кілька хвилин з усіх боків на гарячій сковороді, щоб утворилася ароматна скоринка. Перед обсмажуванням можна приправити м’ясом та свіжозмеленим перцем.

6. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

6.1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Регулярне очищення може подовжити термін експлуатації приладу. Перш ніж здійснювати очищення вручну, зачекайте, доки духова шафа охолоне.

- Для збереження ідеальної чистоти духової шафи достатньо мінімального очищення щоразу після її використання.
- Не вистилайте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою або одноразовими захисними елементами, що продаються в магазинах. Алюмінієва фольга або будь-який інший захисний матеріал, що безпосередньо контактує з гарячою емаллю, може розплавитися та зіпсувати емаль на внутрішніх поверхнях.
- Щоб уникнути надмірного забруднення духової шафи й появи різкого запаху диму, не рекомендується встановлювати дуже високу робочу температуру. Ліпше подовжити час приготування та трохи знизити температуру.
- Окрім приладдя, що постачається разом із духовою шафою, радимо використовувати тільки посуд і форми для випікання, стійкі до вкрай високих температур.

6.2. ОЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

6.2.1. ВНУТРІШНЯ ЧАСТИНА ДУХОВОЇ ШАФИ: функції очищення

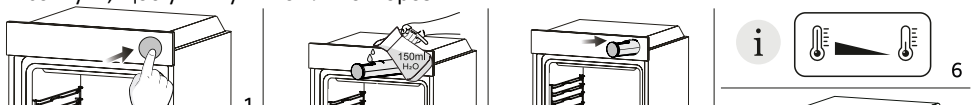
H_2O Cleaning

Функція H_2O cleaning призначена для легкого усунення легкого бруду та забезпечення швидкого та екологічного рішення для очищення камери духової шафи за допомогою пари.

Як це працює:

1. Налийте 150 мл води в резервуар для за допомогою глечика або безпосередньо з-під крана. Не перевищуйте максимальний рівень води, зазначений всередині резервуара.
2. Після увімкнення функції на екрані з'явиться нагадування про те, що потрібно налити 150 мл води в резервуар.
3. Поверніть регулятор температури на позначку «100 °C» і дайте приладу попрацювати протягом 20 хвилин.
4. Наприкінці процесу очищення дайте духовці охолонути.
5. Щойно прилад охолоне, очистіть його внутрішні поверхні за допомогою тканини.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перш ніж торкатися приладу, переконайтеся, що він охолонув. З усіма гарячими поверхнями потрібно поводитися обережно, оскільки існує ризик отримання опіків. Використовуйте дистильовану або питну воду. Протріть робочу камеру і дайте їй повністю висохнути, щоб уникнути можливої корозії.



Каталітичне очищення (залежно від моделі духової шафи)

Каталітичні панелі вистилають камеру духової шафи та дарують вам розкіш ніколи не боротися з брудом у духовій шафі.

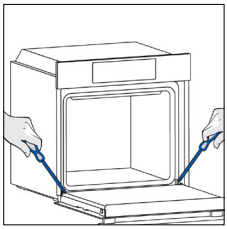
Панелі покриті спеціальною емаллю, що має мікропористу структуру, здатну поглинати жир від бризок.

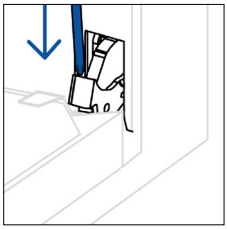
Завдяки каталітичній хімічній реакції вони ефективно перетворюють поглинений жир у газоподібні речовини під дією високих температур.

Рекомендація: Подумайте про заміну каталітичних панелей приблизно через три роки використання, особливо якщо ви використовуєте духову шафу протягом двох-трьох циклів приготування на тиждень. Це забезпечить оптимальну ефективність і чистоту.

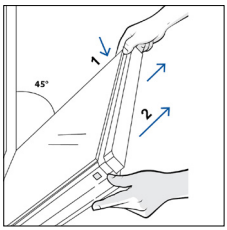
6.2.2. ЗОВНІ ДУХОВОЇ ШАФИ: зняття та очищення скляних дверцят

1. Розташуйте дверцята під кутом 90°. Поверніть фіксатори петель назовні від духовки.

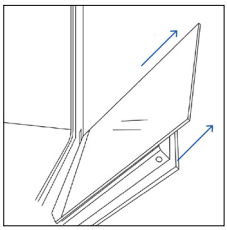




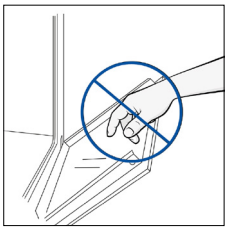
2. Розташуйте дверцята під кутом 45°. Одночасно натисніть дві кнопки з обох боків бічних плечей дверцят і потягніть на себе, щоб зняти кришку дверцят верхнього скла.



3. Дуже обережно зніміть скло духовки, починаючи з внутрішнього. Під час процедури міцно тримайте скло обома руками і покладіть його на м’яку рівну поверхню (наприклад, на тканину).



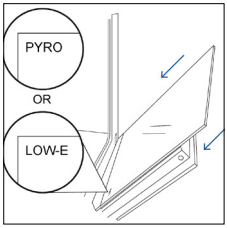
4. ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Зовнішнє скло не знімне.



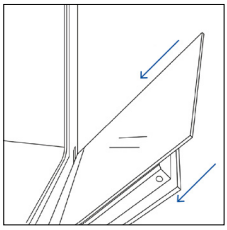
5. Очистіть скло за допомогою м’якої тканини та відповідних засобів для чищення.



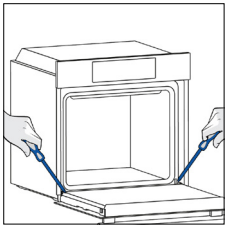
6. Вставте скляні панелі, переконавшись, що етикетка “LOW-E/PYRO” правильно читається та розташована в нижній лівій частині дверцят, біля лівої петлі. Таким чином, друкована етикетка на першому склі залишатиметься на внутрішній стороні дверцят.

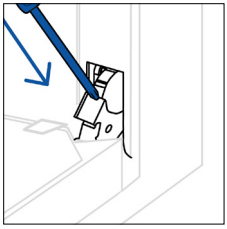


7. Встановіть на місце кришку верхнього скла дверцят, натиснувши її всередину, поки не почуєте клацання двох бічних кнопок.



8. Потім поверніть дверцята на 90° і поверніть фіксатори петель всередину до внутрішньої частини духовки.





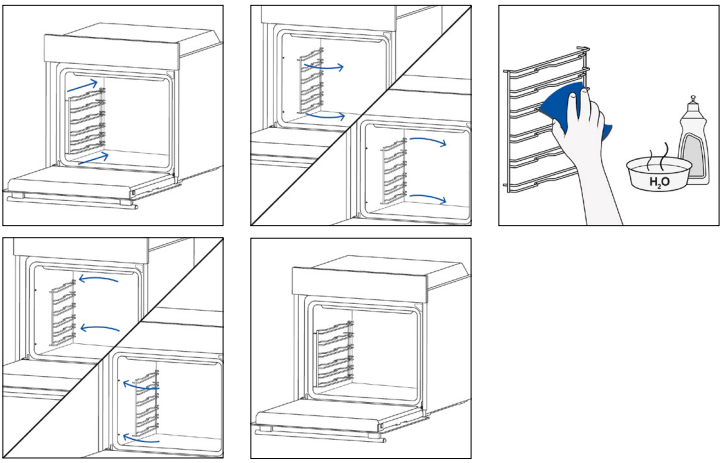
6.3. ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДДЯ

Ретельно очищуйте приладдя після кожного використання та висушуйте його за допомогою рушника. У разі стійких залишків замочіть приладдя у суміші води та мила приблизно на 30 хвилин перед повторним миттям.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Ешқашан тазарту үшін түрпілі еріткіштерді, металдан жасалған щеткаларды немесе үшкір заттарды пайдаланбаңыз, өтйкені бұл эмальдалған жабынын қалпына келместей етіп бүлінуіне әкеледі. Тазарту үшін тек суды, сабында және хлорлы негіздегі жуғыш құралдарды (аммиак) пайдаланыңыз.

ОЧИЩЕННЯ БІЧНИХ СТІЙОК:

1. Зніміть бічні стійки, потягнувши їх у напрямку, зазначеному стрілками.
2. Щоб очистити бічні стійки, покладіть їх у посудомийну машину або скористайтеся вологою губкою. Після цього зачекайте, поки вони повністю висохнуть.
3. Після завершення очищення встановіть бічні стійки в порядку, зворотному до зазначеного вище.



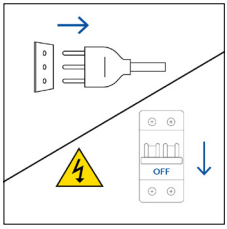
6.4. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ЗАМІНА КОМПОНЕНТІВ

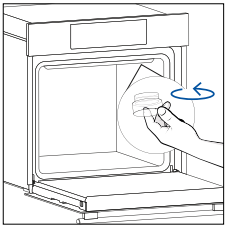
Заміна лампи зверху:

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку лампи.
3. Вийміть лампу.
4. Замініть лампу на нову того ж типу.
5. Встановіть на місце скляну кришку лампи.
6. Підключіть духову шафу до електромережі.

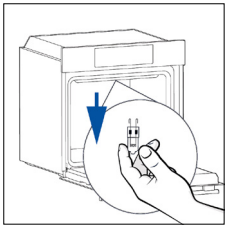
Крок 1



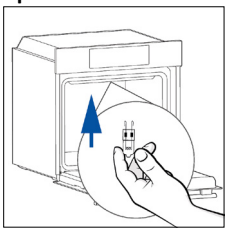
Крок 2



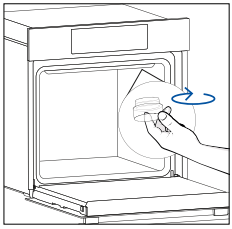
Крок 3



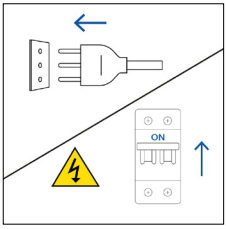
Крок 4



Крок 5



Крок 6





Цей виріб містить щонайменше одне джерело світла з класом енергоефективності G (лампа)
* У разі проблем з цією лампою звертайтеся до служби підтримки клієнтів.

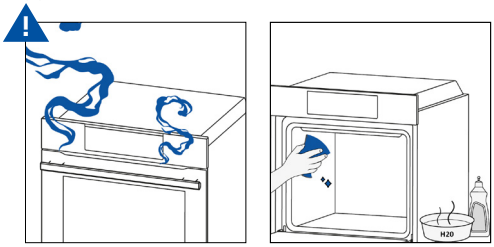
7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо під час використання духової шафи виникає помилка, на дисплеї відображається код “ER”, а потім дві цифри, які ідентифікують помилку.
Вимкніть духову шафу та від’єднайте її від електромережі, зачекайте кілька хвилин, а потім знову підключіть.
Якщо помилка зникне, ви можете відновити використання духової шафи. Якщо ні, зателефонуйте в службу підтримки клієнтів і повідомте код (ERXX), який ви бачите на дисплеї.

Помилка



Дим



8. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ

8.1. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ



Цей прилад марковано згідно з Директивою ЄС 2012 / 19 / EU щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE). Відходи електричного й електронного обладнання містять не тільки забруднювальні речовини, що можуть мати негативний вплив на довкілля, але й базові елементи, які можна використовувати повторно. Важливо, щоб відходи електричного й електронного обладнання зазнали спеціальної обробки для правильного видалення та утилізації забруднювальних речовин, а також для відновлення всіх матеріалів.
Окремі люди можуть грати важливу роль у забезпеченні того, щоб відходи електричного та електронного обладнання не стали проблемою для довкілля;
необхідно дотримуватися кількох базових правил:

- Із відходами електричного та електронного обладнання не можна поводитися як із побутовим сміттям.
- Відходи електричного та електронного обладнання слід відносити до спеціальних зон збору,

що перебувають в управлінні міської ради або зареєстрованої компанії.
У багатьох країнах місцеві програми збирання можуть бути доступні для великого електричного та електронного обладнання. Купуючи новий прилад, старе обладнання можна повернути продавцеві, який зобов'язаний безкоштовно прийняти його за принципом «одиниця за одиницю», якщо це обладнання аналогічного типу, що має ті самі функції, як і придбаний прилад.

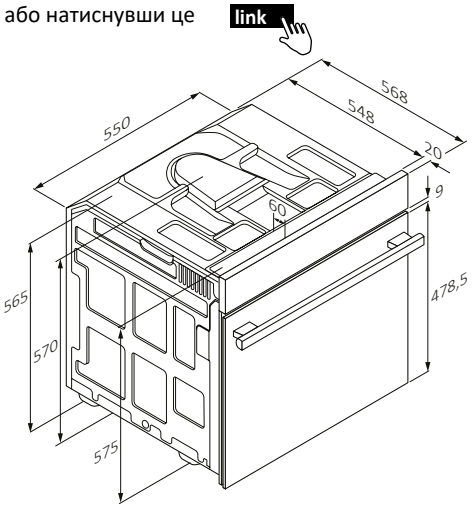
8.2. ЗБЕРЕЖЕННЯ ДОВКІЛЛЯ ТА ДБАЙЛИВЕ СТАВЛЕННЯ ДО НЬОГО

Якщо це можливо, уникайте попереднього нагрівання та напівпорожнього використання духової шафи.
Відчиняйте дверцята духової шафи якомога рідше, оскільки з кожним відчиненням утрачається тепло всередині камери. Щоб досягти значної економії енергії, вимкніть духову шафу за 5-10 хвилин до запланованого завершення приготування для подальшого використання залишкового тепла.
Утримуйте ущільнення в чистоті та порядку, щоб уникнути будь-якого розсіювання тепла за межі порожнини. Якщо у вас укладено контракт на електропостачання з погодинним тарифом, скористайтеся програмою відкладеного приготування. Вона спрощує енергозбереження завдяки відтермінуванню процесу приготування їжі на період зі зниженим тарифом.

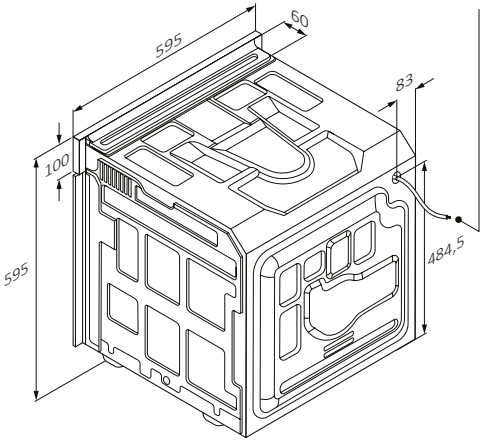
9. ВСТАНОВЛЕННЯ

Ви можете переглянути відео встановлення продукту, відсканувавши Qr-код.

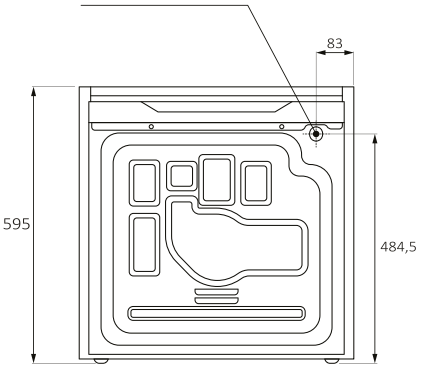
або натиснувши це link



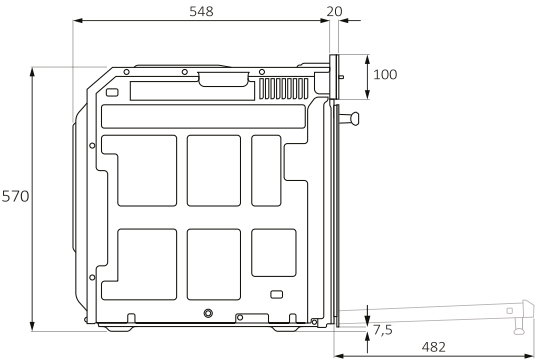
Кабель 1100



Кабель 1100

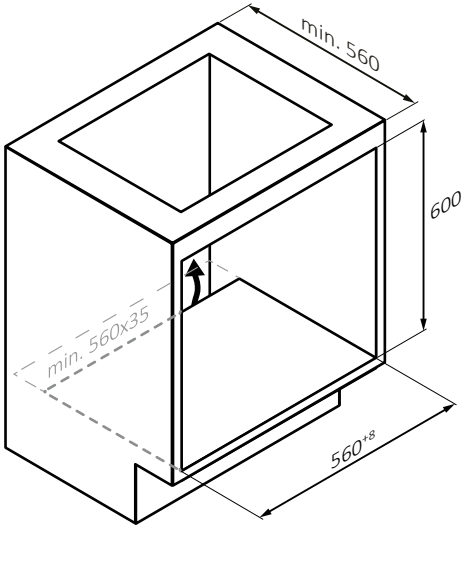


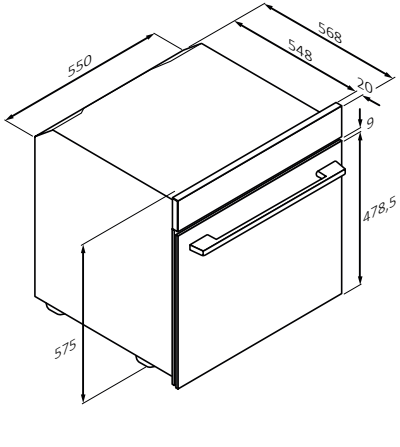
Вид ззаду

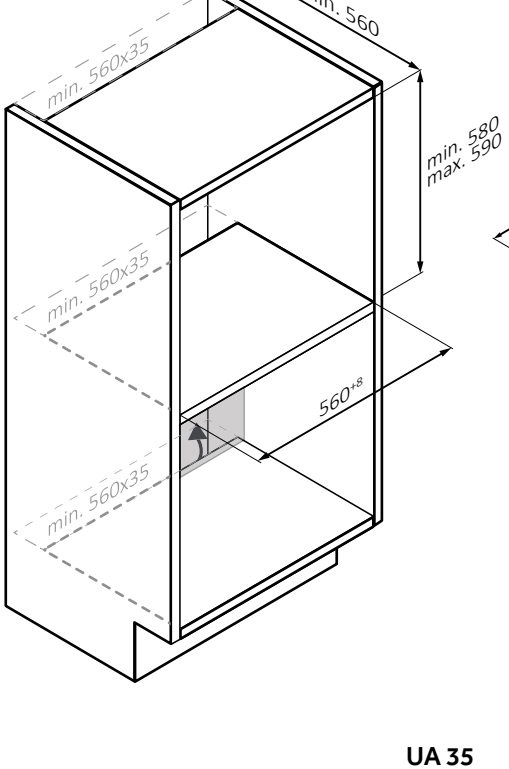


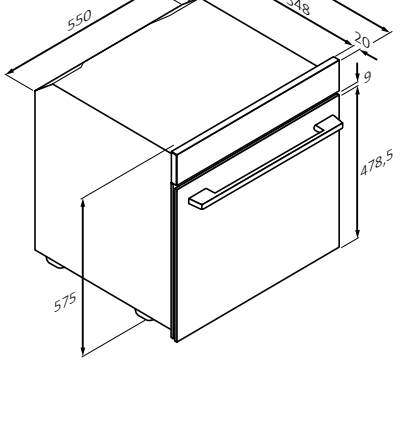
Вид збоку

mm

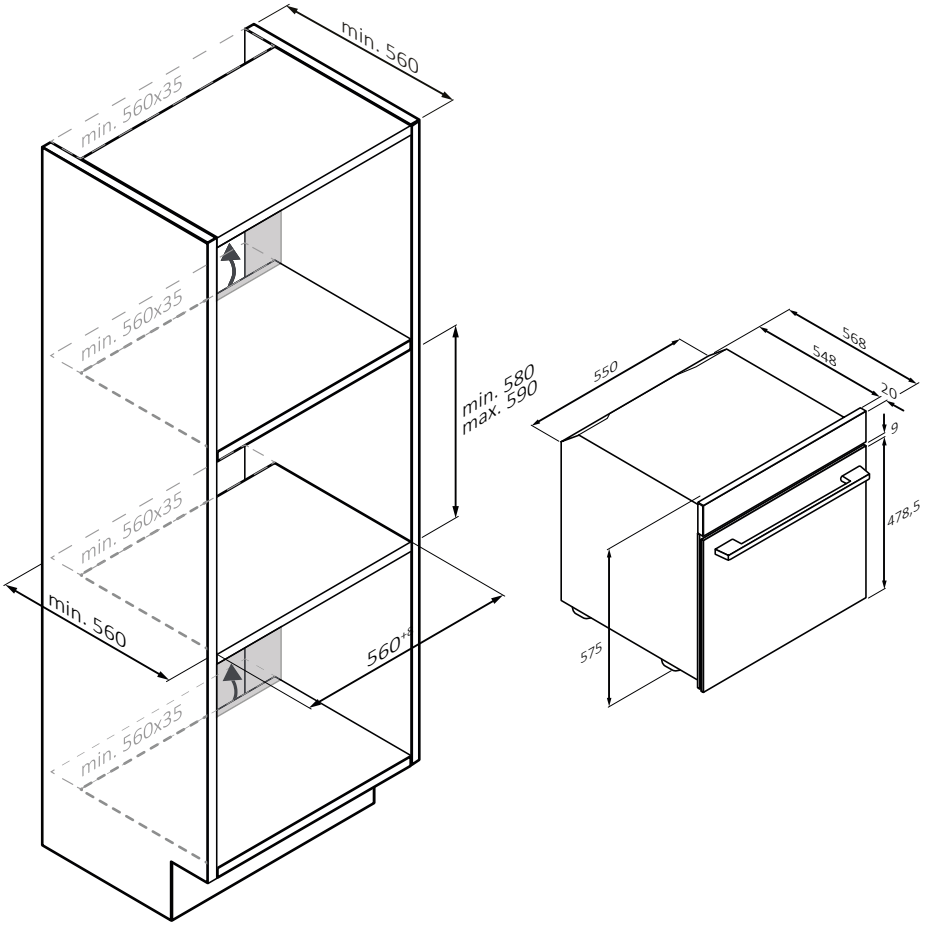

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

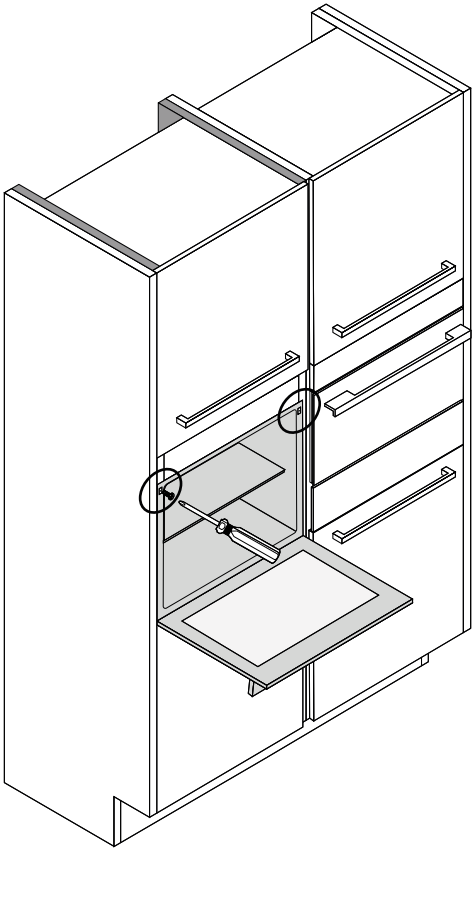

min. 560
min. 560x35
min: 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

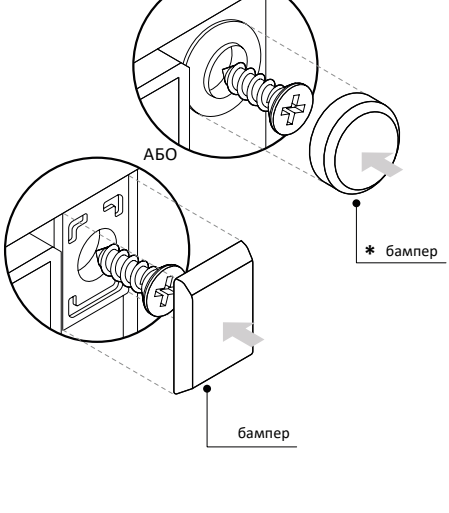

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
548
568
20
9
478,5
575

mm





(лише за наявності*)

mm

HOŞ GELDİNİZ

Ürünümüzü seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Güvenliğinizi sağlamak ve en iyi sonuçları almak için lütfen bu kılavuzu, güvenlik talimatları da dahil olmak üzere dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.
Fırını kurmadan önce, onarım için ihtiyaç duyabileceğiniz seri numarasını kontrol edin. Taşıma sırasında herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin ve emin değilseniz kullanmadan önce bir teknisyene danışın.
Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.

