

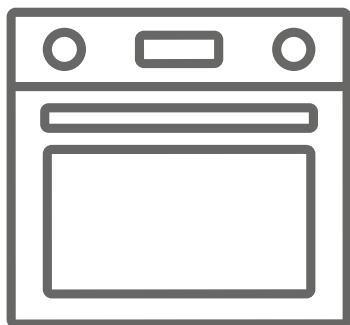
LAURUS

DA Indbygningsovn/Brugervejledning

FI Kalusteuuni / Käyttöopas

NL Inbouwoven / gebruikershandleiding

PT Forno Embutido / Manual de Utilizador





LEB12PBK

Tak, fordi du valgte dette produkt.

Denne brugervejledning indeholder vigtige sikkerhedsoplysninger samt vejledning til betjening og vedligeholdelse af dit apparat.

Læs denne brugervejledning, inden du tager apparatet i brug. Gem denne bog til senere brug.

Ikon	Type	Betydning
	ADVARSEL	Alvorlig skade eller risiko for dødsfald
	RISIKO FOR ELEKTRISK STØD	Risiko for farlig elektrisk spænding
	BRAND	Advarsel; Brandfare/brændbare materialer
	FORSIGTIG	Risiko for skader på personer eller materialer
	VIGTIGT/BEMÆRK	Korrekt betjening af systemet

INDHOLD


1. SIKKERHEDSFORSKRIFTER	4
1.1 Generelle sikkerhedsforskrifter	4
1.2 Tilberedelse med damp	6
1.3 Advarsler i forbindelse med installation	7
1.4 Under brug	7
1.5 Under rengøring og vedligeholdelse	9
2. INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG	11
2.1 Vejledning til installatøren	11
2.2 Installation af ovnen	11
2.3 Elektrisk tilslutning og sikkerhed	13
3. PRODUKTETS FUNKTIONER	14
4. SÅDAN ANVENDES PRODUKTET	15
4.1 Ovnfunktioner	15
4.2 Tilberedningstabel	17
4.3 Til dampfunktion	18
4.4 Brug af hele den berøringsfølsomme kontrol til minuturet	19
4.5 Tilbehør	21
5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	23
5.1 Rengøring	23
5.2 Vedligeholdelse	25
6. FEJLFINDING OG TRANSPORT	26
6.1 Fejlfinding	26
6.2 Transport	26

1. SIKKERHEDSFORSKRIFTER



- Læs alle anvisninger grundigt, inden du tager apparatet i brug. Gem dem til senere brug på et passende sted.
- Denne vejledning er udarbejdet for mere end én model. Derfor har dit apparat muligvis ikke alle de funktioner, der nævnes heri. Af denne årsag er det vigtigt at lægge særligt mærke til figurerne, mens du læser betjeningsvejledningen.

1.1 GENERELLE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

- Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse holdes under opsyn eller er oplyst omkring brugen af apparatet på en sikker måde og forstår farerne, der kan opstå ved brug af apparatet. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugsvedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.


 **ADVARSEL:** Apparatet og dets synlige dele kan blive varme under brug. Pas på, at du ikke rører ved varmeelementerne. Børn under 8 år må ikke bruge produktet, medmindre de er under konstant opsyn.


  **ADVARSEL:** Brandfare: Du må ikke opbevare genstande på kogepladen.

  **ADVARSEL:** Hvis overfladen på din keramiske kogeplade revner, skal du slukke for apparatet. Ellers kan du risikere at få elektrisk stød.

- Du må ikke betjene apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Apparatet bliver varmt under brug. Pas på, at du ikke rører ved varmeelementerne inde i ovnen.

- Håndtagene kan blive varme, kort tid efter ovnen er taget i brug.
- Du må ikke bruge skrappe rengøringsmidler med slibemiddel eller skuresvampe til at rengøre ovnens overflader. De kan ridse overfladerne, hvilket kan medføre at glasset i ovnlågen går i stykker, eller at overfladerne bliver ødelagt.
- Brug ikke damprengøring til at rengøre apparatet.

 **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er slukket, inden du skifter pæren. Ellers kan du risikere at få elektrisk stød.

 **FORSIGTIG:** De synlige dele kan blive varme, når du bruger ovnen eller griller i den. Hold små børn væk fra apparatet, mens det er i brug.

- Fjern pyrolytisk overskydende spild, ovnhylde, hyldestøtter, trådhylder og alt tilbehør inden rengøring.
- Dit apparat er fremstillet i overensstemmelse med alle gældende lokale og internationale standarder og regulativer.
- Vedligeholdelse og reparationsarbejde må kun udføres af autoriserede fagpersoner. Installations- og reparationsarbejde kan være farligt, hvis det udføres af andre end autoriserede fagpersoner. Du må ikke ændre produktspecifikationerne på nogen måde. Forkerte komfurbeskyttere kan være skyld i ulykker.
- Inden du tilslutter dit apparat, skal du kontrollere, at de lokale forhold (forbindelsen og trykket af naturgassen eller den elektriske spænding og frekvens) og apparatets specifikationer er kompatible. Apparatets specifikationer er angivet på mærkatet.

 **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun designet til

tilberedning af mad og er kun beregnet til almindeligt husholdningsbrug indenfor. Apparatet må ikke bruges til andre formål eller på andre måder som f.eks. til kommercielt brug eller til opvarmning af et rum.

- Du må ikke bruge ovnens håndtag til at løfte eller flytte apparatet.
- Vi har truffet alle tænkelige foranstaltninger af hensyn til din sikkerhed. Undgå at ridse glasset under rengøring, da det kan gå i stykker. Undgå at slå tilbehør ind i glasset.
- Sørg for, at strømkablet ikke sidder fast eller bliver ødelagt under installationen. Hvis strømkablet bliver ødelagt, skal det erstattes af producenten, dennes servicemontør eller andre lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Lad ikke børn klatre op på ovnlågen eller sidde på den, mens den er åben.
- Hold børn og dyr væk fra apparatet.

1.2 TILBEREDELSE MED DAMP

- Vand skal hældes i vandtanken, før ovnen tændes.
- Hæld ikke vand i vandtanken, når ovnen er varm.
- Når ovnlågen åbnes, kan damp slippe ud fra ovnrummet. Vær forsigtig, når du åbner ovnlågen, da dette kan udgøre en risiko for forbrænding.
- Som følge af tilberedning med damp kan der være fugt i ovnen. Da fugt kan forårsage korrosion, skal du sørge for, at ovnens indre aftørres efter brug.
- Brug postevand i ovnen til tilberedelse med damp. Brug ikke brændbar alkohol eller faste stoffer med faste partikler i stedet for vand.
- Brug rustfri fade ved tilberedning med damp.
- Ved afslutningen af hver tilberedelse med damp: Hvis der er lidt vand tilbage i vandtanken, skal den



rengøres, og det resterende vand bør ikke bruges i næste tilberedning.

1.3 ADVARSLER I FORBINDELSE MED INSTALLATION

- Betjen ikke dette apparat, inden det er helt installeret.
- Apparatet skal installeres af en autoriseret fagperson. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert placering og installation af andre end autoriserede fagpersoner.
- Når apparatet pakkes ud, skal du kontrollere, at det ikke er blevet beskadiget under transport. Hvis apparatet er defekt, må det ikke bruges, og du skal kontakte en autoriseret fagperson med det samme. Emballagen består af følgende materialer: nylon, flamingo osv., som kan være farlig for børn. Disse materialer bør indsamles og fjernes med det samme.
- Beskyt dit apparat mod omgivelserne. Apparatet må ikke udsættes for sol, regn, sne, støv eller usædvanlig fugtighed.
- Alle materialer rundt om apparatet (f.eks. skabe) skal kunne tåle temperaturer på mindst 100° C.
- Apparatet må ikke installeres bag et cover. Ellers kan det overophede.

1.4 UNDER BRUG


- Der kan forekomme en svag lugt, første gang du bruger produktet. Dette er helt normalt og skyldes isolationsmaterialerne på varmeelementerne. Vi anbefaler, at du tømmer ovnen og kører den på den maksimale temperatur i 45 minutter, inden du skal bruge den for første gang. Sørg for, at området, hvor produktet er installeret, er godt ventileret.

- Pas på, når du åbner ovnlågen under og efter brug. Du kan brænde dig på den varme damp fra ovnen.
 - Du må ikke placere brandfarlige eller brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet, når det er tændt.
 - Brug altid ovnhandsker eller grydelapper til at fjerne og sætte ting ind i ovnen, mens den kører.
 - Ovnen må under ingen omstændigheder fores med sølvpapir, da dette kan forårsage overophedning.
 - Undgå at sætte service eller bageplader direkte på ovnens bund under tilberedning. Bunden bliver meget varm, og dette kan beskadige produktet.
-   Forlad ikke apparatet uden opsyn, mens du tilbereder olie i fast eller flydende form. De kan antændes under ekstreme varmekon forhold. Hæld aldrig vand på olieskabte flammer. Sluk i stedet apparatet, og dæk panden med et låg eller et brandtæppe.
- Apparatet slukkes, hvis det ikke bruges i en længere periode.
 - Sørg for, at betjeningsknapperne altid står i positionen "0" (stop), når du ikke bruger apparatet.
 - Pladerne hælder, når de trækkes ud. Pas på du ikke spilder eller taber varm mad, når du tager det ud af ovnen.
 - Du må ikke stille noget på ovnlågen, mens den er åben. Det kan bringe ovnen ud af balance eller beskadige lågen.
 - Hæng ikke viskestykker, karklude eller tøj på apparatet eller fra dets håndtag.


1.5 UNDER RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sørg for, at dit apparat er slukket på stikkontakten, inden du rengør det eller udfører vedligeholdelsesarbejde.
- Du må ikke fjerne betjeningsknapperne for at rengøre betjeningspanelet.
- For at opretholde dit apparats ydeevne og sikkerhed anbefaler vi, at du altid bruger originale reservedele og tilkalder vores autoriserede fagpersonale, hvis du har brug for hjælp.
- Forsøg ikke at afskrabe kalkrester, der kan dannes på bunden i ovnen. Ellers vil ovnbunden blive beskadiget.
- For at opløse eventuel kalk, der kan dannes på bunden i ovnen, hældes 200-250 ml hvid eddike med et syreforhold på højst 6 % på ovnbunden efter hver 2. eller 3. brug, og der ventes i 30 minutter. Rengør derefter med en fugtig klud.

CE-erklæring om konformitet

 Vi erklærer, at vore produkter lever op til de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forordninger og krav i standarder, der refereres til.

Dette apparat er designet til kun at blive brugt til madlavning derhjemme. Enhver anden brug (f. eks. opvarmning af et rum) er forkert og farligt.

 Brugervejledningen gælder for flere modeller. Der kan være forskelle mellem disse instruktioner og din model.

Bortskaffelse af dit gamle apparat



Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul, der er vist på produktet eller emballagen, betyder, at enheden ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald, men kræver særskilt indsamling. Du kan bortskaffe enheden gratis på dit lokale affalds- og indsamlingssystem. Adresserne kan fås ved henvendelse til deres ansvarlige byråd eller lokale myndigheder. Alternativt kan du kan gratis returnere mindre affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) med en kantlængde på op til 25 cm til enhver forhandler med et salgsområde vedrørende elektrisk og elektronisk udstyr (EEE) på mindst 400 m² eller til en fødevarerforhandler, der tilbyder EEE mindst flere gange om året med et samlet salgsareal på 800 m². Større WEEE kan returneres gratis til en respektiv forhandler ved køb af et nyt produkt af samme type. Kontakt din forhandler vedrørende de nærmere regler for indsamling af WEEE i tilfælde af forsendelse af det nykøbte produkt. Fjern om muligt alle batterier og akkumulatorer samt alle aftagelige lamper, før enheden bortskaffes.

Bemærk, at du er ansvarlig for at slette alle personlige data på den enhed, der skal bortskaffes.

2. INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG

! **ADVARSEL** : Dette apparat skal installeres af en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker i overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning samt gældende lokale bestemmelser.

- Forkert installation kan medføre skade på ting eller personer, som producenten ikke kan holdes ansvarlig for. Garantien erklæres ligeledes ugyldig.
- Inden installationen skal du kontrollere, at de lokale forhold (elektrisk spænding og frekvens) og justeringerne på apparatet er compatible. Apparatets justeringsforhold er angivet på mærkatet.
- Du skal altid følge den lokale lovgivning samt de lokale bekendtgørelser, direktiver og standarder (sikkerhedsbestemmelser, korrekt genanvendelse i overensstemmelse med regulativerne osv.).
- Hvis produktet indeholder aftagelige hylder (ovnrister), og brugervejledningen indeholder opskrifter som yoghurt, skal ovnrister fjernes og ovnen betjenes i den definerede tilberedningstilstand. Fjernelse af ovnrister: Oplysningerne er inkluderet i afsnittet RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE.

2.1 VEJLEDNING TIL INSTALLATØREN

Generelle anvisninger

- Når du har fjernet emballagen fra apparatet og dets tilbehør, skal du kontrollere, at apparatet ikke er beskadiget. Hvis du tror, at apparatet er beskadiget, må du ikke bruge det. Kontakt en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker med det samme.
- Sørg for, at der ikke er brandfarlige eller brændbare materialer i umiddelbar nærhed af apparatet som f.eks. gardiner, olie, tøj osv. som kan blive antændt.
- Bordpladen og møbler i nærheden af apparatet skal være fremstillet af materialer, som kan holde til temperaturer over 100° C.
- Apparatet må ikke installeres direkte

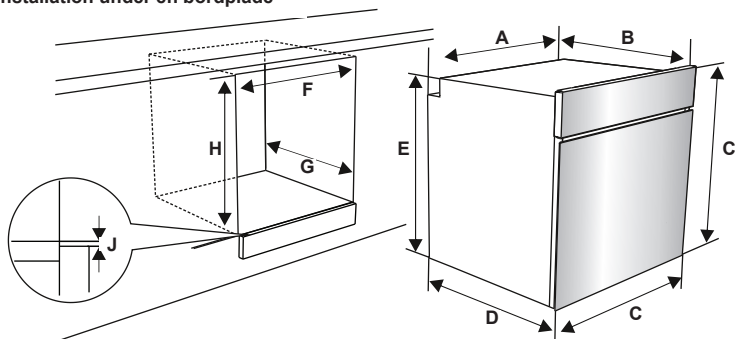
over opvaskemaskiner, køleskabe, fryser, vaskemaskiner eller tørretumblere.

2.2 INSTALLATION AF OVNE

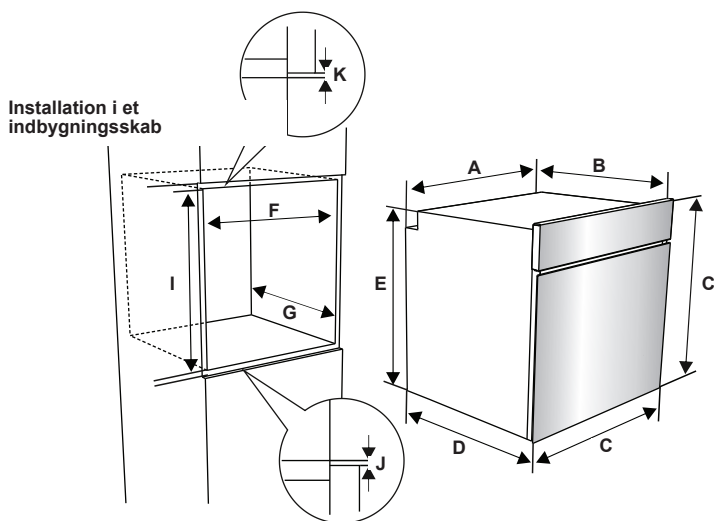
Apparaterne leveres med et installationssæt og kan installeres på en bordplade, hvis den har de rigtige mål. Målene for installation af kogeplade og ovn vises herunder.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

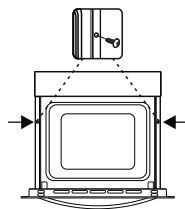
Installation under en bordplade



Installation i et indbygningskab



Når du har forbundet de elektriske tilslutninger, skal du sætte ovnen ind i skabet ved at skubbe den fremad. Åbn ovenlågen, og sæt 2 skrue i hullerne i ovenrammen. Sørg for, at produktets ramme rører ved skabets træramme, og stram skrueerne.

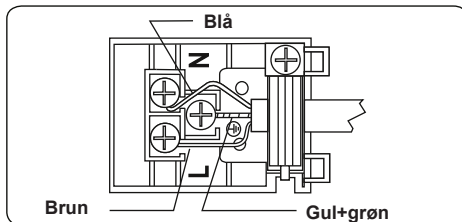


2.3 ELEKTRISK TILSLUTNING OG SIKKERHED


⚠ ADVARSEL: Dette apparats tilslutning til el bør udføres af en autoriseret fagperson eller kvalificeret elektriker i overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning samt gældende lokale bestemmelser.

⚠ ADVARSEL: APPARATET SKAL HAVE JORDFORBINDELSE.

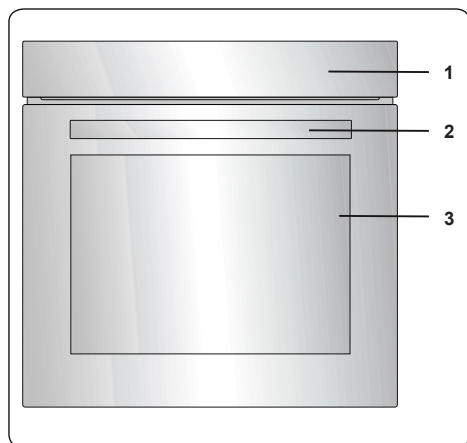
- Inden du slutter apparatet til netstrømmen, skal du kontrollere, at den nominelle spænding for apparatet (præget i apparatets ID-plade) svarer til forsyningsspændingen, og at apparatets nominelle belastning (også angivet på ID-pladen) passer til elnettet.
- Sørg for, at du kun bruger isolerede kabler under installationen. En forkert forbindelse kan skade apparatet. Hvis strømkablet er beskadiget og skal udskiftes, skal dette gøres af en kvalificeret fagperson.
- Brug ikke adapterer, stikdåser og/eller forlængerledninger.
- Strømkablet skal holdes væk fra apparatets varme dele og må ikke bøjes eller klemmes. Hvis ikke dette overholdes, kan kablet blive beskadiget, og apparatet kan kortslutte.
- Hvis apparatet ikke er forbundet til elnettet via et stik, skal der bruges en flerpolet afbryder (med mindst 3 mm mellem hver kontakt) for at leve op til sikkerhedsbestemmelserne.
- Apparatet er designet til en forsyningsspænding på 220-240V. Hvis din forsyning er anderledes, skal du kontakte en autoriseret fagperson eller kvalificeret elektriker.
- Strømkablet (H05VV-F) skal være lang nok til at blive forbundet med apparatet, selv hvis apparatet stilles foran skabet.
- Sørg for, at alle forbindelser er tilstrækkeligt strammet til.
- Sæt strømkablet i kabelklemmen, og luk dækslet.
- Forbindelsesstykket til klemkassen er placeret på klemkassen.



3. PRODUKTETS FUNKTIONER

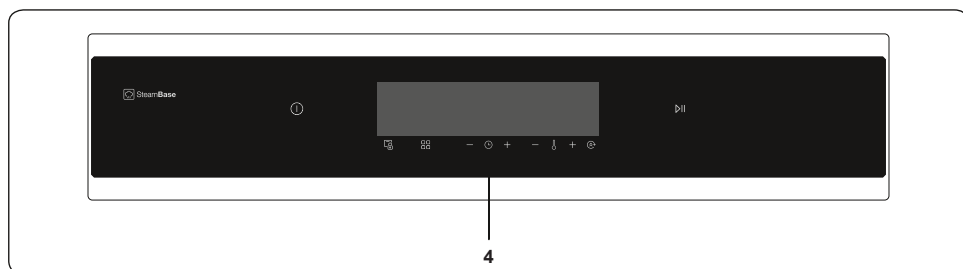
 **Vigtigt:** De forskellige produktspecifikationer kan variere. Dit apparat kan se anderledes ud, end de apparater der vises i figurene herunder.

Liste over komponenter



1. Betjeningspanel
2. Ovnhåndtag
3. Ovnlåge

Betjeningspanel



4. Timer

4. SÅDAN ANVENDES PRODUKTET

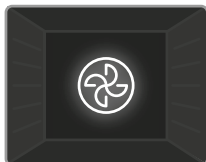
4.1 OVNFUNCTIONER

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



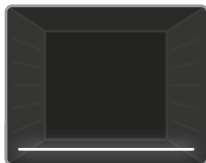
Optøningsfunktion:
Ovnens advarselslamper vil tændes og ventilatoren vil begynde at snurre rundt. Ved brug af optøningsfunktionen

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



Turbofunktion:
Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og ringvarmelegemet og ventilatoren vil blive aktiveret.

Turbofunktionen fordeler varmen jævnt i ovnen, så al mad på alle plader tilberedes jævnt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



Nederste opvarmningsfunktion:
Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og det nederste varmelegeme vil begynde at varme. Det nederste

varmelegeme er ideelt at bruge til pizza, da varmen stiger op fra bunden af ovnen og varmer maden op. Denne funktion er egnet til opvarmning af mad i stedet for at tilberede den.



Statisk tilberedningsfunktion:
Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både det øverste og nederste varmelegeme vil begynde at varme.

Den statiske tilberedningsfunktion afgiver varme. Sikrer jævn tilberedning af

madvarerne. Dette er ideelt til kager, småkager, bagt pasta, lasagne og pizza. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales, og det er bedst kun at anvende én bageplade ad gangen med denne funktion.



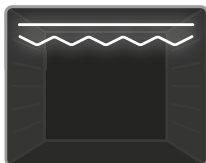
Ventilatorfunktion:
Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både det øverste og nederste varmelegeme vil begynde at varme,

og ventilatoren vil sætte i gang. Denne funktion er god til bagning af wienerbrød. Madlavning foretages med det øverste og nederste varmelegeme i ovnen og med ventilatoren, der giver luftcirkulation, hvilket giver en svag grilleffekt til maden. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales. Ventilator og nederste opvarmningsfunktion er ideelle til bagning af fødevarer, såsom pizza på kort tid. Når ventilatoren fordeler varmen jævnt i ovnen, sikrer det nederste varmelegeme bagning af maden.



Pizzafunktion:
Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og ringvarmelegemet, det nederste varmelegeme og ventilatoren vil blive

aktiveret. Denne funktion er ideel til jævn bagning, såsom pizza på kort tid. Når ventilatoren fordeler varmen jævnt i ovnen, sikrer det nederste varmelegeme bagning af maden.



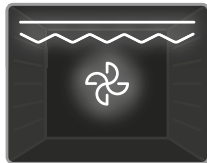
Hurtigere grillfunktion: Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme

vil begynde at varme. Denne funktion bruges til hurtigere grilning og til at dække større overflader af maden, såsom grilning af kød. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bageplade under maden til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



Advarsel: Under grilning skal

ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190 °C.



Dobbeltgrill og ventilatorfunktion:

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme

og ventilatoren vil sætte i gang. Funktionen anvendes til hurtigere grilning af tykkere fødevarer og til at dække et større overfladeareal. Både de øverste varmeelementer og grill bliver aktiveret sammen med ventilatoren for at sikre jævn tilberedning. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bageplade under maden til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.

Advarsel: Under grilning skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190 °C.



3D-funktion: Ovnens termostat og advarselsslamper tændes, og ringvarmelegemet, det øverste varmelegeme, det nederste

varmelegeme og ventilatoren begynder at fungere. 3D-funktionen fordeler varmen jævnt og hurtigt i ovnen, så al mad på alle hylde vil tilberedes jævnt.

Tilberedningstiden er kortere end andre funktioners. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.

Derudover gør denne funktion din kagebagning mere luftig og blød.



Pyrolyserengøringsfunktion: Denne funktion gør det muligt at rengøre ovnrummet grundigt.



Advarsel: Før du aktiverer pyrolyserengøringsfunktionen, skal du fjerne al overskydende spild og sørge for, at ovnen er tom. Efterlad ikke noget i ovnrummet for at undgå beskadigelse.




- Før du aktiverer pyrolyserengøringsfunktionen, skal du fjerne ovnhyldeerne og hyldeholderne (hvis tilgængelige) og sikre, at lågen er lukket..
- Ovnlågen vil være låst, når pyrolysefunktionen er startet.
- Når pyrolyserengøringsfunktionen er tændt, anbefales det ikke at bruge en kogeplade, hvis den er installeret over ovnen. Dette kan medføre overophedning og beskadigelse af begge apparater.
- Under pyrolyserengøringscyklussen bliver ovnlågen varm. Børn skal holdes på afstand, indtil den er afkølet.
- Når pyrolyserengøringsprocessen er færdig, viser displayet klokkeslættet.



VapClean:

Indstil din ovn til den funktion, der indeholder VapClean-symbolet (under, under + cirkulation, turbo eller over + undertilstand - det kan variere med modellen.) Ved 90 °C for at betjene VapClean-funktionen. Hæld 200-250 ml vand i bakken. I visse modeller findes et hulrum, som er angivet på ovnbunden. I disse modeller hældes 200-250 ml vand i hulrummet. Tænd for ovnen. Programmet VapClean er ca. 30-60 minutter om at forberede ovnen til nem rengøring.

4.2 TILBEREDNINGSTABEL

Funktion	Retter			 min.
Statisk	Butterdej	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kage	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Småkage	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Gryderet	2	175-200	40-50
	Kylling	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilator	Butterdej	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Kage	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Småkage	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gryderet	2	175-200	40-50
	Kylling	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Butterdej	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kage	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Småkage	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gryderet	2	175-200	40-50
Grillning	Grillede frikadeller	7	200	10-15
	Kylling	*	190	50-60
	Kotelet	6 - 7	200	15-25
	Engelsk bøf	6 - 7	200	15-25

*Tilbered med stegt kyllingespyd, hvis det er tilgængeligt.

4.3 TIL DAMPFUNKTION

Fødevarer	Funktion	Temp. (°C)	Hylde-nummer	Vand-mængder (ml)	Tid til at tilsætte vand (min.)	Tilberednings-tid (ca.) (min.)	Mængde (ca.) (g)
Brød	Ventilator-funktion + damp	180-200	2-3	200	Før du tænder for ovnen	30-50	820
Bagt pasta		200	3	200		30-40	1500
Wienerbrød		180	3	200		30-40	500
Kartoffel		200	3	200		45-60	500
Kylling		200-220	3	200		60-70	2000
Bøf		180	3	200		100-110	1000



Vigtigt: Temperaturerne og tiderne i ovenstående tilberedningstabel er blevet testet i vores laboratorier, og disse værdier er; det kan variere afhængigt af kvalitet, mængde, temperatur af de madvarer, der skal tilberedes, og den anvendte netspænding.



Vigtigt: Hæld ikke vand i tanken, når ovnen er varm.



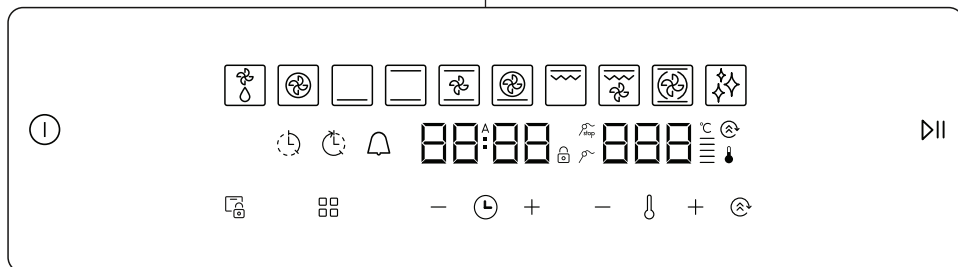
Vigtigt: Damptilberedning kan kun udføres med de funktioner, der er angivet i vejledningen.



