

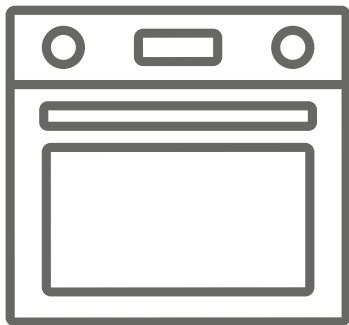
LAURUS

DA Indbygningsovn/Brugervejledning

FI Kalusteuuni / Käyttöopas

NL Inbouwoven / gebruikershandleiding

PT Forno Embutido / Manual de Utilizador



LEB12BK

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. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
1.1 Generelle Sikkerhedsadvarsler	4
1.2 Tilberedelse med damp	6
1.3 Installationsadvarsler.....	7
1.4 Under brug.....	7
1.5 Ved rengøring og vedligeholdelse	8
2. INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG	12
2.1 Vejledning til installatøren.....	12
2.2 Installation af ovnen.....	12
2.3 Elektrisk tilslutning og sikkerhed.....	14
3. PRODUKTETS FUNKTIONER.....	15
4. SÅDAN ANVENDES PRODUKTET	16
4.1 Ovnfunktioner	16
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. SIKKERHEDSANVISNINGER



- Læs disse instruktioner grundigt, før du bruger apparatet, og opbevar dem på et praktisk sted til reference, når det er nødvendigt.
- Denne vejledning er udarbejdet til mere end én model, og derfor har dit apparat muligvis ikke nogle af de funktioner, der er beskrevet heri. Derfor er det vigtigt at være særlig opmærksom på alle tal, mens betjeningsvejledningen læses.

1.1 GENERELLE SIKKERHEDSADVARSLER

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

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


  **ADVARSEL:** Brandfare: Opbevar ikke ting på kogepladerne.

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

- Brug ikke apparatet ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Apparatet bliver varmt under brug. Forsigtighed bør udvises for ikke at berøre varmeelementerne inde i


ovnen.

- Håndtagene kan blive Varme efter et kort stykke tid under brug.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skurepulver til rengøring af ovnlågens glas og andre overflader. De kan ridse overfladerne, hvilket kan resultere i, at glasset går i stykker, eller at overfladerne beskadiges.
- Brug ikke damprensere til rengøring af apparatet.

 **ADVARSEL:** For at undgå risikoen for elektrisk stød skal du sørge for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren.

 **FORSIGTIG:** Tilgængelige dele kan være varme under madlavning eller grillning. Hold børn på afstand, når apparatet er i brug.

- Apparatet er fremstillet i overensstemmelse med alle gældende lokale og internationale standarder og forskrifter.
- Vedligeholdelse og reparationsarbejde skal udføres af autoriserede serviceteknikere. Installation og reparationer, der bliver udført af ikke-autoriserede teknikere, kan være farlige. Du må ikke ændre eller modificere specifikationerne for apparatet på nogen måde. Forkerte kogepladebeskyttere kan forårsage ulykker.
- Forud for installationen skal du sikre dig, at de lokale distributionsbetingelser (gastype og tryk eller elektrisk spænding og frekvens) og apparatets specifikationer stemmer overens. Specifikationer for dette apparat er beskrevet på mærkaten.

 **FORSIGTIG:** Apparatet er kun beregnet til tilberedning af fødevarer og er kun beregnet til indendørs husholdningsbrug. Det må ikke anvendes til andre formål eller anden anvendelse, f. eks. i et ikke-

privat eller kommercielt miljø eller til rumopvarmning

- Brug ikke ovnlågens håndtag til at løfte eller flytte apparatet.
- Alle mulige sikkerhedsforanstaltninger er taget for at sikre din sikkerhed. Du skal være forsigtig under rengøring for ikke at komme til at ridse glasset, da det kan revne. Undgå at slå eller banke på glasset med tilbehør.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i klemme eller beskadiges under installationen. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicetekniker eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå fare.
- Lad ikke børn kravle op på ovnlågen eller sidde på den, mens den er åben.
- Hold børn og dyr væk fra dette apparat.