NOT: Satın aldığınız modele göre fırının özellik ve aksesuarlarının değişebileceğini lütfen unutmayın.

ÖZET

1. GÜVENLİK BİLGİSİ

2. ÜRÜN TANITIMI
2.1. Ürüne Genel Bakış
2.2. Aksesuarlar
2.3. Kumanda Paneli

3. BAŞLATMADAN ÖNCE
3.1. Başlatma Bilgisi
3.2. İlk Kullanım
3.3. Ön Temizlik

4. ÜRÜNÜN ÇALIŞTIRILMASI
4.1. Ürün Nasıl Çalışır?
4.2. Pişirme İşlevleri
4.2.1. Standart İşlevler

5. PİŞİRME YÖNERGELERİ
5.1. Genel Pişirme Tablosu
5.2. Buharli Piş ir me Programlarinda Buhar Haznesiṅ iṅ Kullanımı
5.3. Taze Lezzet Tablosu

6. BAKIM VE TEMİZLİK
6.1. Genel Öneriler
6.2. Fırının Temizlenmesi
6.2.1. Fırının İçi: Temizleme İşlevleri
6.2.2. Fırının Dışında: Cam Kapağın Çıkarılması Ve Temizlenmesi
6.3. Aksesuar Temizliği
6.4. Bakım

7. SORUN GİDERME

8. ÇEVREYİ KORUMA VE BERTARAF
8.1. Cihazın Bertaraf Edilmesi
8.2. Çevreyi Koruma Ve Saygı

9. INSTALLATION

1. GÜVENLİK BİLGİSİ

GENEL UYARILAR

- Temizlik işlemlerinde buharlı temizleyici kullanmayın.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunmamaya özen gösterilmelidir.

Kullanım amacına uygun olarak kullanın

- Fırını yalnızca amacına uygun olarak, yani yalnızca gıdaların pişirilmesi için kullanın; örneğin bir ısı kaynağı olarak başka herhangi bir kullanım uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli olarak kabul edilir. Üretici, uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanımdan kaynaklanan herhangi bir hasardan sorumlu tutulamaz.

Kullanım sınırlamaları

- Cihaz, güvenli bir şekilde kullanımına ilişkin gözetim veya talimat verildiyse ve içerdiği tehlikeleri anlıyorlarsa 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, yetişkin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu cihaz, güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından kullanımına ilişkin gözetim veya talimat verilmedikçe, fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılması için tasarlanmamıştır.
- Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
- ⚠**UYARI:** kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan özellikle kaçınılmalıdır. 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları sürece uzak tutulmalıdır.
- ⚠ **UYARI:** Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

KURULUM UYARILARI

- Fırın bir sütunun yüksek bir yerine veya bir tezgahın altına yerleştirilebilir.
- Sabitlemeden önce, soğutma ve iç kısımların korunması için gerekli olan temiz havanın düzgün sirkülasyonunu sağlamak için fırın boşluğunda iyi bir havalandırma temin etmelisiniz. Resimlerde belirtilen açıklıkları bağlantı tipine göre hazırlayın. Fırını mutlaka cihazla birlikte verilen vidalarla mobilyaya sabitleyin.
- Cihazı anma frekanslarında çalıştırmak için ek işlem/ayarlama gerekli değildir.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz, dekoratif bir kapının arkasına monte

edilmemelidir.
- Kurulum sırasında fırının elektrik şebekesiyle bağlantısı kesilmelidir.
- Hatalı kurulumdan kaynaklanan arızaları gidermek için üreticinin yardımına ihtiyaç duyulursa, bu yardım garanti kapsamında olmayacaktır. Profesyonel kalifiye personel, mevcut kurulum talimatlarına uymalıdır.
- Yanlış kurulum insanlara, hayvanlara veya eşyalara zarar verebilir veya yaralanmalara neden olabilir. Üretici bu tür zarar veya yaralanmalardan sorumlu tutulamaz.
- Kurulum, kurulumun yapıldığı ülkede yürürlükte olan yasaları ve üreticinin talimatlarını bilmesi ve bunlara uyması gereken kalifiye bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Cihazı kutusundan çıkardıktan sonra mutlaka hasarlı olup olmadığını kontrol edin; sorun olması durumunda, kurulumdan önce müşteri hizmetlerine başvurun ve elektrik prizine bağlamayın.
- Cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemesini çıkarın.
- Kurulum sırasında fırını kaldırmak ve taşımak için fırın kapısının kolunu kullanmayın.
- Monta edildiği mobilya ve çevresindeki unsurlar 95°C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.
- Kesilme yaralanmalarını önlemek için kurulum sırasında koruyucu eldiven kullanılması tavsiye edilir.
- Ürünü atmosferik etkenlere maruz kalan açık ortamlara kurmayın.
- Bu cihaz 2000 m'den daha düşük rakımlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- İlk kullanımdan önce fırının ön yüzeyindeki koruyucu filmleri ve reklam etiketlerini çıkarın.

ELEKTRİKSEL UYARILAR

- Priz, etikette belirtilen yüke uygun olmalı ve topraklama kontağı bağlı ve çalışır durumda olmalıdır. Topraklama iletkeni sarıyeşil renktedir. Bu işlem uygun niteliklere sahip bir profesyonel tarafından yapılmalıdır.
- Güç kaynağı bağlantısı fişle veya cihaz ile maksimum bağlı yükü taşıyabilen ve yürürlükteki mevzuata uygun güç kaynağı arasına aşırı gerilim kategorisi III gerekliliklerine uygun kontak ayırmalı bir çok kutuplu kesici yerleştirerek sabit kabloyla yapılabilir.
- Priz ile cihazın fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, kalifiye bir elektrik teknisyeninden prizi uygun başka bir prizle değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz, kurulum yapılan ülkenin mevcut normlarına uygun olmalıdır.
- Sarı-yeşil topraklama kablosu, devre kesici tarafından kesilmemelidir. Bağlantı için kullanılan priz veya çok kutuplu kesici, cihaz kurulduğunda

kolayca erişilebilir olmalıdır.

- Besleme kablosu hasarlıysa, olası bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis acentesi veya benzer kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Herhangi bir onarım için yalnızca Müşteri Hizmetleri Departmanına başvurun ve orijinal yedek parça kullanılmasını talep edin.
- Üzerinde herhangi bir çalışma veya bakım yapmadan önce cihazın elektrik şebekesiyle bağlantısını kesin.
- ⚠ **UYARI:** Elektrik çarpması olasılığını önlemek için ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Çıkarılabilir parçalar çıkarılmadan önce fırın kapatılmalıdır. Temizledikten sonra, talimatlara uyarak yeniden monte edin.
- Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı, bazı temel kurallara uyulmasını gerektirir:
  - Cihazı güç kaynağından ayırmak için güç kablosundan çekmeyin;
  - Cihaza ıslak veya nemli el veya ayaklarla dokunmayın;
  -Genel olarak adaptörler, çoklu prizler ve uzatma kabloları kullanılması tavsiye edilmez.
  -Arıza ve/veya kötü çalışma durumunda, cihazı kapatın ve kurcalamayın.
- ⓘ **NOT:** Fırın bakım işlemleri gerektirebileceğinden, fırının kurulduğu yerden çıkarılması durumunda bağlanabilmesi için başka bir duvar prizinin hazır bulundurulması tavsiye edilir.
- Doğru şekilde yapılmayan herhangi bir onarım, kurulum ve bakım, kullanıcıyı ciddi şekilde tehlikeye atabilir.
- Üretici firma, hatalı kurulum, bakım veya onarım çalışmalarından kaynaklanan doğrudan veya dolaylı hasarlar nedeniyle herhangi bir sorumluluk kabul etmediğini beyan eder. Ayrıca topraklama sisteminin yokluğundan veya kesintisinden kaynaklanan hasarlardan (örn. elektrik çarpması) sorumlu değildir.
- ⚠ **DİKKAT:** termal devre kesicinin yanlışlıkla sıfırlanmasından kaynaklanan bir tehlikeyi önlemek için bu cihaz, zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama cihazı aracılığıyla beslenmemeli veya şebeke tarafından düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanmamalıdır.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile etkinleştirilmek üzere tasarlanmamıştır.

KULLANIM VE BAKIM

- Damlama tavası, pişirme sırasında damlayan artıkları toplar.
- Airfry tepsisi veya ızgarayı yan rafların üzerine yerleştirirken, yan tarafın kısa kısmını (durdurma ile uç arası) fırının iç kısmına doğru yönlendirmeye dikkat edin. Izgarada dekoratif metal çubuk varsa, marka logosunun

görülebilmesi ve okunabilmesi için fırının dış kısmına yerleştirmeye dikkat edin. Doğru konumlandırma için bu kullanım kılavuzunun Aksesuarlar bölümündeki resme de bakın.

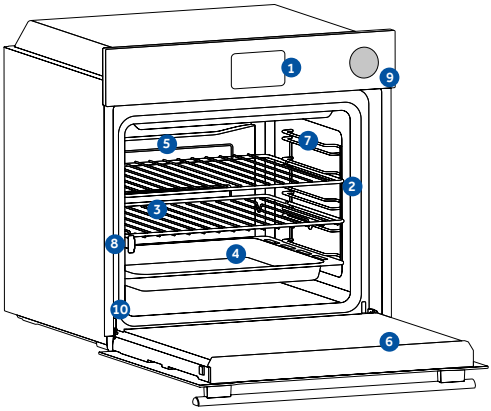
- Fırın kapağı camını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bunlar yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Yalnızca bu fırın için tavsiye edilen sıcaklık sensörünü kullanın.
- Pişirme sırasında, fırın boşluğunda veya kapak camında nem yoğuşması olabilir. Bu normal bir durumdur. Bu etkiyi azaltmak için, gücü açtıktan sonra yiyecekleri fırına koymadan önce 10-15 dakika bekleyin. Her durumda, fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğuşma kaybolur.
- Sebzeleri açık bir tepsi yerine kapaklı bir tencerede pişirin.
- Yiyecekleri, 15/20 dakikadan fazla pişirdikten sonra fırının içinde bırakmaktan kaçının.
- Bir pişirme sırasında uzun süreli bir güç kaynağı kesintisi, monitörün arızalanmasına neden olabilir; bu durumda müşteri hizmetlerine başvurun.
- ⚠ **UYARI:** Fırın duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan alabileceğiniz tek kullanımlık koruma ile kaplamayın. Sıcak emaye ile doğrudan temas halinde olan alüminyum folyo veya diğer herhangi bir koruma, erime ve iç kısımdaki emayede bozulmaya neden olma riskini taşır.
- ⚠ **UYARI**: Fırın kapağı contasını asla çıkarmayın.
- ⚠ **DİKKAT:** Pişirme sırasında veya fırın sıcakken hazne tabanını tekrar su ile doldurmayın.
- ⚠ **UYARI**: Yiyecekleri doğrudan fırın raflarına koymayın. Her zaman pişirme kağıdı ve/veya uygun fırın tepsileri veya kapları kullanın.
- İlk kullanımdan önce tüm aksesuarları sıcak su ve bulaşık deterjanı solüsyonuyla yıkayın.

UYARILAR (FRESH FLAVOUR İÇİN)

- ⚠ **UYARI:** Buhar tankını doldururken, su seviyesi tank üzerinde belirtilen maksimum seviyeyi aşmamalıdır.
- Tank sadece içme suyu ile doldurulmalıdır.

2. ÜRÜN TANITIMI

2.1. ÜRÜNE GENEL BAKIŞ

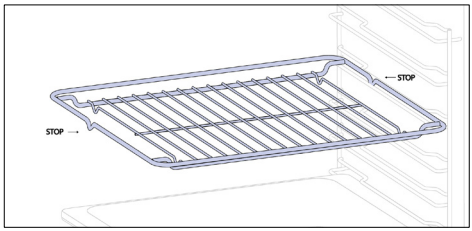


1. **Kumanda paneli**
2. **Raf konum numaraları**
3. **Izgaralar**
4. **Tepsi**
5. **Fan Kapağı**
6. **Fırın Kapısı**
7. **Yanal tel ızgaralar**
   (varsa: sadece düz boşluk için)
8. **Buhar Su Haznesi**
9. **Seri numarası ve QR Kodu**

İleride başvurmak üzere buraya seri numaranızı yazın.

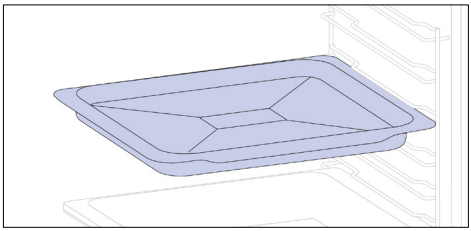
2.2. AKSESUARLAR

Metal ızgara



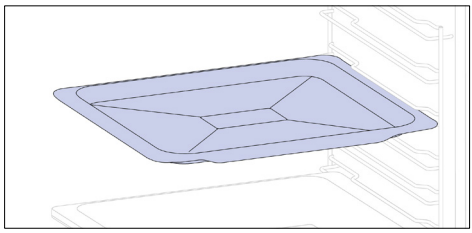
Fırındaki tel raf, pişirme gereçlerini destekleyen ve farklı pişirme ihtiyaçlarına göre farklı yüksekliklere ayarlanabilen, çıkarılabilir ve ayarlanabilir bir raftır. Yiyecekleri doğrudan üzerine koymayın; bunun yerine, pişirme kağıdı veya uygun fırın tepsileri kullanın.

Daha derin Tepsi



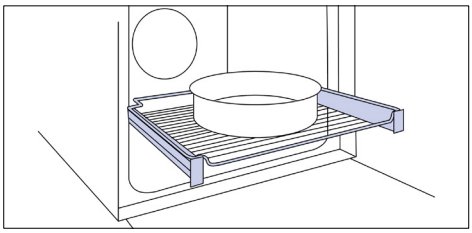
Derin tepsi, güveç veya kızartma gibi ilave sıvı veya katman gerektiren tarifler için idealdir. Derinliği, içinde hazırlanan yemeğin istenilen kıvamda olmasını sağlayacak şekilde özel olarak tasarlanmıştır.

Fırın tepsisi (sadece varsa*)



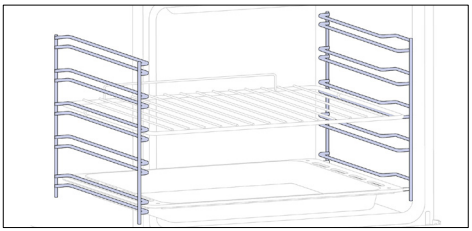
Alt tarafın eşit şekilde kızarmasını sağlamak için ideal olan fırın tepsisi, sığ ve düz tasarımı sayesinde kurabiye ve hamur işleri için mükemmeldir. Buna ek olarak, tepsiyi bir pişirme ızgarasının altına yerleştirmek, damlamaların toplanmasına ve fırının kirlenmesini önlemeye yardımcı olabilir.

Teleskopik Kılavuzlar (sadece varsa*)



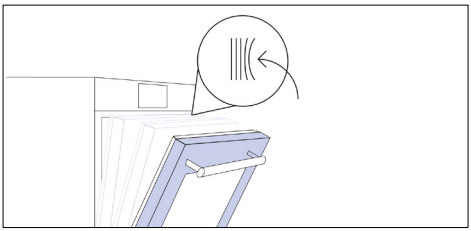
Teleskopik fırın rayları, sıcak fırının derinliklerine ulaşmaya gerek kalmadan ögeleri yerleştirmeyi veya çıkarmayı kolaylaştıran, uzatılabilen raflardır. Güvenliği ve stabiliteyi artırırlar ve farklı seviye konumlarında ayarlanabilirler.

Yan tel ızgaralar (sadece varsa*)



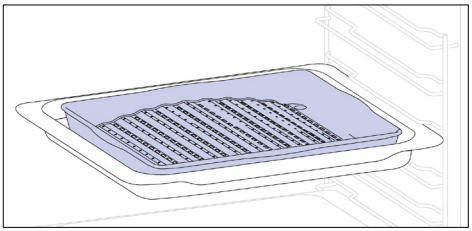
Fırın boşluğunun her iki yanında yer alan yan raflar, pişirme sırasında fırın tepsisi ve ızgaraların yerleştirilmesi için tasarlanmıştır.

Softclose/Soft open menteşeler (sadece varsa*)



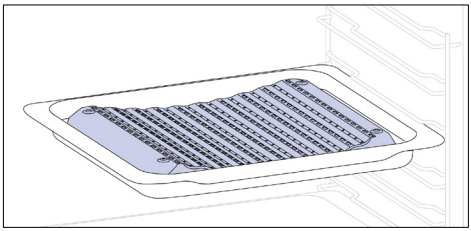
Yavaş kapanan ve açılan menteşeler kapının hareketini kontrol ederek yumuşak bir hareket sağlar ve çarpmayı önler.

H-LAB Tepsi – Barbekü modu (sadece varsa*)



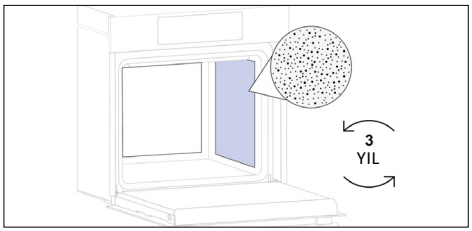
Dışbükey şekli fırında yüksek sıcaklıkta (220°) ızgara yapmak için uygundur ve tepsinin altındaki yağların drenaj etkisi sayesinde evde bile az dumanlı bir barbekü sonucu sağlar.

H-LAB Tepsi – BUHAR modu (sadece varsa*)

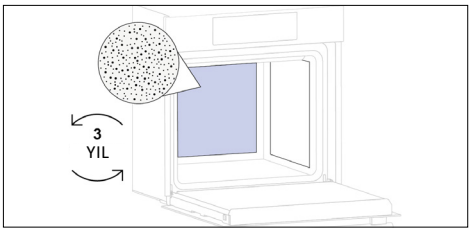


İçbükey şekil, pişirme sırasında oluşan nemin doğru şekilde sirkülasyonunu sağlar ve gıdanın nem oranını yüksek tutar. Tepsiye konulan su miktarına göre daha kuru veya daha "ıslak" bir pişirme elde edilebilir.

Katalitik paneller (sadece varsa*)

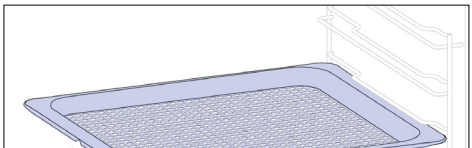


Katalitik Fan Kapağı (sadece varsa*)



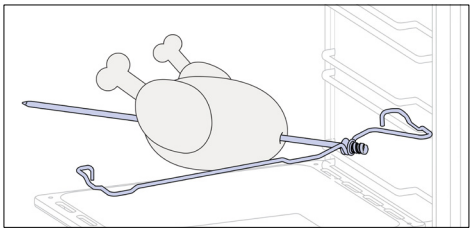
Yağları, çıkarılması kolay gazlı elementlere dönüştürmek için mikro gözenekli bir yapıya sahip, emaye kaplı özel paneller. 3 yıllık kullanımdan sonra değiştirin (haftada 2/3 pişirme döngüsünde).

Airfry tepsisi (sadece varsa*)



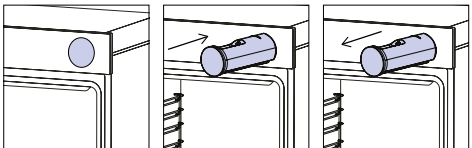
Airfry tepsisi, sıcak havanın yiyeceğe eşit ve üç boyutlu olarak ulaşmasını sağlar, böylece yiyeceğin iç kısmı yumuşak kalırken dış kısmı daha çıtır olur. İsteğe bağlı olarak L1'e, su veya galeta ununu toplamak için bir fırın tepsisi yerleştirilebilir.

Şiş çevirme (sadece varsa*)



Üst ısıtma elemanı ile birlikte çalışan şiş çevirme döndürülerek yiyeceklerin homojen bir şekilde pişirilmesi sağlanır. En iyi kullanım biçimi orta boy yiyeceklerdir. Geleneksel ızgara lezzetini yeniden keşfetmek için idealdir.

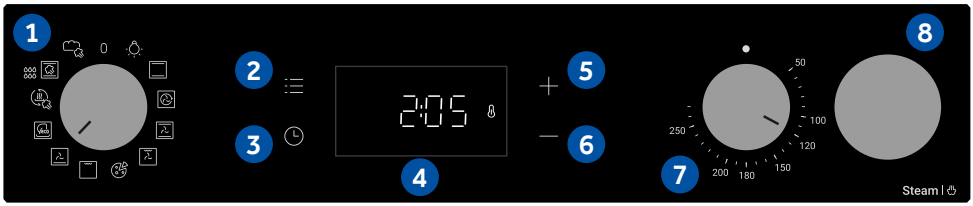
Buhar Su Haznesi



Buhar tankı, buharla pişirme ve temizleme programlarını gerçekleştirmek için gereken suyla doldurulabilen bir çekmecedir.

TR: Yiyecekleri doğrudan fırın raflarına koymayın. Her zaman pişirme kağıdı ve/veya uygun fırın tepsileri veya kapları kullanın.

2.3. KUMANDA PANELİ



Komisyon Yönetmeliği (AB) 2023/826'ya göre düşük güç tüketimi verileri
Bilgi veya durum ekranı ile bekleme modu durumunda ürünün güç tüketimi: 0,8 W
Ekipmanın bilgi veya durum ekranı ile otomatik olarak bekleme modu durumuna ulaştığı süre: 20 dk.