Vigtigt: Vandtankens kapacitet på bunden af ovnen er maksimalt 300 ml. Tilsæt ikke mere end 300 ml vand.

- Vandet, der hældes ned i bunden af ovnen, skaber varm damp under madlavning og giver dig mulighed for at opnå et bedre resultat af din mad.
- Mens damptilførsel mindsker fugttab i kød, gør det indersiden af maden mere saftig og mere sprød på ydersiden, og i kagedej gør det ydersiden mere luftig, sprød og fyldig.

4.4 BRUG AF HELE DEN BERØRINGSFØLSOMME KONTROL TIL MINUTRET



Funktionsbeskrivelse							
	Tænd/ slukket		Hurtigere grillfunktion	A	Automatisk tilberedning		Kødprobestop
	Optøning		Dobbelt grill og ventilator- funktion		Temperatur- jælke		Kødprobe
	Turbofun- ktion		3D-funktion		Termostat		Tilberedningstid
	Nederste funktion		Rengørings- funktion	—	Minus		Sluttid for tilberedning
	Statisk funktion	000	Temperatur- isplay	+	Plus		Minutret
	Ventilator- funktion	00:00	Timerdisplay		Tastaturlås		Turbo
	Pizzafunk- tion		Tilstand		Afspil/Pause		Funktionsmenu
	Dørlås						

Styreenheden slukker efter 5 minutter, hvis ingen funktion er valgt eller ændret.

Apparatet betjenes vha. berøringsfølsomme sensorer. Funktionerne kontrolleres ved berøring af sensorfelterne.

Når du bruger kontrollerne, skal du sørge for at røre sensorfeltet korrekt. Hvis din berøring er for flad eller for lille, vil sensorene ikke fungere korrekt.

Køleventilatoren starter automatisk for at holde apparatets overflader afkølede. Ventilatoren fortsætter med at snurre, indtil den slukkes automatisk, selv mens ovnen er slukket.

Valg af ovnfunktion

Tryk på **ON/OFF** (tænd/sluk) sensoren i 2 sekunder for at tænde styreenheden.

Ovnen vil gå i **“WAIT”** (vente) tilstand.

I denne tilstand kan du vælge de ønskede tilberedningsfunktioner, justere temperaturen, aktivere **BOOST** (TURBO) funktionen og justere tilberedningstid, sluttid, minutur og klokkeslæt.

I **“WAIT”** (VENTE) tilstand kan den ønskede tilberedningsfunktion vælges ved at trykke på -sensorknappen. Hvert tryk på -sensoren skifter ovnfunktionerne, som vist nedenfor (nogle af disse tilberedningsfunktioner findes muligvis ikke i den model, du har):

Optøning → Turbo → Under→Under og over →Under og over med ventilator →Pizza → Hurtigere grillning (med/uden grillspyd) → Dobbelt grill med ventilator (med/uden grillspyd) → 3D

→Damprensning



De betjente varmelegemer tilknyttet den valgte funktion bliver vist.

Når en tilberedningsfunktion vælges vha. -sensoren, vises den tidligere valgte temperatur på temperaturdisplayet. Denne kan justeres med **PLUS** og **MINUS**-sensorene, som er anbragt på displayets side. Temperaturen kan indstilles i intervallet 50 °C til 275 °C.

Når den ønskede funktion, temperatur og tid er indstillet, skal du trykke på **PLAY/PAUSE**-sensoren for at starte ovnfunktionen.

Indstilling af klokkeslæt

Når ovnen er installeret, skal tidspunktet på dagen indstilles i henhold til nedenstående instruktioner.


Tryk på **ON/OFF (TÆND/SLUK)** sensoren for at tænde ovnen og gå i **"WAIT"** (VENTE) tilstand. I denne tilstand skal du trykke på **MODE** ()-sensorknappen i 5 sekunder, indtil klokkeslættet er valgt. Symbolet for klokkeslættet lyser op på den venstre side, og du kan nu ændre det vha. **PLUS** og **MINUS** sensorknapperne. For at afslutte tidsjusteringen skal du trykke på **MODE** ()-sensoren igen eller tryk ikke på nogen knap i 3 sekunder.

Tiden skal kun indstilles igen, hvis ovnen har været frakoblet netspænding i lang tid.

Justering af tilberedningstiden

Tilberedningstiden kan justeres i **"WAIT"** (VENTE) tilstand eller **"OPERATING"** (DRIFTS) tilstand.


Justering af minuret

Tryk på **MODE** () -sensoren, indtil symbolet for minurter lyser op i tidsdisplayet, og **"00:00"** ses. Indstil den ønskede periode for advarselssignalet ved hjælp af **PLUS** og **MINUS**-sensorknapperne, medens symbolet blinker. Når du er færdig med indstillingen, må du ikke trykke på nogen knapper i et par sekunder, og nu bliver minuret indstillet.

Når minuret når nul, høres en akustisk advarsel, og minurtersymbolet **"00:00"** vil blinke på tidsdisplayet. Den akustiske advarsel og symbolet på skærmen vil forsvinde ved et tryk på en tilfældig knap.

Indstilling af tilberedningstiden


Denne funktion hjælper dig med at lave mad i et nærmere fastsat tidsrum. Gør maden klar til tilberedning, og sæt den ind i ovnen. Vælg derefter den ønskede tilbered-


ningsfunktion og temperaturen. Tryk på **MODE** () -sensoren, indtil du kan se varighedssymbolet på minurets display. Indstil den ønskede tilberedningstid vha. **PLUS** og **MINUS** sensorerne, mens minuret står i denne position. Når justeringen er afsluttet, skal du vente, indtil den aktuelle tid vises på skærmen og varighedssymbolet lyser konstant.

Når minuret når nul, slukker ovnen, og den akustiske alarm høres, og varighedssymbolet vil blinke på minurets display. Et tryk på en tilfældig sensor på styreenheden vil standse den akustiske advarsel.


Indstilling af sluttidspunkt for tilberedningen

Denne funktion bruges til at tilberede mad efter en vis tid, inden for en bestemt varighed. Gør maden klar til tilberedning, og sæt den ind i ovnen. Vælg derefter den ønskede tilberedningsfunktion og temperaturen.

Tryk på **MODE** ()-sensorknappen, indtil du kan se varighedssymbolet for tilberedning på minurets display. Indstil den ønskede tilberedningstid vha. **PLUS** og **MINUS** sensorerne, mens minuret står i denne position. Når justeringen er afsluttet, skal du vente, indtil den aktuelle tid vises på skærmen og varighedssymbolet for tilberedning lyser konstant.

Tryk på **MODE** () -sensorknappen, indtil du kan se tilberedningssluttidspunktet på minurets display. Symbolerne for klokkeslæt og tilberedningstid lyser konstant. Indstil sluttidspunktet vha. **PLUS** og **MINUS** sensorerne, mens minuret står i denne position. Når justeringen er afsluttet, skal du vente, indtil den aktuelle tid vises på skærmen og tilberedningssluttidspunktet lyser konstant.

Ovnen vil beregne tilberedningstiden ved at trække tilberedningstiden fra den indstillede sluttid, som, når den er nået, slukker ovnen. Timeren vil afgive en akustisk advarsel, og tilberedningssluttidssymbolet begynder at blinke. Et tryk på en tilfældig timerknap vil standse den akustiske advarsel.

 Sluttidspunktet for tilberedning kan ikke indstilles, når grillfunktionerne er aktiveret. Hvis sluttidspunktet for tilberedningen blev indstillet, før grillfunktionerne blev aktiveret, annulleres sluttidspunktet, når grillfunktionerne er valgt.

Justering af den digitale timers lyd:

Hvis du vil ændre lyden af advarselssignalet, mens uret viser klokkeslættet, skal du trykke på og holde sensorknappen THERMOSTATTM -sensorknappen nede i 5 sekunder, indtil den akustiske alarm lyder. Derefter høres der forskellig signallyd, hver gang der trykkes på **PLUS** and **MINUS** -knapperne ved siden af termostatknapen. Der findes fem forskellige typer bip-signaler. Hvis "tn0" vælges, slås alle lyde fra, bortset fra alarm- og fejlllyde. Vælg den ønskede lyd, eller enhver anden, og tryk ikke på en knap. Efter et øjeblik vil det valgte bip-signal blive gemt.

Turbofunktion

Denne funktion bruges til at forkorte foropvarmningstiden. **BOOST** (☺) -sensoren vil lyse op, når Turbo-, Ventilator-, Statisk- eller Pizza-funktionerne vælges. Tryk på **BOOST** (☺) -sensorknappen, før start af en tilberedningsfunktion for at spare foropvarmningstid.

Brug denne funktion for at opvarme ovnen til den ønskede temperatur så hurtigt som muligt. Denne funktion er ikke egnet til tilberedning.

Indikator for tastaturlås

Tastaturlåsen bruges for at undgå utilsigtede ændringer af ovenns indstillinger.

Tryk på **PLUS** og **MINUS**

-sensorknapperne i 3 sekunder, indtil du ser tastaturlåssymbolet på skærmen for at låse tastaturet. For at slå tastaturlåsen fra skal du trykke på **PLUS** og **MINUS** -sensorerne i 3 sekunder, indtil tastaturlåssymbolet slukker på skærmen.

Når tastaturlåsen er slået til, er det kun **ON/OFF** (Tænd/sluk) sensorknappen, der virker. Alle andre knapper forbliver låst.

Dørlås

Når der trykkes på **DØRLÅS** (L) -knappen i 3 sekunder, aktiveres dørlåsen.

Tryk på **DØRLÅS** (L) -knappen igen i 3 sekunder for at låse døren op.

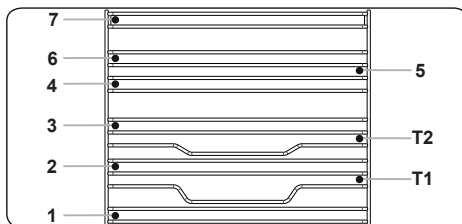
"**Lock**" (Låst) vises på skærmen i 5 sekunder, mens dørlåsen under pyrolyse er aktiveret. Hvis dørlåsen er aktiv, vises "**Lock**" (låst) på skærmen i 5 sekunder, og klokkeslættet i 5 sekunder.

Dørlåsen kan ikke ændres, mens pyrolysefunktionen er aktiv.

4.5 TILBEHØR

EasyFix trådhylde

Rengør tilbehøret grundigt med varmt vand, rengøringsmiddel og en blød klud ved første brug.



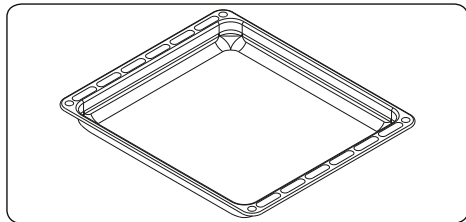
- Indsæt tilbehøret i den korrekte position inde i ovnen.
- Der skal være mindst 1 cm frirum mellem ventilatordækslet og tilbehøret.
- Tag forsigtigt kogegrej og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme madvarer eller tilbehør kan forårsage forbrændinger.
- Tilbehør kan miste faconen, hvis det er varmt. Når det er kølet ned, vil det få sin oprindelige facon og ydeevne tilbage.
- Bakker og trådrister kan placeres på alle niveauer mellem 1 og 7.
- Teleskopskinner kan anbringes på niveauerne T1, T2.
- Niveau 3 anbefales til tilberedning på kun ét niveau.
- Niveau T2 anbefales til tilberedning på kun ét niveau med teleskopskinner.
- Niveau 2 og 4 anbefales til tilberedning i to niveauer.
- Trådristen skal anbringes i niveau 3.
- Niveau T2 anvendes til trådristen med teleskopskinner.

****Tilbehør kan variere, alt efter hvilken model, du har købt.

Dyb bradepande

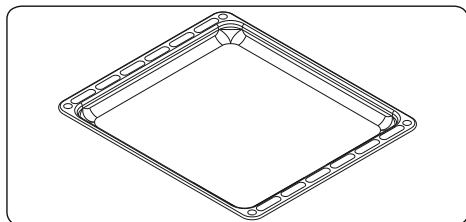
Den dybe bradepande er velegnet til tilberedning af stuvninger og sammenkogte retter.

Sæt bagepladen ind på en af ribberne. Sørg for at den er placeret korrekt ved at skubbe den helt ind.



Bagepladen

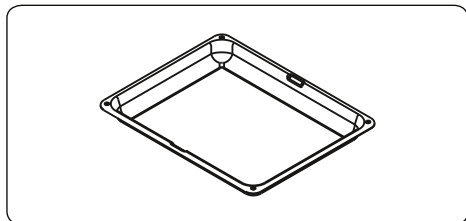
Bagepladen er bedst til at bage småkager. Skub bagepladen helt ind på ribben, så den er placeret korrekt.



Den lille bakke

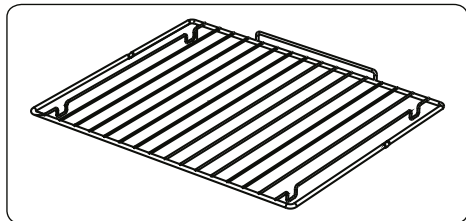
Den lille bakke er bedst egnet til bagning af wienerbrød.

Placer bakken i midten af et trådgitter.



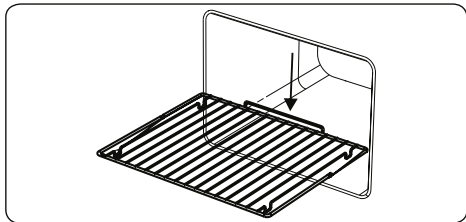
Ovnristen

Ovnristen egner sig bedst til at grille samt tilberedning af mad i ovnvenlige beholdere.



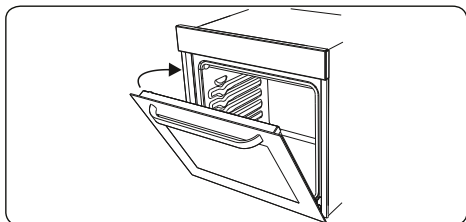
⚠ ADVARSEL

Sæt risten korrekt ind i den ønskede ribbe i ovnen, og skub den helt ind.



Ovnlågen med blød lukning

Ovnlågen lukker langsomt af sig selv, når den frigøres lige før den lukkede position.



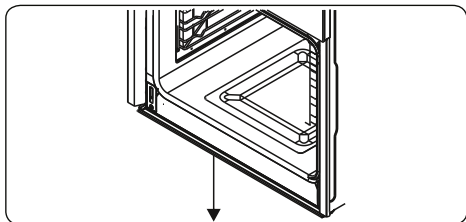
Vandsamleren

Ved tilberedning af nogle madretter kan der dannes kondens på indersiden af ovnlågens glas. Dette er ikke en fejl på produktet.

Åbn ovnlågen til grillpositionen, og lad den stå i denne position i 20 sekunder.

Vandet drypper ned i samleren.

Lad ovnen køle ned, og tør indersiden af ovnen med et tørt viskestykke. Denne metode skal bruges regelmæssigt.




5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

5.1 RENGØRING

! **ADVARSEL:** Sluk apparatet, og lad det afkøle inden du rengør det.

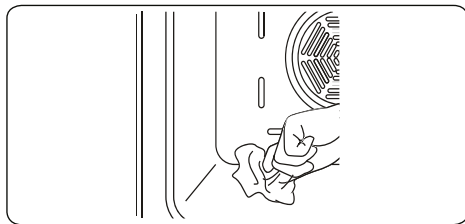
Generelle anvisninger

- Kontrollér at rengøringsartiklerne er passende og anbefales af producenten, inden du bruger dem på dit produkt.
- Brug rengøringscremer eller -væsker, som ikke indeholder slibemiddel. Brug ikke kaustiske (ætsende) rengøringscremer, rengøringspulvere med slibemiddel, ståluud eller hårde redskaber, da de kan beskadige overfladen på apparatet.
-  Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder slibemiddel, da det kan ridse glasset, emaljen og/eller malede dele på dit apparat.
- Hvis der kommer væske på apparatet i forbindelse med madlavning, bør det tørres op med det samme for at undgå skader på delene.

 Brug ikke damprengøring til at rengøre nogen dele af apparatet.

Rengøring af ovnens inderside

- Indersiden af emaljerede ovne rengøres bedst, mens ovnen er varm.
- Hver gang ovnen har været brugt, skal du tørre den af med en blød klud, der er vredet op med lidt sæbevand. Tør herefter ovnen af med en våd klud, og tør til sidst efter med en tør klud.
- Lejlighedsvist kan det være nødvendigt at anvende et flydende rengøringsmiddel for at rengøre ovnen helt.



Pyrolyserengøring

! **ADVARSEL:** Inden ovnens pyrolyserengørfunktion aktiveres,

skal alt overskydende spild tørres op og man skal sikre sig, at ovnen er tom. Efterlad ikke noget inde i ovnen, såsom trådgitre, bakker eller ovnhylde og understøtninger (hvis disse findes), da de kan blive beskadiget under pyrolyserengøringen.


- Ovnrummet er belagt med en speciel emalje, der kan tåle høje temperaturer. Under pyrolyserengøringen kan temperaturen i ovnen nå op til 475°C.
- Ovnlågen låses automatisk af hensyn til din sikkerhed, mens pyrolyserengørfunktionen er i drift. Når rengøringen er afsluttet starter køleventilatoren, og ovnen forbliver låst, indtil den er kølet af.
- Det anbefales at tørre ovnen over med en svamp med varmt vand efter hver brug eller pyrolyserengøring.
- Under pyrolyserengøringen vil der forekomme lugt og lidt dampe på grund af nedbrydningen af madrester i ovnen. Dette er helt normalt. Ovnrengøringsdampe kan være livsfarlige for fugle, børn og kæledyr, så alle bør holdes på afstand, indtil rengøringen er afsluttet.
- Området, hvor ovnen er installeret, skal holdes godt ventileret, især under pyrolyserengøringen, og alle døre, der fører ind i området, skal være lukket for at undgå, at duft og dampe siver igennem.


Rengøring af glasdele

- Rengør glasdelene på din ovn regelmæssigt.
- Brug glasrens til at rengøre indersiden og ydersiden af glasdelene. Skyl dem af, og tør dem herefter grundigt efter med en tør klud.

Rengøring af dele i rustfrit stål (hvis relevant)

- Rengør regelmæssigt de delene på ovnen, som er i rustfrit stål.
- Tør delene, der er af rustfrit stål, af med en blød klud vredet op med vand. Tør dem herefter grundigt efter med en tør klud.

 Du må ikke rengøre delene i rustfrit stål, mens de stadig er varme efter madlavning.

 Lad ikke pletter fra eddike, kaffe, mælk, salt, vand, citron eller tomatjuice

sidde på det rustfrit stål i længere tid.

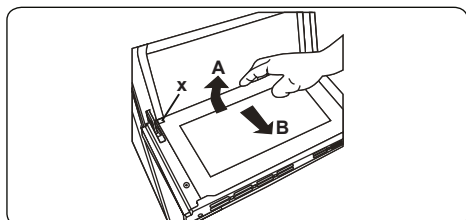
Rengøring af malede overflader (hvis relevant)

- Pletter med tomat, tomatpuré, ketchup, citron, olie, mælk, sukkerholdige fødevarer, sukkerholdige drikkevarer og kaffe skal omgående fjernes med en klud, der er dyppet i varmt vand. Hvis disse pletter ikke fjernes med det samme og tørrer ind på overfladerne, må du IKKE fjerne dem senere ved hjælp af hårde genstande (som f.eks. spidse genstande, ståluld og skuresvampe) eller rengøringsmidler, der indeholder høje mængder alkohol, pletfjernere, affedningsmidler eller slibemidler. Brug af disse kan medføre ætsning på de pulvermalede overflade og danne pletter. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår ved brug af upassende rengøringsmidler eller -metoder.

Fjernelse af ovnlågens inderste glas

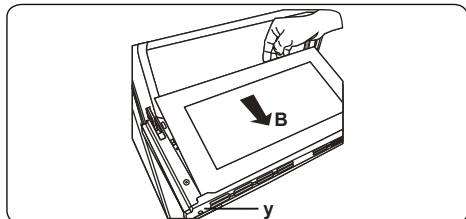
Du skal fjerne glasset i ovnlågen, inden du rengør det, som vist nedenfor.

1. Skub glasset mod **B**, og løs det fra placeringsbeslaget (**x**). Træk glasset ud i retning af **A**.

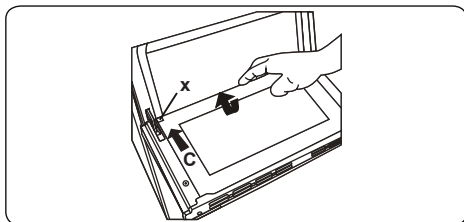


Sådan sættes det inderste glas på plads:

2. Skub glasset hen mod og under placeringsbeslaget (**y**) i retning mod **B**.



3. Sæt glasset ind under placeringsbeslaget (**x**) i retning mod **C**.

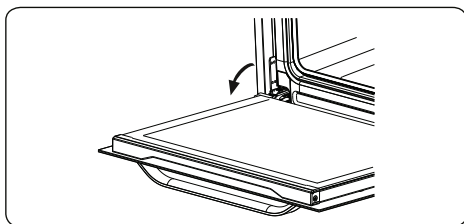


- Hvis ovnlågen har tredobbelt glas, kan det tredje lag glas fjernes på samme måde som det andet lag glas.

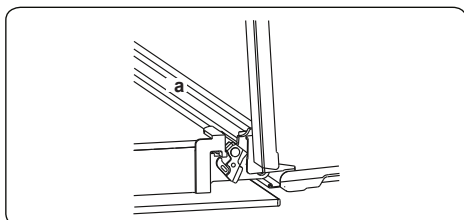
Fjernelse af ovnlågen

Inden du rengør glasset i ovnlågen, skal du fjerne ovnlågen som vist nedenfor.

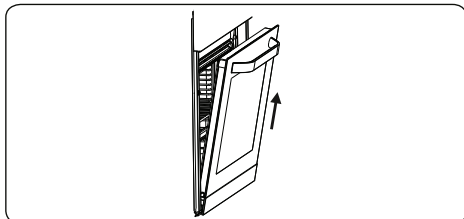
1. Åbn ovnlågen



2. Åbn låsemekanismen (**a**) (ved hjælp af en skruetrækker) op til slutpositionen.

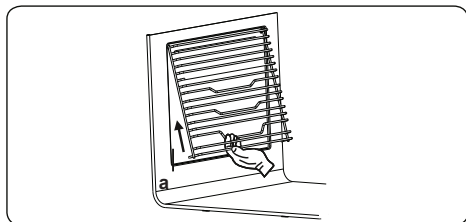


3. Luk lågen indtil den næsten er helt lukket, og fjern den ved at trække den mod hen mod dig.



Fjernelse af ovnribberne

For at fjerne ovnribberne skal du trække i dem som vist i figuren. Når du har løsnet dem fra klemmerne (a), skal du løfte dem op.



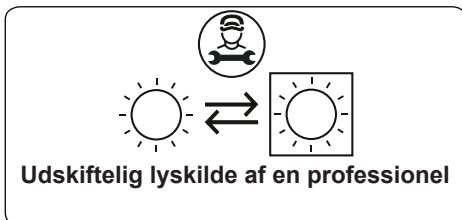
5.2 VEDLIGEHOLDELSE

⚠ ADVARSEL: Vedligeholdelse af dette apparat bør kun udføres af en autoriseret fagperson eller tekniker.

Udskiftning af ovnpæren

⚠ ADVARSEL: Sluk dit apparat, og lad det afkøle inden du rengør det.

- Fjern glasset over pæren og fjern herefter pæren.
- Skru den nye pære i som erstatning for den fjernede pære. Pæren skal være 230 V, 15-25 Watt, Type E14 og kunne holde til varmegrader på op til 300 °C.
- Din ovn er klar til brug, når du har sat glasset tilbage over pæren.
- Produktet indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Lyskilde kan ikke udskiftes af slutbruger. Eftersalgsservice er nødvendig.
- Den medfølgende lyskilde er ikke beregnet til brug i andre applikationer.



👉 Pæren er designet specifikt til brug i husholdningsapparater. Den er ikke egnet til oplysning af rum.

- Forsøg ikke at afskrabe kalkrester, der kan dannes på bunden i ovnen. Ellers vil ovnbunden blive beskadiget.
- For at opløse eventuel kalk, der kan dannes på bunden i ovnen, hældes 200-250 ml hvid eddike med et syreforhold på højst 6 % på ovnbunden efter hver 2. eller 3. brug, og der ventes i 30 minutter. Rengør derefter med en fugtig klud.

6. FEJLFINDING OG TRANSPORT

6.1 FEJLFINDING



Hvis du stadig har problemer med apparatet efter at have kontrolleret disse grundlæggende fejlfindingstrin, skal du kontakte en autoriseret servicetekniker eller en kvalificeret tekniker.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen tænder ikke.	Strømmen er slået fra.	Kontroller, om der er strøm. Kontroller også, om andre apparater i køkkenet fungerer.
Ingen varme, eller ovnen bliver ikke varm.	Reguleringen af ovntemperaturen er forkert indstillet. Ovndøren er stadig åben.	Kontroller, at knappen til indstilling af ovntemperaturen er indstillet korrekt.
Ovnlampen (hvis den findes) virker ikke.	Lampen er defekt. Strømforsyningen er afbrudt eller slukket.	Udskift lampen i henhold til instruktionerne. Sørg for, at der er tændt for strømmen ved stikkontakten.
Tilberedningen er ujævn i ovnen.	Ovnpladerne er placeret forkert.	Kontroller, at de anbefalede temperaturer og pladernes placering anvendes. Åbn ikke døren ofte, medmindre du laver mad, der skal vendes. Hvis du ofte åbner døren, vil temperaturen i ovnrummet være lavere, og dette kan påvirke resultatet af din madlavning.
Timerknapperne kan ikke trykkes ordentligt ned.	Der er fremmedlegemer mellem timerknapperne. Touch-model: der er fugt på kontrolpanelet. Tastelåsefunktionen er indstillet.	Fjern fremmedlegemet, og prøv igen. Fjern fugten, og prøv igen. kontroller, om tastelåsefunktionen er indstillet.
Ovnventilatoren (hvis den findes) støjer.	Ovnpladerne vibrerer.	Kontroller, at ovnen står vandret. Kontroller, at bagepladerne og bagværk ikke vibrerer eller er i kontakt med ovnens bagpanel.
Køleventilatoren fortsætter med at fungere, efter at ovnen er slukket.	Den elektronisk styrede ovnventilator kører automatisk et stykke tid for at køle ovnen.	Ventilatoren slukker automatisk, når de elektroniske komponenter er kølet tilstrækkeligt af.
Ovnen har slukket sig selv.	Elektronisk styrede ovne slukker automatisk, hvis ingen funktion er i drift.	Ovnen slukker automatisk for at spare energi, hvis der ikke foretages nogen handlinger inden for en bestemt tidsramme, efter at den er blevet tændt eller efter afslutningen af et tilberedningsprogram.
Hvis lågen åbnes under en ventilatorassisteret funktion, stopper den interne ventilator.	De elektronisk styrede ovne med lågekontakt holder op med at tilberede, hvis ovnlågen åbnes.	Det er en normal betjening af apparatet, hvilket er nyttigt ved tilberedning af mad for at undgå, at der slipper for meget varme ud. Når lågen lukkes, vil ovnen genstarte normal drift.






6.2 TRANSPORT

Hvis du har brug for at transportere produktet, skal du bruge den originale produktemballage og bære det i sin originale emballage. Følg transportmærkerne på emballagen. Sæt tape på alle enkeltdele for at undgå at beskadige produktet under transport.

Hvis du ikke har den originale emballage, skal du lave en transportkasse, så apparatet, især produktets udvendige overflader, er beskyttet mod udefrakommende trusler.

Kiitos, että valitsit tämän tuotteen.

Tämä käyttöopas sisältää tärkeitä turvallisuustietoja sekä laitteen käyttö- ja huolto-ohjeet. Lue tämä opas huolellisesti ennen laitteen käyttöä, ja säilytä se myöhempää käyttöä varten.

Kuva	Tyyppi	Merkitys
	VAROITUS	Vakavan vamman tai kuoleman vaara
	SÄHKÖISKUN VAARA	Korkean jännitteen vaara
	TULIPALO	Varoitus: tulipalon vaara / herkästi syttyviä materiaaleja
	HUOMIO	Henkilö- tai omaisuusvahinkojen vaara
	TÄRKEÄÄ / HUOMAUTUS	Laitteen oikea käyttö

SISÄLTÖ


1.TURVALLISUUSOHJEET.....	3
1.1 Yleiset turvallisuusohjeet.....	3
1.2 Höyrykypsentaaminen.....	5
1.3 Asennusta koskevat turvallisuusohjeet.....	6
1.4 Käytön aikana.....	7
1.5 Puhdistuksen ja huollon aikana.....	8
2.ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU.....	10
2.1 Ohjeet asentajalle.....	10
2.2 Uunin asentaminen.....	10
2.3 Sähkökytkentä ja turvallisuus.....	12
3.TUOTTEEN OMINAISUUDET.....	13
4.TUOTTEEN KÄYTTÖ.....	14
4.1 Uunin toiminnot.....	14
4.2 Kypsennystaulukko.....	16
4.3 Höyrytoiminto.....	17
4.4 Kosketusajastimen käyttö.....	18
4.5 Lisävarusteet.....	20
5.PUHDISTUS JA HUOLTO.....	21
5.1 Puhdistus.....	21
5.2 Huolto.....	24
6.VIANMÄÄRITYS JA KULJETUS.....	25
6.1 Vianmääritys.....	25
6.2 Kuljettaminen.....	25



1. TURVALLISUUSOHJEET



- Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä ne siten, että ne löytyvät tarvittaessa helposti.
- Tämä opas kattaa useita laitemalleja, eikä hankkimassasi laitteessasi ole välttämättä kaikkia siinä kuvattuja ominaisuuksia. Tämän vuoksi on tärkeää, että opasta luettaessa kiinnitetään erityishuomiota oppaan kuviin ja taulukoihin.

1.1 YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

- 8-vuotiaat ja tätä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja tiedot, voivat käyttää tätä laitetta, jos heitä valvotaan tai he ovat saaneet opastusta laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

 **VAROITUS:** Tämä laite ja sen käyttäjän kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa keittolevyjä tai -alueita. Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen läheisyydestä, ellei heitä valvota jatkuvasti.


  **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä laitteen päällä.


  **VAROITUS:** Jos keittotason pinnassa on halkeama, sammuta laite välittömästi sähköiskun välttämiseksi.

- Älä käytä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Huolehdi, ettet

vahingossa koske uunin sisäosiin uunin ollessa kuuma.

- Laitteen kahvat voivat kuumentua hieman käytön aloittamisen jälkeen.
- Älä käytä uunin sisäpintojen puhdistamiseen karkeita ja/tai hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä. Ne voivat naarmuttaa pintoja, mistä voi seurata lasioven hajoaminen ja/tai pintojen vahingoittuminen.
- Älä puhdista laitetta höyrypuhdistimella.

 **VAROITUS:** Sähköiskun välttämiseksi varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin vaihdat siihen kuuluvia lamppeja.

 **HUOMIO:** Laitteen käyttäjän kosketettavissa olevat osat saattavat kuumentua kypsennyksen tai grillaamisen aikana. Pidä pienet lapset poissa laitteen läheisyydestä, kun se on käytössä.

- Puhdista pyrolyysin aikana irtolika, uunipellit, tuet, lankaritulat ja kaikki lisävarusteet ennen puhdistamista.
- Tämä laite on valmistettu kaikkien sovellettavissa olevien paikallisten ja kansainvälisten turvallisuusstandardien ja -määräysten mukaisesti.
- Laitetta saa huoltaa ja korjata vain valtuutettu huoltoasentaja. Valtuuttamattomien henkilöiden suorittamat asennus- tai korjaustyöt voivat aiheuttaa vaaratilanteita. Älä muuta laitetta tai sen toimintaa millään tavalla. Väärän tyyppiset keittotason suojukset voivat aiheuttaa onnettomuuksia.
- Varmista ennen laitteen asentamista, että asennuspaikan olosuhteet (kaasun tyyppi ja paine tai sähkövirran jännite ja taajuus) vastaavat laitteen teknisiä tietoja. Laitteen tekniset tiedot on merkitty sen arvokilpeen.



HUOMAUTUS: Tämä laite on suunniteltu ainoastaan ruoan valmistamiseen. Se on tarkoitettu ainoastaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön. Laitetta ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen, mukaan lukien kaupallinen käyttö tai huoneen lämmittäminen.

- Älä käytä uuninluukun kahvoja laitteen nostamiseen tai siirtämiseen.
- Käyttäjien turvallisuus on pyritty varmistamaan kaikin mahdollisin keinoin. Koska lasinen keittotaso voi särkyä, sitä puhdistettaessa tulisi varmistaa, että lasipinta ei naarmuunnu. Älä anna keittoastioiden tai muiden esineiden pudota lasipinnalle tai iskeytyä sitä vasten.
- Varmista, ettei virtajohto vaurioidu tai joudu puristuksiin asennuksen aikana. Vaurioitunut virtajohto on vaihdettava. Vaihdon saa suorittaa ainoastaan laitteen valmistaja, valtuutettu huoltoedustaja tai muu pätevä henkilö.
- Älä anna lasten kiivetä avatun uuninluukun päälle tai istua sen päällä.
- Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen läheisyydestä.

1.2 HÖYRYKYPSENTÄMINEN

- Vesi on kaadettava vesisäiliöön ennen toiminnon aloittamista.
- Älä lisää vettä vesisäiliöön, kun uuni on kuuma.
- Kun uunin luukku avataan, höyryä voi päästä ulos. Ole varovainen avatessasi uunin luukun, koska se voi aiheuttaa palovammariskin.
- Höyrykypsentämisen jälkeen uuniin voi jäädä kosteutta. Koska kosteus voi aiheuttaa korroosiota, varmista, että uunin sisäosa kuivaa kypsennyksen

jälkeen.

- Käytä vesijohtovettä höyrykypsentämiseen. Älä käytä syttyvää alkoholia tai kiinteitä aineita, joissa on kiinteitä hiukkasia veden sijaan.
- Käytä ruostumattomasta teräksestä valmistettuja astioita höyrykypsentämiseen.
- Jos höyrykypsentämisen lopussa vettä on jäljellä vesisäiliössä, se on puhdistettava, eikä jäljellä olevaa vettä saa käyttää seuraavassa kypsennyksessä.

1.3 ASENNUSTA KOSKEVAT TURVALLISUUSOHJEET

- Älä käytä laitetta ennen kuin asennus on suoritettu loppuun.
- Laitteen saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään epäpätevien henkilöiden suorittamasta virheellisestä sijoittamisesta tai asennuksesta johtuvista vahingoista.
- Kun purat laitteen pakkauksesta, varmista, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos huomaat vikoja tai vaurioita, älä käytä laitetta vaan ota heti yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Pakkausmateriaalit (esim. nailon, niitit ja styrokso) voivat olla vahingollisia lapsille, ja ne tulisi tämän vuoksi kerätä ja hävittää välittömästi.
- Suojaa laite haitallisilta sääolosuhteilta. Suojaa laite suoralta auringonpaisteelta, sateelta, lumisateelta, pölyltä ja liialliselta kosteudelta.
- Laitteen vieressä sijaitsevien materiaalien on kestettävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa.
- Ylikuumenemisvaaran vuoksi laitetta ei saa asentaa oven taakse / ovelle suljettavaan kaappiin.

1.4 KÄYTÖN AIKANA

- Uunista saattaa vapautua jonkin verran hajua, kun se kytketään päälle ensimmäisen kerran. Tämä on täysin normaalia. Haju johtuu uunivastusten eristysmateriaaleista. Ennen kuin kypsennät ruokaa uunissa ensimmäistä kertaa, suosittelemme, että kuumennat sitä tyhjänä täydellä teholla luukku avattuna 45 minuutin ajan. Varmista, että uunia ympäröivässä tilassa on riittävä ilmanvaihto.
- Ole varovainen avatessasi uuninluukkuja käytön aikana tai sen jälkeen. Uunista vapautuva kuuma höyry saattaa aiheuttaa palovammoja.
- Älä aseta laitteen päälle tai läheisyyteen syttyviä tai räjähtäviä materiaaleja, kun laite on käytössä.
- Käytä uunikintaita/patalappuja aina asettaessasi ruokaa uuniin tai poistaessasi sitä uunista.
- Uunia ei saa missään olosuhteissa vuorata alumiinifoliolla, sillä seurauksena voi olla ylikuumeneminen.
- Älä aseta astioita tai uunipeltejä suoraan uunin pohjan päälle kypsennyksen aikana. Pohja kuumenee erittäin voimakkaasti ja tuote voi vaurioitua.



Älä poistu uunin luota, jos paistat tai keität nestemäistä tai kiinteää öljyä tai rasvaa. Öljy tai rasva voi syttyä palamaan korkeissa lämpötiloissa. Älä koskaan yritä sammuttaa palavaa öljyä vedellä, vaan kytke uuni pois päältä ja tukahduta liekit keittoastian kannella tai sammutuspeitteellä

- Jos laite on pidemmän aikaa käyttämättä, käännä pääkytkin pois päältä.
- Varmista, että laitteen ohjausnupit ovat aina **0** (stop) -asennossa, kun laitetta ei käytetä.

- Uuniritilät ja pellit kallistuvat helposti alaspäin, kun ne vedetään ulos uunista. Varo kaatamasta kuumia ruokia lattialle, kun otat niitä uunista.
- Älä laske uuninluukun päälle mitään esineitä, kun se on avattu. Tämä voi vahingoittaa uunia tai luukkuja.
- Älä jätä pyyhkeitä, tiskirättejä tai vaatteita roikkumaan laitteeseen tai sen kahvoihin.

1.5 PUHDISTUKSEN JA HUOLLON AIKANA

- Varmista ennen puhdistus- tai huoltotoimenpiteiden aloittamista, että laite on kytketty pois päältä.
- Älä irrota ohjausnuppeja, kun puhdistat laitteen ohjauspaneelia.
- Jotta laitteesi toimisi tehokkaalla ja turvallisella tavalla, suosittelemme, että vaihdat siihen vain alkuperäisiä varaosia. Jos tarvitset varaosia, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Älä yritä raaputtaa kalkkikivijäämiä, jotka saattavat muodostua uunin pohjalle. Muutoin uunin pohja voi vaurioitua.
- Uunin pohjalle mahdollisesti muodostuneen kalkin liuottamiseksi kaada 200-250 ml valkoista etikkaa, jonka happopitoisuus on enintään 6 %, uunin pohjalle 2-3 käyttökerran jälkeen ja odota 30 minuuttia. Puhdista se kostealla liinalla.

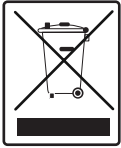
CE Yhdenmukaisuuslauseke

CE Vakuutamme, että tuotteemme ovat eurooppalaisten direktiivien, päätösten ja säädösten sekä viitteissä lueteltujen standardien mukaisia.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan kotona. Kaikki muu käyttö (kuten huoneen lämmittäminen) on sopimatonta ja vaarallista.

 Käyttöohjeet koskevat useita malleja. Saat huomata eroja näiden ohjeiden ja oman mallisi välillä.

Vanhan laitteen hävittäminen



Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva roska- ja sähkösyntymäsymboli, jonka päällä on rasti tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää sekajätteen mukana vaan se on toimitettava erilliseen keräyspisteeseen. Hävitettävä laite voidaan viedä veloitusetta paikalliseen jätteen keräyspisteeseen. Keräyspisteiden osoitteet ovat saatavilla niistä vastaavilta kaupungin/kunnan viranomaisilta tai paikallishallinnolta. Vaihtoehtoisesti pienikokoiset sähkö- ja elektroniikkaromut (WEEE), joiden pisin mitta on enintään 25 cm, voidaan palauttaa mille tahansa vähittäismyyjälle, joka myy sähkö- ja elektroniikkalaitteita (EEE) vähintään 400 m² myymälässä tai elintarvikevähittäiskauppaan, joka myy EEE-tuotteita vähintään useita kertoja vuodessa ja jonka kokonaismyyntialue on 800 m². Isokokoinen sähkö- ja elektroniikkaromu (WEEE) voidaan palauttaa vastaavalle vähittäismyyjälle veloitusetta samantyyppistä tuotetta ostettaessa. WEEE-romun keräysmuodollisuuksista uuden tuotteen toimituksen yhteydessä voit ottaa yhteyttä jälleenmyyjäsi. Poista laitteesta mahdollisuuksien mukaan paristot ja akut sekä irrotettavat polttimot ennen laitteen hävittämistä. Huomaa, että henkilökohtaisten tietojen poistaminen hävitettävästä laitteesta on sinun vastuullasi.

2. ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU

VAROITUS: Laitteen saa asentaa ainoastaan valtuutettu huoltohenkilö tai koulutettu sähköasentaja. Asennus on suoritettava tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

- Väärin suoritettu asennus voi aiheuttaa haittoja ja vahinkoja. Laitteen valmistaja ei ole millään tavoin vastuussa tällaisista haitoista ja vahingoista, eivätkä ne kuuluu tuotetakuun piiriin.
- Ennen kuin aloitat asennuksen, varmista, että asennuspaikan yhteydet (sähkövirran jännite ja taajuus) ovat yhteensopivat laitteen vaatimusten kanssa. Laitteeseen kytkettävien yhteyksien tekniset tiedot löydät tuotteen etiketistä.
- Asennus on suoritettava kaikkien asennuspaikassa voimassa olevien lakien, asetusten ja määräysten mukaisella tavalla (turvallisuusmääräykset, kierrätystä koskevat määräykset jne.).
- Jos tuotteessa on irrotettavia hyllyohjaimia (ritilöitä) ja käyttöohje sisältää sellaisia reseptejä kuten jogurtin valmistus, ritilät on poistettava ja uunia on käytettävä annettussa kypsennystilassa. Ritilöiden irrottaminen on selostettu kohdassa PUHDISTUS JA HUOLTO.

2.1 OHJEET ASENTAJALLE

Yleiset ohjeet

- Kun olet poistanut laitteen ja sen mukana toimitettavat lisävarusteet tuotepakkauksesta, varmista, ettei laite ole vahingoittunut. Jos epäilet, että laite on vahingoittunut, älä ota sitä käyttöön, vaan ota välittömästi yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.
- Varmista, ettei laitteen asennuspaikan lähellä ole mitään syttyviä materiaaleja, kuten verhoja, öljyä, kangasta tai muita paloherkkiä materiaaleja.
- Laitteen vieressä sijaitsevien kalusteiden ja pöytäsojen on kestettävä yli 100 °C:n lämpötiloja.
- Laitetta ei tule asentaa tiskikoneen,

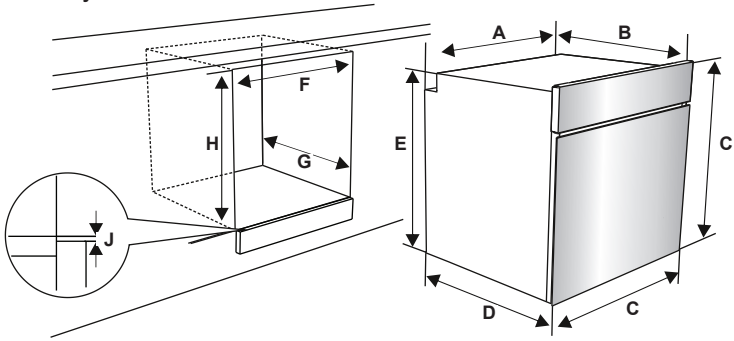
jääkaapin, pakastimen, pyykkikoneen tai kuivausrummun päälle.

2.2 UUNIN ASENTAMINEN

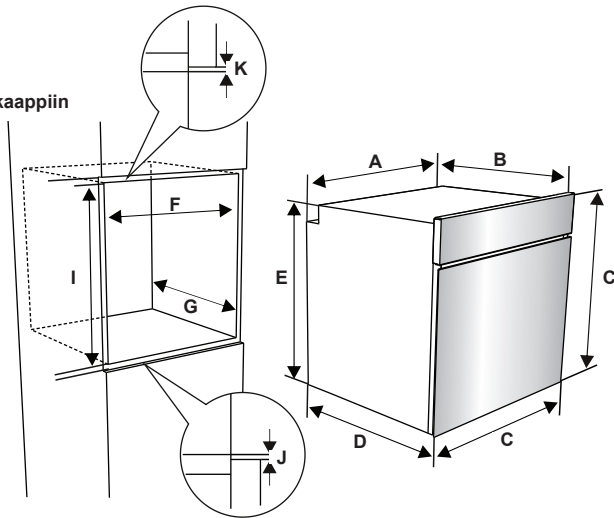
Laitteen mukana toimitetaan asennussarja, ja se voidaan asentaa mittavaatimukset täyttävän työtason alle. Alla on esitetty liesien ja uunien asennukselle asetetut mittavaatimukset.

A (mm)	557	minimi/maksimi F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

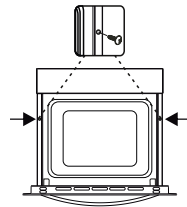
Asennus työtason alle



Asennus kaappiin



Kun olet tehnyt tarvittavat sähköliitännät, työnnä uuni kaapin sisään. Avaa uunin luukku ja laita 2 ruuvia uunin rungossa oleviin aukkoihin. Kun uunin runko koskettaa kalusteen puupintaa, kiristä ruuvit.

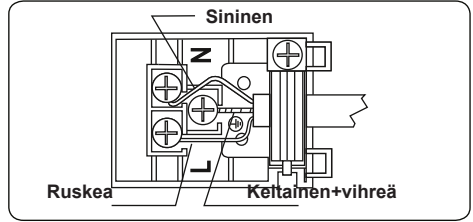


2.3 SÄHKÖKYTKENTÄ JA TURVALLISUUS

VAROITUS: Laitteen sähkökytkentä on toteutettava valtuutetun huoltohenkilön tai pätevän sähköasentajan toimesta tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

VAROITUS: LAITE ON MAADOITETTAVA.

- Ennen laitteen kytkemistä sähkönsyöttöön on tarkastettava, että laitteen nimellijännite (painettu laitteen tunnistekilpeen) vastaa käytettävän sähköverkon jännitettä ja että sähköverkon johdotus on riittävän tehokas laitteen nimellisteho varten (merkintä laitteen tunnistekilvessä).
- Varmista, että asentamisen aikana käytetään eristettyjä johtoja. Virheellinen kytkentä voi vaurioittaa laitetta. Jos sähköjohto on vaurioitunut ja se täytyy vaihtaa, sen saa tehdä vain valtuutettu henkilö.
- Älä käytä sovittimia, monipistorasioita tai jatkojohtoja.
- Sähköjohto on pidettävä etäällä laitteen kuumista osista, ja sitä ei saa taivuttaa eikä puristaa. Muutoin johto voi vaurioitua ja aiheuttaa oikosulun.
- Jos laitetta ei kytketä sähköverkkoon pistokkeella, on käytettävä vikavirtasuojaa (jonka kontaktiväli on vähintään 3 mm), jotta turvamääräykset täyttyvät.
- Laitteelle soveltuva tehonsyöttö on 220-240V. Jos käyttöpaikassa on jokin muu syöttöjännite, ota yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai pätevään sähköasentajaan.
- Laitteen oman virtajohdon (H05VV-F) on ulotuttava laitteeseen myös siinä tapauksessa, että laite asetetaan kaapin etuosaan.
- Varmista, että kaikki kytkennät on kiristetty tiukasti.
- Kiinnitä sähköjohto vedonpoistimeen ja sulje kansi.
- Liitäntäkotelon kytkentä sijaitsee liitäntäkotelon päällä.

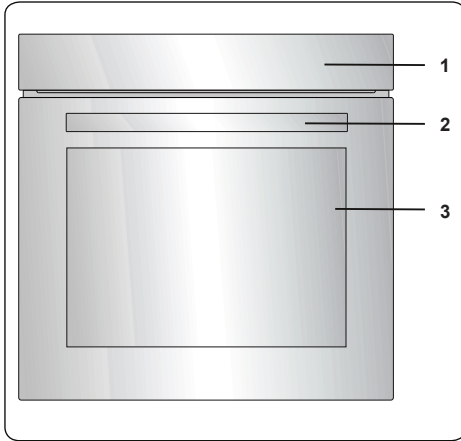


3. TUOTTEEN OMINAISUUDET



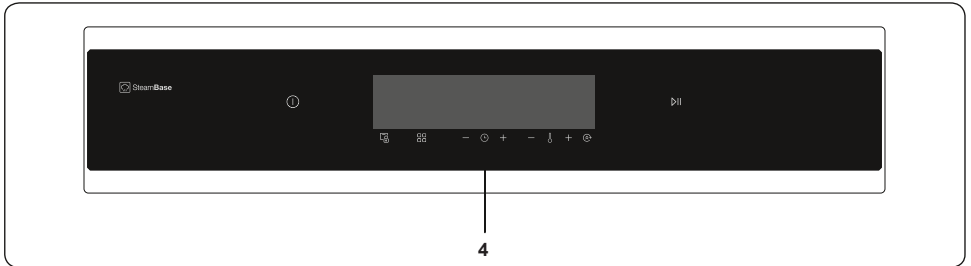
Tärkeää: Mallikohtaisissa ominaisuuksissa on eroja, ja hankkimasi tuote ei välttämättä näytä samalta kuin alla olevissa kuvissa oleva tuote.

Osat



1. Ohjauspaneeli
2. Uunin luukun kahva
3. Uunin luukku

Ohjauspaneeli

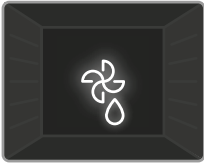


4. Ajastin

4. TUOTTEEN KÄYTTÖ

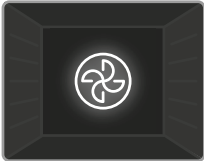
4.1 UUNIN TOIMINNOT

* Uunisi toiminnot voivat poiketa tuotemallistasi riippuen.



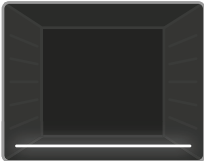
Sulatustoiminto: Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, tuuletin on käytössä. Käyttääksesi sulatustoimintoa laita pakastettu ruoka uuniin

kolmannelle tasolle alhaalta lukien. Suosittelemme uunipellin laittamista sulatettavan ruoan alle keräämään ruoan sulamisvedet. Tämä toiminto ei kypsennä ruokaasi, vaan auttaa ainoastaan sulattamaan sen.



Turbo-toiminto: Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle.

Rengaskuumennusvastus ja tuuletin toimivat. Turbo-toiminto hajauttaa lämmön uunissa tasaisesti niin, että kaikki ruoat jokaisella tasolla kypsentyvät tasaisesti. Suosittelemme uunin esilämmittämistä 10 minuuttia.



Alempi kuumennustoiminto: Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, alempi lämpövastus on käytössä. Alempi kuumennustoiminto on

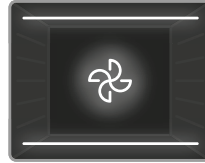
ihanteellinen pizzan valmistukseen, koska lämpö nousee uunin pohjalta ja lämmittää ruoan. Tämä toiminto soveltuu ruoan lämmittämiseen keittämisen sijasta.



Staattinen valmistustoiminto: Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, alempi ja ylempi lämpövastus on toiminnassa. Staattinen valmistustoiminto

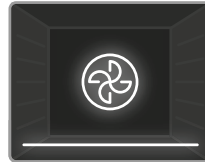
heijastaa lämpöä ja varmistaa ruoan tasaisen kypsentyvän. Tämä on täydellinen leivosten, kakkujen, kypsän pastan, lasagnen ja pizzan valmistukseen. Suosittelemme esilämmittämään uunia

10 minuuttia ja parhaan lopputuloksen varmistamiseksi on suositeltavaa käyttää vain yhtä tasoa kerrallaan tätä toimintoa käytettäessä.



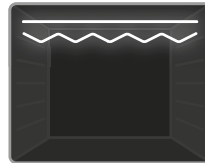
Tuuletintoiminto: Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, alempi ja ylempi lämpövastus sekä tuuletin käynnistyvät. Tämä

toiminto on erittäin hyvä leivonnaisten paistamiseen. Kypsentäminen tehdään uunin alemmalla ja ylemmällä lämpövastuksella, ja tuuletin kierrättää ilmaa, mikä luo ruoalle grillatun tapaisen kypsennystuloksen. Suosittelemme uunin esilämmittämistä 10 minuuttia. Matalalämpö- ja tuuletintoiminto sopivat ruokien, kuten pizzan nopeaan paistamiseen tasaisesti. Tuulettimen hajauttaessa lämpöä uunissa, alempi lämpövastus kypsentää ruoan.



Pizzatoiminto: Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle.

Rengaskuumennusvastus, alempi lämpövastus ja tuuletin toimivat. Tämä toiminto sopii ruokien, kuten pizzan nopeaan ja tasaiseen paistamiseen. Tuulettimen hajauttaessa lämpöä uunissa, alempi lämpövastus kypsentää ruoan.

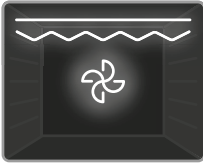


Nopeampi grillitoiminto: Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, grilli- ja ylempi lämpövastus ovat käytössä. Toimintoa

käytetään nopeampaan grillaamiseen ja suuremman annoksen kypsentämiseen, kuten lihan grillaamiseen. Käytä uunin ylempiä tasoja. Estä annosten tarttumisen voitelemalla grilliritilä kevyesti öljyllä ja aseta annokset ritilän keskelle. Aseta aina ruoan alle alusta, joka kerää vuotavan öljyn ja rasvan. Suosittelemme uunin esilämmittämistä 10 minuuttia.



Varoitus: Uunin luukun on oltava suljettuna grillaamisen aikana, ja uunin lämpötilan on oltava 190 °C.

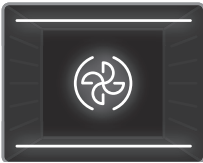


Tuplagrilli- ja tuuletintointo:

Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, grilli ja ylempi lämpövastus sekä tuuletin käynnistyvät.

Toimintoa käytetään paksumpien ruokien nopeampaan grillaamiseen ja kattamaan laajempia pintoja. Sekä ylempi että alempi lämpövastus ovat käytössä tuulettimen lisäksi, joka varmistaa tasaisen kypsennyksen. Käytä uunin ylempiä tasoja. Estä annosten tarttuminen voitelemalla grilliritilä kevyesti öljyllä ja aseta annokset ritilän keskelle. Aseta aina ruoan alle alusta, joka kerää vuotavan öljyn ja rasvan. Suosittelemme uunin esilämmittämistä 10 minuuttia.

Varoitus: Uunin luukun on oltava suljettuna grillaamisen aikana, ja uunin lämpötilan on oltava 190 °C.



3D-toiminto: Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle.