Modele bağlı olarak işlevler ve işlev sıralaması değiştirilebilir.

1. İşlev seçme düğmesi
2. Ana menü
3. Zamanlayıcı
4. LED ekran
5. Artı düğmesi (+)
6. Eksi düğmesi (-)
7. Sıcaklık seçme düğmesi
8. Buhar Su Haznesi

ANA İŞLEVLER

Ekranın 3 ana işlevi vardır:

Sembol	İşlev	Açıklama
	Ana menü	Çocuk Kilidini etkinleştirmek için bir kez, günün saatine erişmek için iki kez, alarm ses seviyesi için üç kez ve parlaklık ayarlama modu için dört kez basın.
	Zamanlayıcı menüsü	Pişirme süresi için bir kez, dakika hatırlatıcı için iki kez basın
+ —	**+/-**	Ayar modlarında değerleri artırmak/azaltmak veya bir işlevi etkinleştirmek/devre dışı bırakmak için bu tuşlara basın. Ekranda günün saatini etkinleştirmek için + tuşunu 5 saniye basılı tutun.

3. BAŞLATMADAN ÖNCE

3.1. BAŞLATMA BİLGİSİ

Fırını ilk açtığınızda bir miktar duman görebilirsiniz. Endişelenmeyin, fırını kullanmadan önce dumanın dağılmasını bekleyin.

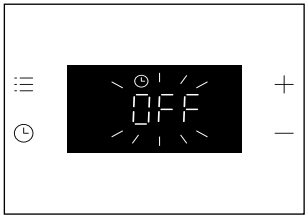
Aydınlatma nasıl çalışır?
Fırın boşluğu bir veya daha fazla ampulle aydınlatılır ve genellikle pişirme işlevi her başladığında etkinleştirilir.

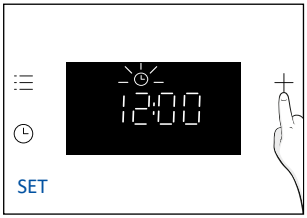
Soğutma fanı nasıl çalışır?
Soğutma fanı, ısıyı dağıtmak, fırının ve çevresinin çok ısınmasını önlemek ve mutfak aletlerini yüksek sıcaklıkların etkilerinden korumakla görevlidir. Fırının iç sıcaklığına bağlı olarak, pişirme işlemi sırasında ve sonrasında çalışır.
Soğutma fanı çalışırken genellikle hafif bir uğultulu bir ses veya pırpır sesi çıkarır. Ayrıca, fırın kapısı ile kumanda paneli arasındaki boşluktan sıcak bir hava akımının çıktığını da fark edebilirsiniz.

3.2. İLK KULLANIM

Cihaz ilk kez açıldığında ilk adım günün saatini ayarlamaktır.

- **ZAMAN AYARI:** Ekranda “KAPALI” ifadesi görünecektir. Geçerli saati ayarlamak için “+” tuşuna basın. Onay için 5 saniye bekleyin.

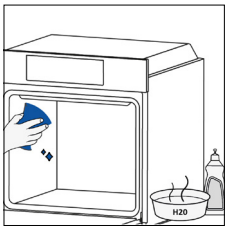


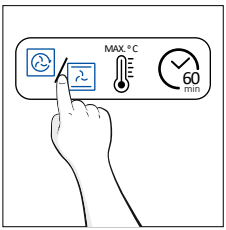


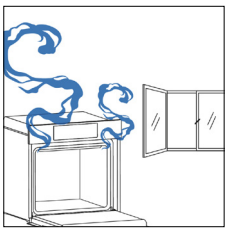


3.3. ÖN TEMİZLİK

İlk kullanımdan önce fırını temizleyin. Dış yüzeyleri nemli yumuşak bir bezle silin. Tüm aksesuarları yıkayın ve fırının içini sıcak su ve bulaşık deterjanıyla silin. Boş fırını maksimum sıcaklığa ayarlayın ve yaklaşık 1 saat açık bırakın; bu, fırının yeni olmasından kaynaklanan kokuları giderecektir.





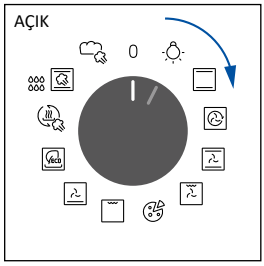


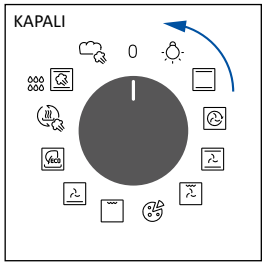
4. ÜRÜNÜN ÇALIŞTIRILMASI

4.1. ÜRÜN NASIL ÇALIŞIR?

FIRININ AÇILMASI/KAPATILMASI

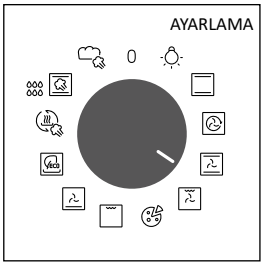
Fırını açmak için işlev düğmesini çevirin (saat yönünde/saat yönünün tersine) ve bir program seçin. KAPATMAK için işlev düğmesini '0' konumuna getirin.

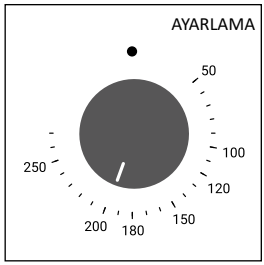




PİŞİRME PROGRAMI AYARI

İstediğiniz programı seçmek için işlev düğmesini çevirin ve sıcaklığı ayarlamak için sıcaklık seçme düğmesini çevirin.





ANA MENÜ

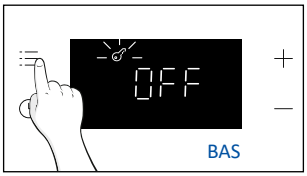
tuşuna basarak Ana Menüye erişin. Aşağıdaki ayarlara girmek için tuşuna gerektiği kadar dokunun:

TUŞ KİLİDİ

Bu işlev, küçükler tarafından istenmeyen kullanımı önlemek için ekranı kilitlemenize olanak tanır.
Ekran kilidini etkinleştirmek için bir kez "Ana menü" ögesine ve ardından işlevi onaylamak için "+" tuşuna basın.
Kilidi devre dışı bırakmak için "Ana menü" ögesine ve ardından "-" tuşuna basın.

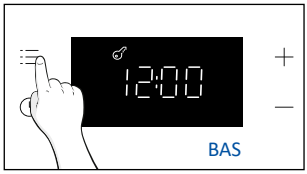
Etkinleştir

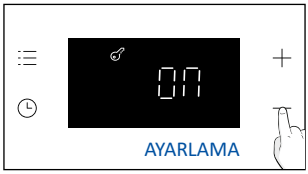


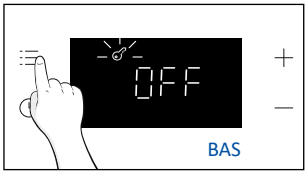




Devre dışı bırak





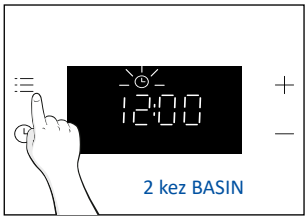


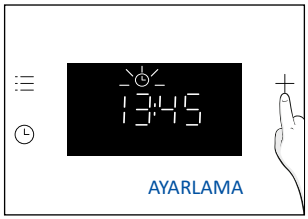
NOT:

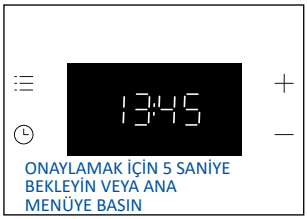
Tuş Kilidi Modu: Kilit aktifse, fonksiyon seçme düğmesi '0' konumundan farklı bir konumdayken, kilit devre dışı bırakılana kadar sadece ekran düğmeleri çalışmaz. Fonksiyon seçme düğmesi konum değiştirirse, ürün seçilen programa göre çalışır.

SAAT AYARI

Günün saatini değiştirmenize olanak sağlar.
Ana menüye girmek için tuşuna basın. "Günün saatini" seçmek için gerektiği kadar (x2) simgesine dokunun.
Daha sonra "+/-" tuşlarını kullanarak değeri düzenleyin. Onaylamak için 5 saniye bekleyin veya Ana menüye bir kez basın.



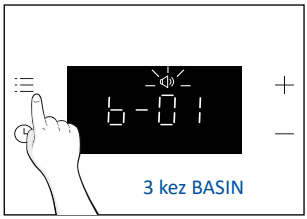


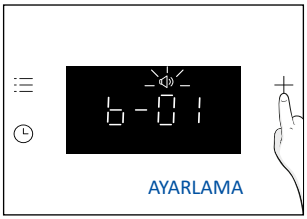


NOT: fırın varsayılan olarak "24 saat" moduna ayarlıdır. "12 saat" moduna geçmek için beklemedeyken "+" tuşunu 5 saniye basılı tutun. "24 saat" moduna geri dönmek için aynısını yapın.

ALARM SES SEVİYESİ

Uyarı tonunun ses düzeyinin değiştirilmesine olanak sağlar.
Ana menüye girmek için ☰ tuşuna basın. “Alarm ses seviyesini” seçmek için gerektiği kadar (x3) dokunun. Ekranda “b-01” görünecektir. Sayılar, “+/-” kullanılarak düzenlenebilen ses yoğunluğu düzeyini temsil eder. Onaylamak için 5 saniye bekleyin veya menüye ☰ bir kez basın.

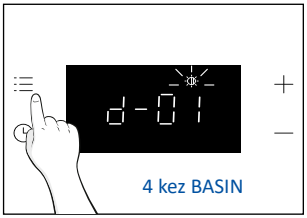


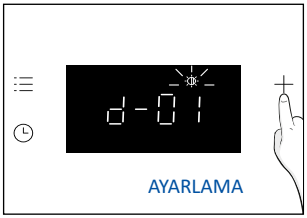




EKRAN PARLAKLIĞI

Fırının ekran tonunun parlaklığını değiştirmenize olanak sağlar.
Ana menüye girmek için ☰ tuşuna basın. “Alarm ses seviyesini” seçmek için gerektiği kadar (x4) dokunun. Ekranda “d-01” görünecektir. Sayılar, “+/-” kullanılarak düzenlenebilen parlaklık yoğunluğu düzeyini temsil eder. Onaylamak için 5 saniye bekleyin veya menüye ☰ bir kez basın.





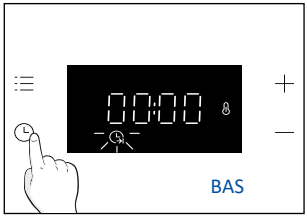


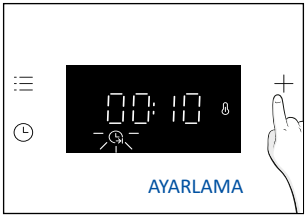
ZAMANLAYICI MENÜSÜ

tuşuna basarak Zamanlayıcı menüsüne erişin. Aşağıdaki ayarlara girmek için tuşuna gerektiği kadar dokunun:

PİŞİRME SÜRESİ

Seçilen tarif için gereken pişirme süresinin önceden ayarlanmasına olanak sağlar.
ETKİNLEŞTİRME: Zamanlayıcı menüsüne girmek için tuşuna basın. Daha sonra "+/-" tuşlarını kullanarak değeri düzenleyin. Onaylamak için 5 saniye bekleyin veya "Zamanlayıcı menüsüne" basın.







Zamanlayıcı ayarlandığında geri sayım başlar. Pişirme aşamasında "Pişirme süresi" moduna girip "+/-" tuşları kullanılarak süre değerini değiştirmek mümkündür. Süre dolduğunda ekranda "Son" yazısı görünecektir.
Pişirme Süresini durdurmak için Zamanlayıcı düğmesini 3 saniye basılı tutun veya "-" düğmesini kullanarak zamanlayıcı değerini sıfırlayın.

Pişirme Bittiğinde:

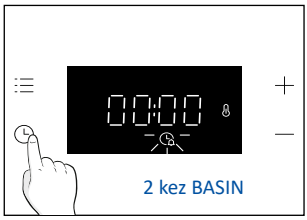
1. Ekranda "Bitti" yazısı görünür ve iptal edilmezse 30 saniye boyunca uyarı sesi duyulur.
2. Uyarı sesini iptal etmek için "Zamanlayıcı" düğmesine basın. "Bitti" ifadesi ekrandan kaybolur ve onun yerine güncel saat görüntülenir.

UYARI: Fırın artık manuel moddadır; fırın işlevi ve termostat komütatörü de kapatılmalıdır, aksi takdirde fırın ısıtmaya devam eder.

NOT: Uyarı sesi, Zamanlayıcı düğmesi dışında herhangi bir düğmeye basıldığında susar, "Bitti" ifadesi ekranda kalır ve fırın çalışmaz halde kalır.

DAKİKA HATIRLATICI

Fırını çalar saat olarak kullanmanıza olanak sağlar.
ETKİNLEŞTİRME: Zamanlayıcı menüsüne girmek için tuşuna basın. “Dakika hatırlatıcı”yı seçmek için tuşuna gerektiği (2 kez) kadar dokunun. Daha sonra “+/-“ tuşlarını kullanarak değeri düzenleyin. Onaylamak için 5 saniye bekleyin veya “Zamanlayıcı menüsüne” basın.







Geri sayım tamamlandığında:

1. Ekranda Alarm simgesi yanıp söner ve iptal edilmezse 30 saniye boyunca bir uyarı sesi duyulur.
2. Alarm tonunu iptal etmek için herhangi bir tuşa basın. Günün geçerli saati ekranda gösterilir. Fırın, sol düğme 0 konumuna getirilene kadar çalışmaya devam eder.

Dakika Hatırlatıcıyı durdurmak için Zamanlayıcı düğmesini 3 saniye basılı tutun veya “-“ kullanarak değeri sıfırlayın.

FIRIN KOMÜTATÖRÜ DURUM GÖSTERGESİ

Sıcaklık Seçici:

Fırın sıcaklığı ayarlanan sıcaklıktan düşük olduğunda ekranda (Termostat AÇIK) simgesi görünür.

4.2. PİŞİRME İŞLEVLERİ

4.2.1. STANDART İŞLEVLER

NOT: Ön ısıtmayla ilgili bilgiler için aşağıdaki tabloda yer alan talimatları izleyin.
"EVET" ön ısıtmanın gerekli olduğu anlamına gelir; "HAYIR" ön ısıtmanın önerilmediği ve yiyeceklerin soğuk fırına konulması gerektiği anlamına gelir.

Sembol	İşlev	Önerilen raf konumu	Ön ısıtma	Öneriler
	Lamba			
	*Geleneksel	L2/L3	EVET	İDEAL ALANLAR: hem üst hem de alt ısıtmanın kullanıldığı bir seviyede kekler, ekmekler, bisküviler, kişler.
	Çok Seviyeli	L4 (bir tepsi) L2+L5 (iki tepsi) L2+L4+L6 (üç tepsi)	EVET	İDEAL ALANLAR: bir veya daha fazla seviyede kekler, bisküviler ve pizzalar. Farklı yiyecekleri pişirmek için idealdir.
	Fan Takviyeli	L2/L3/L4	EVET	İDEAL ALANLAR: üst ve alt ısıtma elemanları ile fan kombinasyonunu kullanarak bütün tavuk, tavuk parçaları, sebzeler ve hamur işlerini tek bir seviyede pişirme.
	Grill + Fan	L4/L5	EVET	İDEAL ALANLAR: bütün et parçaları (kızartmalar) veya graten edilmiş yiyecekler. Kapak kapalıyken kullanın. Sıvıları toplamak için damlama tepsisini rafın altına kaydırın. Gerekirse pişirme işleminin yarısında yiyecekleri ters çevirin.
	Pizza	L2/L3	EVET	İDEAL ALANLAR: Fırında ısıtmalı veya ısıtmasız her tür pizza.
	**Grill	L6 ince gıdalar için, L4 ise daha kalın gıdalar için.	HAYIR	İDEAL ALANLAR: büyük miktarlarda sosis, biftek ve kızarmış ekmek. Izgara elemanının altındaki tüm alan ısınır. Kapak kapalıyken kullanın. Pişirme süresinin üçte ikisinde yiyeceği çevirin (gerekirse).
	Alttan ısıtma + Fan	L3/L4	HAYIR	İDEAL ALANLAR: Fan ve düşük ısı ile turtalar, kişler ve ince pizzalar. Dolaylı olarak yayılan ısı ile üst kısmın pişirilmesine yardımcı olur.
	*ECO	L3/L4	HAYIR	İDEAL ALANLAR: Tavuk parçaları, bütün et parçaları, balık veya graten pişirme. Sıvıları toplamak için damlama tepsisini rafın altına kaydırın. Gerekirse pişirmenin yarısında yiyecekleri ters çevirin. Bu işlev, yiyeceğin nemli ve yumuşak kalmasını sağlayarak pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlar.

	Yeniden Isıtma	L3/L4	HAYIR	Bu işlev, önceden hazırlanmış sıcak yemekleri ve fırınlanmış ürünleri, hiçbir kalite kaybı olmadan servise hazır hale gelecek şekilde yeniden ısıtmak için tasarlanmıştır. Buhar destekli yeniden ısıtma işlevi, yiyeceklerin yüzeyinin kurumasını önler. Isı nazik ve eşit bir şekilde dağıtılır; böylece yiyeceklerin taze hazırlanmış gibi orijinal tadı ve aroması korunur.
	Buhar°	L3/L4	HAYIR	İDEAL KULLANIM: Sebze, kek, kurabiye, pirinç, et, balık ve kanatlı etleri; buhar destekli üst ve alt ısıtma kullanılarak tek seviyede pişirilebilir. Buhar ve ısının birleşimi, yiyeceklerin içinin yumuşak ve sulu kalmasını sağlarken dış yüzeyinin hafif çıtır bir doku kazanmasına yardımcı olur. Bu özellik ayrıca düşük sıcaklıkta pişirme için idealdir; etlerin yumuşak, sulu ve eşit derecede pişmesini sağlar.
	Ekmek	L3/L4	HAYIR	İDEAL KULLANIM: Tam tahıllı ekmek, ciabatta ekmeği ve baget gibi farklı ekmek türlerini hazırlamak için uygundur. Buhar ve ısının özel birleşimi sayesinde ekmekler; profesyonel kalitede, çıtır bir dokuya, güzel bir renge ve parlak bir dış yüzeye sahip olacak şekilde pişer.

* Enerji tüketimi beyanı ve enerji sınıfı amacıyla EN 60350-1'e göre test edilmiştir.
**Kapak kapalıyken kullanın.

5. PİŞİRME YÖNERGELERİ

5.1. GENEL PİŞİRME TABLOSU

NOT: Kek, kiş ve 2 katlı bir kalıp veya kap gerektiren diğer tarifleri pişirmek için kademeli olarak yerleştirin: üst tepsi sol tarafa ve alt tepsi sağ tarafa.

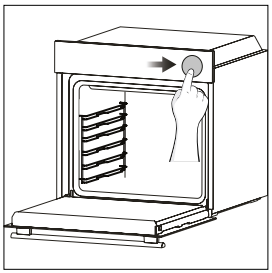
Kategori	Tarif	Seviye sayısı	Pişirme programı	T°C	Ön ısıtma	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Ön ısıtma sonrası pişirme süresi*(dk)
Tatlı unlu mamuller	Küçük pastalar/ kekler	1	Geleneksel Çok Seviyeli Fan Takviyeli	170°C 155°C 140°C	E	Derin tepsi	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Çok Seviyeli	150°C		Derin + Fırın tepsisi	L2+L5	35-45
		3	Çok Seviyeli	145°C		Derin + Fırın tepsisi	L2+L4+L6	40-50
	Pandispanya (26 cm çap)	1	Geleneksel Çok Seviyeli Fan Takviyeli	160°C 160°C 150°C	E	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Çok Seviyeli	150°C		Metal ızgara + Kek kalıbı	L1+L4	40-50
	Bisküvi	1	Geleneksel Çok Seviyeli Fan Takviyeli	150°C 150°C 130°C	E	Derin tepsi	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Çok Seviyeli	140°C		Derin + Fırın tepsisi	L2+L5	50-60
	Çikolatalar	1	Geleneksel	190°C	E	Derin tepsi	L3	25-35
		2	Çok Seviyeli	170°C		Derin tepsi	L2+L5	35-45
	Yorkshire puding	1	Geleneksel	200°C	E	Derin tepsi	L3	20-30
	Beze	1	Çok Seviyeli	90°C	E	Derin tepsi	L4	80-100
	Makaron	1	Geleneksel	150°C	E	Derin tepsi	L3	15-20
	Elmalı tart	1	Geleneksel	170°C	E	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2	70-80
		1	Fan Takviyeli	150°C	E	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Geleneksel	170°C	E	Metal ızgara + Kek kalıbı	L4	60-70
	Tartlar	2	Alttan ısıtma + Fan	180°C	H	Metal ızgara + Kek kalıbı	L3	30-40
	Çikolatalı sufle	1	Geleneksel	200°C	E	Derin tepsi + kalıplar	L3	10-15
	Cheesecake	1	Geleneksel	150°C	E	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2	50-65
	Donmuş kruvasanlar	1	Geleneksel	180°C	E	Derin tepsi	L3	20-25
		2	Çok Seviyeli	180°C		Derin tepsi	L2+L5	25-35
		3	Çok Seviyeli	160°C		Derin tepsi	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, dondurulmuş	1	Geleneksel	200°C	E	Derin tepsi	L3	30-45