Rengaskuumennusvastus, ylempi kuumennusvastus, alempi kuumennusvastus ja tuuletin toimivat. 3D-toiminto jakaa lämmön tasaisesti ja nopeasti uuniin niin, että kaikki ruoat kaikilla tasoilla kypsyvät tasaisesti. Kypsennysaika on lyhyempi kuin muissa toiminnoissa. Suosittelemme uunin esilämmittämistä 10 minuuttia.

Lisäksi tämä toiminto tekee paistetuista leivonnaisista ilmavampia ja pehmeämpiä.



Pyrolyyttinen puhdistustoiminto:

Tämän toiminnon avulla voit puhdistaa uunin sisäosan huolellisesti.

Varoitus: Ennen kuin aktivoit pyrolyyttisen puhdistustoiminnon, poista mahdolliset läikkyneet ruoat ja varmista, että uuni on tyhjä. Älä jätä mitään uunin sisätilaan estääksesi vahingoittumisen.




- Poista ennen pyrolyyttisen puhdistustoiminnon aktivoitua uunin lankatasot ja niiden tuet (jos käytössä) ja varmista, että uunin luukku on kiinni.
- Uunin luukku lukittuu, kun pyrolyysitoiminto alkaa.
- Kun pyrolyyttinen puhdistustoiminto on päällä, on suositeltavaa, ettei liettä käytetä, jos se on asennettu uunin yläpuolelle. Tämä voi aiheuttaa ylikuumentumisen ja vahingoittaa molempia laitteita.
- Pyrolyyttisen puhdistusjakson aikana uunin luukku kuumenee. Pidä lapset poissa laitteen luota, kunnes se on jäähtynyt.
- Pyrolyyttisen puhdistusprosessin lopussa näytössä näkyy kelloaika.



Höyrypuhdistus:

Aseta uuni toiminnolle, joka sisältää höyrypuhdistussymbolin (ala-, ala + puhallin, turbo tai ylä + ala -tila – saattaa vaihdella mallin mukaan.), 90 °C:seen käyttääksesi höyrypuhdistustoimintoa. Kaada 200–250 ml vettä pellille. Joissakin malleissa uunin pohjalla on syvennys. Laita näissä malleissa 200-250 ml vettä kyseiseen syvennykseen. Käynnistä uuni. Höyrypuhdistus kestää noin 30-60 minuuttia, ja se valmistelee uunin helposti puhdistettavaksi.

4.2 KYPSENNYSTAULUKKO

Toiminto	Ruoat			
Staattinen	Voitaikina	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kakku	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Keksi	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Pata	2	175-200	40-50
	Kana	2 - 3 - 4	200	45-60
Puhallin	Voitaikina	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Kakku	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Keksi	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pata	2	175-200	40-50
	Kana	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Voitaikina	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kakku	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Keksi	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pata	2	175-200	40-50
Grillaus	Grillatut lihapullat	7	200	10-15
	Kana	*	190	50-60
	Kyljys	6 - 7	200	15-25
	Naudan pihvi	6 - 7	200	15-25

* Käytä kanavarrasta, jos saatavana.

4.3 HÖYRYTOIMINTO

Ruokat	Toiminto	Lämpötila (°C)	Tason numero	Vesimäärä (ml)	Vedenlisäysaika (min.)	Kypsennysaika (noin) (min.)	Määrä (noin) (g)
Leipä	Tuuletin-toiminto + höyry	180–200	2–3	200	Ennen uunin käynnistystä.	30–50	820
Keitetty pasta		200	3	200		30–40	1 500
Taikina		180	3	200		30–40	500
Perunat		200	3	200		45–60	500
Kana		200–220	3	200		60–70	2 000
Pihvi		180	3	200		100–110	1 000



Tärkeää: Yllä olevan kypsennystaulukon lämpötilat ja ajat on testattu laboratorioissamme, ja nämä arvot ovat; Ne voivat vaihdella kypsennettävän materiaalin laadun, määrän, lämpötilan ja käytetyn verkkojännitteen mukaan.



Tärkeää: Älä lisää vettä vesisäiliöön, kun uuni on kuuma.



Tärkeää: Höyrykypsennys voidaan suorittaa vain käyttöohjeessa mainittujen toimintojen kanssa.

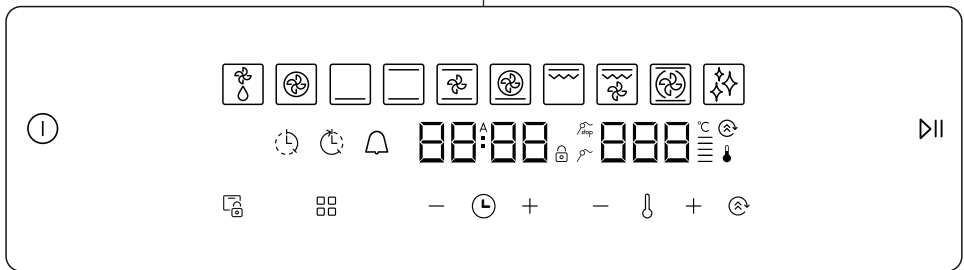


Tärkeää: Uunin pohjassa sijaitsevan vesisäiliön tilavuus on enintään 300 ml. Älä lisää yli 300 ml vettä.

- Uunin pohjaan kaadettava vesi tuottaa kypsennyksen aikana kuumaa höyryä ja mahdollistaa ruoan paremman kypsennystuloksen.
- Höyrytys vähentää kosteuden häviämistä lihatyyppisissä elintarvikkeissa. Se tekee ruoan sisältä mehukkaammaksi ja ulkopinnan rapeammaksi, ja leivonnaisissa se tekee ruoan ulkopinnan kuohkeammaksi, rapeammaksi ja täyteläisemmäksi.

•

4.4 KOSKETUSAJASTIMEN KÄYTTÖ



Toiminnan kuvaus							
	Päällä/Pois		Nopeampi grillitoiminto	A	Automaattinen kypsennys		Lihamittarin stoppari
	Sulatus		Tupligrilli- ja tuuletintoiminto		Lämpötilapalkki		Lihamittari
	Turbo-toiminto		3D-toiminto		Termostaatti		Kypsennysaika
	Pohjatoiminto		Puhdistustoiminto	—	Miinus		Kypsennyksen lopetus aika
	Staattinen toiminto	888	Lämpötilanäyttö	+	Plus		Hälytyskello
	Tuuletintoiminto	88:88	Ajastimen näyttö		Näppäimistölukko		Teho
	Pizzatoiminto		Tila		Käytä/Tauko		Toimintovalikko
	Luukun lukko						

Ohjausyksikkö sammuu 5 minuutin jälkeen, jos toimintoa ei valita tai vaihdeta.

Laitetta käytetään kosketusanturien avulla. Toimintoja ohjataan koskemalla anturikenttiä.

Käyttäessäsi ohjaimia huolehdi, että kosketat anturikenttiä oikein. Jos kosketuksesi on liian litteä tai pieni, anturit eivät toimi oikein.

Tuuletin käynnistyy automaattisesti ja pitämään laitteen pinnan viileänä. Tuuletin pysyy käynnissä jopa uunin sammuttamisen jälkeen, kunnes se sammuu automaattisesti.

Uunin toimintojen valinta

Kosketa **ON/OFF**-sensoria 2 sekunnin ajan käynnistääksesi ohjausyksikön. Uuni siirtyy **"WAIT"**-tilaan. Tässä tilassa voit valita halutut kypsennystoiminnot, säätää

lämpötilaa, aktivoida **BOOST**-toiminnon sekä säätää kypsennysaikaa, lopetusajaa, minuuttikelloa ja kellonaikaa.

"WAIT" -tilan aikana halutuu kypsennystila voidaan valita koskettamalla -anturipainiketta. Jokainen -anturin kosketus vaihtaa uunin toimintoa, kuten alla esitetään (jotkin näistä toiminnoista eivät välttämättä ole käytettävissä sinun mallissasi):

Sulatus → Turbo → Ylä ja ala → Ylä- ja alatuulettimellinen → Pizza → Nopeampi grillaus (vartaalla tai ilman) → Kaksoisgrilli tuulettimella (vartaalla tai ilman) → 3D → Höyrypuhdistus

Valittuun toimintoon liittyvät lämmittimet näkyvät näytöllä.

Kun kypsennystoiminto on valittu -anturilla, aikaisemmin valittu lämpötila näkyy lämpötilanäytöllä. Tätä voidaan

säätää Lämpötilan **PLUS** ja **MINUS**-antureilla, jotka ovat näytön sivuilla. Lämpötilaa voidaan säätää 50 °C ja 275 °C välillä.

Kun haluttu toiminto on valittu, lämpötila ja aika on asetettu, kosketa **PLAY/PAUSE**-anturia käynnistääksesi uunin.



Pizza-toiminnossa lämpötilaa voidaan säätää 50 °C ja 320 °C välillä.

Kellonajan asettaminen

Kun uuni on asennettu, kellonaika on asetettava seuraavien ohjeiden mukaisesti.

Kosketa **ON/OFF**-anturia käynnistääksesi **"WAIT"**-tilan. Kosketa tässä tilassa **MODE** (⏻)-anturipainiketta 5 sekuntia, kunnes aika on valittu. Ajan symboli syttyy vasemmalle puolelle ja voit säätää sitä **PLUS**- ja **MINUS** -anturipainikkeilla. Päätä ajan säätö koskettamalla **MODE**(⏻) -anturia uudelleen tai älä paina mitään painiketta 3 sekuntiin.

Aika on asetettava uudelleen vain, jos laite on irrotettu verkkovirrasta pitkäksi ajaksi.

Kypsennysajan säätö

Kypsennysaikaa voidaan säätää **WAIT**- tai **OPERATING**-tilassa

Minuuttikellon säätö

Kosketa **MODE** (⏻)-anturia, kunnes hälytyskello - symboli syttyy ajastimen näyttöön ja **"00:00"** ilmestyy. Aseta haluamasi varoitus aika käyttämällä **PLUS** ja **MINUS**-painikkeita merkin vilkkuessa. Kun olet tehnyt asetuksen loppuun, älä paina mitään muutamaan sekuntiin, jolloin hälytyskellon ajastin on valmis.

Kun ajastin laskee nollaan, äänimerkki soi ja hälytyskello-symboli sekä **"00:00"** välkkyvät ruudulla. Paina mitä tahansa näppäintä päättääksesi äänimerkin, ja merkki katoaa.

Kypsennysajan säätö

Tämä toiminto antaa kypsentää tietyn ajan. Valmistele ruoka kypsennettäväksi ja laita se uuniin. Valitse sitten haluttu kypsennystoiminto ja lämpötila. Kosketa **MODE** (⏻)-anturipainiketta, kunnes näet Kypsennysaika-merkin ajastinnäytöllä. Aseta vaadittu kypsennysaika käyttäen **PLUS** ja **MIINUS**-painikkeita, kun ajastin on tässä tilassa. Kun olet tehnyt säädön, odota kunnes kellonaika näkyy näytöllä ja Kypsennysaika-merkki palaa jatkuvasti.

Kun ajastin laskee nollaan, uuni sammuu, äänimerkki soi ja Kypsennysaika-merkki

välkky Aika-näytöllä. Minkä tahansa ohjauksikön anturin painaminen sammuttaa äänen.

Kypsennysajan lopetuksen asettaminen:

Tätä toimintoa käytetään kypsentämisen aloittamiseen tietyn ajan jälkeen tietyn ajan verran. Valmistele ruoka kypsennettäväksi ja laita se uuniin. Valitse sitten haluttu kypsennystoiminto ja lämpötila.

Kosketa **MODE** (⏻)-painiketta, kunnes näet Kypsennysaika-merkin ajastinnäytöllä. Aseta vaadittu kypsennysaika käyttäen **PLUS** ja **MINUS** -painikkeita, kun ajastin on tässä tilassa. Kun olet tehnyt säädön, odota kunnes näkyy näytöllä ja Kypsennysaika-merkki palaa jatkuvasti.

Kosketa **MODE**(⏻)-anturipainiketta, kunnes näet Kypsennyksen lopetus aika -merkin ajastinnäytöllä. Kellonaika ja Kypsennysaika -merkit vilkkuvat. Aseta vaadittu lopetus aika käyttäen **PLUS** ja **MINUS** -painikkeita, kun ajastin on tässä tilassa. Kun olet tehnyt säädön, odota kunnes kellonaika näkyy näytöllä ja Kypsennyksen lopetus aika -merkki palaa jatkuvasti.

Uuni laskee toiminta-ajan vähentämällä kypsennysajan asetetusta lopetusajasta, ja uuni sammuu asetettuna lopetusajankohtana. Ajastin antaa äänimerkin, ja Kypsennyksen lopetus aika -merkki alkaa vilkkua. Minkä tahansa ajastimen painikkeen painaminen sammuttaa äänimerkin.



Kypsennyksen lopetus aikaa ei voida asettaa, kun grillitoiminnot on aktivoitu. Jos kypsennyksen lopetus aika asetettiin ennen grillitoimintojen aktivointia, kypsennyksen lopetus aika peruutetaan grillitoimintojen valinnan jälkeen.

Digitaalijastimen äänensäätö

Muuta varoitusääntä Aika-näytön näyttäessä kellonaikaa, paina ja pidä **THERMOSTAT** (🔥)-anturipainiketta painettuna 5 sekuntia, kunnes kuulet äänimerkin. Sen jälkeen kuuluu eri merkkiäni joka kerta, kun termostaattipainikkeen viereisiä **PLUS**- ja **MIINUS**-painikkeita painetaan. Äänimerkkejä on viidenlaisia. Jos "tn0" valitaan, kaikki äänet kytketään pois päältä lukuun ottamatta hälytys- ja virheääniä. Valitse haluamasi ääni, äläkä paina painiketta. Hetken kuluttua valittu äänimerkki tallennetaan.

Boost-toiminto

Tätä toimintoa käytetään esilämmitysajan lyhentämiseen. **BOOST** (☺)-anturi syttyy, kun Turbo-, Fan-, Static- tai Pizzatoiminto on valittuna. Lyhennä esilämmitys aikaa koskettamalla **BOOST** (☺) -anturia ennen kypsennyksen aloittamista.

Käytä tätä toimintoa uunin lämmitykseen haluttuun lämpötilaan mahdollisimman nopeasti. Tämä toiminto ei sovellu kypsennykseen.

Näppäinlukkotoiminto

Näppäinlukkoa käytetään uunin asetusten tahattomien muutosten estämiseksi.

Aktivoidaksesi näppäinlukon kosketa **PLUS-** ja **MIINUS-**anturipainikkeita 3 sekuntia, kunnes näet näppäinlukko-merkin näytöllä. Poistaaksesi näppäinlukon käytöstä, kosketa **PLUS-** ja **MIINUS-**anturipainikkeita 3 sekuntia, kunnes näet näppäinlukko-merkin näytöllä.

Kun näppäinlukko on päällä, vain **ON/OFF-**anturipainike voidaan aktivoida. Kaikki muut painikkeet pysyvät lukittuina.

Luukun lukko

Kun **LUUKUN LUKKO** (🔒) -painiketta painetaan 3 sekuntia, luukun lukko aktivoituu.

Paina **LUUKUN LUKKO** (🔒) -painiketta uudelleen 3 sekuntia avataksesi luukun.

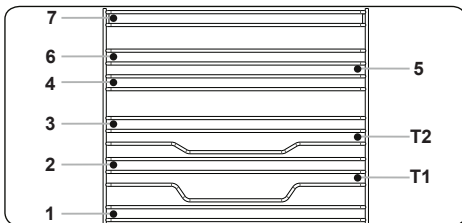
“**Lock**” ilmestyy näytölle 5 sekunniksi, kun luukun lukko aktivoidaan. Jos luukun lukko on aktiivinen “**Lock**” ilmestyy näytölle 5 sekunniksi, kellonaika 5 sekunniksi.

Luukun lukkoa ei voida hallita pyrolyysitoiminnan aikana.

4.5 LISÄVARUSTEET

EasyFix-ritiläteline

Puhdista tarvikkeet huolellisesti lämpimällä vedellä, pesuaineella ja pehmeällä liinalla ennen ensimmäistä käyttöä.



- Aseta tarvike oikeaan kohtaan uunin sisään.
- Jätä vähintään 1 cm väli tuulettimen

kannen ja tarvikkeen väliin.

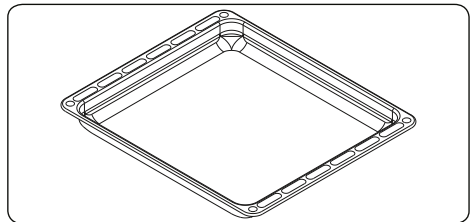
- Ole varovainen ottaessasi astioita ja/tai tarvikkeita uunista. Kuumat ruoat tai tarvikkeet voivat aiheuttaa palovammoja.
- Tarvikkeiden muoto saattaa muuttua lämmön vaikutuksesta. Kun ne ovat jäähtyneet, ne palautuvat alkuperäiseen muotoonsa ja toimivat normaalisti.
- Pellit ja ritilät voidaan sijoittaa mille tahansa tasolle 1-7 välillä.
- Teleskooppikisko voidaan sijoittaa tasoille T1 ja T2.
- Tasoa 3 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen.
- Tasoa T2 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen teleskooppikiskoilla.
- Tasoja 2 ja 4 suositellaan kahdella tasolla kypsennykseen.
- Pyörivän vartaan ritilä on sijoitettava tasolle 3.
- Tasoa T2 käytetään pyörivän vartaan ritilän sijoittamiseen teleskooppikiskoilla.

**** Tarvikkeet saattavat vaihdella mallista riippuen.

Vuoka

Syvä pelti sopii esimerkiksi pataruokien valmistamiseen.

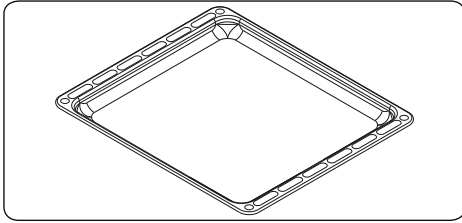
Aseta pelti haluamiisi kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



Matala uunipelti

Matala uunipelti soveltuu parhaiten leivonnaisten paistamiseen.

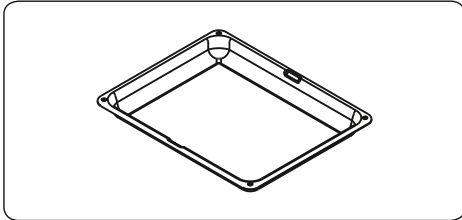
Aseta pelti haluamiisi kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



Pieni uunipelti

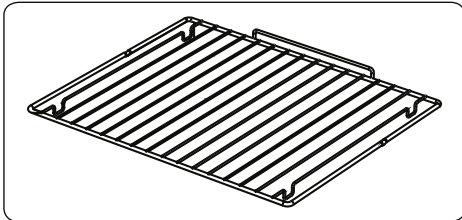
Pieni uunipelti soveltuu parhaiten leivonnaisten paistamiseen.

Aseta pelti keskelle ritilää.



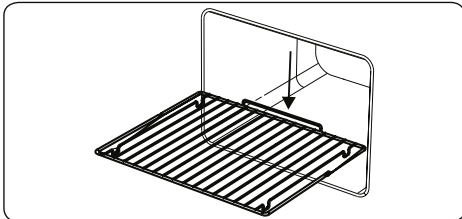
Uuniritilä

Uuniritilän päällä voit grillata ja paistaa uunin kestävässä astiaan asetettuja ruokia.



VAROITUS

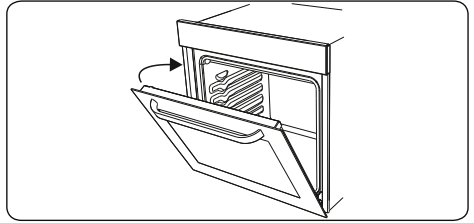
Aseta ritilä samalla korkeudella oleviin kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



Pehmeästi sulkeutuva uuniluukku

Uuniluukku sulkeutuu hitaasti itsestään,

kun se päästetään otteesta juuri ennen kiinni menemistä.



Vedenkerääjä

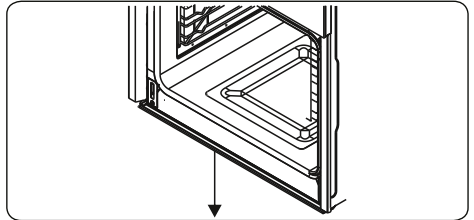
Ruokaa kypsennettäessä kosteutta saattaa tiivistyä uunin luukun sisempään lasiin.

Tämä ei tarkoita, että laitteessa on vika.

Avaa luukku grillauksessa käytettävään asentoon 20 sekunnin ajaksi.

Vesi valuu alla olevaan vedenkerääjään.

Anna uunin jäähtyä ja pyyhi luukun sisäpuoli kuivalla liinalla. Tämä toimenpide on suoritettava säännöllisesti.



5. PUHDISTUS JA HUOLTO

5.1 PUHDISTUS

VAROITUS: Kytke laite pois päältä ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta.

Yleiset ohjeet

- Tarkista ennen puhdistustuotteiden käyttöä, että ne soveltuvat laitteelle ja että ne ovat valmistajan suosittelemia.
- Käytä puhdistusvaahtoja ja -nesteitä, jotka eivät sisällä mikrohiukkasia. Älä käytä syövyttäviä puhdistusvaahtoja, hankaavia puhdistusjauheita, karkeaa teräsvillaa tai raskaita työkaluja, sillä ne voivat vahingoittaa laitteen pintoja.

Älä käytä mitään mikrohiukkasia sisältävää puhdistusainetta, sillä se saattaa aiheuttaa naarmuja laitteen lasi-, emaloituihin- ja maalattuihin pintoihin.

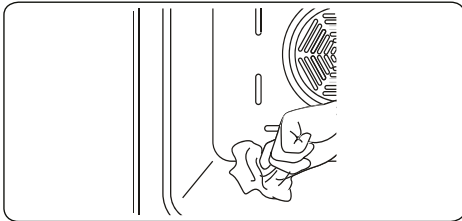
- Jos puhdistusainetta läikkyy, pyyhi se heti pois vaurioiden välttämiseksi.



Älä puhdista mitään laitteen osaa höyrypuhdistimella.

Uunin sisäpintojen puhdistaminen

- Uunin emaloitujen sisäpintojen puhdistaminen onnistuu helpoimmin, kun uuni on lämmin.
- Pyyhi uunin sisäpinnat saippuaveteen kostutetulla pehmeällä liinalla aina käytön jälkeen. Huuhtele sitten pinnat määrällä liinalla ja kuivaa ne lopuksi kuivalla liinalla.
- Uunin kaikki pinnat saattaa olla tarpeen puhdistaa ajoittain nestemäisellä puhdistusaineella.



Pyrolyysipuhdistus

VAROITUS: Ennen kuin yrität aktivoida pyrolyysipuhdistusta, poista irtolika ja varmista, että uuni on tyhjä. Älä jätä uunin sisälle mitään, kuten ritilöitä, peltejä tai uunipannuja ja tukia (jos varustuksessa), koska ne voivat vahingoittaa pyrolyysipuhdistuksen aikana.

- Uunin pesä on päällystetty erikoisemalilla, joka kestää korkeita lämpötiloja. Pyrolyysipuhdistuksen aikana lämpötila uunin sisällä voi nousta noin 475 °C:een.
- Uunin luukku lukittuu automaattisesti turvallisuutesi vuoksi, kun pyrolyysipuhdistustoiminto on käynnissä. Puhdistuksen jälkeen alkaa jäähdytyspuhallin toimia ja uuni pysyy lukittuna, kunnes se on jäähtynyt.
- On suositeltavaa pyyhkiä uuni lämpimään veteen kastetulla sienellä jokaisen kypsennyksen tai pyrolyysipuhdistuksen jälkeen.
- Pyrolyysitoiminnon aikana syntyy hajua ja hieman höyryä, kun ruokajäämät tuhoutuvat uunissa. Tämä on normaalia. Uunin puhdistushöyryt voivat olla

hengenvaarallisia linnuille, lapsille ja lemmikkieläimille, joten ne kaikki on pidettävä poissa tilasta, kunnes toimenpide on valmis.

- Uunin asennusalue on pidettävä hyvin tuuletettuna, erityisesti pyrolyysipuhdistuksen aikana, ja kaikki alueelle johtavat ovet on suljettava, jotta vältetään hajun ja höyryjen kulkeminen kaikkialle.

Lasisten osien puhdistaminen

- Puhdista laitteen lasista valmistetut osat säännöllisesti.
- Puhdista lasisten osien sisä- ja ulkopinnat lasinpuhdistusaineella. Pyyhi aine pois ja kuivaa pinnat kuivalla liinalla.

Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien puhdistus (jos mukana)

- Puhdista laitteen ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat säännöllisesti.
- Pyyhi ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat pelkkään veteen kostutetulla pehmeällä liinalla. Kuivaa osat lopuksi kuivalla liinalla.



Älä puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia, kun ne ovat kuumia.



Älä jätä etikkaa, kahvia, maitoa, suolaa, vettä, sitruunaa tai tomaattimehua ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien pinnoille pitkäksi aikaa.

Maalattujen pintojen puhdistus (mikäli niitä on laitteessa)

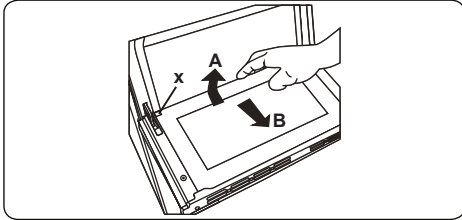
- Tomaatin, tomaattipyreen, ketsupin, sitruunan, öljyjohdannaisten, maidon, sokeristen ruokien ja juomien sekä kahvin jättämät tahrat tulee puhdistaa välittömästi lämpimään veteen kastetulla kankaalla. Jos tahroja ei puhdisteta ja ne pääsevät kuivumaan pinnoille, niitä ei saa hangata kovilla esineillä (kuten terävillä piikeillä, teräksisillä tai muovisilla hankaustyynyillä tai hiovilla tiskisienillä), runsaasti alkoholia sisältävillä puhdistusaineilla, tahrannoistoaaineilla, rasvanpoistoaineilla tai pintaa hiovilla kemikaaleilla. Muussa tapauksessa jauhemaalattut pinnat voivat syöpyä ja niihin voi ilmaantua tahroja. Valmistajaa

ei ole vastuussa vahingoista, jotka ovat seurausta väärin puhdistustuotteiden tai -menetelmien käytöstä.

Sisemmän lasin irrottaminen

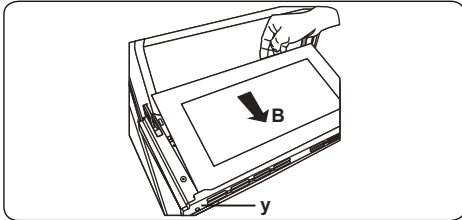
Sinun on irrotettava uunin luukun sisempi lasilevy puhdistusta varten. Irrota levy alla esitettyä ohjetta noudattaen.

1. Työnnä lasilevyä suuntaan **B** ja irrota se kiinnikkeestä (**x**). Irrota lasilevy luukusta vetämällä sitä suuntaan **A**,

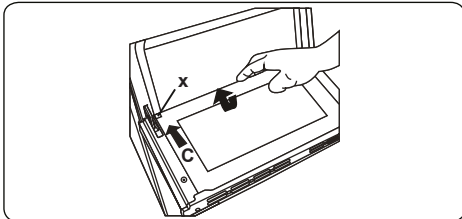



Näin asetat sisemmän lasin takaisin paikalleen:

2. Työnnä lasilevyä kohti kiinnikettä (**y**) ja sen alle, suuntaan **B**.



3. Aseta lasilevy kiinnikkeen (**x**) alle, suuntaan **C**.

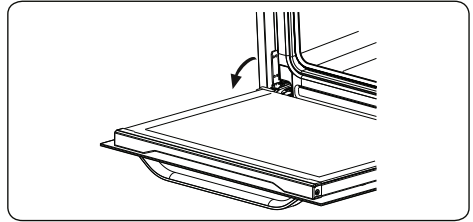


 Jos uunin luukussa on kolme lasilevyä, kolmas lasilevy irrotetaan samalla tavalla kuin toinen lasilevy.