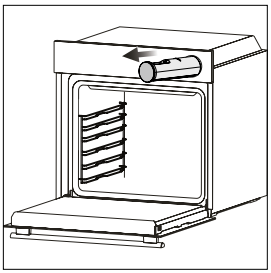
Kategori	Tarif	Seviye sayısı	Pişirme programı	T°C	Ön ısıtma	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Ön ısıtma sonrası pişirme süresi*(dk)
Ekmekler ve Gözleme	Tost ekmeği	1	Grill	max	H	Metal ızgara	L6	8-10
	Focaccia	1	Geleneksel	200°C	E	Derin tepsi	L3	25-35
	Ekmek, bütün	1	Geleneksel	200°C	E	Derin tepsi	L3	30-50
Lezzetli turtalar ve güveçler	Tuzlu kek / Kiş (26 cm çap)	1	Geleneksel	200°C	E	Metal ızgara + Kiş kalıbı	L1 or L2	30-50
		2	Çok Seviyeli	180°C		Metal ızgara + Kiş kalıbı	L1+L4	50-70
	Peynirli sufle	1	Geleneksel	200°C	E	Derin tepsi	L3	20-30
	Lazanya, taze	1	Geleneksel	200°C	E	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	30-45
	Lazanya, dondurulmuş	1	Geleneksel	180°C	E	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	35-50
	Cannelloni, dondurulmuş	1	Geleneksel	200°C	E	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	35-50
	Fırında makarna	1	ECO	200°C	H	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L4	25-35
Pizza	Pizza, taze (Tepsi)	1	Geleneksel	230°C	E	Derin tepsi	L2 or L3	15-25
		1	Pizza	230°C	H	Derin tepsi	L2 or L3	25-35
		2	Çok Seviyeli	180°C	E	Derin + Fırın tepsisi	L2+L5	30-40
	Pizza, taze (Yuvarlak)	1	Geleneksel	max	E	Baking tray	L2 or L3	8-15
		1	Pizza	max	H	Baking tray	L2 or L3	10-25
		2	Çok Seviyeli	180°C	E	Derin + Fırın tepsisi	L2+L5	30-40
	Dondurulmuş pizza (ince hamur)	1	Çok Seviyeli	220°C	H	Airfry tepsisi ***	L4	15-25
		2	Çok Seviyeli	200°C	E	Metal ızgaras	L2+L5	15-20
		3	Çok Seviyeli	180°C		Metal ızgaras	L2+L4+L6	15-25
Et ve Kümes Hayvanları	Kızarmış bütün tavuk** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	H	**Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin**	L3	50-70
		1	Fan Takviyeli	200°C	E	Derin tepsi	L2	45-60
	Tavuk budu	1	Çok Seviyeli	220°C	H	Airfry tepsisi ***	L4	35-45
		1	Fan Takviyeli	190°C	E	Derin tepsi	L3	30-50
	Kızarmış ördek**	1	ECO	220°C	H	**Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin**	L3	50-70
	Donmuş Nuggets (600-800g)	1	Çok Seviyeli	190°C	H	Airfry tepsisi ***	L4	20-30

Kategori	Tarif	Seviye sayısı	Pişirme programı	T°C	Ön ısıtma	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Ön ısıtma sonrası pişirme süresi*(dk)
Et ve Kümes Hayvanları	Kızarmış hindi**	1	ECO	220°C	H	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	50-70
		1	Fan Takviyeli	200°C	E	Derin tepsi	L2	45-60
	Domuz pirzolası (1000-1200g)	1	Geleneksel	200°C	E	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	80-100
	Sosisler**	1	Grill	230°C	H	Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin	L4	30-40
	Kızarmış dana eti (500g)	1	Geleneksel	220°C	E	Baking tray	L3	20-40
	Köfte (1000-1500g)	1	Geleneksel	180°C	E	Baking tray	L3	40-50
	Patatesli kavrulmuş tavuk	1	ECO	220°C	H	Derin tepsi	L4	55-75
		1	Fan Takviyeli	200°C	E	Derin tepsi	L2 or L3	50-60
Balık ve Deniz Ürünleri	Izgara deniz ürünleri	1	Grill	220°C	H	Metal ızgara	L4	15-30
	Dondurulmuş balık çubukları	1	Çok Seviyeli	200°C	H	Airfry tepsisi ***	L4	20-25
	Balık filetosu	1	Geleneksel	170°C	E	Derin tepsi	L3	10-25
	Pişmiş balık	1	ECO	200°C	H	Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin	L4	20-30
Sebzeler	Sebze graten	1	ECO	200°C	H	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L4	25-35
	Dondurulmuş patates kızartması (300 - 500 g)	1	Çok Seviyeli	200°C	H	Airfry tepsisi ***	L4	30-40
	Dondurulmuş patates dilimleri (400-600g)	1	Çok Seviyeli	200°C	H	Airfry tepsisi ***	L4	25-35
	Patates gratin	1	ECO	200°C	H	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L4	25-35
	Kızarmış patates	1	Geleneksel	200°C	E	Derin tepsi	L4	50-60
		1	Fan Takviyeli	180°C	E	Derin tepsi	L4	20-30

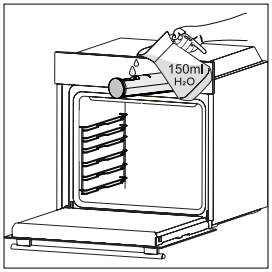
Pişirme süreleri tüketicinin tarifine ve malzemelerine göre değişiklik gösterebilir.
* ön ısıtma gerekiyorsa
** Gerekirse pişirmenin yarısında yiyecekleri ters çevirin.
*** fırın modeline bağlıdır

5.2. BUHARLI PİŞİRME PROGRAMLARINDA BUHAR HAZNESİNİN KULLANIMI

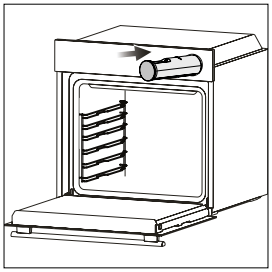


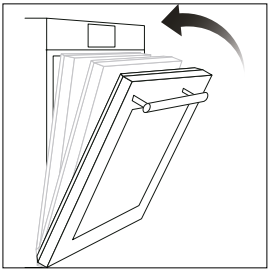


1. Buhar Haznesini açmak için hafifçe bastırın.

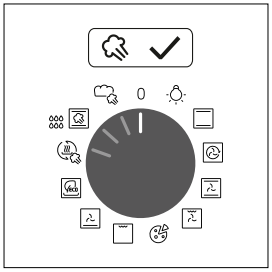


2. Buhar Haznesine bir sürahi yardımıyla 150 ml içme suyu ekleyin. Hazne içinde belirtilen maksimum su seviyesini aşmayın.





3. Buhar Haznesini kapatmak için üzerine bastırın, yiyeceğinizi fırına yerleştirin ve fırın kapağını kapatın.



4. Buhar fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayarak pişirmeyi başlatın. Buharlı pişirme programlarından biri seçildiğinde, Buhar Haznesine su eklemeniz gerektiğini hatırlatan bir uyarı ekranda görüntülenir.Bu uyarı, daha önce su eklemiş olsanız bile gösterilebilir.

NOT: Hazneye fazla su eklenirse, fazla su buhar haznesinde kalabilir. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra hazneyi boşaltın.

NOT: Buharla pişirme yaparken, pişirme sonunda fırın boşluğunun tabanında bir miktar artık su veya yoğuşma görülebilir.

5.3. TAZE LEZZET TABLOSU *

Taze lezzet tablosu, buharlı pişirme programları için önerilen ayarları sunar. Bu tablo, fırını önceden ısıtmaya gerek kalmadan çeşitli tarifleri pişirmenize yardımcı olur. Gerçek pişirme süreleri tarife, malzemelere ve yiyecek miktarına bağlı olarak değişiklik gösterebilir.

Tarif	Servis boyutu	Pişirme programı	T°C	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Pişirme süresi (dk)
Beyaz ekmek somunu	500-1000 gr	Ekmek	180	Derin fırın tepsisi	L3	30-40
Ekmek ruloları	6-8 adet	Ekmek	180	Derin fırın tepsisi	L3	25-35
Tam buğday ekmeği	400-600 gr	Ekmek	170	Derin fırın tepsisi	L3	20-35
Çavdar ekmeği	500-1000 gr	Ekmek	170	Izgara + kalıp	L3	30-45
Baget	400-500 gr	Ekmek	180	Derin fırın tepsisi	L3	25-35
Ciabatta	6-8 adet	Ekmek	180	Derin fırın tepsisi	L3	25-35
Simit	6-8 adet	Ekmek	160	Derin fırın tepsisi	L2	30-40
Sandviç ekmekleri	5-10 adet	Ekmek	160	Derin fırın tepsisi	L3	15-25
Brioche	6-8 adet	Ekmek	160	Derin fırın tepsisi	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 gr	Ekmek	160	Derin fırın tepsisi	L3	30-40
Orta pişmiş dana fileto **	400-500 gr	Buhar°	190	Metal ızgara + L2 Fırın tepsisi	L3	35-45
Yavaş pişmiş dana fileto **	400-500 gr	Buhar°	110	Metal ızgara + L2 Fırın tepsisi	L3	40-50
Beef Wellington	1000-1500 gr	Buhar°	200	Derin fırın tepsisi	L3	40-50
Kıymalı köfte	1000-1500 gr	Buhar°	200	Derin fırın tepsisi	L3	40-50
Domuz rostosu **	1000-1500 gr	Buhar°	190	Metal ızgara + L2 Fırın tepsisi	L3	60-70
Yavaş pişmiş domuz rostosu **	1000-1500 gr	Buhar°	110	Metal ızgara + L2 Fırın tepsisi	L3	80-100
Kuzu pirzola	800-1000 gr	Buhar°	190	Derin fırın tepsisi	L3	60-80
Kuzu budu	1500-2000 gr	Buhar°	200	Derin fırın tepsisi	L3	80-100
Tavuk göğsü	300-500 gr	Buhar°	220	Derin fırın tepsisi	L3	20-30
Tavuk bagetleri	1000 gr (uyg. 10 adet)	Buhar°	220	Metal ızgara + L2 Fırın tepsisi	L3	40-50
Somon filetosu	600 gr (uyg. 4 adet)	Buhar°	150	Derin fırın tepsisi	L2	15-25
Yavaş pişmiş somon filetosu	600 gr (uyg. 4 adet)	Buhar°	110	Derin fırın tepsisi	L2	25-35
Levrek filetosu	500 gr (uyg. 4 adet)	Buhar°	150	Derin fırın tepsisi	L3	10-25
Yavaş pişmiş levrek filetosu	500 gr (uyg. 4 adet)	Buhar°	110	Derin fırın tepsisi	L3	20-30
Çipura	500-700 gr	Buhar°	160	Derin fırın tepsisi	L3	30-40

Tarif	Servis boyutu	Pişirme programı	T°C	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Pişirme süresi (dk)
Küçük kekler/Muffinler	10-20 adet	Buhar°	170	Derin fırın tepsisi	L3	35-45
Zengin meyveli kek, yavaş pişirilmiş	1000-1500 gr	Buhar°	140	Metal ızgara + kalıp	L3	60-80
Cheesecake	1000-1500 gr	Buhar°	140	Metal ızgara + kalıp	L2	60-80
Dondurulmuş kruvasan	4-6 adet	Buhar°	200	Derin fırın tepsisi	L3	20-30
Karışık sebze	1000-1500 gr	Buhar°	220	Derin fırın tepsisi	L3	50-60
Kızarmış patates, ikiye bölünmüş	500-1000 gr	Buhar°	210	Derin fırın tepsisi	L3	50-60
Patlıcan, ikiye bölünmüş	400-500 gr	Buhar°	210	Derin fırın tepsisi	L3	30-45
Karnabahar	400-500 gr	Buhar°	210	Metal ızgara + pyrex	L3	30-40
Rezene	400-600 gr	Buhar°	200	Metal ızgara + pyrex	L3	45-55
Havuç çubukları	250-500 gr	Buhar°	200	Derin fırın tepsisi	L3	35-45
Küp şeklinde doğranmış kabak	500-800gr	Buhar°	160	Derin fırın tepsisi	L3	30-40
Brokoli	400-600gr	Buhar°	150	Derin fırın tepsisi	L3	30-40
Sebzeli flan	6 küçük fırın kabı	Buhar°	200	Derin fırın tepsisi	L3	30-40
Pizza	1 slice (200-300 gr)	Yeniden Isıtma	110	Pyrex / fırın kabı	L3	10-15
Focaccia	200-400 gr	Yeniden Isıtma	110	Derin fırın tepsisi	L3	10-20
Ekmek ruloları	300-500 gr	Yeniden Isıtma	110	Derin fırın tepsisi	L3	15-25
Sosisli sandviçler	200-500 gr	Yeniden Isıtma	110	Derin fırın tepsisi	L3	10-20
Makarna	500-1000 gr	Yeniden Isıtma	120	Derin fırın tepsisi	L3	20-30
Kekler (muffinler)	100-300 gr	Yeniden Isıtma	110	Derin fırın tepsisi	L3	10-20
Lazanya	500-1000 gr	Yeniden Isıtma	140	Pyrex / fırın kabı	L3	25-35
Tek tencerede yapılan yemekler (güveçler ve kızarmış sebzeler)	400-700 gr	Yeniden Isıtma	120	Pyrex / fırın kabı	L3	30-40

* Bazı yemeklerin pişirilmesi veya yeniden ısıtılmasının ardından, fırın haznesinin tabanında veya buhar su haznesinde fazla su kalabilir. Yeni bir pişirme programı başlatmadan önce her iki bölmedeki fazla suyu boşaltın.

** Daha lezzetli ve güzel kızarmış bir sonuç için, fırına vermeden önce etin her tarafını kızgın tavada birkaç dakika mühürleyin. Dilerseniz mühürlemeden önce eti tuz ve taze çekilmiş karabiberle çeşnilendirebilirsiniz.

6. BAKIM VE TEMİZLİK

6.1. GENEL ÖNERİLER

Düzenli temizlik, cihazınızın kullanım ömrünü uzatabilir. Elle temizlik yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin.

- Fırının her kullanımından sonra minimum düzeyde temizlik yapmak, fırının mükemmel şekilde temiz kalmasına yardımcı olacaktır.
- Fırın duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan alabileceğiniz tek kullanımlık koruma ile kaplamayın. Sıcak emaye ile doğrudan temas halinde olan alüminyum folyo veya diğer herhangi bir koruma, erime ve iç kısımdaki emayede bozulmaya neden olma riskleri taşır.
- Fırınınızın aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda oluşan güçlü duman kokularını önlemek için fırını çok yüksek sıcaklıkta kullanmamanızı öneririz. Pişirme süresini uzatmak ve sıcaklığı bir miktar düşürmek daha iyidir.
- Fırınla birlikte verilen aksesuarlara ek olarak, yalnızca çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı kapla ve pişirme kalıpları kullanmanızı öneririz.

6.2. FIRININ TEMİZLENMESİ

6.2.1. FIRININ İÇİ: temizleme işlevleri

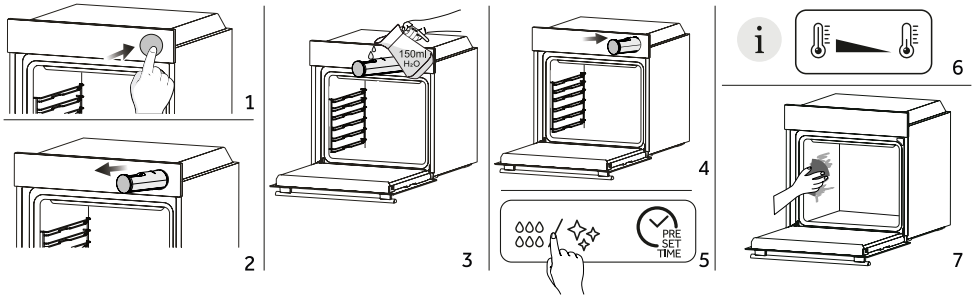
H_2O Clean

H_2O Clean işlevi, hafif kirleri zahmetsizce gidermek ve buharın gücünü kullanarak fırınınızın iç kısmını temizlemek için hızlı ve çevre dostu bir çözüm sağlamak amacıyla tasarlanmıştır.

Nasıl çalışır:

1. Bir sürahi kullanarak Buhar Haznesine 150 ml su ekleyin. Hazne içinde belirtilen maksimum su seviyesini aşmayın.
2. fonksiyonunu etkinleştirdikten sonra, kullanıcı arayüzü Buhar Haznesine 150 ml su eklemeniz gerektiğini hatırlatacaktır.
3. Sıcaklık düğmesini 100 °C konumuna getirin ve fonksiyonun 20 dakika çalıştırın.
4. Temizleme işleminin sonunda fırının soğumasını bekleyin.
5. Cihaz soğuduğunda fırının iç yüzeylerini bir bezle temizleyin.

⚠ **UYARI:** Dokunmadan önce cihazın soğuduğundan emin olun. Yanma riski olduğundan tüm sıcak yüzeylerde dikkatli olunmalıdır. Damıtılmış veya içilebilir su kullanın. Olası aşınmayı önlemek için pişirme alanını silin ve tamamen kurumasını bekleyin.



Katalitik temizleme (fırın modeline bağlı olarak)

Fırın boşluğunu kaplayan katalitik paneller, size asla kirli bir fırınla uğraşmak zorunda kalmama lüksünü sunar.

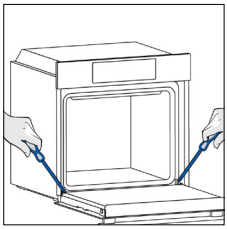
Mikro gözenekli bir yapıya sahip olan paneller, sıçramalardan kaynaklanan yağları emme konusunda usta olan özel bir emaye ile kaplanmıştır.

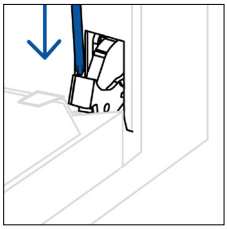
Katalitik bir kimyasal reaksiyon yoluyla, yüksek sıcaklıklara maruz kaldığında emilen gresi etkili bir şekilde gaz halindeki elementlere dönüştürürler.

Öneri: Özellikle fırınınızı haftada iki ila üç pişirme işlemi için kullanıyorsanız, yaklaşık üç yıllık kullanımdan sonra katalitik panelleri değiştirin. Bu, optimum performans ve temizlik sağlar.

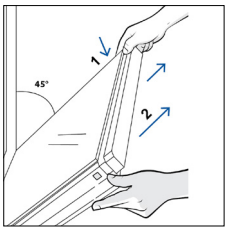
6.2.2. FIRININ DIŞINDA: cam kapağın çıkarılması ve temizlenmesi

1. Kapıyı 90° açıyla konumlandırın. Menteşe kilitleme tırnaklarını fırından dışarı doğru çevirin.

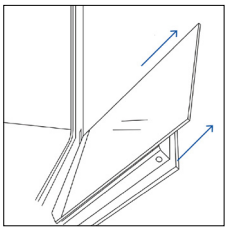




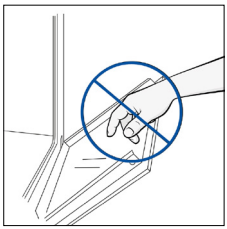
2. Kapıyı 45° açıyla konumlandırın. Üst camın kapağını çıkarmak için kapağın yanal omuzlarının her iki yanında bulunan iki düğmeye aynı anda basın ve kendinize doğru çekin.



3. Fırın camını içten başlayarak çok dikkatli bir şekilde çıkarın. İşlem sırasında camı iki elinizle sıkıca tutun ve yastıklı düz bir yüzeye (örneğin bir kumaşın üzerine) yerleştirin.



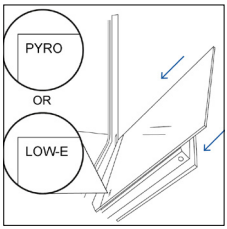
4. ⚠ **UYARI:** Dış cam çıkarılamaz.



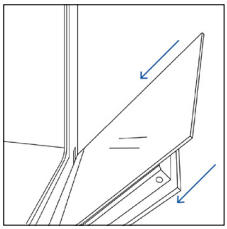
5. Camı yumuşak bir bez ve uygun temizlik ürünleri kullanarak temizleyin.



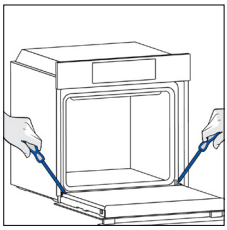
6. Cam panelleri, kapının sol alt tarafında, sol menteşenin yakınında konumlandırılan “LOW-E/PYRO” etiketinin doğru okunabildiğinden emin olarak yerleştirin. Bu sayede, ilk camın üzerindeki baskılı etiket kapının iç kısmında kalacaktır.

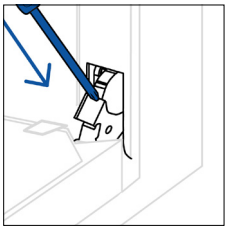


7. Üst camın kapağını, iki yan düğmeden bir tık sesi duyuncaya kadar içeri doğru iterek yeniden takın.



8. Daha sonra kapıyı tekrar 90°’ye getirin ve menteşe kilitleme tırnaklarını fırının iç kısmına doğru döndürün.





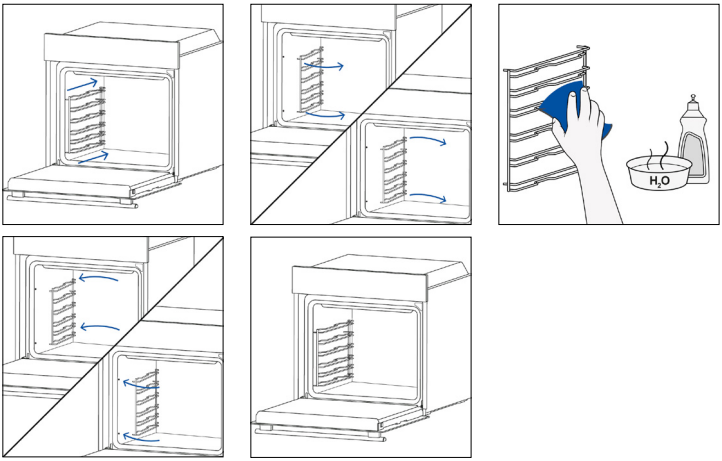
6.3. AKSESUAR TEMİZLİĞİ

Aksesuarları, her kullanımdan sonra iyice temizlediğinizden ve havluyla kuruladığınızdan emin olun. Kalıcı kalıntılar için aksesuarları, ikinci bir yıkamadan önce yaklaşık 30 dakika su ve sabun karışımında bekletmeyi düşünün.

⚠ **UYARI:** Temizlik için asla aşındırıcı deterjanlar, çelik tel veya keskin nesneler kullanmayın, aksi takdirde emaye parçalarda onarılamaz hasarlar oluşabilir. Sadece su, sabun veya ağartıcı bazlı deterjanlar (amonyak) kullanın.

YAN RAFLARIN TEMİZLİĞİ:

1. Yan rafları ok yönünde çekerek çıkarın.
2. Yan rafları, bulaşık makinesine koyarak veya ıslak bir süngerle temizleyin ve daha sonra iyice kurumasını bekleyin.
3. Temizleme işleminden sonra yan rafları ters sıradan takın.



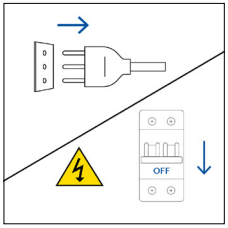
6.4. BAKIM

PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

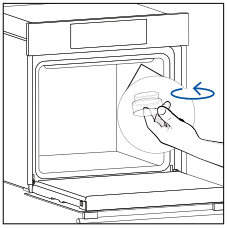
Üstteki ampulün değiştirilmesi:

1. Fırını elektrik şebekesinden ayırın.
2. Lambanın cam kapağını çıkarın.
3. Ampulü sökün.
4. Ampulü aynı türden yeni bir ampulle değiştirin.
5. Lambanın cam kapağının yerini değiştirin.
6. Fırını elektrik şebekesine tekrar bağlayın.