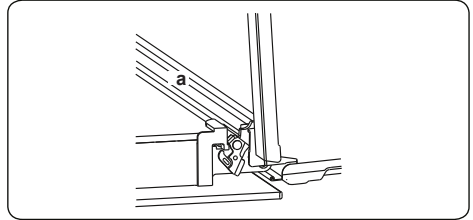
Uunin luukun irrottaminen

Sinun on irrotettava uunin luukku puhdistusta varten. Irrota luukku alla esitettyä ohjetta noudattaen.

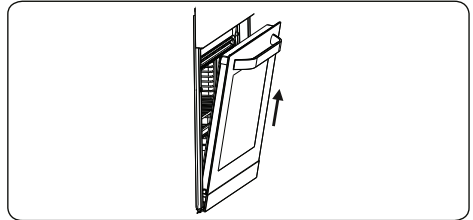
1. Avaa uunin luukku.



2. Avaa luukun lukitsin (**a**) (ruuvimeisseliä käyttäen) sen ääriasentoon.

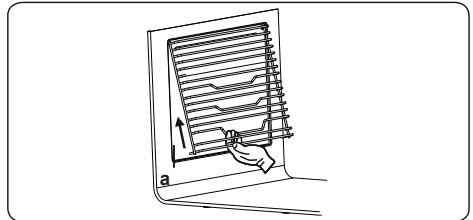


3. Sulje luukku lähes kiinni asti ja irrota se sitten paikaltaan itseäsi kohti vetämällä.



Kannatinritilän irrottaminen

Kun haluat irrottaa uuniritilän, vedä sitä aluksi kuvassa esitetyllä tavalla. Vapauta pidikkeet (**a**), ja nosta ritilää ylöspäin.



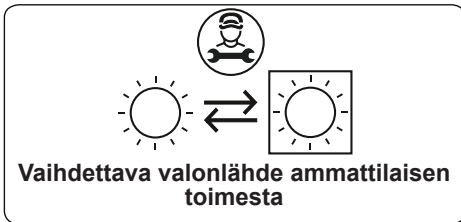
5.2 HUOLTO

VAROITUS: Tämän laitteen saa huoltaa ainoastaan valtuutettu huoltohenkilö tai koulutettu sähköasentaja.

Uunilampun vaihtaminen

VAROITUS: Sammuta laite ja anna sen jäähtyä ennen puhdistus- tai huoltotoimenpiteiden aloittamista.

- Irrota lasinen suojus ja poista sen alla oleva polttimo.
- Aseta vanhan polttimon tilalle uusi (300 °C:n lämpötilan kestävä) polttimo (230 V, 15–25 W, tyyppi E14).
- Kiinnitä lasinen suojus takaisin paikalleen. Uuni on nyt valmis käytettäväksi.
- Tuote sisältää energiatehokkuusluokan G valonlähteen.
- Loppukäyttäjä ei voi vaihtaa valonlähdettä. Huoltopalvelua tarvitaan.
- Mukana toimitettua valonlähdettä ei ole tarkoitettu käytettäväksi muissa sovelluksissa.



Uunilamppu on suunniteltu käytettäväksi kodin keittölaitteissa, Se ei sovellu kodin huoneiden valaisemiseen.

- Älä yritä raaputtaa kalkkikivijäämiä, jotka saattavat muodostua uunin pohjalle. Muutoin uunin pohja voi vaurioitua.
- Uunin pohjalle mahdollisesti muodostuneen kalkin liuottamiseksi kaada 200-250 ml valkoista etikkaa, jonka happopitoisuus on enintään 6 %, uunin pohjalle 2-3 käyttökerran jälkeen ja odota 30 minuuttia. Puhdista se kostealla liinalla.

6. VIANMÄÄRITYS JA KULJETUS

6.1 VIANMÄÄRITYS



Jos sinulla on edelleen ongelma laitteen kanssa tarkistettuasi nämä perusvianmääritysvaiheet, ota yhteyttä valtuutettuun huoltohenkilöön tai teknikkoon.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virta on katkaistu.	Tarkista, toimiiko virransyöttö. Tarkista myös, toimivatko muut keittiölaitteet.
Ei lämpöä tai uuni ei lämpene.	Uunin lämpötila on säädetty väärin. Uunin luukku on jätetty auki.	Tarkista, että uuni lämpötilan säätönuppi on säädetty oikein.
Uunin valo (jos käytettävissä) ei toimi.	Lamppu on rikki. Virransyöttö on katkaistu tai kytketty pois.	Vaihda lamppu ohjeiden mukaisesti. Varmista, että virransyöttö on kytketty päälle pistorasiassa.
Kypsennys on epätasaista uunissa.	Uunin kypsennystasot on asetettu väärin.	Tarkista, että käytössä ovat suosittelut lämpötilat ja kypsennystasot. Älä avaa luukkuja usein, ellei kypsennä ruokia, joita on käännettävä. Jos avaat luukun usein, uunin sisälämpötila alenee, mikä voi vaikuttaa lopputulokseen.
Ajastimen painikkeita ei voida painaa oikein.	Painikkeiden välissä on jotakin ylimääräistä ainetta. Kosketusmalli: säätöpaneelissa on kosteutta. Näppäinlukkotoiminto on päällä.	Poista ylimääräinen aine ja yritä uudelleen. Poista kosteus ja yritä uudelleen. Tarkista, onko näppäinlukkotoiminto päällä.
Uunin puhallin (jos käytettävissä) on äänekäs.	Uunin kypsennystasot tärisevät.	Varmista että uuni on vaakatasossa. Tarkista, etteivät kypsennystasot tai leivonta-astiat tärisä tai ole kosketuksissa uunin takapaneeliin.
Tuuletin jatkaa toimintaa sen jälkeen kun uuni on sammutettu.	Elektronisesti ohjattu uunin tuuletin pyörii automaattisesti tietyn ajan uunin jäähdyttämiseksi.	Tuuletin sammuu automaattisesti, kun elektroniset komponentit ovat jäähtyneet riittävästi.
Uuni on sammunut itsestään.	Elektronisesti ohjatut uunit sammuvat automaattisesti, jos mikään toiminto ei ole käynnissä.	Uuni sammuu automaattisesti energian säästämiseksi, jos mitään muuta toimintaa ei suoriteta tietyssä ajassa sen päälle kytkemisen jälkeen tai kypsennysohjelman päättymisen jälkeen.
Jos luukku avataan tuuletinavusteisen toiminnon aikana, sisäinen tuuletin pysähtyy.	Elektronisesti ohjatut uunit, joissa on luukun kytkin, lopettavat kypsennyksen, jos uunin luukku avataan.	Se on laitteen normaalia toimintaa ja hyödyllistä kypsennettäessä ruokia liiallisen lämmön karkaamisen välttämiseksi. Kun luukku suljetaan, uuni käynnistyy uudelleen normaaliin toimintaan.

6.2 KULJETTAMINEN

Jos sinun on kuljetettava tuotetta, käytä alkuperäistä tuotepakkausta ja kannaa sitä alkuperäisessä laatikossaan. Noudata pakkauksen kuljetusmerkkejä. Teippaa kaikki erilliset osat tuotteeseen estääksesi tuotteen vaurioitumisen kuljetuksen aikaan.

Jos sinulla ei ole alkuperäistä pakkausta, valmistele kantolaatikko siten, että laite, erityisesti ulkopinnat, on suojattu ulkoisilta uhkatekijöiltä.

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	BRAND	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK / OPMERKING	Correcte bediening van het systeem

INHOUD

1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	3
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen	3
1.2. Voor stoomkoken	6
1.3. Waarschuwingen bij de installatie	6
1.4. Tijdens het gebruik	7
1.5. Tijdens reiniging en onderhoud	8
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK	11
2.1. Installatie van de oven.....	11
2.2. Elektrische aansluiting en veiligheid.....	13
3.PRODUCTKENMERKEN	14
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT	15
4.1. Ovenfuncties.....	15
4.2. Bereidingstabel.....	17
4.3. Voor stoomfunctie.....	18
4.4. Gebruik van de timer met touch-bediening.....	19
4.5. Accessoires	21
5.REINIGING EN ONDERHOUD	23
5.1. Reiniging.....	23
5.2. Onderhoud.....	26
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	27
6.1. Probleemoplossing	27
6.2. Transport	27

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.
- Deze handleiding is gemaakt voor meer dan één model. Het is mogelijk dat een aantal functies die in deze handleiding worden besproken niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let in het bijzonder op afbeeldingen tijdens het lezen van de handleiding.

1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerken uitvoeren.
-  **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
-  **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
-   **WAARSCHUWING:** Als de oppervlakte gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of

- afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Het apparaat wordt tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen in de oven aan te raken.
 - Tijdens het gebruik kunnen handvaten die men tijdens het normale gebruik kort vast neemt warm worden.
 - Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas en andere oppervlakten van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op de oppervlakte en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de afwerking.
 - Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
 -  **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.
 -  **LET OP:** Toegankelijke delen kunnen tijdens het koken of grillen heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt van het in gebruik zijnde apparaat.
 - Bij gebruik van de pyrolysefunctie moet al de gemorste hoeveelheid, de ovenroosters, de draadroosters en alle accessoires uit de oven worden verwijderd voor u met het reinigen van start gaat.
 - Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
 - Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in

gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.

- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.
-  **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte te verwarmen.
- Probeer het apparaat niet aan het handvat op te tillen noch te verplaatsen.
-  Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken teneinde krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk risico uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gekwalificeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.
- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

1.2. VOOR STOOMKOKEN

- Giet het water in het waterreservoir alvorens u de oven in werking stelt.
- Doe geen water in het waterreservoir als de oven heet is.
- Als u de ovendeur opent, dan kan er stoom ontsnappen vanuit de ovenruimte. Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur, want dit kan gevaar op brandwonden opleveren.
- Na het stoomkoken kan er vocht in de oven achterblijven. Aangezien vocht corrosie kan veroorzaken, moet u ervoor zorgen dat de binnenkant van de oven na het stoom koken droogt.
- Gebruik drinkwater in de oven voor stoomkoken. Gebruik geen ontvlambare alcohol of vaste deeltjes in plaats van water.
- Gebruik roestvrije schalen voor stoomkoken.
- Als er aan het einde van de stoomkookcyclus nog water in de watertank zit, dan moet u deze reinigen. Gebruik het resterende water niet voor de volgende stoomkookcyclus.

1.3. WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of er tijdens het transport geen schade is opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem contact op met uw leverancier of

een erkende onderhoudsdienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.

- Bescherm het apparaat tegen weersinvloeden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, overmatig vocht, enz.
- De omliggende materialen van het apparaat (kast) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve deur.

1.4. TIJDENS HET GEBRUIK

- Bij het eerste gebruik van uw oven kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is heel normaal en wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal op de verwarmelementen. Daarom raden wij u aan om de oven voor de ingebruikneming gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten werken. Zorg ervoor dat de omgeving waar het product in wordt geïnstalleerd goed geventileerd wordt.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur terwijl u aan het koken bent en meteen daarna. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.
- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om gerechten in de oven te verplaatsen of uit de oven te nemen.
- De oven mag onder geen enkel beding worden bekleed met aluminiumfolie, want dit kan oververhitting veroorzaken.

- Plaats tijdens de bereiding geen schalen of bakplaten rechtstreeks op de bodem van de oven. De bodem wordt heel heet en kan het product beschadigen.
-  Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting in brand vliegen. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of met een branddeken.
-  Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit.
- Let er op dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “0” (stop) staan als het fornuis niet wordt gebruikt.
- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Wees voorzichtig bij het uit de oven nemen dat u geen heet voedsel morst of laat druppen.
- Als de ovendeur openstaat, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het evenwicht van de oven verstoren of de deur beschadigen.
- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handvaten.


1.5. TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD

-  Schakel altijd het apparaat uit voordat u het schoonmaakt of onderhoudt. Dit kan na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact of de hoofdschakelaars uit te schakelen.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele


reserveonderdelen gebruikt en dat u uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst in geval van nood.

- Probeer de kalkresten die zich op de bodem van de oven kunnen vormen niet weg te schrapen. Anders kan de bodem beschadigd raken.
- Om de kalk die zich op de bodem van de oven heeft gevormd op te lossen, giet u na elke 2 of 3 keer gebruik 200-250 ml witte azijn met een zuurgraad van niet meer dan 6% op de bodem en wacht u 30 minuten. Maak het daarna schoon met een vochtige doek.

EG-conformiteitsverklaring

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

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

 De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

Afvoeren van uw oude machine



Het symbool van de doorgekruiste rolbak op het product of de

apparaat niet met het huisvuil mag worden weggegooid, maar naar een inzamelpunt voor elektrische apparaten moet worden gebracht. U kunt het apparaat gratis inleveren bij het inzamelpunt bij u in de buurt. De adressen zijn verkrijgbaar bij uw gemeente of provincie. Daarnaast kunt u kleine afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) met een lengte van maximaal 25 cm gratis terugbrengen naar elke winkel met een oppervlakte van ten minste 400 m² gerelateerd aan elektrische en elektronische apparatuur (EEA) of een winkel met een totale verkoopruimte van 400 m². Grotere AEEA kunnen gratis naar een winkel worden gebruikt als er een nieuw product van hetzelfde type wordt gekocht. Neem contact op met uw winkelier voor informatie over de wijze van het inzamelen van AEEA in geval van het verzenden van een nieuw gekocht product. Verwijder indien mogelijk alle batterijen en accumulatoren en ook alle verwijderbare lampjes voordat u het apparaat gaat weggooien. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing die door de fabrikant of winkelier van het apparaat werd meegeleverd voor informatie over het veilig weggooien van batterijen of accu's.

Merk op dat u verantwoordelijk bent voor het verwijderen van alle persoonlijke gegevens op het apparaat dat weggegooid gaat worden.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

! **WAARSCHUWING:** Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Zorg er vóór de installatie voor dat de plaatselijke distributieomstandigheden (elektriciteitspanning en -frequentie) en de instellingen van het apparaat compatibel zijn. De instellingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het label.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correcte hergebruik volgens de regelgeving, enz.).
- Als het product verwijderbare niveaurails (roosters) heeft en de gebruikershandleiding recepten bevat zoals yoghurt, moeten de roosters verwijderd worden en de oven worden gebruikt in de omschreven bereidingsmodus. In het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD vindt u informatie over de verwijdering van het rooster.
- **INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR**

Algemene instructies

- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.

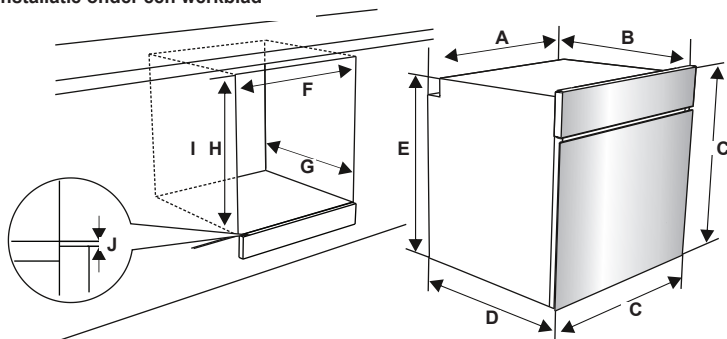
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.

2.1. INSTALLATIE VAN DE OVEN

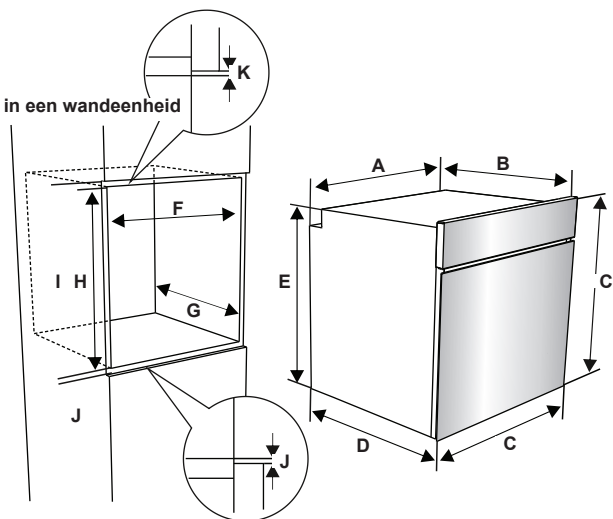
De apparaten worden geleverd met installatiekits. Ze kunnen worden gemonteerd in een werkblad voorzien van de correcte afmetingen. De afmetingen voor de kookplaat en de oven vindt u hieronder.

A (mm)	557	min. / max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H (mm)	590
D (mm)	575	min. I (mm)	600
E (mm)	576	min. J/K (mm)	5/10

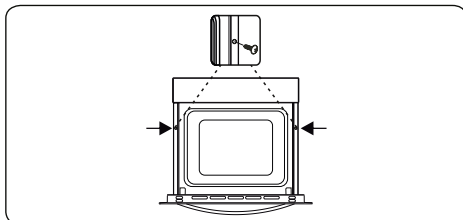
Installatie onder een werkblad



Installatie in een wandeenheid



- Nadat u de elektrische verbindingen hebt gemarkeerd, plaatst u de oven in het kastje door deze vooruit te duwen. Open de ovendeur en bevestig twee schroeven in de gaten voorzien in het ovenframe. Draai de schroeven vast terwijl het productframe het houten oppervlak van het kastje raakt.



2.2. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

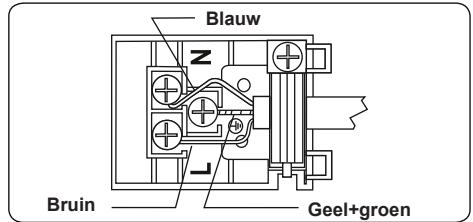
! **WAARSCHUWING:** De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

! **WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.**

- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient deze door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Het apparaat is ontworpen voor een netspanning van 220-240V. Neem contact op met een geautoriseerde servicedienst of een erkende elektricien als uw netspanning anders is.
- De stroomkabel (H05VV-F) dient voldoende lengte te hebben om te worden aangesloten op het apparaat, ook wanneer het apparaat helemaal uit de kast is geschoven.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed

vastzitten.

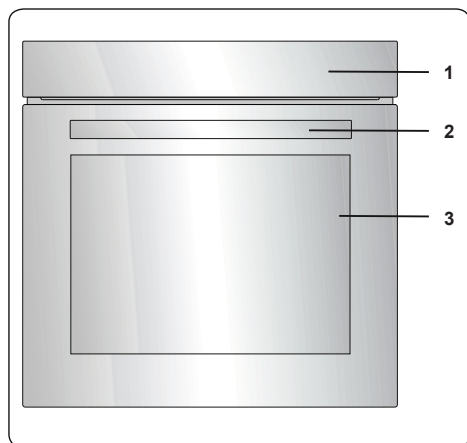
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.



3. PRODUCTKENMERKEN

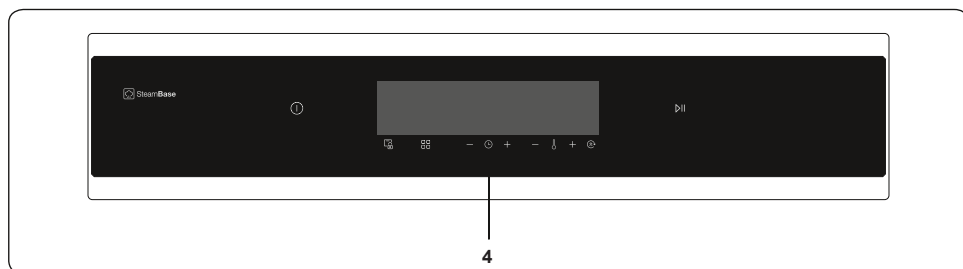
 **Belangrijk:** De specificaties van het product en het uiterlijk van uw apparaat kunnen verschillen van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



1. Bedieningspaneel
2. Handvat van de ovendeur
3. Ovendeur

Bedieningspaneel



4. Timer

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1. OVENFUNCTIES

* De beschikbare functies van de oven zijn afhankelijk van het model van uw product.



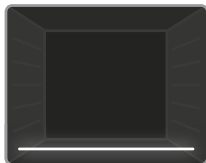
Ontdooifunctie: De waarschuwingsslampjes gaan aan en de ventilator gaat functioneren. Om de ontdooifunctie te gebruiken, plaatst u de

bevroren etenswaren in de oven op een bakplaat in de derde sleuf van onderen. Het wordt aanbevolen een lekbak onder de ontdooiende etenswaren te zetten, om het water van het smeltende ijs op te vangen. Met deze functie kunt u geen etenswaren koken of bakken; deze dient alleen om de etenswaren te ontdooien.



Turbofunctie De thermostaat en waarschuwingsslampjes van de oven gaan aan; het

ringverwarmingselement en de ventilator gaan functioneren. De turbofunctie verdeelt de warmte in de oven gelijkmatig, zodat alle etenswaren op alle rekken gelijkmatig gaar wordt. Wij adviseren om de oven gedurende ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Verwarmingfunctie onderin: De thermostaat en de waarschuwingsslampjes van de oven gaan aan; het onderste verwarmingselement gaat functioneren. De

onderste verwarmingfunctie is ideaal voor het opwarmen van pizza, omdat de warmte vanaf de bodem van de oven stijgt en het voedsel verwarmt. Deze functie is geschikt voor het verwarmen van voedsel in plaats van deze te koken.



Statische kookfunctie De thermostaat en de waarschuwingsslampjes van de oven gaan aan; de verwarmingselementen bovenin en onderin gaan functioneren. De

statische kookfunctie geeft warmte af voor een gelijkmatige bereiding van de etenswaren. Dit is ideaal voor het maken van gebak, cakes, pastagerechten, lasagne en pizza. Wij adviseren u om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en alleen op één plaat te koken in deze functie.



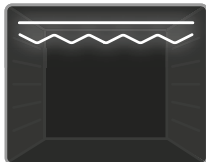
Ventilatiefunctie: De thermostaat en waarschuwingsslampjes van de oven gaan aan; de

verwarmingselementen bovenin en onderin en de ventilator gaan functioneren. Deze functie is geschikt voor het bakken van gebak. Het bakken wordt uitgevoerd door de verwarmingselementen bovenin en onderin de oven en de luchtcirculatie van de ventilator, hetgeen een licht grilleffect geeft aan de te bereiden etenswaren. Wij adviseren om de oven gedurende ongeveer 10 minuten voor te verwarmen. De functie waarbij de ventilator en het verwarmingselement onderin gebruikt worden, zijn ideaal om etenswaren, zoals pizza, in korte tijd gelijkmatig te bakken. De ventilator verdeelt de hitte evenredig in de oven, terwijl het verwarmingselement ervoor zorgt dat de etenswaren gebakken worden.



Pizzafunctie: De thermostaat en waarschuwingsslampjes van de oven gaan aan; de ring, de onderste verwarmingselementen en de ventilator gaan

functioneren. Deze functie is ideaal om etenswaren, zoals pizza, in korte tijd gelijkmatig te bakken. Terwijl de ventilator de hitte evenredig verdeelt in de oven, zorgt het verwarmingselement ervoor dat de etenswaren gebakken worden.

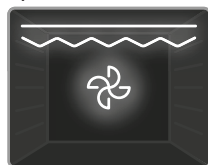


Snellere grillfunctie: De thermostaat en de waarschuwingsslampjes van de oven gaan aan; het grillverwarmingselement en de bovenste

verwarmingselementen gaan functioneren. Deze functie wordt gebruikt om sneller te grillen en om etenswaren met een groter oppervlak te grillen, zoals vlees. Maak hierbij gebruik van de bovenste bakplaten

van de oven. Bestrijk het rooster licht met olie zodat de etenswaren niet blijven vastplakken. Plaats de etenswaren in het midden van het rooster. Plaats altijd een lekbak onder de etenswaren om eventuele druppels vet of olie op te kunnen vangen. Wij adviseren om de oven gedurende ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

! Waarschuwing: Tijdens het grillen dient de ovendeur gesloten te zijn en de oventemperatuur dient te zijn ingesteld op 190°C.



Dubbele grill- en ventilatiefunctie: De thermostaat en waarschuwingslampjes van de oven gaan aan; het grillverwarmingselement,

de verwarmingselementen bovenin en de ventilator gaan functioneren. Deze functie kan worden gebruikt om dikkere etenswaren sneller te grillen en om etenswaren met een groter oppervlak te grillen. Zowel de verwarmingselementen bovenin en de grill ingeschakeld in combinatie met de ventilator voor een gelijkmatig resultaat. Maak hierbij gebruik van de bovenste bakplaten van de oven. Bestrijk het rooster licht met olie zodat de etenswaren niet blijven vastplakken. Plaats de etenswaren in het midden van het rooster. Plaats altijd een lekbak onder de etenswaren om eventuele druppels vet of olie op te kunnen vangen. Wij adviseren om de oven gedurende ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

! Waarschuwing: Tijdens het grillen dient de ovendeur gesloten te zijn en de oventemperatuur dient te zijn ingesteld op 190°C.



3D-functie: De thermostaat en de waarschuwingslampjes van de oven gaan aan. Het ringverwarmingselement, het bovenin, het verwarmingselementen

onderin en de ventilator gaan functioneren. De 3D-functie verspreidt de warmte evenredig en snel in de oven zodat alle etenswaren op alle rekken gelijkmatig bereid worden. De bereidingstijd is korter dan bij andere functies. Wij adviseren om de oven gedurende ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

Daarnaast bakt u met deze functie uw gebak luchtiger en zachter.



Pyrolysereniging: Deze functie stelt u in staat de binnenkant van de oven grondig te reinigen.

! Waarschuwing: Verwijder resten en zorg ervoor dat de ovenruimte leeg is alvorens u de pyrolysereniging activeert. Laat geen etenswaren in de ovenholte staan om schade te voorkomen.




- Verwijder de draadetages en trayondersteuning (indien aanwezig) alvorens u de pyrolysereniging activeert. Sluit de ovendeur.
- De ovendeur wordt vergrendeld, zodra de pyrolysereniging start.
- Als de pyrolysereniging bezig is, wordt het afgeraden de inductieplaat te gebruiken als deze boven de oven geplaatst zit. Dit zou kunnen leiden tot oververhitting, wat schade kan veroorzaken aan beide apparaten.
- Gedurende de pyrolyserenigingscyclus wordt de ovendeur heet. Houd kinderen uit de buurt tot deze afgekoeld is.
- Aan het einde van de pyrolyserenigingscyclus verschijnt de tijd op het display.



VapClean:

Stel uw oven in op de functie met het VapClean-symbool (modus Bodem, Bodem+ventilator, Turbo of Boven+bodem - dit kan per model verschillen) op 90 °C om de VapClean-functie te gebruiken. Giet 200-250 ml water in het bakje. Bij sommige modellen is er een holte die op de ovenbasis staat vermeld. Bij deze modellen giet u 200-250 ml water in deze holte. Start de oven. De Vapclean-functie neemt ongeveer 30-60 minuten in beslag. Zo bereidt u de oven gemakkelijk voor op de reiniging.