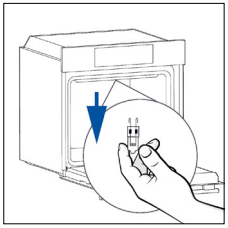
Adım 1



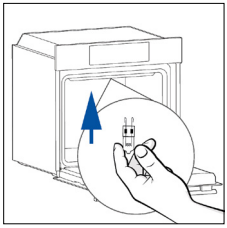
Adım 2



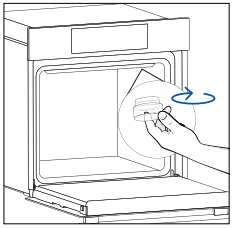
Adım 3



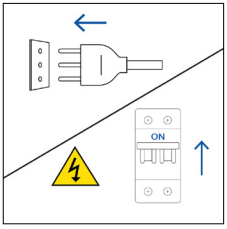
Adım 4

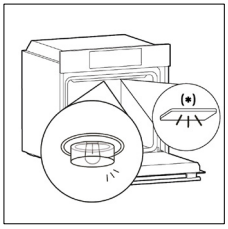


Adım 5



Adım 6





Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G (Lamba) olan bir veya daha fazla ışık kaynağı içerir
* Bu lamba ile ilgili sorunlarınız varsa, müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

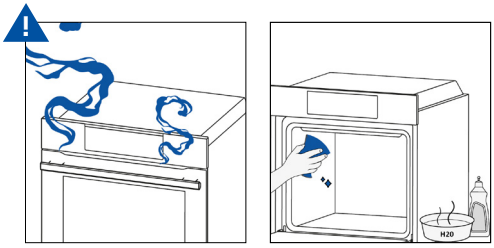
7. SORUN GİDERME

Fırın kullanımı sırasında bir hata meydana gelirse, ekranda “ER” kodu ve ardından hatayı tanımlayan iki rakam görüntülenir.
Fırını kapatıp fişini çekerek devam edin, birkaç dakika bekleyin ve ardından tekrar bağlayın.
Hata ortadan kalkarsa fırını kullanmaya devam edebilirsiniz. Aksi takdirde müşteri hizmetlerini arayın ve ekranda gördüğünüz kodu (ERXX) iletin.

Hata



Duman



8. ÇEVREYİ KORUMA VE BERTARAF

8.1. CİHAZIN BERTARAF EDİLMESİ



Bu cihaz, elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE) ile ilgili 2012/19/EU sayılı Avrupa Direktifine göre etiketlenmiştir. WEEE hem kirletici maddeleri (çevre üzerinde olumsuz etkisi olabilecek) hem de temel elementleri (yeniden kullanılabilecek) içerir. WEEE'nin, kirleticileri doğru şekilde uzaklaştırmak ve bertaraf etmek ve tüm malzemeleri geri kazanmak için özel işlemlerden geçmesi önemlidir.

Bireyler, WEEE'nin bir çevre sorunu haline gelmemesini sağlamada önemli bir rol oynayabilir; birkaç temel kurala uymak önemlidir:

- WEEE evsel atık olarak muamele görmemelidir;
- WEEE, belediye meclisi veya tescilli bir şirket tarafından yönetilen özel toplama alanlarına götürülmelidir.

Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için yerel toplama hizmetleri mevcut olabilir. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihaz satıcıya iade edilebilir ve satıcı, ancak cihaz eşdeğer tipte olduğu ve satın alınan cihazla aynı işlevlere sahip olduğu sürece, bu iadeyi bir defaya mahsus olarak ücret talep etmeden kabul edecektir.

8.2. ÇEVREYİ KORUMA VE SAYGI

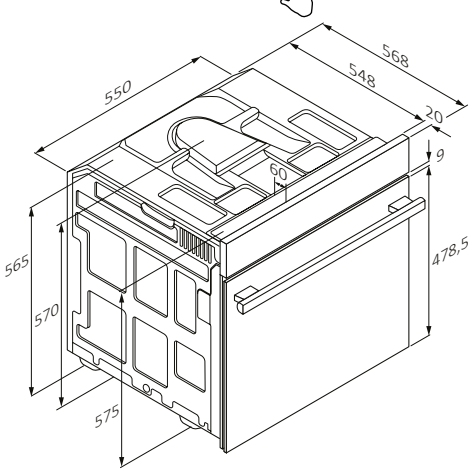
Mümkünse fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve daima doldurmaya çalışın.

Fırın kapağını mümkün olduğunca seyrek açın, çünkü her açıldığında boşluktan gelen ısı dağılır. Önemli düzeyde enerji tasarrufu için, planlanan pişirme süresinin bitiminden 5 ila 10 dakika önce fırını kapatın ve fırının üretmeye devam ettiği artık ısıyı kullanın. Boşluğun dışına herhangi bir ısı dağılımını önlemek için contaları temiz ve düzenli tutun. Saatlik tarifeli bir elektrik sözleşmeniz varsa, "gecikmeli pişirme" programı, enerji tasarrufunu daha basit hale getirerek, pişirme sürecini indirimli tarifeli zaman diliminde başlayacak şekilde ayarlar.

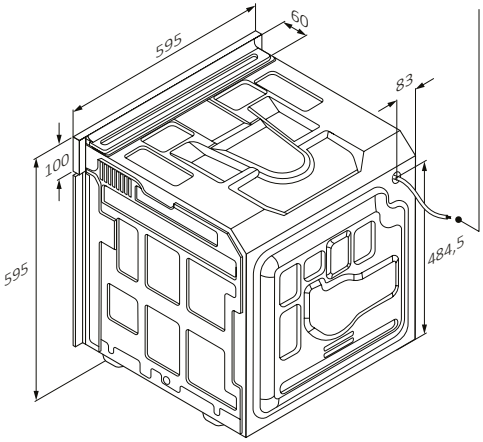
9. KURULUM

Qr Kodunu taratarak ürün kurulum videosunu görüntüleyebilirsiniz.

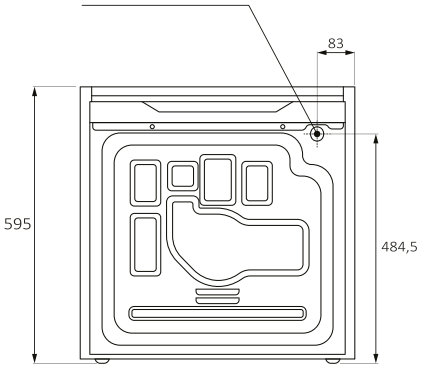
veya buraya tıklayarak **link**



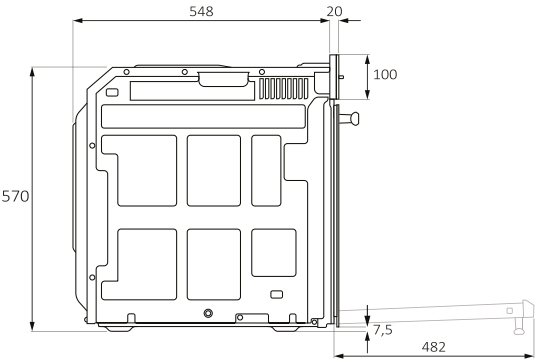
Kablo 1100



Kablo 1100

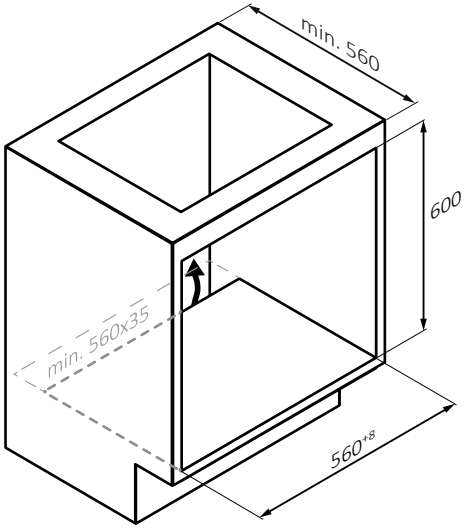


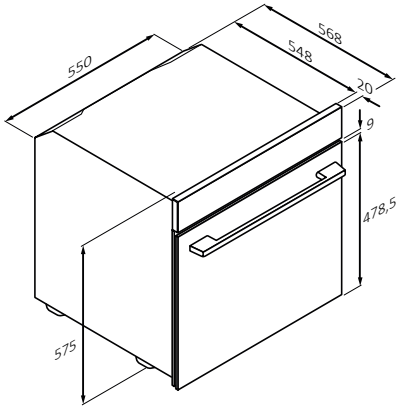
Arkadan görünüm

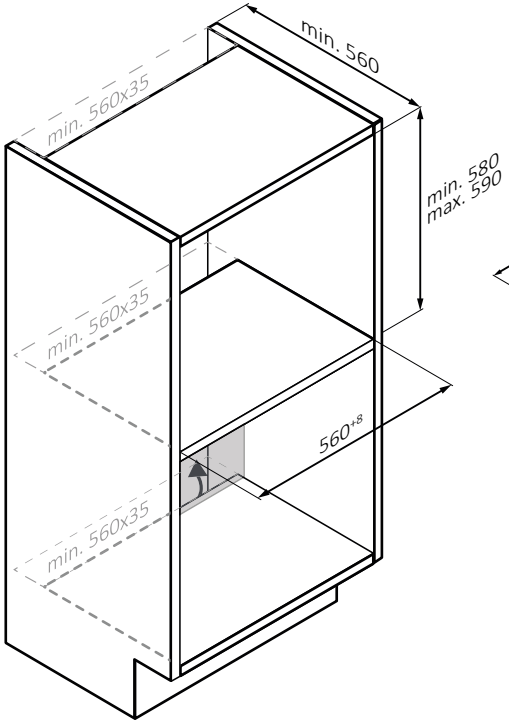


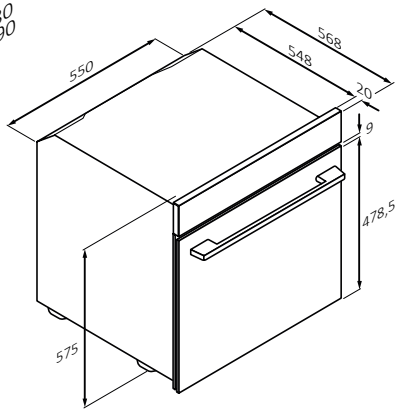
Yandan görünüm

mm

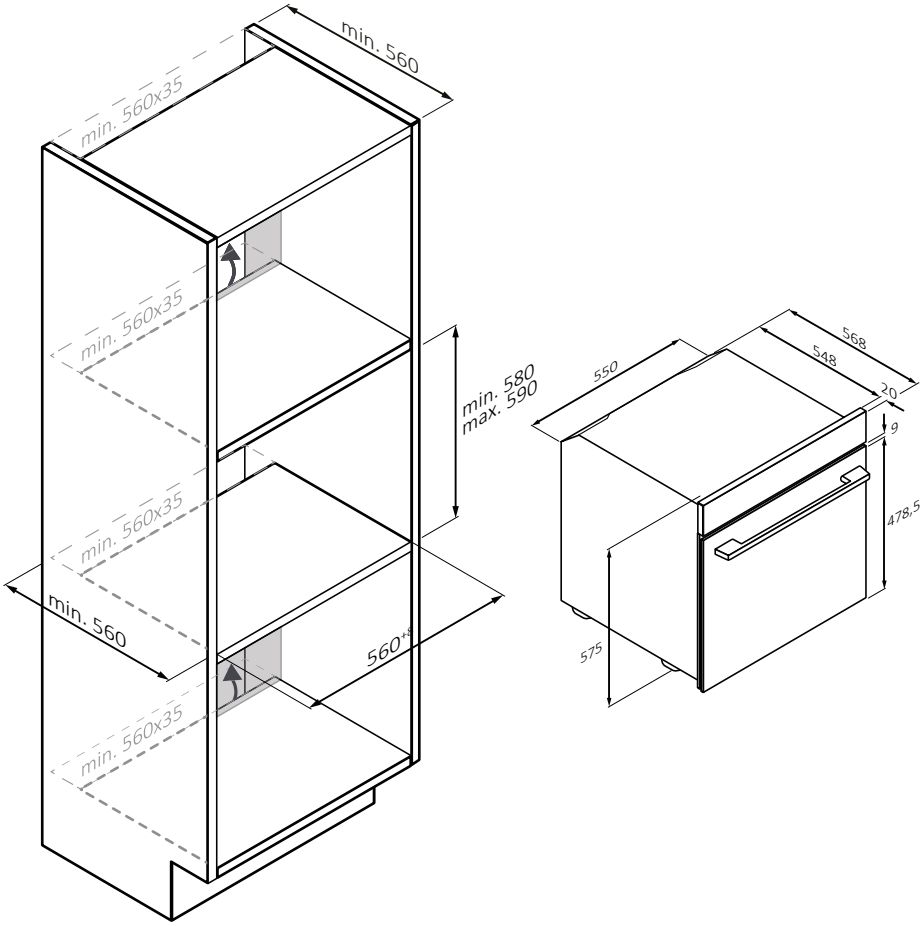

min. 560
600
min. 560x35
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575

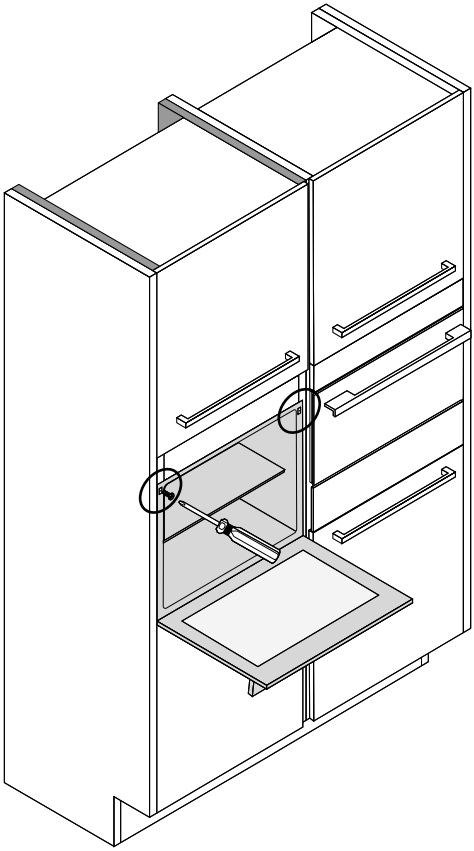

min. 560
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560x35
560+8
min. 560x35

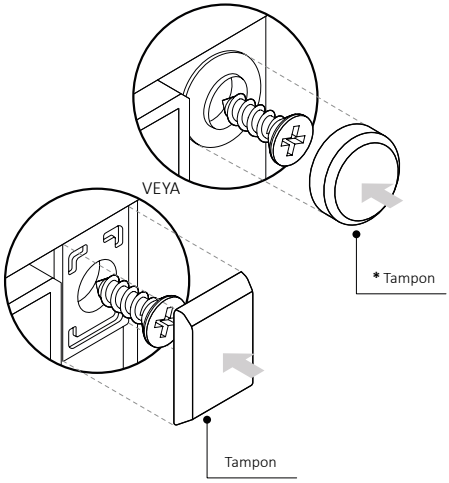

550
568
548
20
9
478,5
575

mm


min. 560
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 560x35
min. 580
max. 590
min. 560
560*
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(Sadece varsa*)

mm

BENVINGUTS

Gràcies per triar el nostre producte. Per garantir la vostra seguretat i obtenir els millors resultats, llegiu atentament aquest manual, incloses les instruccions de seguretat, i guardeu-lo per a futures consultes.
Abans d'instal·lar el forn, anoteu el número de sèrie, que potser necessitareu per a reparacions. Comproveu si hi ha hagut danys durant el transport i consulteu un tècnic si no esteu segurs abans de fer-lo servir. Mantingueu els materials d'embalatge fora de l'abast dels infants.

NOTA: Tingueu en compte que les característiques i els accessoris del forn poden variar segons el model que heu comprat.

ÍNDEX

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT

2. INTRODUCCIÓ DEL PRODUCTE
2.1. Visió general del producte
2.2. Accessoris
2.3. Panell de control

3. ABANS DE COMENÇAR
3.1. Informació inicial
3.2. Primer ús
3.3. Neteja preliminar

4. FUNCIONAMENT DEL PRODUCTE
4.1. Com funciona el producte
encendre/apagar el forn
4.2. Funcions de cocció
4.2.1. Funcions estàndard

5. GUIA DE COCCIÓ
5.1. Taula general de cocció
5.2. Com fer servir el dipòsit de vapor amb els programes de cocció al vapor
5.3. Taula de sabors frescos*

6. CURA I NETEJA
6.1. Recomanacions generals
6.2. Neteja del forn
6.2.1. Dins del forn: funcions de neteja
6.2.2. Fora del forn: extracció i neteja de la porta de vidre
6.3. Neteja dels accessoris
6.4. Manteniment

7. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

8. PROTECCIÓ DEL MEDI AMBIENT I ELIMINACIÓ
8.1. Eliminació de l'aparell
8.2. Estalvi i respecte del medi ambient

9. INSTAL·LACIÓ

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT

ADVERTÈNCIES GENERALS

- No feu servir cap netejador de vapor per a les operacions de neteja.
- Durant l'ús, l'aparell s'escalfa. Aneu amb compte de no tocar els elements calefactors de l'interior del forn.

Ús d'acord amb la finalitat prevista

- Feu servir el forn només per a la finalitat prevista, és a dir, només per coure aliments: qualsevol altre ús, per exemple com a font de calor, es considera inadequat i, per tant, perillós. El fabricant no es fa responsable de cap dany derivat d'un ús inadequat, incorrecte o impropi.

Limitacions d'ús

- Poden fer servir aquest aparell els infants a partir de 8 anys i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixements, sempre que estiguin supervisats o hagin rebut instruccions sobre com fer servir l'aparell de manera segura i entenguin els riscos que comporta. Els infants no han de jugar amb l'aparell. Els infants no han de dur a terme la neteja ni el manteniment de l'usuari sense supervisió.
- Aquest aparell no està pensat perquè el facin servir persones (inclosos els infants) amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o amb manca d'experiència i coneixements, llevat que estiguin sota supervisió o hagin rebut instruccions sobre l'ús de l'aparell per part d'una persona responsable de la seva seguretat.
- Cal supervisar els infants per assegurar-se que no juguin amb l'aparell.
- ⚠ **ADVERTÈNCIA**: l'aparell i les parts accessibles s'escalfen durant l'ús. Cal anar amb compte per no tocar els elements calefactors. Els infants menors de 8 anys se n'han de mantenir allunyats, tret que estiguin sota supervisió contínua.
- ⚠ **ADVERTÈNCIA**: Les parts accessibles es poden escalfar durant l'ús. Els infants se n'han de mantenir allunyats.

ADVERTÈNCIES D'INSTAL·LACIÓ

- El forn es pot ubicar a la part alta d'una columna o sota un taulell de treball.
- Abans de fixar-lo, heu de garantir una bona ventilació a l'espai del forn per permetre la circulació adequada de l'aire fresc necessari per refredar i protegir les peces internes. Feu les obertures indicades a les il·lustracions segons el tipus d'instal·lació. Fixeu sempre el forn als mobles amb els cargols que s'inclouen amb l'aparell.
- No cal fer cap operació ni ajust addicional perquè l'aparell funcioni a les freqüències nominals.

- No instal·leu l'aparell darrere d'una porta decorativa, per evitar el sobreescalfament.
- Durant la instal·lació, cal desconnectar el forn de la xarxa elèctrica per evitar el sobreescalfament.
- Si cal la intervenció del fabricant per corregir avaries derivades d'una instal·lació incorrecta, aquesta assistència no està coberta per la garantia. Cal seguir les instruccions d'instal·lació destinades a personal professional qualificat.
- Una instal·lació incorrecta pot causar danys o lesions a persones, animals o objectes. El fabricant no es fa responsable d'aquests danys o lesions.
- La instal·lació l'ha de dur a terme un tècnic qualificat que conegui i respecti la legislació vigent al país d'instal·lació i les instruccions del fabricant.
- Després de desembalar l'aparell, comproveu sempre que no estigui danyat; en cas de problema, poseu-vos en contacte amb el servei d'atenció al client abans d'instal·lar-lo i no el connecteu a la xarxa elèctrica.
- Traieu el material d'embalatge abans de fer funcionar l'aparell.
- Durant la instal·lació, no feu servir la maneta de la porta del forn per aixecar i moure el forn.
- El moble d'instal·lació i els mobles adjacents han de suportar temperatures de 95 °C.
- Es recomana portar guants de protecció durant la instal·lació per evitar lesions per tall.
- No instal·leu el producte en espais oberts exposats als agents atmosfèrics.
- Aquest aparell està dissenyat per fer-se servir a una altitud inferior a 2.000 m.
- Traieu les pel·lícules protectores i els adhesius publicitaris de la superfície frontal del forn abans de fer-lo servir per primera vegada.

ADVERTÈNCIES ELÈCTRIQUES

- La presa de corrent ha de ser adequada per a la càrrega indicada a l'etiqueta i ha de tenir la connexió de terra connectada i en funcionament. El conductor de terra és de color groc-verd. Aquesta operació l'ha de fer un professional degudament qualificat.
- La connexió a la font d'alimentació es pot fer mitjançant un endoll o un cablejat fix. Entre l'aparell i la font d'alimentació s'ha d'instal·lar un interruptor omnipolar amb separació entre contactes que permeti una desconnexió completa en condicions de sobretensió de categoria III, d'acord amb les normes de cablejat.
- Si la presa de corrent i l'endoll de l'aparell són incompatibles, demaneu a un electricista qualificat que substitueixi la presa per una altra d'adequada. L'endoll i la presa de corrent han de complir la normativa vigent del país d'instal·lació.

- L'interruptor no ha d'interrompre el cable de terra groc/verd. La presa de corrent o l'interruptor omnipolar que es faci servir per a la connexió ha de ser fàcilment accessible un cop instal·lat l'aparell.
- Si el cable d'alimentació està malmès, l'han de substituir el fabricant, el servei tècnic o persones amb una qualificació equivalent per evitar riscos. Per a qualsevol reparació, adreceu-vos només al Departament d'Atenció al Client i sol·liciteu l'ús de recanvis originals.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica abans de dur-hi a terme qualsevol tasca o operació de manteniment.
- ⚠ **ADVERTÈNCIA**: Assegureu-vos que l'aparell estigui apagat abans de substituir la bombeta per evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques.
- Cal apagar el forn abans de treure les peces extraïbles. Després de netejar-los, torneu-los a muntar segons les instruccions.
- L'ús de qualsevol aparell elèctric implica el compliment d'unes normes fonamentals:
  - no estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell de la font d'alimentació;
  - no toqueu l'aparell amb les mans o els peus mullats o humits;
  - en general, no es recomana fer servir adaptadors, preses múltiples ni allargadors;
  - en cas d'avaria o mal funcionament, apagueu l'aparell i no el manipuleu.
- ⓘ **NOTA**: com que el forn podria requerir tasques de manteniment, és recomanable disposar d'una altra presa de corrent per poder-hi connectar el forn si es treu de l'espai on està instal·lat.
- Qualsevol reparació, instal·lació o operació de manteniment que no es dugui a terme correctament pot posar l'usuari greument en perill.
- L'empresa fabricant declara que no assumeix cap responsabilitat per danys directes o indirectes causats per una instal·lació, manteniment o reparació incorrectes. A més, no es responsabilitza dels danys causats per l'absència o la interrupció del sistema de connexió a terra (per exemple, descàrrega elèctrica).
- ⚠ **PRECAUCIÓ**: Per evitar un perill degut al reinici accidental del dispositiu de tall tèrmic de seguretat, aquest aparell no s'ha d'alimentar a través d'un dispositiu de commutació extern, com ara un temporitzador, ni s'ha de connectar a un circuit que la companyia elèctrica engegui i apagui regularment.
- L'aparell no està dissenyat per ser activat per un temporitzador extern o un sistema de control remot separat.

ÚS I MANTENIMENT

- La safata de degoteig recull els residus que cauen durant la cocció.

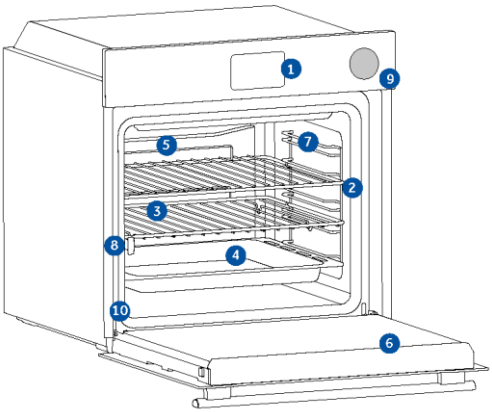
- Quan col·loqueu la safata AirFry o la graella als suports laterals, assegureu-vos que la secció més curta del lateral (entre el topall i l'extrem) estigui dirigida cap a l'interior del forn. Si la graella té una barra metàl·lica decorativa, assegureu-vos de col·locar-la cap a l'exterior del forn, de manera que el logotip de la marca sigui visible i llegible. Per al posicionament correcte, consulteu també la imatge de la secció Accessoris d'aquest manual d'usuari.
- No feu servir productes de neteja abrasius agressius ni raspadors metàl·lics esmolats per netejar els vidres de la porta del forn, ja que poden ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqui.
- Feu servir només la sonda de temperatura recomanada per a aquest forn.
- Durant la cocció, la humitat es pot condensar dins de la cavitat del forn o al vidre de la porta. És una situació normal. Per reduir aquest efecte, espereu de 10 a 15 minuts després d'encendre el forn abans de posar-hi menjar. En qualsevol cas, la condensació desapareix quan el forn arriba a la temperatura de cocció.
- Cuineu les verdures en un recipient amb tapa en comptes d'una safata oberta.
- Eviteu deixar els aliments dins del forn durant més de 15 o 20 minuts després de la cocció.
- Un tall prolongat del subministrament elèctric durant una fase de cocció pot provocar un mal funcionament de la pantalla. En aquest cas, poseu-vos en contacte amb el servei d'atenció al client.
- ⚠ **ADVERTÈNCIA**: No folreu les parets del forn amb paper d'alumini ni amb protectors d'un sol ús que es venen a les botigues. El paper d'alumini o qualsevol altra protecció, en contacte directe amb l'esmalt calent, corre el risc de fondre's i deteriorar l'esmalt de l'interior.
- ⚠ **ADVERTÈNCIA**: No traieu mai la junta de la porta del forn.
- ⚠ **PRECAUCIÓ**: No ompliu el fons de la cavitat amb aigua durant la cocció ni quan el forn estigui calent.
- ⚠ **ADVERTÈNCIA**: No poseu aliments directament sobre la graella del forn. Feu servir sempre paper de forn i/o safates o recipients de forn adequats.
- Renteu tots els accessoris abans del primer ús amb una solució d'aigua calenta i detergent líquid.

ADVERTÈNCIES (PER A UN GUST FRESC)

- ⚠ **ADVERTÈNCIA**: En omplir el dipòsit de vapor, el nivell de l'aigua no ha de superar el nivell màxim indicat al dipòsit.
- Feu servir només aigua potable per omplir el dipòsit.
- En omplir el dipòsit de vapor, el nivell de l'aigua no ha de superar el nivell màxim indicat al dipòsit.

2. INTRODUCCIÓ DEL PRODUCTE

2.1. VISIÓ GENERAL DEL PRODUCTE

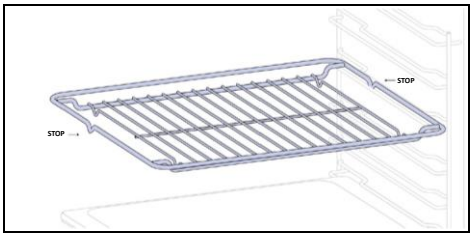


1. **Panell de control**
2. **Números de les posicions de les safates**
3. **Graelles**
4. **Safates**
5. **Coberta del ventilador**
6. **Porta del forn**
7. **Reixetes metàl·liques laterals** (si n'hi ha: només per a cavitats planes)
8. **Guies telescòpiques**
9. **Dipòsit d'aigua neta per al vapor**
10. **Número de sèrie i codi QR**

Escriviu aquí el número de sèrie per a futures consultes.

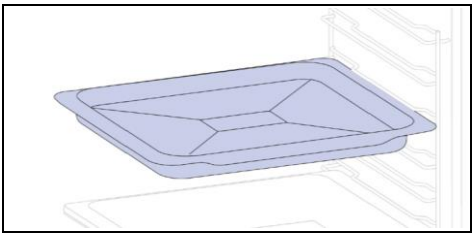
2.2. ACCESSORIS

Graella metàl·lica



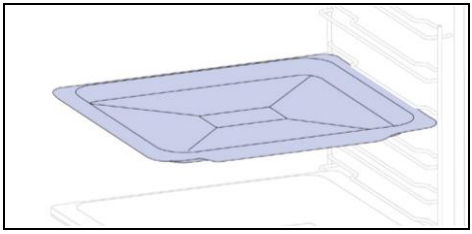
La graella metàl·lica del forn és extraïble i ajustable, sosté els estris de cuina i es pot col·locar a diferents altures segons les necessitats de cocció. No hi poseu el menjar directamente a sobre; en comptes d'això, feu servir paper de forn o safates de forn adequades.

Safata fonda



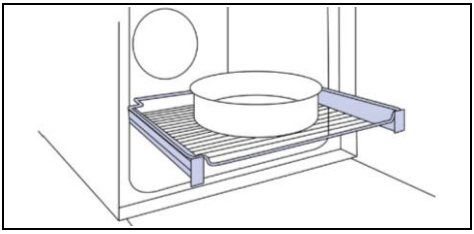
La safata fonda és ideal per a receptes amb líquids afegits o capes, com ara guisats o rostits. La seva profunditat està dissenyada específicament per garantir la consistència desitjada dels aliments que s'hi preparen.

Safata de forn (només si n'hi ha*)



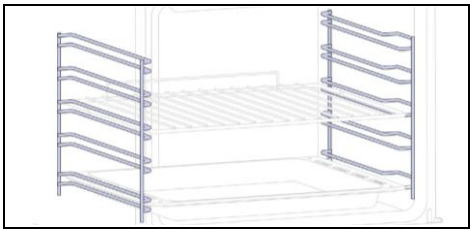
És un accessori versàtil, ideal per coure diversos plats, des de galetes i productes de pastisseria fins a verdures i carns. Si es posa a sota d'una graella, la safata de degoteig recull eficaçment els sucs i els greixos dels aliments cuinats a la graella.

Guies telescòpiques (només si n'hi ha*)



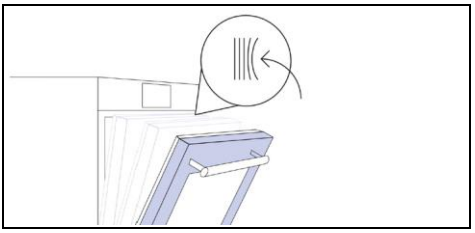
Les guies telescòpiques del forn es poden estendre i faciliten la col·locació i la retirada dels estris sense haver d'introduir les mans fins al fons d'un forn calent. Milloren la seguretat i l'estabilitat, i es poden ajustar a diferents nivells.

Reixetes metàl·liques laterals (només si n'hi ha*)



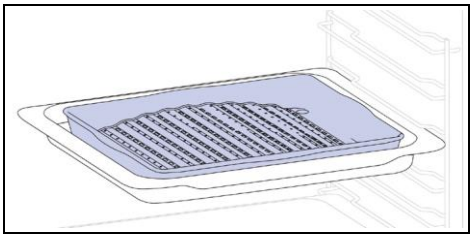
Situats a banda i banda de la cavitat del forn, els suports laterals serveixen per col·locar-hi les safates de forn i les graelles durant la cocció.

Frontisses de tancament suau/d'obertura suau (només si n'hi ha*)



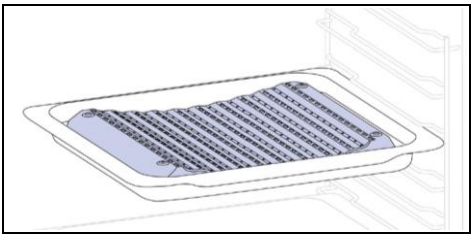
Les frontisses d'obertura i tancament suaus controlen el moviment de la porta i garanteixen un moviment suau, cosa que evita que es tanqui de cop.

Safata H-LAB – mode BBQ (només si n'hi ha*)



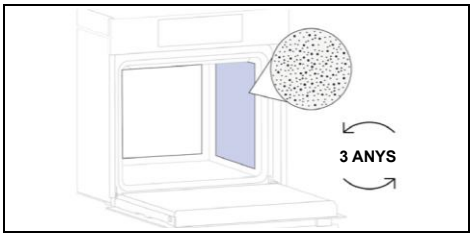
La forma convexa és adequada per cuinar a la graella al forn a una temperatura elevada (220°) i permet obtenir un resultat de barbacoa fins i tot a casa, amb poc fum, gràcies al drenatge dels greixos cap al fons de la safata.

Safata H-LAB – mode STEAM (només si n'hi ha*)

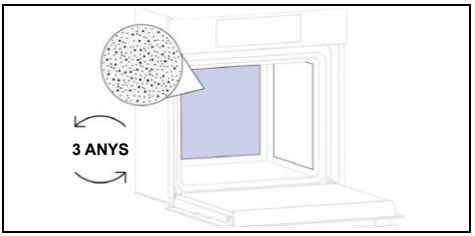


La forma còncava permet que la humitat generada durant la cocció circuli correctament i manté un nivell elevat d'humitat als aliments. Segons la quantitat d'aigua introduïda a la safata, s'obtindrà una cocció més seca o més "humida".

Panells catalítics (només si n'hi ha*)

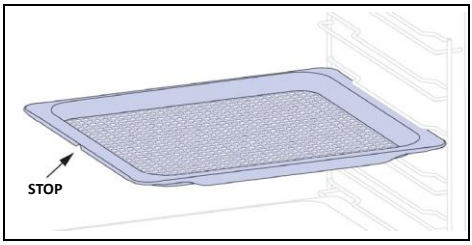


Coberta del ventilador catalític (només si n'hi ha*)



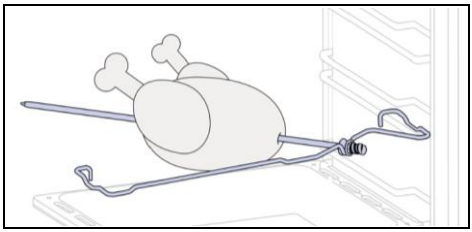
Panells especials recoberts d'esmalt, fets amb una estructura microporosa per convertir el greix en elements gasosos fàcils d'eliminar. Substituïu-los després de 3 anys d'ús (amb 2 o 3 cicles de cocció per setmana).

Safata AirFry (només si n'hi ha*)



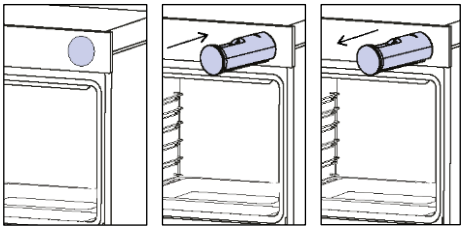
La safata AirFry garanteix que l'aire calent arribi als aliments de manera uniforme des de totes les direccions, de manera que quedin més cruixents per fora i tendres per dins. Opcionalment, es pot posar una safata de forn a L1 per recollir sucs o arrebossats.

Ast giratori (només si n'hi ha*)



L'ast giratori funciona conjuntament amb l'element calefactor superior i, en girar, permet cuinar els aliments de manera homogènia. És més adequat per a aliments de mida mitjana. Ideal per redescobrir el gust del rostit tradicional.

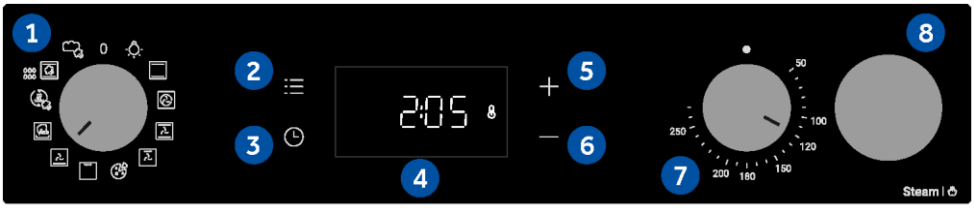
Dipòsit de vapor



El dipòsit de vapor és un calaix que es pot omplir amb l'aigua necessària per dur a terme programes de cocció i neteja amb vapor.

CA: No poseu aliments directament sobre la graella del forn. Feu servir sempre paper de forn i/o safates o recipients de forn adequats.

2.3. PANELL DE CONTROL



Dades de baix consum d'energia segons el Reglament (UE) 2023/826 de la Comissió.
Consum d'energia del producte en mode d'espera amb informació o visualització d'estat: 0,8 W
Període després del qual l'equip entra automàticament en mode d'espera amb informació o visualització d'estat: 20 min

L'ordre de les funcions pot variar segons el model.

1. Selector de funcions
2. Menú principal
3. Temporitzador
4. Pantalla led
5. Botó amb el signe més (+)
6. Botó menys (-)
7. Selector de temperatura
8. Dipòsit de vapor

FUNCIONS PRINCIPALS

La pantalla té 3 funcions principals:

Símbol	Funció	Descripció
	Menú principal	Pitgeu una vegada per activar el bloqueig infantil, dues vegades per accedir a l'hora del dia, tres vegades per al volum de l'alarma i quatre vegades per al mode d'ajust de la brillantor.
	Menú del temporitzador	Pitgeu una vegada per a la durada de la cocció i dues vegades per a l'avisador de minuts
+ −	**+/-**	Pitgeu aquests botons per augmentar/disminuir els valors o per activar/desactivar una funció en els modes d'ajust. Mantingueu pitjat + durant 5 segons per activar l'hora del dia a la pantalla.

3. ABANS DE COMENÇAR

3.1. INFORMACIÓ INICIAL

Quan enceneu el forn per primera vegada, és possible que noteu una mica de fum. No us preocupeu, només espereu que el fum s'esvaeixi abans de fer servir el forn.

Com funciona la llum

La cavitat del forn s'il·lumina amb una o més bombetes, que normalment s'encenen cada vegada que s'inicia una funció de cocció.

Com funciona el ventilador de refrigeració

El ventilador de refrigeració s'encarrega de dissipar la calor i evita que el forn i el seu entorn s'escalfin massa, alhora que protegeix els aparells de la cuina dels efectes de les temperatures elevades. Funciona durant el cicle de cocció i després, segons la temperatura interna del forn.
Quan el ventilador de refrigeració està en funcionament, normalment genera un brunzit suau o un lleu soroll de gir. També podeu notar un flux d'aire calent que surt de l'espai entre la porta del forn i el panell de control.

3.2. PRIMER ÚS

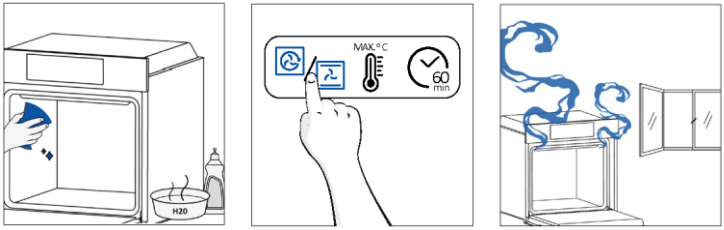
Quan s'encén l'aparell per primera vegada, el primer pas és configurar l'hora del dia.

- **AJUSTAMENT DE L'HORA:** La pantalla mostrarà "OFF". Pitgeu "+" per ajustar l'hora actual. Espereu 5 segons per confirmar.



3.3. NETEJA PRELIMINAR

Netegeu el forn abans de fer-lo servir per primera vegada. Netegeu les superfícies externes amb un drap suau i humit. Renteu tots els accessoris i netegeu l'interior del forn amb una solució d'aigua calenta i detergent líquid. Poseu el forn buit a la temperatura màxima i deixeu-lo encès durant aproximadament 1 hora. Això eliminarà qualsevol olor persistent de producte nou.

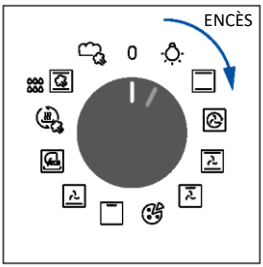


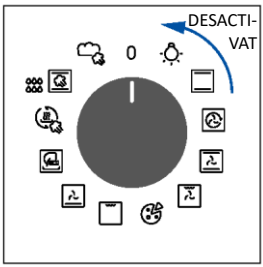
4. FUNCIONAMENT DEL PRODUCTE

4.1. COM FUNCIONA EL PRODUCTE

ENCENDRE/APAGAR EL FORN

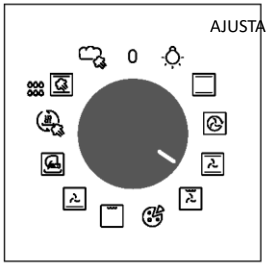
Per engegar el forn, gireu el selector de funcions (en sentit horari/antihorari) i seleccioneu un programa. Per apagar-lo, poseu el selector de funcions a la posició “0”.

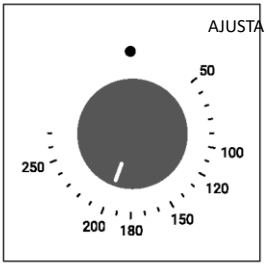




CONFIGURACIÓ DEL PROGRAMA DE COCCIÓ

Gireu el selector de funcions per seleccionar el programa desitjat i gireu el selector de temperatura per ajustar la temperatura.





MENÚ PRINCIPAL

Accediu al menú principal pitjant . Per navegar-hi, toqueu tantes vegades com calgui per accedir als ajustos següents:

BLOQUEIG DE TECLES

Aquesta funció permet bloquejar la pantalla per evitar qualsevol ús no desitjat per part de menors.
Per activar el bloqueig de la pantalla, pitgeu "Main menu" (Menú principal) una vegada i, a continuació, pitgeu "+" per confirmar la funció.
Per desactivar el bloqueig, pitgeu "Main menu" (Menú principal) i, a continuació, pitgeu "-".

Activeu



Desactiveu



NOTA:

Mode de bloqueig de tecles: Si el bloqueig està actiu i el selector de funcions es troba en una posició diferent de "0", els únics que no funcionaran seran els botons de la pantalla fins que es desactivi el bloqueig. Si el selector de funcions canvia de posició, el producte funcionarà d'acord amb el programa seleccionat.

AJUST DEL RELLOTGE

Permet canviar l'hora del dia.
Pitgeu per entrar al menú principal. Toqueu tantes vegades (x2) com calgui per seleccionar "Hora del dia". A continuació, feu servir "+/-" per ajustar el valor. Per confirmar, espereu 5 segons o pitgeu Main menu (Menú principal) una vegada.

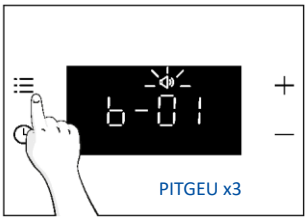


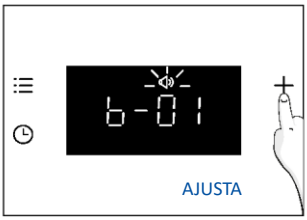
NOTA: el forn està configurat per defecte en el mode "24h". Per canviar al mode "12h", mantingueu pitjat "+" durant 5 segons amb el forn en espera. Feu el mateix per tornar al mode "24h".

VOLUM DE L'ALARMA

Permet canviar el volum del to d'advertència.

Pitgeu ☰ per entrar al menú principal. Toqueu tantes vegades (x3) com calgui per seleccionar "Alarm volume" (Volum de l'alarma). A la pantalla apareixerà "b-01". Els números representen el nivell d'intensitat del so, que es pot modificar amb "+/-". Per confirmar, espereu 5 segons o pitgeu el menú ☰ una vegada.



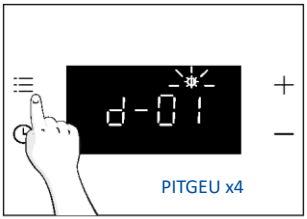


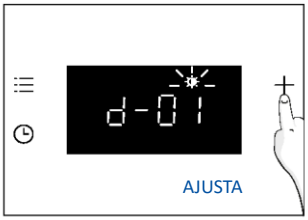


BRILLANTOR DE LA PANTALLA

Permet canviar la brillantor de la pantalla del forn.

Pitgeu ☰ per entrar al menú principal. Toqueu tantes vegades (x4) com calgui per seleccionar "Display brightness" (Brillantor de la pantalla). A la pantalla apareixerà "d-01". Els números representen el nivell de brillantor, que es pot modificar amb "+/-". Per confirmar, espereu 5 segons o pitgeu el menú ☰ una vegada.







MENÚ DEL TEMPORITZADOR

Accediu al menú Temporitzador pitjant . Per navegar-hi, toqueu tantes vegades com calgui per accedir als ajustos següents:

DURADA DE LA COCCIÓ

Permet preestablir el temps de cocció necessari per a la recepta escollida.

ACTIVACIÓ: pitgeu per entrar al menú Temporitzador. A continuació, feu servir "+/-" per ajustar el valor. Per confirmar, espereu 5 segons o pitgeu "Timer menu" (Menú del temporitzador).







El compte enrere comença quan s'activa el temporitzador. Durant la fase de cocció es pot canviar el valor de la durada entrant al mode "Cooking duration" (Durada de la cocció) i fent servir "+/-". Quan hagi transcorregut el temps, la pantalla mostrarà "End" (Fi).

Per aturar la durada de la cocció, manteniu pitjat el botó del temporitzador durant 3 segons o reinicieu el valor del temporitzador amb "-".

Quan acabi la cocció:

1. Apareix "End" (Fi) a la pantalla i, si no es cancel·la, sonarà un to d'advertència durant 30 segons.
2. Pitgeu el botó "Timer" (Temporitzador) per cancel·lar el senyal acústic. "End" (Fi) desapareixerà de la pantalla i, en comptes d'això, es mostrarà l'hora actual.

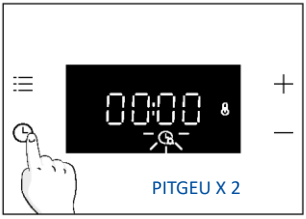
ADVERTÈNCIA: El forn ara està en mode manual. La funció del forn i el commutador del termòstat també s'han d'apagar; en cas contrari, el forn continuarà escalfant.

NOTA: El senyal acústic se silenciarà si es pitja qualsevol botó que no sigui Timer (Temporitzador) ; "End" (Fi) continuarà visible a la pantalla i el forn no es podrà fer servir.