4.2. BEREIDINGSTABEL


Functie	Gerechten			 min.
Statisch	Bladerdeeg	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Taart	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Koekjes	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Ventilator	Bladerdeeg	2 - 3 - 4	170 - 190	25 - 35
	Taart	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Koekjes	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Turbo	Bladerdeeg	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Taart	2 - 3 - 4	150 - 170	30 - 40
	Koekjes	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
Grill	Geroosterde gehaktballen	7	200	10-15
	Kip	*	190	50 - 60
	Karbonade	6 - 7	200	15 - 25
	Biefstuk	6 - 7	200	15 - 25


* Bereid indien beschikbaar met vleespen voor geroosterde kip

4.3. VOOR STOOMFUNCTIE

Etenswaren	Functie	Temp. (°C)	Rek-nummer	Waterhoeveelheid (ml)	Moment om water toe te voegen (min.)	Bereidingstijd (bij benadering) (min.)	Hoeveelheid (bij benadering) (g)
Brood	Ventilator-functie + stoom	180-200	2-3	200	Alvorens u de oven start.	30-50	820
Gebakken pasta		200	3	200		30-40	1500
Gebak		180	3	200		30-40	500
Aardappels		200	3	200		45-60	500
Kip		200-220	3	200		60-70	2000
Steak		180	3	200		100-110	1000

 **Belangrijk:** De temperaturen en tijden in de bovenstaande bereidingstabel zijn getest in onze laboratoria en deze waarden zijn bij benadering. De daadwerkelijke waarde kan variëren afhankelijk van de kwaliteit, hoeveelheid, temperatuur van de bereiden etenswaren en de gebruikte netspanning.

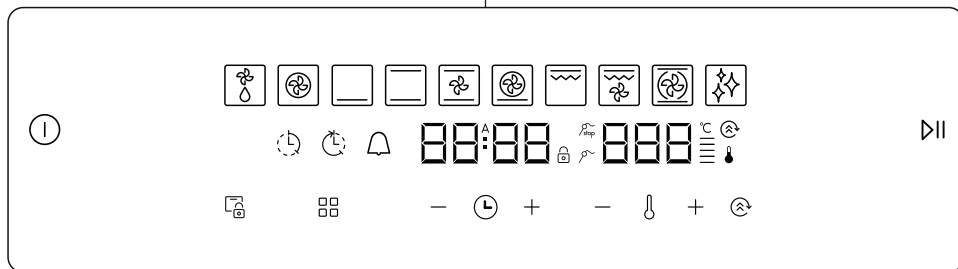
 **Belangrijk:** doe geen water in het waterreservoir als de oven heet is.

 **Belangrijk:** Stoomkoken kan alleen uitgevoerd worden met de in de handleiding aangegeven functies.

 **Belangrijk:** De capaciteit van het waterreservoir op de bodem van de oven bedraagt maximaal 300 ml. Voeg niet meer dan 300 ml water toe.

- Het water dat u in het waterreservoir op de bodem van de oven giet, creëert hete stoom tijdens de bereiding. Met stoomkoken krijgt u betere en smakelijkere kookresultaten.
- Stomen beperkt vochtverlies in diverse soorten vlees, het maakt de binnenkant van de etenswaren sappiger en de buitenkant knapperiger. Bij gebak maakt stomen de buitenkant van het voedsel luchtiger, knapperiger en volumineuzer.

4.4. GEBRUIK VAN DE TIMER MET TOUCH-BEDIENING



Functiebeschrijving							
	Aan/Uit		Snellere grill-functie	A	Automatisch Koken		Vleessonde stoppen
	Ontdooien		Dubbele grill- + ventilatie-functie:		Temperatuur-balk		Vleessonde
	Turbofunctie		3D-functie		Thermostaat		Bereidingstijd
	Bodem-functie		Reiniging-sfunctie	—	Minus		Eindtijd bereiding
	Statische functie	888	Temperatuur-display	+	Plus		Kookwekker
	Ventilatie-functie	88:88	Tijdsdisplay		Toetsvergren-deling		Boost
	Pizzafunctie		Mode		Start/pauze		Functiemenu
	Deurslot						

Het apparaat wordt bediend met behulp van touch-bedieningssensoren. De functies worden bediend door de sensorvelden aan te raken.

Als u de bediening gebruikt, zorg er dan voor dat u het sensorveld goed aanraakt. Als uw aanraking te vlak of te klein is, functioneren de sensoren niet correct.

De ventilator schakelt automatisch in om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. De ventilator blijft draaien tot deze automatisch uitschakelt, ook nadat de oven is uitgeschakeld.

De controle-eenheid schakelt na 5 minuten uit als er geen functie wordt geselecteerd of gewijzigd.

Selectie ovenfunctie

Raak de AAN/UIT-sensor gedurende 2 seconden aan om de bedieningseenheid in te schakelen. De oven gaat in "**WACHT**"-modus. De ontdoofunctie staat standaard op de "**WACHT**"-modus. De functie start echter niet, tenzij u de **PLAY/PAUSE-sensor** indrukt. In deze modus kunt u de gewenste bereidingsfuncties kiezen, de temperatuur aanpassen, de **BOOST**-functie activeren en de bereidingstijd, eindtijd, kookwekker en de tijd aanpassen.

Tijdens de "**WACHT**"-modus kunt u de gewenste bereidingsfunctie selecteren door de -sensor aan te raken. Elke aanraking van de -sensor verandert de ovenfunctie, zoals hieronder beschreven (sommige bereidingsfuncties zijn wellicht niet beschikbaar op uw model):

Ontdooien → Turbo → Onder → Onder en boven → Onder en boven met ventilator → Pizza → Sneller grillen (met/zonder draaispit) → Dubbele grill met ventilator (met/zonder draaispit) → 3D → VapClean

De bediende pitten met betrekking tot de geselecteerde functie worden weergegeven.

Als een bereidingsfunctie is geselecteerd met de -sensor, dan wordt de vooraf geselecteerde temperatuurwaarde getoond op het temperatuurdisplay. U kunt deze waarde aanpassen met de **PLUS**- en **MIN**-toetsen voor de temperatuur, die zich aan de zijkant van de temperatuurknop bevinden. U kunt de temperatuur tussen 50 °C en 275 °C aanpassen.

Nadat de gewenste functie, temperatuur en tijd zijn geselecteerd, raakt u de **PLAY/PAUSE**-sensor aan om de ovenfuncties te kunnen bedienen.



U kunt de temperatuur tussen 50 °C en 320 °C in de Pizzafunctie aanpassen.

De tijd aanpassen

Als de oven geïnstalleerd is, dan kunt u de tijd instellen aan de hand van de onderstaande instructies.

Raak de **AAN/UIT**-sensor aan om de oven in te schakelen en naar de "**WACHT**"-modus te gaan. Raak in deze modus u de **MODE** ()-sensortoets aan, totdat de tijd is geselecteerd. Het symbool voor de tijd gaat aan de linkerkant branden en u kunt het aanpassen met de **PLUS**- en **MIN**-sensortoetsen aan de zijkant van de **MODE** ()-toets. Raak de **MODE** ()-sensor nogmaals aan of raak gedurende 5 seconden geen enkele toets aan om de tijdinstelling te voltooien.

De tijd hoeft alleen opnieuw ingesteld te worden als het apparaat gedurende lange tijd losgekoppeld is geweest van de stroomvoorziening.

De bereidingstijd aanpassen

De bereidingstijd kan aangepast worden in de "**WACHT**"-modus of in de "**BEDIENING**"-modus.

De kookwekker aanpassen

Raak de **MODE** ()-sensor aan totdat het kookwekkersymbool oplicht op het tijdsdisplay en "**00:00**" verschijnt. Stel de gewenste tijdsperiode in voor de waarschuwing met behulp van de **PLUS**- en **MIN**-toetsen terwijl het symbool knippert.

Als u klaar bent met de aanpassing, dan drukt u gedurende enkele seconden op geen enkele toets. De timer van de kookwekker wordt ingesteld.

Als de timer nul bereikt, dan klinkt er een hoorbare waarschuwing. Het kookwekkersymbool en "**00:00**" knipperen op het tijdsdisplay. Druk op een willekeurige toets om de hoorbare waarschuwing stop te zetten, waarna het symbool verdwijnt.

De bereidingsduur aanpassen

Deze functie helpt u om etenswaren te bereiden gedurende een vastgestelde tijdsperiode. Bereid de etenswaren die u gaat bereiden voor en plaats deze in de oven. Selecteer de gewenste bereidingsfunctie en de temperatuur. Raak de **MODE** ()-sensortoets aan tot het tijdsduursymbool op het timerdisplay verschijnt. Stel de vereiste bereidingstijd in met behulp van de **PLUS**- en **MIN**-sensortoetsen, terwijl de timer in deze positie staat. Als u de aanpassing voltooid hebt, wacht u tot de huidige tijd wordt weergegeven op het display en het tijdsduursymbool voortdurend brandt.

Als de timer nul bereikt, schakelt de oven automatisch uit. Er klinkt een hoorbare waarschuwing en het tijdsduursymbool knippert op het tijdsdisplay. Raak een willekeurige sensortoets aan om de hoorbare waarschuwing te beëindigen.


De bereidingseindtijd aanpassen

Deze functie wordt gebruikt om na verloop van een bepaalde tijd gedurende een bepaalde tijd etenswaren te bereiden. Bereid de etenswaren die u gaat bereiden voor en plaats deze in de oven. Selecteer de gewenste bereidingsfunctie en de temperatuur.

Raak de **MODE** ()-sensortoets aan tot het bereidingstijdsymbool op het tijdsdisplay verschijnt. Stel de vereiste bereidingstijd in met behulp van de **PLUS**- en **MIN**-sensoren. Wanneer u de bereidingstijd hebt aangepast, raakt u vervolgens de **MODE** ()-sensortoets aan tot het bereidingseindtijdsymbool op het tijdsdisplay verschijnt. De tijd en het bereidingseindtijdsymbool begint te knipperen. Stel de vereiste eindtijd in met behulp van de **PLUS**- en **MIN**-sensoren. Als u de aanpassing voltooid hebt, wacht u tot de huidige tijd wordt weergegeven op het display en het bereidingseindtijdsymbool voortdurend brandt.

De oven berekent de werkingsduur

door de bereidingstijd af te trekken van de ingestelde eindtijd, waarna de oven zal stoppen met werken. De timer geeft een hoorbare waarschuwing en het bereidingstijdsymbool begint te knipperen. Door een willekeurige sensor op de timer aan te raken, wordt de hoorbare waarschuwing beëindigd.

 De bereidingseindtijd kan niet ingesteld worden wanneer de grillfuncties zijn geactiveerd. Als de kookeindtijd was ingesteld voordat u de grillfuncties hebt geactiveerd, dan wordt de kookeindtijd geannuleerd nadat u de grillfuncties hebt geselecteerd.

Geluids aanpassing

Om de pieptoon te veranderen terwijl het tijdsdisplay de huidige tijd aangeeft, houdt u de **THERMOSTAT** (●) -sensortoets gedurende 5 seconden ingedrukt, tot er een hoorbaar geluidsignaal klinkt. Daarna zal er telkens wanneer u de **PLUS-** en **MIN-toetsen** naast de thermostaatknop indrukt een ander signaalgeluid te horen zijn. Er zijn vijf verschillende signaalgeluiden beschikbaar. Als u "tn0" hebt geselecteerd, dan worden alle geluiden uitgeschakeld, met uitzondering van alarm- en foutgeluiden. Selecteer het geluid dat u wilt en druk dan niet meer op een toets. Na een korte tijd wordt de geselecteerde pieptoon bewaard.

Boost-functie

Deze functie wordt gebruikt om de voorverwarmingstijd te verkorten. U kunt voorverwarmen in de Turbo-, Ventilator-, Statische of Pizzafunctie. Om voor te verwarmen is het voldoende om op de **BOOST** (⊕) -sensor te drukken, nadat u de gewenste bereidingsfunctie hebt geselecteerd.

Gebruik deze functie om de oven zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur te brengen. Deze modus is niet geschikt voor koken.

Vergrendelingsfunctie

De vergrendeling wordt gebruikt om te voorkomen dat de oveninstellingen onbedoeld worden gewijzigd.

Om de vergrendeling te activeren, raakt u de **VERGREDELING** (⊞) -sensor gedurende 2 seconden aan, totdat u het vergrendelingssymbool op het display ziet. Om de vergrendeling te deactiveren, raakt u de **VERGREDELING** (⊞) -sensor gedurende 2 seconden aan, totdat het

vergrendelingssymbool van het display verdwijnt.

Als de vergrendeling actief is, kan alleen de **AAN/UIT**-sensor geactiveerd worden. Alle andere toetsen blijven vergrendeld.

Deurslot

Wanneer u de **DOOR LOCK**

(⊞) (deurvergrendelingstoets) gedurende 3 seconden ingedrukt houdt, activeert u de deurvergrendeling.

Druk nogmaals 3 seconden op de **DOOR LOCK** (⊞) (deurvergrendelingstoets) om de deur te ontgrendelen.

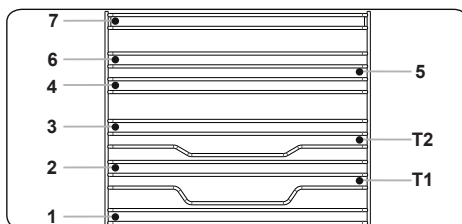
De melding "Lock" verschijnt gedurende 5 seconden op het scherm terwijl de pyrolytische deurvergrendeling is geactiveerd. Als de deurvergrendeling actief is, verschijnt eerst de melding "Lock" gedurende 5 seconden op het scherm en daarna de tijd van de dag gedurende 5 seconden.

In de pyrolysefunctie kunt u de deurvergrendeling niet bedienen.

4.5. ACCESSOIRES

Het EasyFix-draadrek

Reinig vóór het eerste gebruik de accessoires grondig met warm water, afwasmiddel en een zachte, schone doek.



- Plaats het accessoire op de juiste plaats in de oven.
- Neem een afstand van minstens 1 cm in acht tussen de ventilatorkap en de accessoires.
- Wees voorzichtig als u het kookgerei en/of de accessoires uit de oven haalt. Hete maaltijden of accessoires kunnen brandwonden veroorzaken.
- De accessoires kunnen vervormen door hitte. Zodra deze afgekoeld zijn, nemen deze hun oorspronkelijke vorm weer aan en presteren deze weer als voorheen.

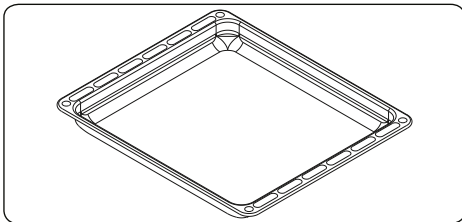
- Trays en draadroosters kunnen op elk niveau van 1 tot 7 geplaatst worden.
- De telescopische rails kunnen geplaatst worden op de niveaus T1, T2.
- Niveau 3 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau.
- Niveau T2 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau met telescopische rails.
- Niveau 2 en niveau 4 worden aanbevolen voor bereiding op twee niveaus.
- Het rooster van het draaispit moet op niveau 3 geplaatst worden.
- Niveau T2 wordt gebruikt om het rooster van het draaispit met telescopische rails te plaatsen.

****De accessoires kunnen variëren afhankelijk van het aangeschafte model.

Diepe bakplaat

De diepe bakplaat wordt gebruikt voor de bereiding van stoofschotels.

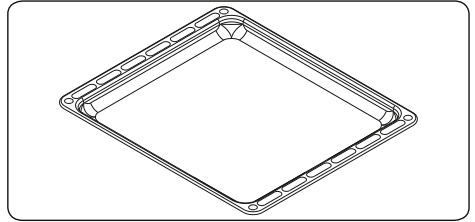
U plaatst de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een van de roosters te zetten en hem helemaal naar achter te duwen.



Ondiepe bakplaat

De ondiepe bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz.

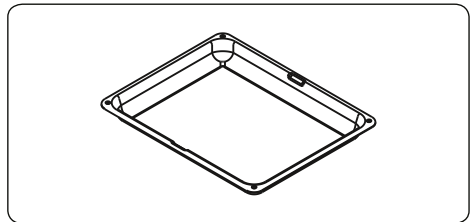
U zet de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een rek te plaatsen en volledig naar achter te duwen.



Kleine bakplaat

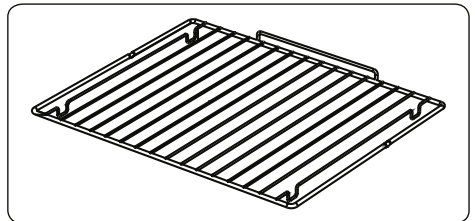
De kleine bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz.

U zet de bakplaat correct in de ovenruimte door deze centraal op een rek te plaatsen.



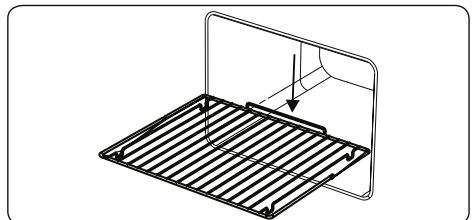
Draadrooster

Het draadrooster wordt gebruikt bij grillen of het bereiden van voedsel in ander kookgerei.



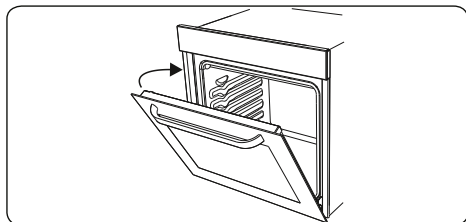
⚠ WAARSCHUWING

Plaats het rooster op een overeenstemmend rek correct in de ovenopening en duw het volledig in.



Behoedzaam sluitende ovendeur

De ovendeur sluit zichzelf behoedzaam als deze net voordat hij helemaal dicht is wordt losgelaten.



Watercollector

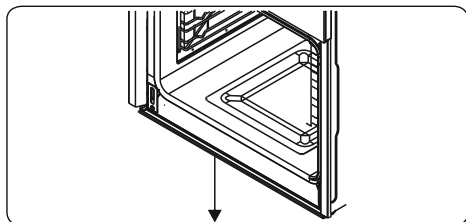
Mogelijk ontstaat er condensatie op het binnenglas. Dit hangt af van het type voedsel in de oven.

Dit wijst niet op een storing van het product.

Open de ovendeur tot op de grillstand en laat de deur 20 seconden lang open staan.

Het water druppelt in de collector.

Koel de oven af en veeg hem schoon met een droge doek. Deze procedure moet regelmatig uitgevoerd worden.



5. REINIGING EN ONDERHOUD



5.1. REINIGING

WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

Algemene instructies

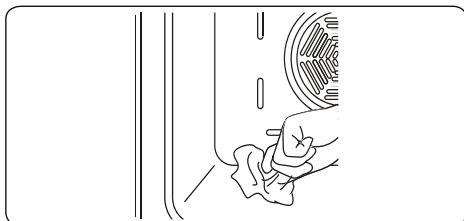
- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw oven of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol

of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

-  Gebruik geen reinigingsmaterialen met deeltjes die kunnen krassen op het glas en de gelakte en geverfde delen van uw apparaat.
- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.
-  Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

De binnenkant van de oven reinigen

- De binnenkant van de geëmailleerde oven wordt het best gereinigd als de oven warm is.
- Veeg de oven na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg de oven daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog hem dan.
- U kunt af en toe een vloeibaar schoonmaaksubstantie nodig hebben om de oven volledig te reinigen.



Pyrolytische reiniging

WAARSCHUWING: Verwijder alle overmatige resten en zorg ervoor dat de oven helemaal leeg is voordat u de pyrolytische reinigingsfunctie activeert. Laat niets achter in de ovenruimte (bijv. roosters, diepe en ondiepe bakplaat indien aanwezig enz.). Deze kunnen beschadigd raken.

- De ovenruimte is bekleed met een speciale email die bestand is tegen hoge temperaturen. Tijdens de pyrolytische reiniging kan de temperatuur in de oven 475 °C bereiken om de voedselresten te verbranden.
- Voor uw veiligheid wordt tijdens de pyrolytische reiniging de ovendeur automatisch vergrendeld. Na deze reinigingsoperatie blijft de oven vergrendeld en blijft de koelventilator

draaien tot de ovenruimte volledig is afgekoeld.

- Het is raadzaam de oven na iedere pyrolytische reiniging met een spons en warm water schoon te veegen.
- Tijdens de pyrolytische reiniging kunnen door het afbreken van voedselresten geuren en wat rook vrijkomen. Dit is normaal. Rook van ovenreiniging kan dodelijk zijn voor vogels en kunnen in het bijzonder kinderen en huisdieren last bezorgen. Zorg dat iedereen zich tijdens deze handeling in een andere ruimte bevindt.
- De ruimte waar de oven zich bevindt moet tijdens de pyrolytische reiniging voldoende worden geventileerd. Bovendien moet de keukendeur worden gesloten om te voorkomen dat geuren en rook naar de andere ruimten worden verspreid.

Reinigen van de glazen onderdelen

- Reinig de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Reinig de glazen delen binnen en buiten met een glasreiniger, spoel ze af en droog ze grondig met een droge doek.

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.
-  Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.
-  Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

Reinigen van gelakte oppervlakken (indien van toepassing)

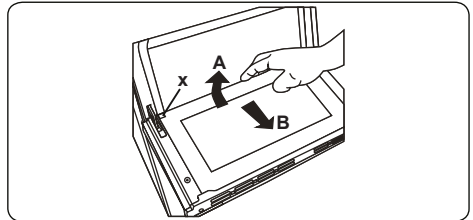
- Vlekken tomaat, tomatenpasta, ketchup, limoen, oliederivaten, melk, suikerhoudende etenswaren, suikerhoudende dranken en koffie moeten meteen worden gereinigd met een doek gedrenkt in warm water. Als deze vlekken niet worden gereinigd en u de vlekken laat drogen

op het oppervlak, mogen ze niet worden weggevegen met een hard voorwerp (gepunte voorwerpen, stalen en kunststof schuurponsjes, oppervlakbeschadigende reinigingssponsjes) of reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte, vlekkenverwijderaars, ontvetters, schuurmiddelen die het oppervlak beschadigen. Anders kunnen corrosie of vlekken ontstaan op het poedergelakte oppervlak. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door het oneigenlijke gebruik van reinigingsmiddelen of -methodes.

Verwijdering van binnenglas

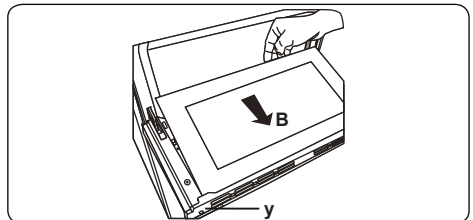
Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u het binnenglas als volgt te verwijderen:

1. Duw het glas in richting **B** en maak het los uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**). Trek het glas naar buiten in richting **A**.

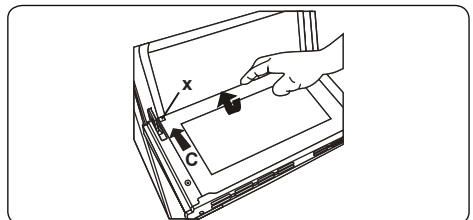


Om het binnenglas te vervangen:

2. Duw het glas naar beneden uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**y**) in richting **B**.



3. Plaats het glas onder de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**) in richting **C**.



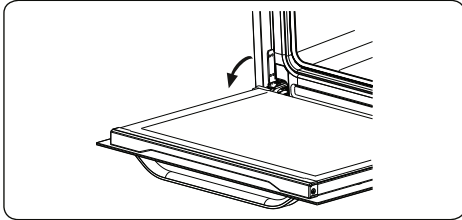


Als de deur van de oven drie glasplaten telt, kan de derde glasplaat op dezelfde wijze worden verwijderd als de tweede glasplaat.

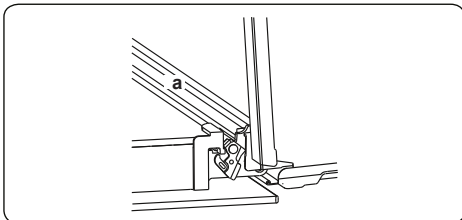
De ovendeur verwijderen

Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u de ovendeur als volgt te verwijderen:

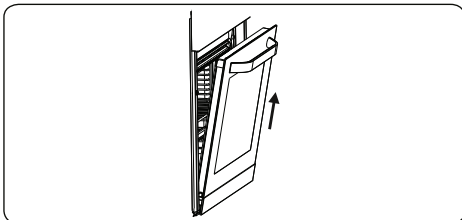
1. Open de ovendeur.



2. Open de bevestigingsbeugel (a) (met behulp van een schroevendraaier) naar de eindstand.



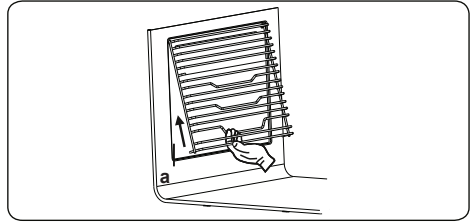
3. Sluit de deur tot deze bijna volledig dicht is en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



Verwijdering van het draadrooster

Het draadrooster verwijderen;

Trek aan het draadrooster zoals aangegeven in de afbeelding. Til het omhoog na het van de klemmen (a) los te hebben gemaakt.



5.2. ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING: Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

Vervangen van de ovenlamp

⚠ WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

- Verwijder de lamp na het lampenkapje te hebben verwijderd.
- Plaats het nieuwe lampje (bestendig tegen 300 °C) op de plek van het lampje dat u hebt verwijderd (230 V, 15-25 Watt, type E14).
- Plaats het lampenkapje en uw oven is daarna klaar voor gebruik.
- Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.
- De lichtbron kan niet door de eindgebruiker worden vervangen. Hiervoor is de dienst na verkoop nodig.
- De inbegrepen lichtbron is niet bedoeld voor gebruik in andere apparatuur.



🚫 Het ontwerp van het lampje is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparatuur. Het is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.

- Probeer de kalkresten die zich op de bodem van de oven kunnen vormen niet weg te schrapen. Anders kan de bodem beschadigd raken.
- Om de kalk die zich op de bodem van de oven heeft gevormd op te lossen, giet u na elke 2 of 3 keer gebruik 200-250 ml witte azijn met een zuurgraad van niet meer dan 6% op de bodem en wacht u 30 minuten. Maak het daarna schoon met een vochtige doek.

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. PROBLEEMOPLOSSING



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende electricien.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven gaat niet aan.	De stroom staat uit.	Controleer de stroomtoevoer. Controleer of andere keukenapparatuur werkt.
Geen warmte of de oven warmt niet op.	Oventemperatuur is niet correct ingesteld. Ovendeur is open blijven staan.	Controleer of de regelknop voor de oventemperatuur juist is ingesteld.
Ovenverlichting (indien aanwezig) werkt niet.	Lampje is kapot. Stroom is afgesloten of uitgeschakeld.	Vervang de lamp volgens de instructies. Zorg ervoor dat de stroom op het stopcontact is ingeschakeld.
Ongelijkmatige bereiding in de oven.	Ovenplaten zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de aanbevolen temperaturen en plaatstanden worden gebruikt. Open de deur niet te vaak, tenzij u gerechten bereidt die omgedraaid dienen te worden. Als u de deur regelmatig opent, zal de binnentemperatuur afnemen. Dit kan het kookresultaat beïnvloeden.
De timerknoppen kunnen niet juist worden ingedrukt.	Er bevindt zich vreemd materiaal tussen de timerknoppen Aanraakmodel: als er zich vocht op het bedieningspaneel bevindt Als de functie toetsvergrendeling is ingesteld	Verwijder het vreemde materiaal en probeer het nog een keer. Verwijder het vocht en probeer het nog een keer. Controleer of de functie toetsvergrendeling is ingesteld.
De ovenventilator (indien aanwezig) is luideruchtig.	Ovenplaten trillen.	Controleer of de oven waterpas staat. Controleer of de platen en het kookgerei niet tegen de achterwand van de oven trillen.
De koelventilator blijft draaien nadat de oven uitgeschakeld is.	De elektronisch gestuurde ovenventilator blijft automatisch enige tijd doorlopen om de oven af te koelen	De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld zodra de elektronische componenten voldoende afgekoeld zijn.
De oven heeft zichzelf uitgeschakeld.	Elektronisch gestuurde ovens schakelen zichzelf uit wanneer geen enkele functie gebruikt wordt.	De oven schakelt zichzelf automatisch uit om energie te sparen als binnen een bepaalde tijdspanne na schakeling of op het einde van een kookprogramma geen enkele actie ondernomen wordt.
Als de deur geopend wordt tijdens een functie waarbij de ventilator gebruikt wordt, stopt de interne ventilator.	Elektronisch gestuurde ovens met een deurschakeling stoppen met werken wanneer de oven deur geopend wordt.	Dit is de normale werking van het apparaat en is vooral nuttig bij het bereiden van voedsel teneinde het verlies aan warmte te beperken. Zodra de deur gesloten wordt, start de oven opnieuw en wordt de normale werking hernomen.

6.2. TRANSPORT

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.

Obrigado por escolher este produto.

Este Manual de Utilizador contém informações de segurança e instruções importantes relativamente ao manuseamento e manutenção do seu eletrodoméstico.

Por favor, despenda algum tempo a ler este Manual de Utilizador antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

Ícone	Tipo	Significado
	NOTA	Risco de lesão grave ou morte
	RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO	Risco de tensão perigosa
	INCÊNDIO	Aviso; risco de incêndio/materiais inflamáveis
	PRECAUÇÃO	Risco de danos materiais ou lesão
	IMPORTANTE / AVISO	Manusear corretamente o sistema

ÍNDICE


1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	3
1.1. Avisos Gerais de Segurança	3
1.2. Para cozinhar a vapor	5
1.3. Avisos de instalação	6
1.4. Durante a Utilização	7
1.5. Durante a Limpeza e Manutenção	8
2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO	10
2.1. Instruções para o Instalador	10
2.2. Instalação do Forno	11
2.3. Segurança e Ligação Elétrica	12
3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	13
4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO	14
4.1. Funções do forno	14
4.2. Mesa de Cozinhar	16
4.3. Para a função de vapor	17
4.4. Utilização do temporizador digital tátil	18
4.5. Acessórios	20
5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	22
5.1. Limpeza	22
5.2. Manutenção	24
6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRANSPORTE	25
6.1. Resolução de problemas	25
6.2. Transporte	25



1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



- Leia cuidadosamente todas as instruções antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-as num local conveniente para consulta quando necessário.
- Este manual foi preparado para mais do que um modelo, portanto, o seu eletrodoméstico poderá não possuir algumas das características aqui descritas. Por esta razão, é importante tomar particular atenção a quaisquer imagens aquando da leitura do manual operativo.

1.1. AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA

- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade e superior e por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais e físicas reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento a menos que tenham sido supervisionados ou tenham recebido instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e que tenham entendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não deverão ser realizadas por crianças sem supervisão.



 **NOTA:** O eletrodoméstico e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha crianças com idade inferior a 8 anos afastadas a menos que tenham supervisão contínua.


  **NOTA:** Perigo de incêndio: Não coloque itens sobre as superfícies de cozedura.

  **NOTA:** Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Não manuseie o eletrodoméstico através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

- Durante a utilização o eletrodoméstico irá ficar quente. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes dentro do forno.
- As pegas podem ficar quentes após um curto período durante a utilização.
- Não utilize detergentes abrasivos ou escovas de arame para limpar as superfícies do forno. Estas podem riscar as superfícies sendo que isto poderá resultar em fracionamento da porta de vidro ou danos nas superfícies.
- Não utilize detergentes de vapor para limpar o eletrodoméstico.

  **NOTA:** Para evitar a possibilidade de choque elétrico, certifique-se de que desliga o eletrodoméstico antes de substituir a lâmpada.

 **CUIDADO:** As partes acessíveis poderão ficar quentes quando cozinhar ou grelhar. Mantenha crianças afastadas do eletrodoméstico quando o mesmo estiver a ser utilizado.

- Durante as operações pirolíticas, remova qualquer derrame em excesso, prateleiras do forno, suportes de prateleira, prateleiras de rede e todos os acessórios antes da limpeza.
- O seu eletrodoméstico é fabricado de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais.
- Os trabalhos de manutenção e reparação só deverão ser realizados por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que sejam realizados por técnicos não autorizados poderão ser perigosos. Não altere ou modifique, de forma alguma, as especificações do eletrodoméstico. Proteções de placa inadequadas poderão causar acidentes.
- Antes de conectar o seu eletrodoméstico, certifique-se de que as condições de distribuição local (natureza do gás e pressão do gás ou

frequência e tensão da eletricidade) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As especificações para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.

⚠ CUIDADO: Este eletrodoméstico foi concebido apenas para cozinhar alimentos e serve apenas para uso doméstico. Não deverá ser utilizado para qualquer outro propósito ou em qualquer outra aplicação, como por exemplo, utilização não doméstica, em ambiente comercial ou para aquecer uma divisão.

- Não utilize as pegas da porta do forno para levantar ou mover o eletrodoméstico.
- Todas as medidas possíveis foram tomadas para assegurar a sua segurança. Uma vez que o vidro pode partir, deverá ser tido cuidado aquando da limpeza para evitar riscos. Evite bater ou danificar o vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não é preso ou danificado durante a instalação. Se o cabo elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou por pessoas qualificadas similares de modo a evitar perigos.
- Não deixe que crianças subam para a porta do forno ou se sentem na mesma enquanto esta estiver aberta.
- Deve manter as crianças e os animais afastados deste aparelho.

1.2. PARA COZINHAR A VAPOR

- Antes do forno trabalhar tem de se deitar água dentro do reservatório.
- Não adicione água ao reservatório de água quando o forno estiver quente.
- Quando a porta do forno estiver aberta, pode sair vapor do interior. Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, pois isso pode provocar o risco de queimadu-

ras.



- Como consequência da cozedura a vapor pode haver humidade dentro do forno. Como a humidade pode provocar corrosão, certifique-se de que o interior do forno seca depois de cozinhar.
- Use água potável para cozinhar a vapor no forno. Não use álcool inflamável ou sólidos com partículas sólidas em vez de água.
- Use loiça inoxidável para cozinhar a vapor.
- De cada vez que acabar de cozinhar a vapor, se houver restos de água no depósito de água, esta tem de ser limpa, pois a água que restar não pode ser usada na próxima cozedura.

1.3. AVISOS DE INSTALAÇÃO

- Não manuseie o eletrodoméstico antes de o mesmo estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico deverá ser instalado por um técnico autorizado. O fabricante não é responsável por quaisquer danos que possam ter ocorrido devido de uma colocação e instalação ineficientes por parte de pessoas não autorizadas.
- Quando o eletrodoméstico for desembalado, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. No caso de um defeito, não utilize o eletrodoméstico e contacte um agente de serviço qualificado imediatamente. O material utilizado no embalamento (nylon, agrafos, isopor, etc.) poderá ser perigoso para crianças e deverão ser imediatamente removidos e recolhidos.
- Proteja o seu eletrodoméstico contra efeitos atmosféricos. Não o exponha ao sol, à chuva, à neve, ao pó ou a humidade em excesso.
- Os materiais que rodeiam o eletrodoméstico deverão conseguir suportar uma temperatura mínima de 100 °C.

- O aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.

1.4. DURANTE A UTILIZAÇÃO

- Quando utilizar o seu forno pela primeira vez é provável que note um ligeiro odor. Isto é perfeitamente normal e causado pelos materiais de isolamento nos elementos do aquecedor. Sugerimos que, antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, o deixe vazio e o coloque à temperatura máxima durante 45 minutos. Certifique-se de que o ambiente no qual o produto é instalado é bem ventilado.
 - Tome cuidado quando abrir a porta do forno durante ou após a cozedura. O vapor quente do forno poderá causar queimaduras.
 - Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis em ou próximo do eletrodoméstico enquanto o mesmo estiver a funcionar.
 - Utilize sempre luvas para remover e substituir a comida no forno.
 - Sob nenhuma circunstância deve o forno ser revestido com papel de alumínio, pois pode sobreaquecer.
 - Não coloque pratos ou tabuleiros diretamente na base do forno enquanto cozinha. A base torna-se extremamente quente e pode danificar o produto.
-   Não deixe o fogão sozinho quando cozinhar com óleos líquidos ou sólidos. Os mesmos poderão pegar fogo em condições de aquecimento extremas. Nunca coloque água sobre as chamas que são causadas pelo óleo, ao invés disso, desligue o fogão e cubra a panela com a tampa ou com um cobertor de incêndio.
- Se o produto não for utilizado durante um longo período de tempo, desligue o interruptor de controlo principal.

- Certifique-se de que os botões giratórios de controlo do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (stop) quando não estiver a ser utilizado.
- Os tabuleiros inclinam-se quando puxados para fora. Tome cuidado para não derramar ou deixar cair comida quente quando da remoção da mesma do forno.
- Não coloque nada na porta do forno quando a mesma estiver aberta. Isto poderá desequilibrar o forno ou danificar a porta.
- Não pendure toalhas, panos de cozinha ou roupas no eletrodoméstico ou nas suas pegas.


1.5. DURANTE A LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que o seu eletrodoméstico está desligado da alimentação principal antes de realizar qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Não retire os botões giratórios de controlo para limpar o painel de controlo.
- Para manter a eficiência e a segurança do seu eletrodoméstico, recomendamos que utilize sempre peças suplentes originais e que contacte os agentes de serviço autorizados sempre que necessário.
- Não tente raspar os resíduos de calcário que se formarem na base do forno. Caso contrário, a base do forno pode ser danificada.
- Para dissolver o calcário que se possa formar na base do forno, deite 200-250 ml de vinagre branco com um nível de acidez no máximo de 6% na base do forno após cada 2 ou 3 utilizações e aguarde 30 minutos. Depois limpe com um pano húmido.

Declaração de conformidade CE

CE Declaramos que os nossos produtos cumprem com as Diretivas, Decisões e Regulamentações Europeias e os requisitos indicados nas normas referenciadas aplicáveis.

Este eletrodoméstico foi concebido para ser usado apenas em cozinhas domésticas. Qualquer outro uso (como para aquecer uma divisão) é inadequado e perigoso.

 As instruções de funcionamento são aplicáveis a diversos modelos. Podem existir diferenças entre estas instruções e o seu modelo.

Eliminação da sua máquina antiga



O símbolo do caixote do lixo com uma cruz por cima apresentado no produto ou na sua embalagem significa que o equipamento não deve ser eliminado no lixo doméstico comum. Antes, este deve ser eliminado na reciclagem. Pode eliminar gratuitamente o seu equipamento num eco-centro local ou através do sistema de recolha de resíduos. Contacte a sua câmara ou junta de freguesia para obter mais informações. Em alternativa, pode depositar gratuitamente os seus resíduos de equipamentos elétricos ou eletrónicos (REEE) até um comprimento máximo de 25 cm numa loja de venda de eletrodomésticos de área superior a 400 m² ou num hipermercado que venda equipamentos elétricos ou eletrónicos várias vezes ao ano com uma área total de 800 m². O REEE de maior dimensão podem ser depositados gratuitamente numa loja de eletrodomésticos quando adquirir um produto novo do mesmo tipo. No caso de uma compra de um produto novo com entrega postal, contacte o vendedor sobre

as modalidades de recolha de REEE. Se possível, retire baterias e acumuladores, assim como todas as lâmpadas amovíveis antes de eliminar o equipamento.

De notar que é responsável por eliminar todos os seus dados pessoais do equipamento a ser eliminado.

2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

! **NOTA:** Este eletrodoméstico deverá ser instalado por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

- A instalação incorreta poderá causar lesões ou danos, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade e para os quais a garantia não será válida.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tensão elétrica e frequência) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As condições de ajuste para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.
- As leis, decretos, diretivas e padrões em vigor no país de utilização devem ser seguidos (regulamentações de segurança, reciclagem adequada de acordo com as regulamentações, etc.).
- Se o produto incluir guias de prateleira amovíveis (prateleiras de grelha) e se o manual do utilizador incluir receitas como iogurte, as prateleiras de grelha devem ser removidas e deve utilizar o forno no modo de confeção definido. As informações relativas à remoção da prateleira de grelha estão incluídas na secção LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

2.1. INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

Instruções Gerais

- Após a remoção do material de embalagem do eletrodoméstico e seus acessórios, certifique-se de que o eletrodoméstico não está danificado. Se suspeitar de qualquer dano, não o utilize e contacte, imediatamente uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado.
- Certifique-se de que não existem materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, como por exemplo, cortinas, óleo, roupas, etc. que possam pegar fogo.
- A bancada e a mobília circundante ao eletrodoméstico deverão ser fabricadas de materiais resistentes a temperaturas acima de 100 °C.

- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.

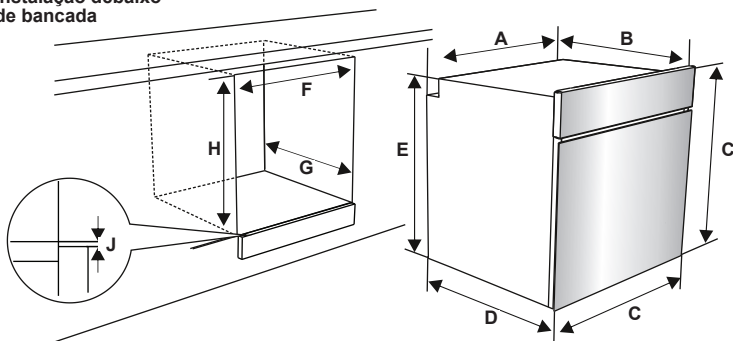
2.2. INSTALAÇÃO DO FORNO

Os eletrodomésticos são fornecidos com kits de instalação e podem ser instalados numa bancada com as dimensões adequadas. As dimensões da placa e a

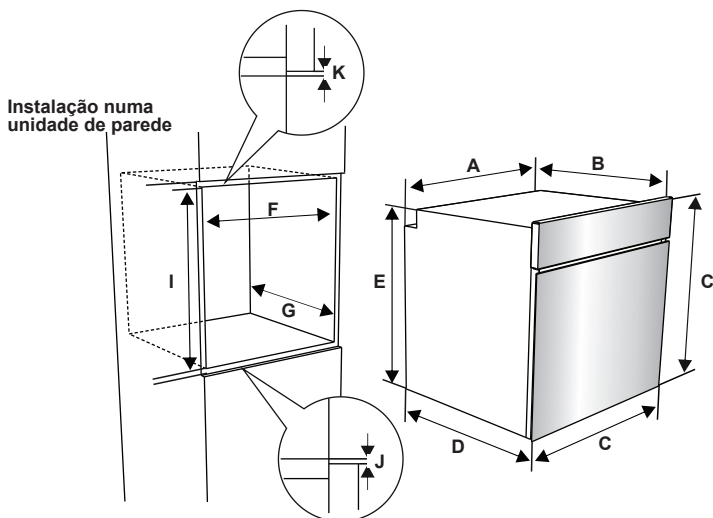
instalação do forno são as indicadas abaixo.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Instalação debaixo de bancada



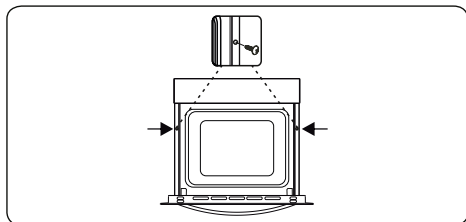
Instalação numa unidade de parede



Após a realização das conexões elétricas,

insira o forno no armário empurrando-o

para a frente. Abra a porta do forno e insira 2 parafusos nos orifícios localizados na estrutura do forno. Enquanto a estrutura do produto toca na superfície de madeira do armário, aperte os parafusos.



2.3. SEGURANÇA E LIGAÇÃO ELÉTRICA

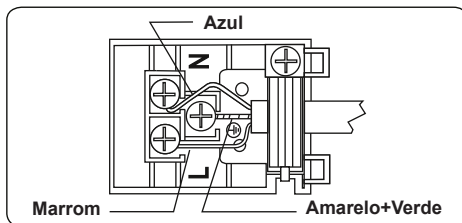
! **NOTA:** A ligação elétrica deste eletrodoméstico deverá ser realizada por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

! **NOTA: O ELETRODOMÉSTICO DEVERÁ TER LIGAÇÃO A TERRA.**

- Antes de conectar o eletrodoméstico à alimentação elétrica, a classificação de tensão do eletrodoméstico (indicada na placa de identificação do eletrodoméstico) deverá ser verificada quanto a correspondência com a tensão de alimentação elétrica disponível e a cablagem elétrica principal deverá conseguir manusear a classificação de tensão do eletrodoméstico (também indicada na placa identificadora).
- Durante a instalação, certifique-se de que são utilizados cabos isolados. Uma ligação incorreta poderá danificar o seu eletrodoméstico. Se o cabo principal estiver danificado e necessitar de ser substituído, a substituição deverá ser realizada por pessoal qualificado.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas e / ou extensões.
- O cabo de alimentação deverá ser mantido afastado de partes quentes do eletrodoméstico e não deverá ser dobrado ou comprimido. Caso contrário, o cabo poderá ficar danificado, causando um curto circuito.
- Se o eletrodoméstico não estiver conectado à alimentação principal com uma tomada (com pelo menos um espaçamento de contacto de 3 mm), deverá ser utilizado um interruptor

isolador multipolar de modo a cumprir com as regulamentações de segurança.

- O eletrodoméstico foi criada para uma tensão de alimentação de 220-240V. Se a sua alimentação for diferente, contacte uma pessoa de serviço autorizada ou um electricista qualificado.
- O cabo elétrico (H05VV-F) deverá ter comprimento suficiente para ser conectado ao eletrodoméstico, mesmo se o eletrodoméstico ficar em frente a este armário.
- Certifique-se de que todas as conexões estão bem apertadas.
- Fixe o cabo de alimentação no grampo do cabo e depois feche a tampa.
- A conexão da caixa terminal é colocada na caixa terminal.

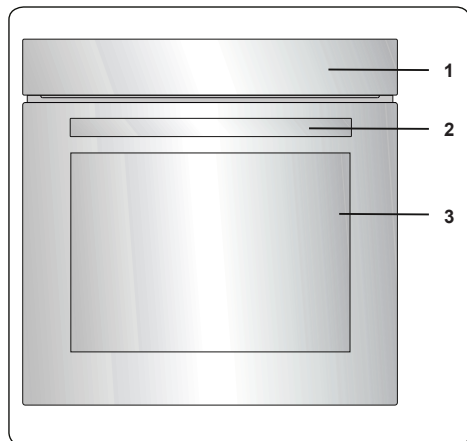


3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



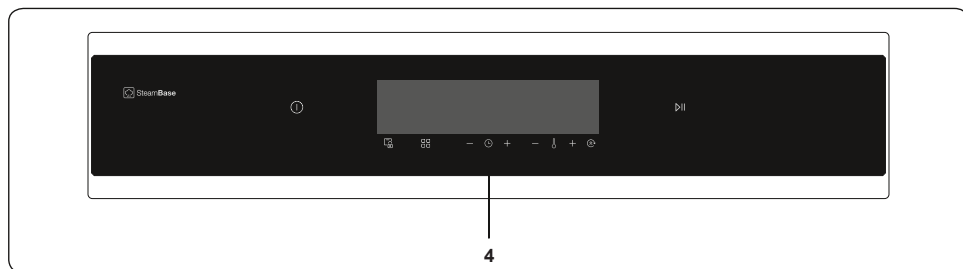
Importante: As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

Lista de Componentes



1. Painel de Controlo
2. Pega da Porta do Forno
3. Porta do Forno

Painel de Controlo



4. Temporizador

4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

4.1. FUNÇÕES DO FORNO

* As funções do forno podem ser diferentes conforme o modelo do seu produto.



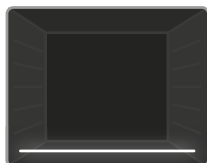
Função para descongelar: As luzes de aviso do forno ligar-se-ão, a ventoinha começará a trabalhar. Para usar a função de descongelar, coloque os

alimentos congelados no forno numa prateleira colocada no terceiro nível a contar de baixo. Recomenda-se que coloque um tabuleiro de forno debaixo dos alimentos a descongelar para recolher a água produzida pelo gelo derretido. Esta função não irá cozinhar, nem assar os seus alimentos, apenas os descongelará.



Função turbo: O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, a resistência de aquecimento circular e a ventoinha começarão a funcionar. A função turbo

dispersa o calor uniformemente pelo forno, para que os alimentos em todas as prateleiras se cozinhem do mesmo modo. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.



Função de aquecimento inferior: O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, a resistência de aquecimento inferior começará a funcionar. A função de aquecimento

inferior é ideal para aquecer pizza, pois o calor sobe da parte baixa do forno e aquece os alimentos. Esta função é adequada para aquecer alimentos, em vez de os cozinhar.



Função de cozedura estática: O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, as resistências de aquecimento inferior e superior começarão a funcionar. A função de

cozedura estática emite calor, garantindo uma cozedura uniforme dos alimentos. É ideal para fazer massas, bolos, massas frescas, lasanha e pizza. Nesta função, recomenda-se que

pré-aqueça o forno durante 10 minutos e é melhor cozinhar apenas numa prateleira de uma vez.



Função de ventoinha:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, as resistências de aquecimento superior, inferior e a ventoinha

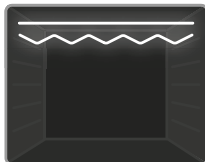
começarão a funcionar. Esta função é ideal para fazer bolos. A cozedura é feita pelas resistências de aquecimento inferior e superior dentro do forno e pela ventoinha que faz o ar circular, dando um efeito levemente grelhado aos alimentos. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos. A função de ventoinha e de aquecimento inferior é ideal para cozinhar alimentos como pizza em pouco tempo. Enquanto a ventoinha distribui uniformemente o calor do forno, a resistência de aquecimento inferior coze os alimentos.



Função de pizza:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, a resistência de aquecimento inferior e a ventoinha começarão

a funcionar. Esta função é ideal para cozinhar alimentos como pizza uniformemente e em pouco tempo. Enquanto a ventoinha distribui uniformemente o calor do forno, a resistência de aquecimento inferior garante que os alimentos são cozinhados.

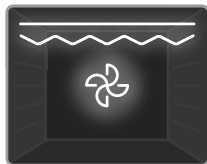


Função de grelhar rápido:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, as resistências de aquecimento superior e de grill começarão a

funcionar. Esta função é usada para grelhar mais depressa e cobrir uma superfície maior, como para grelhar carnes. Use as prateleiras superiores do forno. Pincele levemente a grelha com óleo para evitar que os alimentos se colem e coloque-os no meio desta. Coloque sempre um tabuleiro por baixo para apanhar gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

⚠ Aviso: Quando grelhar, a porta do forno tem de estar fechada e a temperatura deve ser regulada a 190°C.



Função de grelhador duplo e ventoinha:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o grill, a resistência de aquecimento superior e a ventoinha começarão a funcionar. Esta função é usada para grelhar mais depressa alimentos densos e para cobrir uma área maior. Tanto a resistência de aquecimento superior, como o grelhador serão ativados em conjunto com a ventoinha para garantir uma cozedura uniforme. Use as prateleiras superiores do forno. Pincele levemente a grelha com óleo para evitar que os alimentos se colem e coloque-os no meio desta. Coloque sempre um tabuleiro por baixo para apanhar gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.



Aviso: Quando grelhar, a porta do forno tem de estar fechada e a temperatura deve ser regulada a 190°C.



Função 3D:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados e a resistência de aquecimento circular, a resistência de aquecimento superior, a resistência de aquecimento inferior e a ventoinha começarão a funcionar. A função 3D dispersa uniforme e rapidamente o calor pelo forno para que todos os alimentos em todas as prateleiras se cozinhem do mesmo modo. O tempo de cozedura será mais curto do que noutras funções. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Além disso, esta função tornará as massas cozidas mais fofas e macias.



Função de limpeza pirolítica: Esta função permite-lhe limpar em profundidade o interior do forno.



Aviso: Antes de ativar a função de limpeza pirolítica, retire quaisquer derrames excessivos e certifique-se de que o forno está limpo. Não deixe nada dentro do interior do forno para evitar danos.




- Antes de ativar a função de limpeza pirolítica, retire as prateleiras de arame do forno e os suportes da prateleira (se presentes) e certifique-se de que a porta do forno está fechada.
- Quando a função pirolítica se iniciar, a porta do forno ficará trancada.
- Quando a função de limpeza pirolítica estiver ativa, não é recomendável usar uma placa de fogão, caso a haja por cima do forno. Isto pode provocar sobreaquecimento e danificar ambos os eletrodomésticos.
- Durante o ciclo de limpeza pirolítica, a porta do forno fica quente. As crianças devem manter-se afastadas até esta ter arrefecido.
- No fim do processo de limpeza pirolítica, o mostrador apresentará a hora atual.



VapClean:

Coloque o forno na função que inclui o símbolo vap clean (modo baixo, baixo+ventoinha, turbo ou cima+baixo - pode variar em função do modelo) a 90°C para usar a função Vap Clean. Deite 200-250ml de água no tabuleiro. Em alguns modelos há uma cavidade indicada na base do forno. Num destes modelos, verta 200 a 250 ml de água dentro da cavidade. Inicie o funcionamento do forno e a função Vapclean demorará cerca de 30 a 60 minutos a preparar o forno para ser facilmente limpo.

4.2. MESA DE COZINHAR

Função	Pratos			
Estático	Massa Folhada	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Bolo	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Bolachas	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Ventoinha	Massa Folhada	2 - 3 - 4	170 - 190	25 - 35
	Bolo	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Bolachas	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Turbo	Massa Folhada	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Bolo	2 - 3 - 4	150 - 170	30 - 40
	Bolachas	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
Grelhar	Almôndegas grelhadas	7	200	10 - 15
	Frango	*	190	50 - 60
	Costeletas	6 - 7	200	15 - 25
	Bife de vaca	6 - 7	200	15 - 25

*Se disponível, cozinhe com espeto para grelhar frango.

4.3. PARA A FUNÇÃO DE VAPOR

Alimentos	Função	Temp. (°C)	Número de prateleira	Quantidade de água (ml)	Tempo para adicionar água (min.)	Tempo de cozedura (aprox.) (min.)	Quantidade (aprox.) (g)
Pão	Função ventilador + vapor	180-200	2-3	200	Antes de iniciar o forno.	30-50	820
Massa assada		200	3	200		30-40	1500
Pastelaria		180	3	200		30-40	500
Batata		200	3	200		45-60	500
Frango		200-220	3	200		60-70	2000
Bife		180	3	200		100-110	1000



Importante: Os valores de temperatura e tempo apresentados na tabela acima foram testados nos nossos laboratórios e estes são meramente indicativos. Podem variar em função de vários fatores como qualidade, quantidade e temperatura do alimento a confeccionar e da tensão de alimentação usada.



Importante: Não adicione água ao depósito de água quando o forno estiver quente.