AVISADOR DE MINUTS

Permet fer servir el forn com a despertador.

ACTIVACIÓ: pitgeu per entrar al menú Temporitzador. Toqueu tantes vegades (x2) com calgui per seleccionar “Minute minder” (Avisador de minuts). A continuació, feu servir “+/-” per ajustar el valor. Per confirmar, espereu 5 segons o pitgeu “Timer menu” (Menú del temporitzador).







Quan s’hagi completat el compte enrere:

1. La icona Alarm (Alarma) parpelleja a la pantalla i, si no es cancel·la, sona un senyal acústic durant 30 segons.
2. Pitgeu qualsevol tecla per cancel·lar el to de l’alarma. A la pantalla es mostrarà l’hora actual. El forn continuarà funcionant fins que el selector esquerre es giri a la posició 0.

Per aturar el temporitzador, mantingueu pitjat el botó del temporitzador durant 3 segons o reinicieu el valor amb “-”.

INDICACIÓ D’ESTAT DEL COMMUTADOR DEL FORN

Selector de temperatura:

Sempre que la temperatura del forn sigui inferior a la configurada, la icona (Termòstat encès) apareix a la pantalla.

4.2. FUNCIONS DE COCCIÓ

4.2.1. FUNCIONS ESTÀNDARD

NOTA: Per a les funcions que requereixen preescalfament, assegureu-vos que s'hagin tret tots els accessoris durant aquesta fase. Seguiu les instruccions de la taula següent pel que fa al preescalfament.
"Sí" significa que cal preescalfar; "NO" significa que no es recomana preescalfar i que els aliments s'han d'introduir amb el forn fred.

Símbol	Funció	Posició de nivell suggerida	Preescal-fament	Suggeriments
	Llum			
	*Convencional	L2/L3	SÍ	IDEAL PER A: pastissos, pans, galetes i quiches en un sol nivell, fent servir els elements cale-factors superior i inferior.
	Multinivell	L4 (una safata) L2+L5 (dues safates) L2+L4+L6 (tres safates)	SÍ	IDEAL PER A: pastissos, galetes i pizzes en un o més nivells. Ideal per cuinar diferents aliments.
	Amb ventilador	L2/L3/L4	SÍ	IDEAL PER A: pollastre sencer, trossos de pollastre, verdures i productes de pastisseria en un sol nivell, fent servir una combinació de vapor i aire calent.
	Grill + ventilador	L4/L5	SÍ	IDEAL PER A: trossos sencers de carn (rostits) o aliments gratinats. Feu-lo servir amb la porta tancada. Feu lliscar la safata de degoteig sota la graella per recollir els sucs. Si cal, gireu el menjar a la meitat de la cocció.
	Pizza	L2/L3	SÍ	IDEAL PER A: tot tipus de pizza, amb el forn preescalfat o sense preescalfar.
	**Grill	L6 per a aliments prims L4 per a aliments més gruixuts	NO	IDEAL PER A: grans quantitats de salsitxes, bistecs i pa torrat. Tota la zona situada sota l'element del grill s'escalfa. Feu-lo servir amb la porta tancada. Gireu el menjar a dos terços del temps de cocció (si cal).
	Inferior + ventilador	L3/L4	NO	IDEAL PER A: pastissos, quiches i pizzes fines, fent servir el ventilador i l'escalfament inferior. Ajuda a coure la part superior amb calor irradiada indirectament.
	*ECO	L3/L4	NO	IDEAL PER A: cuinar trossos de pollastre, trossos sencers de carn, peix o gratinar. Feu lliscar la safata de degoteig sota la graella per recollir els sucs. Si cal, gireu el menjar a la meitat de la cocció. Aquesta funció permet estalviar energia durant la cocció i manté els aliments humits i tendres. NOTA: Un cop ajustada la temperatura desitjada, no la reduïu en aquesta funció fins que s'hagi completat el preescalfa-ment.

	Regeneració	L3/L4	NO	Aquesta funció està dissenyada per reescalfar plats preparats i productes de forn perquè es puguin servir com acabats de fer sense perdre qualitat. La funció de regeneració assistida per vapor evita l'assecatge de la superfície. La calor es distribueix suaument i uniformement i conserva el sabor i l'aroma originals dels aliments com si estiguessin acabats de preparar.
	Vapor°	L3/L4	NO	IDEAL PER A: verdures, pastissos, galetes, arròs, carns, peix i aus en un sol nivell fent servir calefacció superior i inferior amb vapor assistit. La combinació de vapor i calor proporciona una textura tendra amb una superfície cruixent. Aquesta funció també és ideal per cuinar a baixa temperatura i permet obtenir rostits tendres, sucosos i cuits de manera uniforme.
	Pa	L3/L4	NO	IDEAL PER A: preparar diferents tipus de pa com ara pa integral, ciabatta i baguets. Gràcies a la combinació especial de vapor i calor, el pa assoleix resultats de qualitat professional, amb una textura molt cruixent, un color intens i una crosta brillant.

* Provat d'acord amb la norma EN 60350-1 a l'efecte de la declaració del consum d'energia i de la classe energètica.
**Feu-lo servir amb la porta tancada.

5. GUIA DE COCCIÓ

5.1. TAULA GENERAL DE COCCIÓ

NOTA: Per cuinar pastissos, quiches i altres receptes que requereixin un motlle o un recipient en 2 nivells, col·loqueu-los esglaonats: la safata superior al costat esquerre i la safata inferior al costat dret.

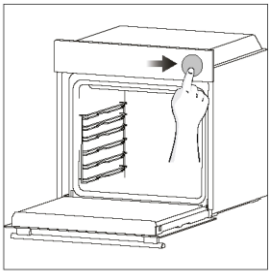
Categoria	Recepta	Nombre de nivells	Programa de cocció	T °C	Prees-calfa-ment	Accessori de cocció	Posició de la safata	Temps de cocció després del preescalfament* (min)
Dolços	Pastissos petits / magdalenes	1	Convencional Multinivell Amb ventilador	170 °C 155 °C 140 °C	Y	Safata fonda	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Multinivell	150 °C		Safata fonda + safates de forn	L2+L5	35-45
		3	Multinivell	145 °C		Safates de forn	L2+L4+L6	40-50
	Pa de pessic (26 cm Ø)	1	Convencional Multinivell Amb ventilador	160 °C 160 °C 150 °C	Y	Graella metàl·lica + motlle de pastís	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Multinivell	150 °C		Graelles metàl·liques + motlle de pastís	L1+L4	40-50
	Galetes / galetes de mantega	1	Convencional Multinivell Amb ventilador	150 °C 150 °C 130 °C	Y	Safata fonda	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Multinivell	140 °C		Safata fonda + safates de forn	L2+L5	50-60
	Chouquettes	1	Convencional	190 °C	Y	Safata fonda	L3	25-35
		2	Multinivell	170 °C		Safata fonda	L2+L5	35-45
	Pudding de Yorkshire	1	Convencional	200 °C	Y	Safata fonda	L3	20-30
	Merengues	1	Multinivell	90 °C	Y	Safata fonda	L4	80-100
	Macarró	1	Convencional	150 °C	Y	Safata fonda	L3	15-20
	Pastís de poma	1	Convencional	170 °C	Y	Graella metàl·lica + motlle de pastís	L2	70-80
		1	Amb ventilador	150 °C	Y	Graella metàl·lica + motlle de pastís	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Convencional	170 °C	Y	Graella metàl·lica + motlle de pastís	L4	60-70
	Pastissos	2	Part inferior + ventilador	180 °C	N	Graella metàl·lica + motlle de pastís	L3	30-40
	Suflé de xocolata	1	Convencional	200 °C	Y	Safata + motlles més profunds	L3	10-15
	Pastís de formatge	1	Convencional	150 °C	Y	Graella metàl·lica + motlle de pastís	L2	50-65
	Croissants congelats	1	Convencional	180 °C	Y	Safata fonda	L3	20-25
		2	Multinivell	180 °C		Safata fonda	L2+L5	25-35
		3	Multinivell	160 °C		Safata fonda	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, congelat	1	Convencional	200 °C	Y	Safata fonda	L3	30-45

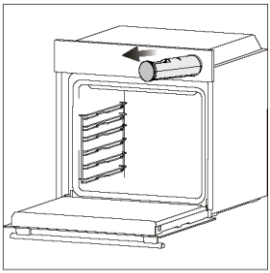
Categoria	Recepta	Nombre de nivells	Programa de cocció	T °C	Prees-calfa-ment	Accessori de cocció	Posició de la safata	Temps de cocció després del preescalfament* (min)
Pans i pa pla	Pa torrat	1	Grill	Màx.	N	Graella metàl·lica	L6	8-10
	Focaccia	1	Convencional	200 °C	Y	Safata fonda	L3	25-35
	Pa sencer	1	Convencional	200 °C	Y	Safata fonda	L3	30-50
Pastissos salats i guisats	Pastissos salats / Quiches (26 cm Ø)	1	Convencional	200 °C	Y	graella metàl·lica + motlle per a quiche	L1 o L2	30-50
		2	Multinivell	180 °C		graella metàl·lica + motlle per a quiche	L1+L4	50-70
	Suflé de formatge	1	Convencional	200 °C	Y	Safata fonda	L3	20-30
	Lasanya, fresca	1	Convencional	200 °C	Y	Graella metàl·lica + plat apte per al forn	L3	30-45
	Lasanya, congelada	1	Convencional	180 °C	Y	Graella metàl·lica + plat apte per al forn	L3	35-50
	Canelons frescos	1	Convencional	200 °C	Y	Graella metàl·lica + plat apte per al forn	L3	35-50
	Pasta al forn	1	ECO	200 °C	N	Graella metàl·lica + plat apte per al forn	L4	25-35
Pizza	Pizza fresca (Safata)	1	Convencional	230 °C	Y	Safata fonda	L2 o L3	15-25
		1	Pizza	230 °C	N	Safata fonda	L2 o L3	25-35
		2	Multinivell	180 °C	Y	Safates de forn més profundes	L2+L5	30-40
	Pizza fresca (rodona)	1	Convencional	Màx.	Y	Safata de forn	L2 o L3	8-15
		1	Pizza	Màx.	N	Safata de forn	L2 o L3	10-25
		2	Multinivell	180 °C	Y	Més profund + Safates de forn	L2+L5	30-40
	Pizza congelada	1	Multinivell	220 °C	N	Safata AirFry***	L4	15-25
		2	Multinivell	200 °C	Y	Graelles metàl·liques	L2+L5	15-20
		3	Multinivell	180 °C		Graelles metàl·liques	L2+L4+L6	15-25
Carn i aus de corral	Pollastre sencer rostit** (1-1,5 kg)	1	ECO	220 °C	N	Graella metàl·lica Col·loqueu la safata més profunda a L1	L3	50-70
		1	Amb ventilador	200 °C	Y	Safata fonda	L2	45-60
	Cuixes de pollastre	1	Multinivell	220 °C	N	Safata AirFry***	L4	35-45
		1	Amb ventilador	190 °C	Y	Safata fonda	L3	30-50
	Ànec rostit**	1	ECO	220 °C	N	Graella metàl·lica Col·loqueu la safata més profunda a L1	L3	50-70
	Nuggets congelats 600-800	1	Multinivell	190 °C	N	Safata AirFry***	L4	20-30
	Gall dindi rostit**	1	ECO	220 °C	N	Graella metàl·lica + plat apte per al forn	L3	50-70
		1	Amb ventilador	200 °C	Y	Safata fonda	L2	45-60
	Costelles de porc (1000-1200 g)	1	Convencional	200 °C	Y	Graella metàl·lica + plat apte per al forn	L3	80-100

Categoria	Recepta	Nombre de nivells	Programa de cocció	T °C	Prees-calfa-ment	Accessori de cocció	Posició de la safata	Temps de cocció després del preescalfament* (min)
Carn i aus de corral	Salsitxes**	1	Grill	230 °C	N	Graella metàl·lica Col·loqueu la safata més profunda a L1	L4	30-40
	Rosbif (500 g)	1	Convencional	220 °C	Y	Safata de forn	L3	20-40
	Pastís de carn (1000-1500 g)	1	Convencional	180 °C	Y	Safata de forn	L3	40-50
	Pollastre rostit amb patates	1	ECO	220 °C	N	Safata fonda	L4	55-75
		1	Amb ventilador	200 °C	Y	Safata fonda	L2 o L3	50-60
Peix i marisc	Marisc a la brasa	1	Grill	220 °C	N	Graella metàl·lica	L4	15-30
	Palets de peix congelats	1	Multinivell	200 °C	N	Safata AirFry***	L4	20-25
	Filet de peix	1	Convencional	170 °C	Y	Safata fonda	L3	10-25
	Peix al forn	1	ECO	200 °C	N	Graella metàl·lica Col·loqueu la safata de forn a L1	L4	20-30
Verdures	Gratinat de verdures	1	ECO	200 °C	N	Graella metàl·lica + plat apte per al forn	L4	25-35
	Patates fregides congelades (300-500 g)	1	Multinivell	200 °C	N	Safata AirFry***	L4	30-40
	Patates congelades en quarts (400-600 g)	1	Multinivell	200 °C	N	Safata AirFry***	L4	25-35
	Gratinat de patata	1	ECO	200 °C	N	Graella metàl·lica + plat apte per al forn	L4	25-35
	Patates rostides	1	Convencional	200 °C	Y	Safata fonda	L4	50-60
		1	Amb ventilador	180 °C	Y	Safata fonda	L4	20-30

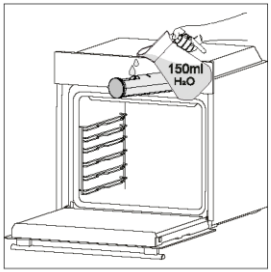
Els temps de cocció poden variar segons la recepta i els ingredients emprats.
*si cal preescalfar
** Si cal, gireu el menjar a la meitat de la cocció.
*** depèn del model de forn

5.2. COM FER SERVIR EL DIPÒSIT DE VAPOR AMB ELS PROGRAMES DE COCCIÓ AL VAPOR

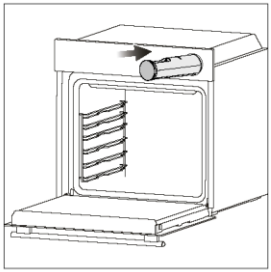


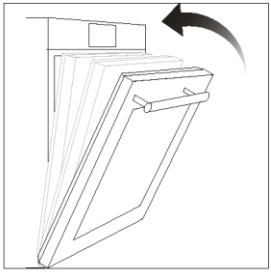


1. Pitgeu lleugerament el dipòsit de vapor per obrir-lo.



2. Afegiu aigua potable (150 ml) al dipòsit de vapor amb una gerra o directament de l'aixeta. No supereu el nivell màxim d'aigua indicat a l'interior del dipòsit.





3. Empenyeu el dipòsit de vapor per tancar-lo, poseu els aliments dins del forn i tanqueu-ne la porta.



4. Seleccioneu la funció de vapor i configureu la temperatura per començar a cuinar. Després de seleccionar un programa de vapor, la interfície d'usuari us recordarà que afegiu aigua al dipòsit de vapor, encara que aquest pas ja s'hagi indicat anteriorment.

NOTA: si s'introdueix massa aigua, l'excés pot quedar al dipòsit de vapor; buideu-lo al final de la cocció.
NOTA: en cuinar amb vapor, al final de la cocció es pot observar aigua residual o de condensació al fons de la cavitat.

5.3. TAULA DE SABORS FRESCOS*

La taula de sabors frescos indica els ajustos recomanats per als programes de cocció al vapor. Aquesta taula permet cuinar una varietat de receptes sense preescalfar el forn. Els temps de cocció reals poden variar segons la recepta, els ingredients i la quantitat d'aliment.

Recepta	Nombre de racions	Programa de cocció	T °C	Accessori de cocció	Posició de la safata	Temps de cocció (min)
Pa blanc	500-1000 g	Pa	180	Safata profunda	L3	30-40
Panets	6-8 unitats	Pa	180	Safata profunda	L3	25-35
Pa integral	400-600 g	Pa	170	Safata profunda	L3	20-35
Pa de sègol	500-1000 g	Pa	170	Graella + motlle	L3	30-45
Baguet	400-500 g	Pa	180	Safata profunda	L3	25-35
Ciabatta	6-8 un.	Pa	180	Safata profunda	L3	25-35
Bagels	6-8 un.	Pa	160	Safata profunda	L2	30-40
Pa de sandvitx	5-10 unitats.	Pa	160	Safata profunda	L3	15-25
Brioix	6-8 un.	Pa	160	Safata profunda	L3	20-30
Focaccia	1000-1200 g	Pa	160	Safata profunda	L3	30-40
Filet de bou, al punt **	400-500 g	Vapor°	190	Graella metàl·lica + Safata de forn L2	L3	35-45
Filet de vedella, cuit a foc lent **	400-500 g	Vapor°	110	Graella metàl·lica + Safata de forn L2	L3	40-50
Wellington de vedella	1000-1500 g	Vapor°	200	Safata profunda	L3	40-50
Pastís de carn	1000-1500 g	Vapor°	200	Safata profunda	L3	40-50
Rostit de porc **	1000-1500 g	Vapor°	190	Graella metàl·lica + Safata de forn L2	L3	60-70
Rostit de porc, cuit a foc lent **	1000-1500 g	Vapor°	110	Graella metàl·lica + Safata de forn L2	L3	80-100
Carré de xai	800-1000 g	Vapor°	190	Safata profunda	L3	60-80
Cuixa de xai	1500-2000 g	Vapor°	200	Safata profunda	L3	80-100
Pit de pollastre	300-500 g	Vapor°	220	Safata profunda	L3	20-30
Cuixetes de pollastre	1000 g (aprox. 10 unitats)	Vapor°	220	Graella metàl·lica + Safata de forn L2	L3	40-50
Filet de salmó	600 g (aprox. 4 unitats)	Vapor°	150	Safata profunda	L2	15-25
Filet de salmó, cuit a foc lent	600 g (aprox. 4 unitats)	Vapor°	110	Safata profunda	L2	25-35
Filet de llobarro	500 g (aprox. 4 unitats)	Vapor°	150	Safata profunda	L3	10-25
Filet de llobarro, cuit a foc lent	500 g (aprox. 4 unitats)	Vapor°	110	Safata profunda	L3	20-30
Orada	500-700 g	Vapor°	160	Safata profunda	L3	30-40

Recepta	Nombre de racions	Programa de cocció	T °C	Accessori de cocció	Posició de la safata	Temps de cocció (min)
Pastissos petits/ Magdalenes	10-20 unitats.	Vapor°	170	Safata profunda	L3	35-45
Pastís de fruita confitada, cuit a foc lent	1000-1500 g	Vapor°	140	Graella metàl·lica + motlle	L3	60-80
Pastís de formatge	1000-1500 g	Vapor°	140	Graella metàl·lica + motlle	L2	60-80
Croissant congelat	4-6 un.	Vapor°	200	Safata profunda	L3	20-30
Barreja de verdures	1000-1500 g	Vapor°	220	Safata profunda	L3	50-60
Patates rostides, tallades per la meitat	500-1000 g	Vapor°	210	Safata profunda	L3	50-60
Albergínies, tallades per la meitat	400-500 g	Vapor°	210	Safata profunda	L3	30-45
Coliflors	400-500 g	Vapor°	210	Graella metàl·lica + Pyrex	L3	30-40
Fonoll	400-600 g	Vapor°	200	Graella metàl·lica + Pyrex	L3	45-55
Bastonets de pastanaga	250-500 g	Vapor°	200	Safata profunda	L3	35-45
Carabassa a daus	500-800 g	Vapor°	160	Safata profunda	L3	30-40
Bròquil	400-600 g	Vapor°	150	Safata profunda	L3	30-40
Flam de verdures	6 ramequins	Vapor°	200	Safata profunda	L3	30-40
Pizza	1 llesca (200-300 g)	Regeneració	110	Pyrex/safata de forn	L3	10-15
Focaccia	200-400 g	Regeneració	110	Safata profunda	L3	10-20
Panets	300-500 g	Regeneració	110	Safata profunda	L3	15-25
Rotllets de panet	200-500 g	Regeneració	110	Safata profunda	L3	10-20
Pasta	500-1000 g	Regeneració	120	Safata profunda	L3	20-30
Pastissos (magdalenes)	100-300 g	Regeneració	110	Safata profunda	L3	10-20
Lasanya	500-1000 g	Regeneració	140	Pyrex/safata de forn	L3	25-35
Plats cuinats en un sol recipient (guisats i verdures rostides)	400-700 g	Regeneració	120	Pyrex/safata de forn	L3	30-40

*Després de cuinar o regenerar alguns plats, és possible que quedi un excés d'aigua al fons de la cavitat o al dipòsit de vapor. Escorreu l'excés d'aigua dels dos compartiments abans de començar un nou cicle de cocció.
** Abans d'introduir la carn al forn, marqueu-la durant uns minuts per tots els costats en una paella calenta perquè es formi una crosta saborosa. Podeu fer servir sal i pebre acabat de moldre per condimentar la carn abans de marcar-la.

6. CURA I NETEJA

6.1. RECOMANACIONS GENERALS

Una neteja regular pot allargar la vida útil de l'aparell. Espereu que el forn es refredi abans de dur a terme la neteja manual.

- Després de cada ús del forn, una neteja mínima ajudarà a mantenir-lo perfectament net.
- No folreu les parets del forn amb paper d'alumini ni amb protectors d'un sol ús que es venen a les botigues. El paper d'alumini o qualsevol altra protecció en contacte directe amb l'esmalt calent es pot fondre i deteriorar l'esmalt interior.
- Per evitar que el forn s'embruti excessivament i les fortes olors de fum que en deriven, recomanem no fer-lo servir a temperatures molt altes. És millor allargar el temps de cocció i abaixar una mica la temperatura.
- A més dels accessoris subministrats amb el forn, us recomanem fer servir només plats i motlles de forn resistents a temperatures molt altes.

6.2. NETEJA DEL FORN

6.2.1. DINS DEL FORN: FUNCIONS DE NETEJA

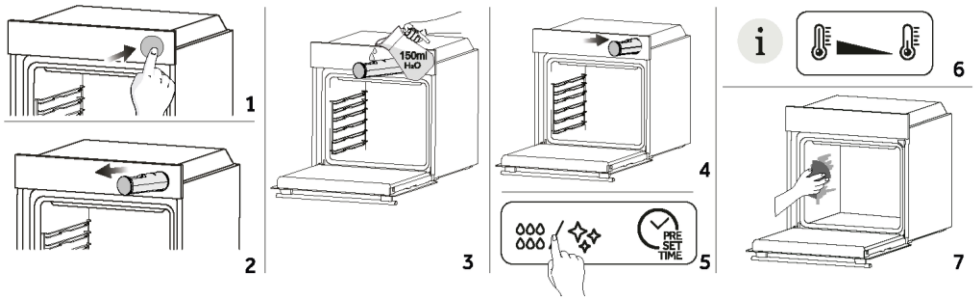
Neteja amb H_2O

La funció de neteja H_2O està dissenyada per eliminar sense esforç la brutícia lleugera i oferir una solució ràpida i respectuosa amb el medi ambient per netejar la cavitat del forn amb vapor.