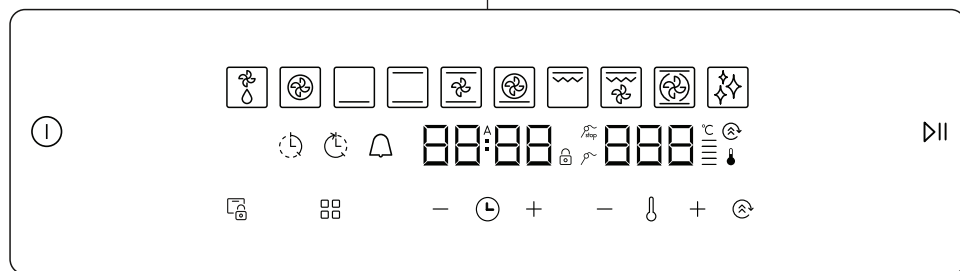
Importante: A cozedura a vapor é efetuada apenas com as funções especificadas no manual.



Importante: A capacidade do reservatório de água na base do forno é de, no máximo, 300 ml. Não adicione mais de 300 ml.

- A água adicionada na base do forno cria vapor quente durante a cozedura e permite-lhe obter melhores resultados na cozedura dos seus alimentos.
- Enquanto o vapor reduz a perda de humidade nos alimentos à base de carne, torna o interior do alimento mais suculento e o exterior mais estaladiço. No caso de massas, torna o seu exterior mais fofo, crocante e encorpado.

4.4. UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR DIGITAL TÁTIL



Descrição da função							
	Ligar/ Desligar		Função de grelhar mais rápido	A	Cozedura automática		Parar para medir a temperatura da carne
	Descon- gelar		Grelhador duplo + ventoinha		Barra de temperatura		Medir temperatura da carne
	Função turbo		Função 3D		Termostato		Tempo de cozedura
	Função da base		Função de limpeza	—	Menos		Tempo do fim da cozedura
	Função estática	000	Mostrador de temperatura	+	Mais		Alarme
	Função de ventoinha	00:00	Mostrador de tempo		Bloqueio de teclas		Impulso
	Função de pizza		Modo		Reproduzir/ Pausa		Menu de funções
	Bloqueio da porta						

O eletrodoméstico funciona através dos sensores de controlo tátil. As funções são controladas ao tocar nos campos dos sensores.

Quando usar os controlos, certifique-se de que toca nos campos dos sensores corretamente. Se o seu toque for muito largo ou muito pequeno, os sensores não irão funcionar corretamente.


A ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do eletrodoméstico frescas. A ventoinha continuará a funcionar até se desligar automaticamente, mesmo depois do forno ter sido desligado.

A unidade de controlo desliga-se ao fim de 5 minutos se não for selecionada ou alterada nenhuma função.

Seleção da função do forno


Toque no sensor de LIGAR/DESLIGAR durante 2 segundos para ligar a unidade de controlo. O forno entrará no modo de "ESPERA". A função de descongelar vem no modo de "ESPERA" por predefinição. No entanto, até se carregar no sensor de REPRODUZIR/PAUSA, a função não se iniciará. Durante este modo poderá selecionar as funções de cozedura desejadas, ajustar a temperatura, ativar a função de "IMPULSO", bem como ajustar a duração da cozedura, o tempo do final, o alarme e a hora do dia.

Durante o modo de "ESPERA", a função de cozedura desejada pode ser selecionada ao tocar no botão sensor . Cada toque

no sensor  altera a função do forno como indicado em baixo (algumas destas funções de cozedura podem não se encontrar no seu modelo de forno):

Descongelar → Turbo → Baixo → Baixo e cima → Baixo e cima com ventoinha → Pizza → Grelhar mais rápido (com/sem espeto) → Grill duplo com ventoinha (com/sem espeto) → 3D → Limpeza a vapor

Serão apresentadas as respetivas resistências usadas na função selecionada.




Quando é selecionada uma função de cozedura com o sensor , o valor da temperatura previamente selecionada será apresentado no mostrador da temperatura. Isto pode ser ajustado com os botões sensores de **MAIS** e **MENOS**, que se encontram ao lado do botão de temperatura. A temperatura pode ser ajustada num intervalo entre 50°C e 275°C. Depois de ter sido selecionada a função, a temperatura e a duração desejadas, toque no sensor de **REPRODUZIR/PAUSA** para iniciar o funcionamento do forno.



A temperatura pode ser ajustada num intervalo de 50°C a 320°C na função de pizza.

Acertar a hora do dia

Quando o forno for instalado, tem de se acertar a hora seguindo as instruções seguintes.


Toque no sensor de **LIGAR/DESLIGAR** para ligar o forno e entrar no modo de “**ESPERA**”. Durante este modo, toque no botão de **MODO**  durante 5 segundos até ser selecionada a hora. O símbolo da hora será iluminado do lado esquerdo e poderá ajustá-la usando os botões sensores de **MAIS** e **MENOS** ao lado do botão de **MODO** . Para completar o ajuste da hora, toque no sensor de **MODO**  mais uma vez ou não toque em nenhum botão durante 5 segundos.

A hora só terá de ser novamente ajustada caso o eletrodoméstico seja desligado da rede elétrica durante um período longo.

Ajustar o tempo de cozedura

O tempo de cozedura pode ser definido no modo de “**ESPERA**” ou no modo de “**FUNCIONAMENTO**”.


Ajustar o alarme

Toque no sensor de **MODO**  até o símbolo do alarme se iluminar no mostrador de tempo e aparecer a indicação “**00:00**”. Ajuste o período de tempo desejado para o

signal de aviso usando os botões sensores de **MAIS** e **MENOS**, enquanto o símbolo estiver a intermitente. Quando tiver terminado o ajuste, não carregue em nenhum botão durante uns segundos e o alarme ficará definido.

Quando o temporizador chegar a zero, será emitido um sinal sonoro e o símbolo do alarme e “**00:00**” ficarão intermitentes no mostrador de tempo. Carregue em qualquer botão para parar o alarme e o símbolo desaparecerá.



Ajustar o tempo de duração da cozedura

Esta função ajudá-lo-á a cozinhar durante um período fixo. Prepare os alimentos para cozinhar e ponha-os no forno. Depois seleccione a função de cozedura e a temperatura desejadas. Toque no botão sensor de **MODO**  até ver o símbolo de duração do tempo no mostrador de tempo. Ajuste o tempo de cozedura necessário usando os sensores de **MAIS** e **MENOS** enquanto o temporizador estiver nesta posição. Quando tiver terminado o ajuste, espere até aparecer a hora atual e o símbolo de duração do tempo permanece iluminado.

Quando o temporizador chegar ao zero, o forno desligar-se-á, ouvir-se-á um sinal sonoro e o símbolo de duração do tempo ficará intermitente no mostrador de tempo. Toque em qualquer sensor da unidade de controlo para parar o som.

Ajustar o tempo de fim da cozedura

Esta função é usada para começar a cozinhar após um certo período de tempo, durante uma determinada duração. Prepare os alimentos para cozinhar e ponha-os no forno. Depois seleccione a função de cozedura e a temperatura desejadas.

Toque no botão **MODO**  até ver o símbolo de duração da cozedura no mostrador de tempo. Defina o período de cozedura que pretende usando o sensor de **MAIS** e **MENOS**. Quando tiver terminado o ajuste da duração da cozedura, toque no botão sensor de **MODO**  até ver o símbolo da hora de fim da cozedura no mostrador de tempo. A hora do dia e o símbolo da hora de fim da cozedura ficarão intermitentes. Defina a hora de terminar exigira usando os sensores de **MAIS** e **MENOS**. Quando tiver terminado o ajuste espere até aparecer a hora atual e o símbolo de tempo de terminar a cozedura permanecer iluminado.

O forno irá calcular a duração do funcionamento subtraindo o período da cozedura do tempo de terminar definido, quando irá parar de funcionar. O temporizador irá emitir um aviso sonoro e o símbolo do tempo de duração irá ficar intermitente. O aviso sonoro parará quando tocar em qualquer botão do temporizador.



O tempo do fim da cozedura não pode ser definido com a função de grill ativada. Se o tempo de fim de cozedura for definido antes de ativar as funções do grill, o tempo de fim de cozedura será cancelado assim que as funções do grill forem selecionadas.

Ajuste do som

Para alterar o som do sinal de aviso, enquanto o mostrador de tempo apresentar a hora do dia, carregue e mantenha o sensor de **TERMOSTATO** (👉) premido durante 5 segundos até se ouvir um sinal sonoro audível. Depois disso, ouvirá um sinal sonoro diferente de cada vez que carregar nos botões de **MAIS** e **MENOS** ao lado do botão do termostato. Há cinco tipos diferentes de sinal sonoro. Se for selecionado "tn0", serão desligados todos os sons, exceto o alarme e sons de erro. Selecione o som que quiser e não carregue em mais nenhum botão. Ao fim de um breve período, o som escolhido é gravado.

Função de impulso

Esta função é usada para reduzir o tempo de pré-aquecimento. Pode pré-aquecer nas funções de turbo, ventoinha, estático ou pizza. Para pré-aquecer, basta carregar no sensor de **IMPULSO** (⊕) depois de selecionar a função de cozedura desejada.

Use esta função para aquecer o forno à temperatura desejada o mais depressa possível. Este modo não é adequado para cozinhar.

Função de bloqueio de teclas

O bloqueio de teclas é usado para evitar que se façam alterações indesejadas às regulações do forno.

Para ativar o bloqueio de teclas, toque no sensor de **BLOQUEIO DE TECLAS** (🔒) durante 2 segundos até ver o símbolo do bloqueio de teclas no mostrador. Para desativar o bloqueio de teclas, toque no sensor de **BLOQUEIO DE TECLAS** (🔒) durante 2 segundos até o símbolo do bloqueio de teclas desaparecer do mostrador.

Quando o bloqueio de teclas estiver ligado,

apenas pode ser ativado o sensor de **LIGAR/DESLIGAR**. Todos os outros botões permanecerão bloqueados.

Bloqueio da porta

Quando o botão de **bloqueio da porta** (🔒) é premido durante 3 segundos, o bloqueio da porta será ativado.

Para desbloquear a porta, carregue novamente no botão de **bloqueio da porta** (🔒) durante 3 segundos.

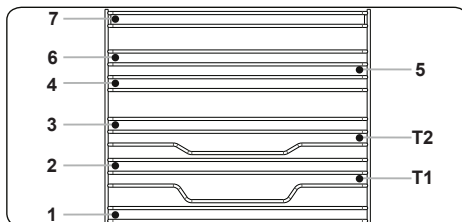
É apresentado no mostrador "**Lock**" durante 5 segundos quando o bloqueio da porta de pirólise é ativado. Se o bloqueio da porta estiver ativado, é apresentado no mostrador "**Lock**" durante 5 segundos.

Não é possível controlar o bloqueio da porta enquanto a função de pirólise estiver ativada.

4.5. ACESSÓRIOS

Grelha EasyFix

Antes da primeira utilização, limpe bem os acessórios com água morna, detergente e um pano limpo macio.



- Insira o acessório na posição correta dentro do forno.
- Deixe pelo menos 1 cm de espaço entre a cobertura da ventoinha e os acessórios.
- Tenha cuidado ao remover os utensílios de cozinha e/ou acessórios do forno. Refeições ou acessórios quentes podem provocar queimaduras.
- Os acessórios podem deformar-se com o calor. Assim que tiverem arrefecido, recuperarão o aspeto e desempenho original.
- Os tabuleiros e as grelhas podem ser colocados em qualquer nível de 1 a 7.
- As calhas telescópicas podem ser

colocadas nos níveis T1 e T2.

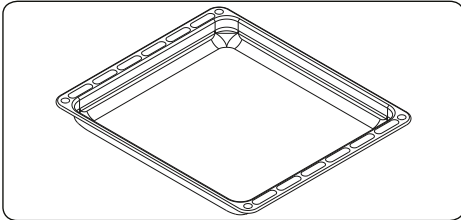
- O nível 3 é recomendado para a cozedura de nível único.
- O nível T2 é recomendado para a cozedura de nível único com calhas telescópicas.
- O nível 2 e o nível 4 são recomendados para a cozedura de nível duplo.
- A grelha de espeto deve ser colocada no nível 3.
- O nível T2 é usado para colocar a grelha de espeto com as calhas telescópicas.

****Os acessórios podem diferir em função do modelo comprado.

Tabuleiro Fundo

O tabuleiro fundo é mais adequado para cozinhar guisados.

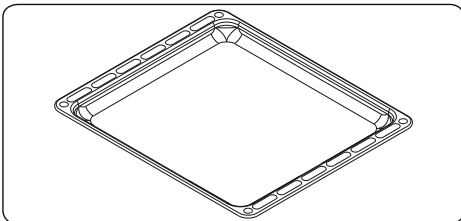
Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



Tabuleiro Raso

O tabuleiro raso é mais adequado para cozinhar bolos.

Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.

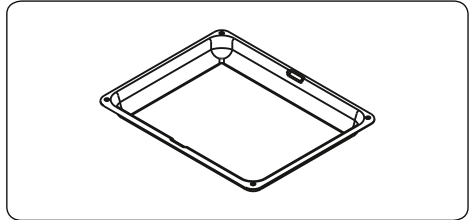


Tabuleiro pequeno

O tabuleiro pequeno é mais adequado para

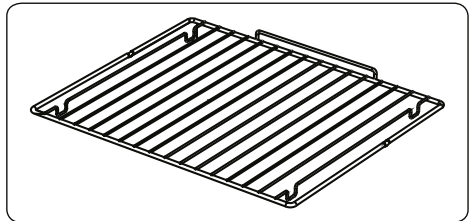
cozinhar bolos.

Coloque o tabuleiro no centro de uma rede de arame.



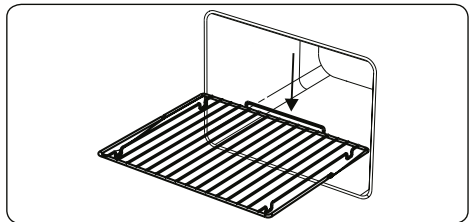
Rede de Arame

A rede de arame deverá ser utilizada para grelhar ou para processar alimentos em recipientes que podem ir ao forno.



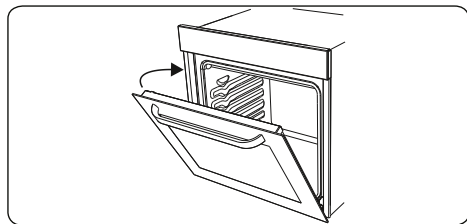
AVISO

Coloque a grelha corretamente em qualquer suporte de prateleira correspondente na cavidade do forno e empurre-a até ao fim.



Porta de Forno de Fecho Suave

A porta do forno fecha-se devagar, por si só, quando é libertada pouco antes da posição fechada.



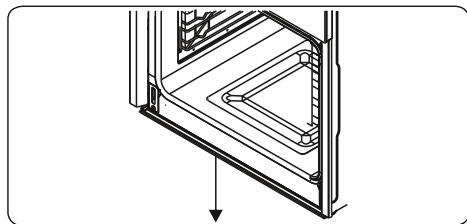
Coletor de Água

Em alguns casos, aquando da cozedura, poderá surgir condensação no vidro interior da porta do forno. Isto não é uma avaria do produto.

Abra a porta do forno para a posição de grelhar e deixe-a nessa posição durante 20 segundos.

A água irá cair para o coletor.

Refresque o forno e limpe o interior da porta com uma toalha seca. Este procedimento deverá ser realizado com regularidade.



5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

5.1. LIMPEZA

! **NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de realizar a limpeza.

Instruções Gerais

- Verifique se os materiais de limpeza são os adequados e recomendados pelo fabricante antes de os utilizar no seu eletrodoméstico.
- Utilize detergentes em creme ou líquidos que não contêm partículas. Não utilize cremes cáusticos (corrosivos), pós de limpeza abrasivos, palha de aço ou ferramentas rígidas uma vez que estas podem danificar as superfícies do fogão.

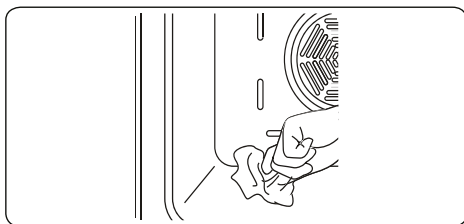
! Não utilize detergentes que contêm partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.

- Se houver derrame de quaisquer líquidos, limpe-os imediatamente para evitar que as partes fiquem danificadas.

! Não utilize detergentes de vapor para limpar qualquer parte do eletrodoméstico.

Limpar o Interior do Forno

- O interior dos fornos esmaltados é mais bem limpo quando o forno está quente.
- Limpe o forno com um pano suave embebido em água com sabão após cada utilização. Depois, limpe novamente o forno com um pano húmido e seque-o.
- Poderá necessitar de utilizar material de limpeza líquido ocasionalmente para limpar, na totalidade, o forno.



Limpeza pirolítica

! **NOTA:** Antes de ativar a função de limpeza pirolítica, remova qualquer derrame em excesso e certifique-se de que o forno está vazio. Não deixe nada dentro do forno, como por exemplo, grelhas, tabuleiros ou prateleiras e suportes de forno (se disponíveis), uma vez que poderão ficar danificados durante a limpeza pirolítica.

- A cavidade do forno está revestida de um esmaltado especial que é resistente a altas temperaturas. Durante a operação de limpeza pirolítica, a temperatura no interior do forno pode atingir cerca de 475 °C.
- Enquanto a função de limpeza pirolítica estiver a decorrer, a porta do forno irá bloquear automaticamente para sua segurança. Após a limpeza estar completa, a ventoinha de arrefecimento irá começar a funcionar e o forno irá permanecer bloqueado até ter arrefecido.
- É aconselhável que limpe o forno com uma esponja embebida em água quente, após a operação de cozedura ou o ciclo de limpeza pirolítica ter sido realizado.

- Durante a operação pirolítica, um odor e alguns fumos irão emanar devido à destruição de resíduos de comida dentro do forno. Isto é normal. Os fumos de limpeza de forno poderão ser fatais para pássaros, crianças e animais de estimação portanto, todos deverão ser mantidos afastados até que a operação esteja completa.
- A área onde o forno está instalado deverá ser mantida bem ventilada, especialmente durante a função de limpeza pirolítica e quaisquer portar que se dirijam para a área deverão ser fechadas para evitar a passagem de odor e fumos.

Limpar as Partes de Vidro

- Limpe as partes de vidro do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Utilize um detergente limpa-vidros para limpar o interior e o exterior das partes de vidro. Depois, enxague e seque-as adequadamente com um pano seco.

Limpar as Partes em Aço Inoxidável (se disponíveis)

- Limpe as partes em aço inoxidável do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Limpe as partes em aço inoxidável com um pano suave embebido apenas em água. Depois, seque-as adequadamente com um pano seco.



Não limpe as partes em aço inoxidável enquanto ainda estão quentes da cozedura.



Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate em cima do aço inoxidável durante um longo período de tempo.

Limpeza de superfícies pintadas (se disponível)

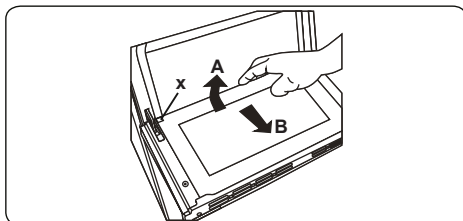
- Nódos de tomate, polpa de tomate, ketchup, limão, derivados de óleo, leite, alimentos açucarados, bebidas açucaradas e café devem ser imediatamente limpas com um pano embebido em água morna. Caso estas manchas não sejam limpas e forem deixadas a secar nas superfícies, NÃO devem ser esfregadas com objetos duros (objetos pontiagudos, esfregões de palha de aço e plástico, esponjas para lavar loiça que possam danificar a superfície) ou produtos de limpeza que contenham elevados níveis de álcool, tira-nódos, desengordurantes, produtos químicos abrasivos para a superfície. Caso contrário, poderá provocar a corrosão das superfícies

pintadas a pó e o aparecimento de manchas. O fabricante não será responsabilizado por quaisquer danos causados pela utilização indevida de produtos e métodos de limpeza.

Remoção do Vidro Interior

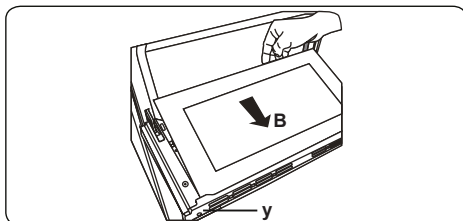
Deve remover o vidro da porta do forno antes de limpeza, tal como indicado abaixo.

1. Empurre o vidro na direção de **B** e retire-o do suporte de localização (**x**). Puxe o vidro na direção de **A**.

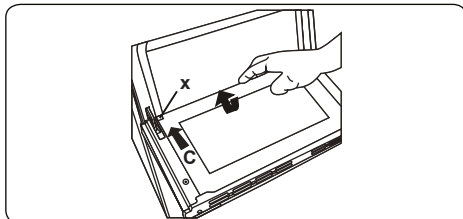


Substituir o vidro interior:

2. Empurre o vidro na direção e debaixo do suporte de localização (**y**) na direção de **B**.



3. Coloque o vidro debaixo do suporte de localização (**x**) na direção de **C**.

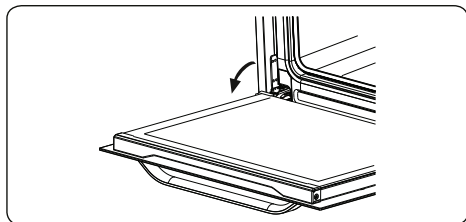


Se a porta do forno for uma porta de forno de vidro triplo, a camada de vidro tripla pode ser removida da mesma forma que a segunda camada de vidro.

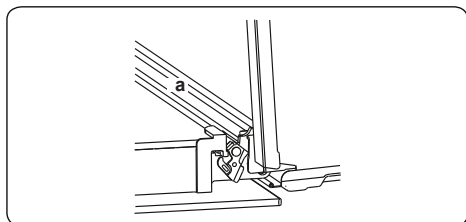
Remoção da Porta do Forno

Antes de limpeza o vidro da porta do forno, deverá remover a porta do forno, tal como indicado abaixo.

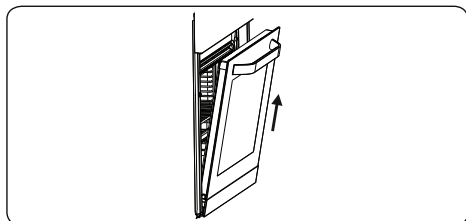
1. Abrir a porta do forno.



2. Abrir o suporte de selim (a) (com a ajuda de uma chave de fendas) até à posição final.

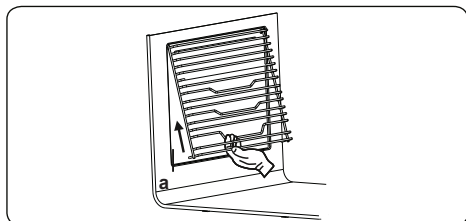


3. Fechar a porta até quase atingir a posição de fecho total e retire a porta puxando-a na sua direção.



Remoção da Prateleira de Rede

Para remover a calha de rede, puxe a calha de rede tal como indicado na imagem. Após a libertar dos cliques (a), levante-a.



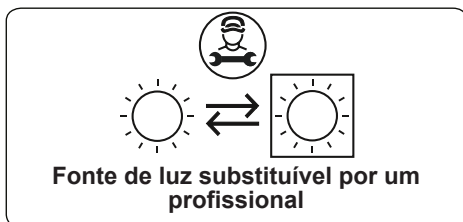
5.2. MANUTENÇÃO

! **NOTA:** A manutenção deste eletrodoméstico deverá ser realizada apenas por uma pessoa de serviço autorizada ou por um técnico qualificado.

Mudar a Lâmpada do Forno

! **NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de limpar o eletrodoméstico.

- Retire a lente do vidro e depois retire a lâmpada.
- Insira a nova lâmpada (resistente a 300 °C) para substituir a lâmpada que removeu (230 V, 15-25 Watt, Tipo E14).
- Substitua a lente do vidro e o seu forno está pronto a ser utilizado.
- O produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.
- A fonte de luz não pode ser substituída pelo usuário final. É necessário serviço pós-venda.
- A fonte de luz incluída não se destina a ser utilizada noutras aplicações.



! A lâmpada foi criada especificamente para ser utilizada em eletrodomésticos de cozinha. Não é adequada para iluminar uma divisão da casa.

- Não tente raspar os resíduos de calcário que se possam formar na base do forno. Caso contrário, a base do forno pode ser danificada.
- Para dissolver o calcário que se possa formar na base do forno, deite 200-250 ml de vinagre de vinho branco com uma proporção de ácido até 6% na base do forno após cada 2 ou 3 utilizações e aguarde 30 minutos. Depois limpe com um pano húmido.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRANSPORTE

6.1. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Se ainda assim tiver um problema com o seu eletrodoméstico, após a verificação destes passos de resolução de problemas básicos, por favor, entre em contacto com a pessoa de serviço autorizada ou com um técnico qualificado.

Problema	Causa Possível	Solução
O forno não liga.	A alimentação elétrica está desligada.	Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
Não há calor ou o forno não aquece.	O controlo de temperatura do forno está incorretamente definido. A porta do forno foi deixada aberta.	Verifique se o botão giratório de controlo de temperatura do forno está definido corretamente.
A luz do forno (se disponível) não funciona.	A lâmpada está avariada. A alimentação elétrica está desconectada ou desligada.	Substitua a lâmpada de acordo com as instruções indicadas. Certifique-se de que a alimentação elétrica está ligada à tomada na parede.
O cozinhar é uniforme dentro do forno.	As prateleiras do forno estão incorretamente posicionadas.	Verifique se estão as temperaturas recomendadas e as posições da prateleira são as recomendadas. Não abra, de forma frequente, a porta a menos que esteja a cozinhar algo que precise de ser virado. Se abrir a porta do forno com frequência, a temperatura interior será inferior e isto afetará os resultados do seu cozinhado.
Os botões do temporizador não podem ser premidos adequadamente.	Existe material estranho preso entre os botões do temporizador. Modelo tátil: existe humidade no painel de controlo. A função de bloqueio de tecla está definida.	Remova o material estranho e tente novamente. Remova a humidade e tente novamente. Verifique se a função de bloqueio de tecla está definida.
A ventoinha do forno (se disponível) é ruidosa.	As prateleiras do forno estão a vibrar.	Verifique se o forno está nivelado. Verifique se as prateleiras e qualquer material de cozedura não estão a vibrar ou em contacto com o painel traseiro do forno.
A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar após o forno ter sido desligado.	A ventoinha de forno controlada eletronicamente funciona automaticamente durante uma determinada quantidade de tempo para arrefecer o forno.	A ventoinha desliga automaticamente quando os componentes eletrónicos tiverem arrefecido o suficiente.
O forno desligou-se sozinho.	Os fornos controlados eletronicamente desligam automaticamente se nenhuma função estiver a ser utilizada.	O forno desligar-se-á automaticamente para poupar energia se nenhuma ação for realizada dentro de um certo período de tempo após o ligar ou após o fim de um programa de cozedura.
Se a porta for aberta durante uma função com ajuda de ventoinha, a ventoinha interna irá parar.	Os fornos controlados eletronicamente com um interruptor de porta irão parar de cozinhar se a porta do forno estiver aberta.	É uma operação normal do eletrodoméstico, útil quando cozinhamos alimentos de modo a evitar a fuga de calor excessivo. Quando a porta está fechada, o forno irá reiniciar para o funcionamento normal.

6.2. TRANSPORTE

Se necessitar de transportar o produto, utilize a embalagem do produto original e transporte-o utilizando a caixa original. Siga os sinais de transporte indicados na embalagem. Ponha fita-cola em todas as partes independentes do produto para evitar danos no produto durante o transporte.

Se não tiver a embalagem original, prepare uma caixa de transporte para que o eletrodoméstico, especialmente as superfícies exteriores do produto, fique protegido contra ameaças externas.

52523748