Com funciona:

1. Aboqueu 150 ml d'aigua al dipòsit de vapor amb una gerra o directament de l'aixeta. No supereu el nivell màxim d'aigua indicat a l'interior del dipòsit.
2. Després d'activar la funció , la interfície d'usuari us recordarà que afegiu 150 ml d'aigua al dipòsit de vapor.
3. Gireu el selector de temperatura fins a "100 °C" i deixeu funcionar la funció durant 20 minuts.
4. Al final del procés de neteja, deixeu que el forn es refredi.
5. Quan l'aparell s'hagi refredat, netegeu les superfícies interiors del forn amb un drap. Els suports laterals es poden treure si cal.

⚠ **ADVERTÈNCIA**: Assegureu-vos que l'aparell estigui fred abans de tocar-lo. Cal anar amb compte amb totes les superfícies calentes, ja que hi ha risc de cremades. Feu servir aigua destil·lada o potable. Netegeu el compartiment de cocció i deixeu-lo assecar completament per evitar una possible corrosió.



Neteja catalítica (segons el model de forn)

Els panells catalítics recobreixen la cavitat del forn i us ofereixen el luxe de no haver de lluitar mai amb un forn brut.

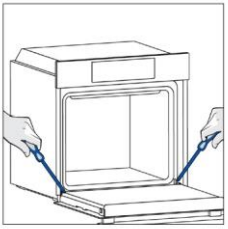
Els panells estan recoberts d'un esmalt especial amb una estructura microporosa capaç d'absorbir el greix de les esquitxades.

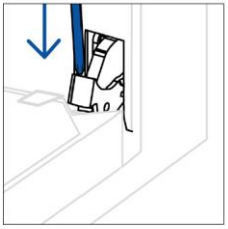
Mitjançant una reacció química catalítica, converteixen de manera eficient el greix absorbit en elements gasosos quan s'exposen a temperatures elevades.

Recomanació: Penseu a substituir els panells catalítics després d'aproximadament tres anys d'ús, sobretot si feu servir el forn durant dos o tres cicles de cocció per setmana. Això garanteix un rendiment i una neteja òptims.

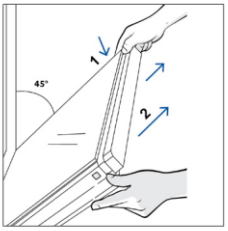
6.2.2. FORA DEL FORN: EXTRACCIÓ I NETEJA DE LA PORTA DE VIDRE

1. Col·loqueu la porta a 90°. Gireu les pestanyes de bloqueig de la frontissa cap a l'exterior del forn.

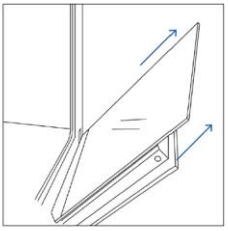




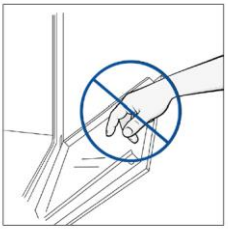
2. Col·loqueu la porta a 45°. Pitgeu alhora els dos botons situats als muntants laterals de la porta i estireu la coberta superior dels vidres cap a vosaltres per treure-la.



3. Traieu el vidre del forn amb molta cura, començant pel vidre interior. Durant el procediment, subjecteu fermament el vidre amb les dues mans i poseu-lo sobre una superfície plana encoixinada (per exemple, sobre una tela).



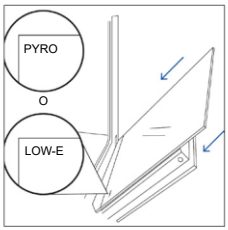
4. ⚠ **ADVERTÈNCIA**: El vidre exterior no és extraïble.



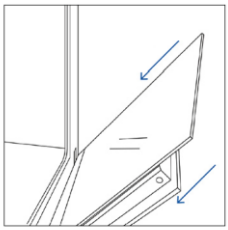
5. Netegeu el vidre amb un drap suau i productes de neteja adequats.



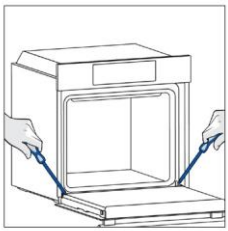
6. Introduïu els panells de vidre, assegurant-vos que l'etiqueta "LOW-E / PYRO" es pugui llegir correctament i estigui situada a la part inferior esquerra de la porta, a prop de la frontissa esquerra. D'aquesta manera, l'etiqueta impresa del primer vidre romandrà a la part interior de la porta.



7. Torneu a col·locar la coberta superior dels vidres de la porta empenyent-la cap a dins fins que sentiu que els dos botons laterals fan clic.



8. A continuació, torneu a posar la porta a 90° i gireu les pestanyes de bloqueig de la frontissa cap a dins, cap a l'interior del forn.





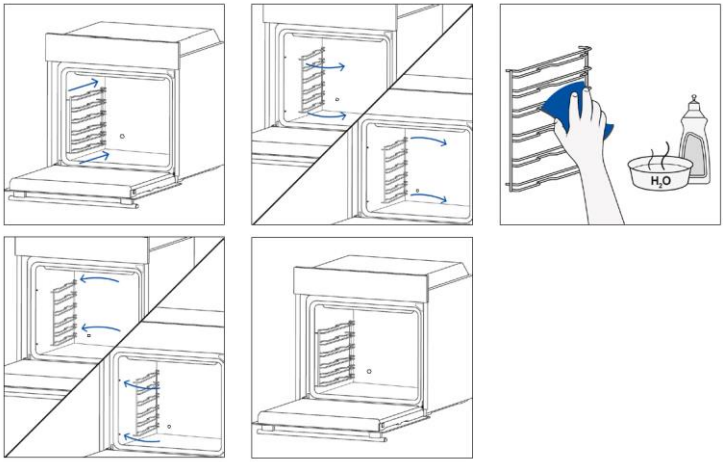
6.3. NETEJA DELS ACCESSORIS

Assegureu-vos de netejar bé els accessoris després de cada ús i eixugueu-los amb un drap. Si hi ha residus persistents, deixeu els accessoris en remull en una barreja d'aigua i sabó durant uns 30 minuts abans de tornar-los a rentar.

⚠ **ADVERTÈNCIA**: No feu servir mai detergents abrasius, fregalls metàl·lics ni objectes esmolats per netejar, ja que podrien danyar irreparablement les peces esmaltades. Feu servir només aigua, sabó o detergents a base de lleixiu (amoníac).

NETEJA DELS SUPORTS LATERALS:

1. Traieu els suports laterals estirant-los en la direcció de les fletxes.
2. Per netejar els suports laterals, poseu-los al rentaplats o feu servir una esponja humida i assegureu-vos que després quedin ben secs.
3. Després del procés de neteja, instal·leu els suports laterals en ordre invers.



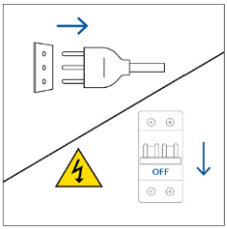
6.4. MANTENIMENT

SUBSTITUCIÓ DE COMPONENTS

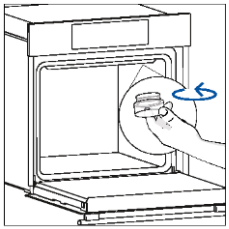
Canvi de la bombeta de la part superior:

1. Desconnecteu el forn de la xarxa elèctrica.
2. Traieu la coberta de vidre del llum.
3. Desmunteu la bombeta.
4. Substituïu la bombeta per una de nova del mateix tipus.
5. Torneu a col·locar la coberta de vidre del llum.
6. Torneu a connectar el forn a la xarxa elèctrica.

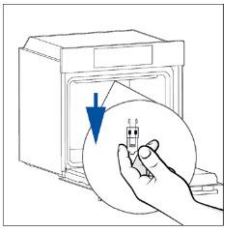
Pas 1



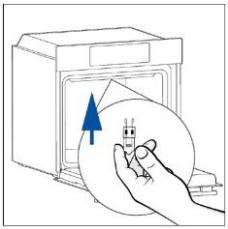
Pas 2



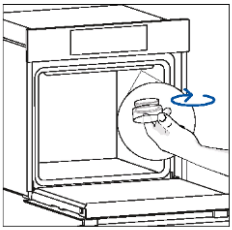
Pas 3



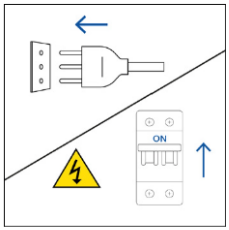
Pas 4

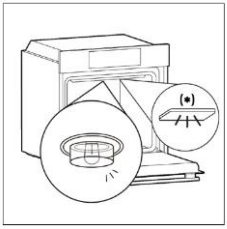


Pas 5



Pas 6





Aquest producte conté una o més fonts de llum de classe d'eficiència energètica G (llum)
* En cas de problemes amb aquest llum, poseu-vos en contacte amb el servei d'atenció al client.

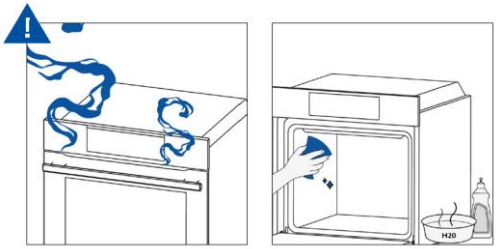
7. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Si durant l'ús del forn es produeix un error, la pantalla mostrarà el codi "ER" seguit de dos dígits que identificaran l'error.
Apagueu el forn i desendolleu-lo, espereu uns minuts i torneu-lo a connectar.
Si l'error desapareix, podeu reprendre l'ús del forn. Si l'error no desapareix, truqueu al servei d'atenció al client i comuniqueu el codi (ERXX) que apareix a la pantalla.

Error



Fum



8. PROTECCIÓ DEL MEDI AMBIENT I ELIMINACIÓ

8.1. ELIMINACIÓ DE L'APARELL



Aquest aparell està etiquetat d'acord amb la Directiva europea 2012/19/UE sobre residus d'aparells elèctrics i electrònics (RAEE). Els RAEE contenen substàncies contaminants (que poden tenir un efecte perjudicial en el medi ambient) i materials bàsics (que es poden tornar a fer servir). És important que els RAEE siguin sotmesos a tractaments específics per retirar i eliminar correctament els contaminants i recuperar tots els materials.

Les persones tenen un paper clau per evitar que els RAEE esdevinguin un problema ambiental; és essencial seguir unes quantes normes bàsiques:

– Els RAEE no s'han de tractar com a residus domèstics;
– Els RAEE s'han de portar als punts de recollida específics gestionats per l'ajuntament o per una empresa registrada.

En molts països, hi ha serveis de recollida a domicili de RAEE grans. Quan compreu un aparell nou, podeu tornar l'antic al venedor, que l'ha d'acceptar gratuïtament, sempre que sigui d'un tipus equivalent i tingui les mateixes funcions que l'aparell adquirit.

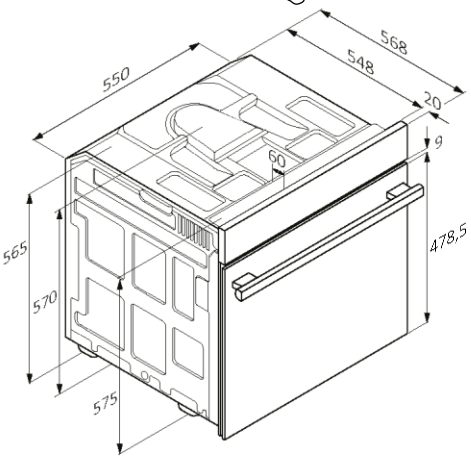
8.2. ESTALVI I RESPECTE DEL MEDI AMBIENT

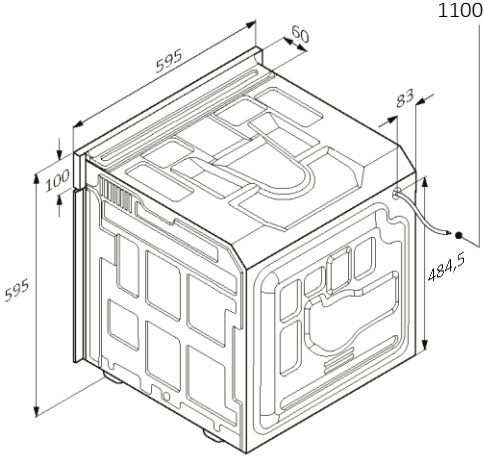
Sempre que sigui possible, eviteu preescalfar el forn i intenteu omplir-lo sempre.
Obriu la porta del forn tan poc com sigui possible, ja que la calor de la cavitat es dispersa cada vegada que s'obre.
Per estalviar energia de manera significativa, apagueu el forn entre 5 i 10 minuts abans del final previst del temps de cocció i aprofiteu la calor residual que continua generant.
Mantingueu les juntes netes i en bon estat per evitar la dispersió de calor fora de la cavitat. Si teniu un contracte elèctric amb tarifa horària, el programa de "cocció diferida" facilita l'estalvi d'energia, ja que desplaça l'inici de la cocció a la franja horària de tarifa reduïda.

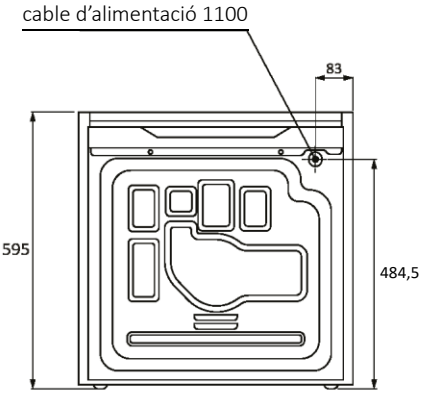
9. INSTAL·LACIÓ

Podeu veure el vídeo d'instal·lació
del producte escanejant el codi QR

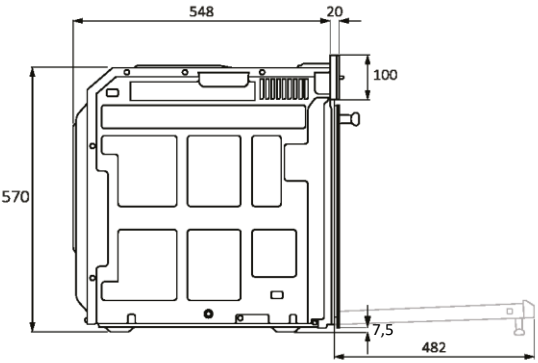
o fent clic en aquest **enllaç**





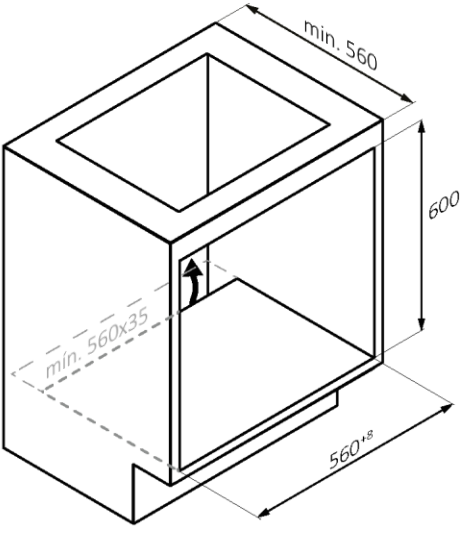


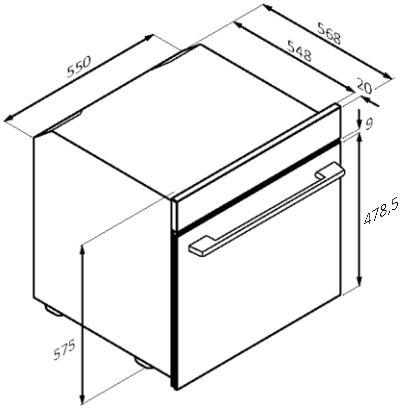
Vista posterior

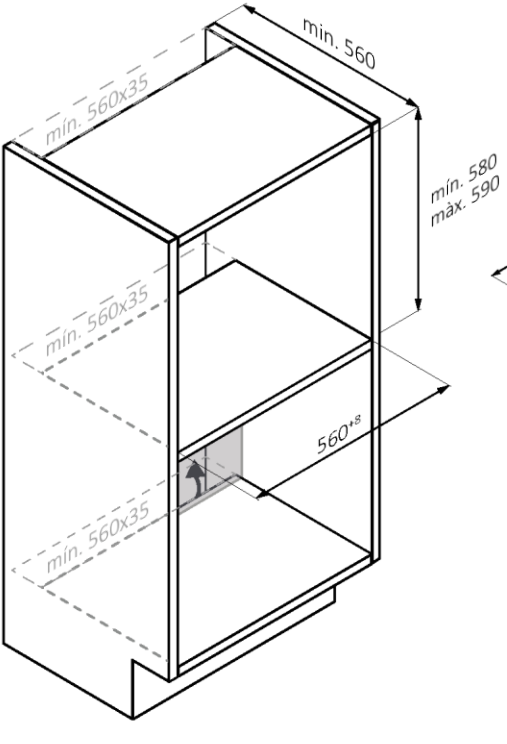


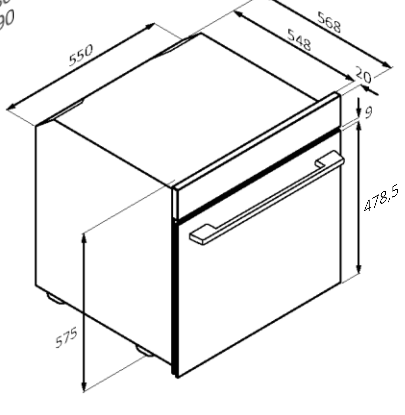
Vista lateral

mm

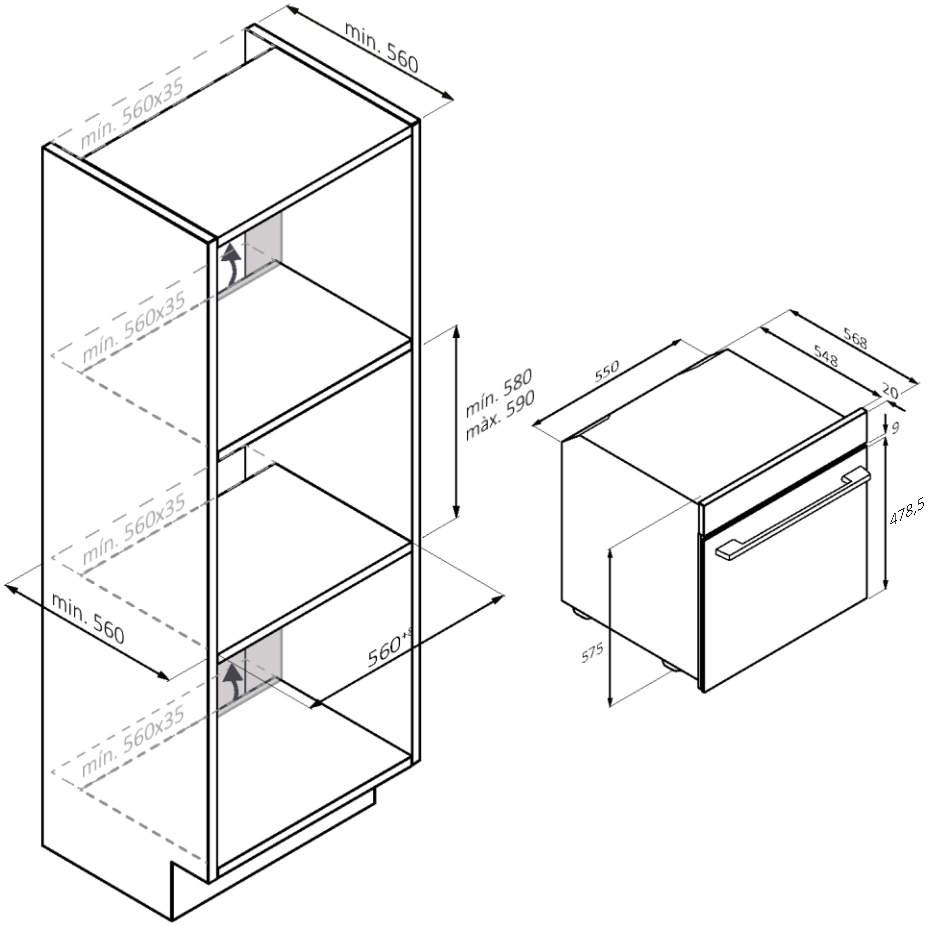

min. 560
600
min. 560x35
560*8


568
548
550
20
9
478,5
575

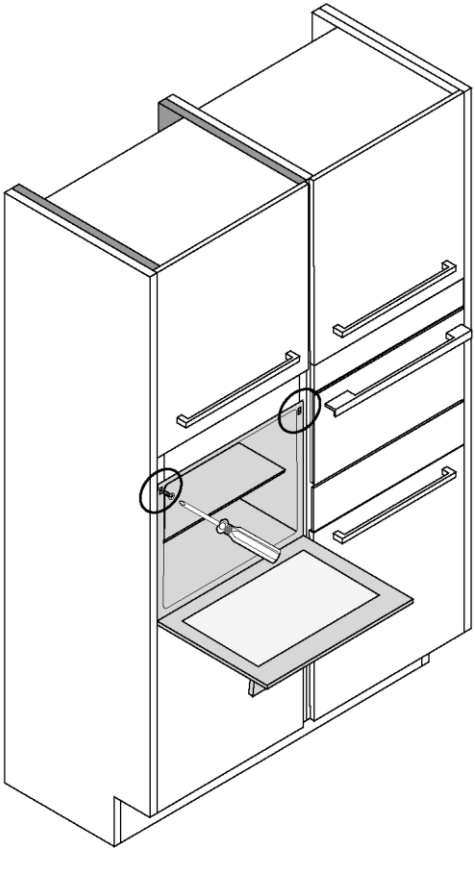

min. 560
min. 560x35
min. 580
màx. 590
min. 560x35
560*8
min. 560x35

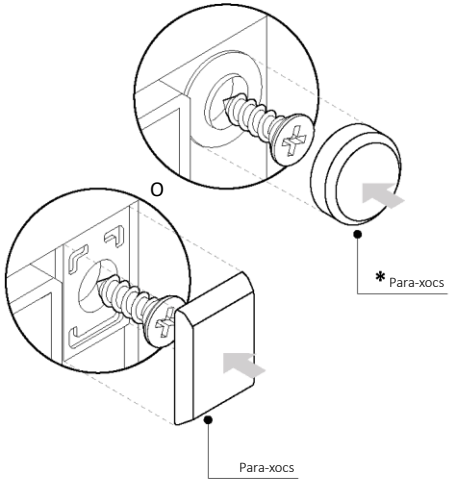

568
548
550
20
9
478,5
575

mm


min. 560
mín. 560x35
mín. 560x35
mín. 560x35
mín. 560x35
mín. 580
màx. 590
min. 560
560+5
550
568
548
20
9
478,5
575

mm





(només si n'hi ha*)

mm

Haier

70096146•Rev_A•11.2026