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 INSTALLATIONSADVARSLER

- Apparatet må ikke anvendes, før det er færdiginstalleret.
- Apparatet skal installeres af en autoriseret tekniker. Producenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader, der kunne være forårsaget af en forkert placering og installation af uautoriserede personer.
- Når apparatet er pakket ud, skal du sørge for, at det ikke er blevet beskadiget under transport. I tilfælde af fejl: brug ikke apparatet og kontakt et kvalificeret servicecenter straks. Da materialerne, der anvendtes til emballering (nylon, hæfteklammer, flamingo osv.) kan være skadelige for børn, så bør de indsamles og fjernes straks.
- Beskyt apparatet mod atmosfæriske påvirkninger. Udsæt det ikke for påvirkninger fra sol, regn eller sne etc.
- Materialer (f. eks. skabe), som findes i umiddelbar nærhed af apparatet skal kunne modstå en temperatur på mindst 100 °C.
- Apparatet må ikke installeres bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.

1.4 UNDER BRUG

- Når du bruger ovnen første gang, vil du muligvis bemærke en let lugt. Dette er helt normalt og skyldes isoleringsmaterialet på varmelegemerne. Vi anbefaler, at du lader ovnen være tom, før du bruger den første gang, og indstiller den til maks. temperatur i 45 minutter. Sørg for, at det miljø, hvor ovnen er installeret, er godt ventileret.
- Vær forsigtig, når du åbner ovnlågen under eller efter tilberedning. Den varme damp fra ovnen kan forårsage forbrændinger.

- Læg ikke brændbare eller eksplosive materialer på eller i nærheden af apparatet, når det er i brug.
- Brug altid handsker eller grydelapper, når ting tages ud af ovnen eller genindsættes.
- Ovnen må under ingen omstændigheder fores med aluminiumsfolie, da der kan opstå overophedning.
- Placer ikke service eller bageplader direkte på bunden af ovnen under tilberedningen. Bunden bliver meget varm, og der kan opstå skader på produktet.



Forlad ikke ovnen under madlavning med faste eller flydende olier. De kan antændes under ekstreme varmekon forhold. Hæld aldrig vand på flammer, der er forårsaget af olie. Sluk i stedet for ovnen, og dæk gryden med låg eller et brandtæppe.

- Hvis produktet ikke skal bruges i længere tid, skal du slukke for hovedafbryderen.
- Sørg for, at apparatets betjeningsknapper altid står i "0" (stop) positionen, når apparatet ikke bruges.
- Bageplader og bradepande hælder lidt, når de trækkes ud. Pas på ikke at spilde eller tabe varm mad, når du tager den ud af ovnen.
- Du må ikke klatre op på, sidde på eller anbringe tunge ting på ovnlågen, når den står åben. Dette kunne bringe ovnen ud af balance eller beskadige lågen.
- Hæng ikke håndklæder, viskestykker eller tøj på apparatet eller dets håndtag.

1.5 VED RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sørg for, at ovnen er slukket i stikkontakten, før der udføres rengøring eller vedligeholdelse.
- Fjern ikke betjeningsknapperne, når kontrolpanelet


rengøres.

- For at opretholde apparatets effektivitet og sikkerhed anbefaler vi, at du altid bruger originale reservedele og kontakter vores autoriserede servicemedarbejdere, hvis du har brug for det.
- 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

CE 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

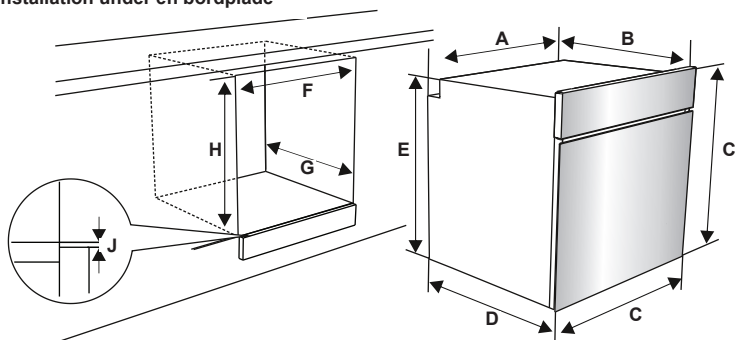
over opvaskemaskiner, køleskabe, fryser, vaskemaskiner eller tørretumblere.

2.2 INSTALLATION AF OVNE

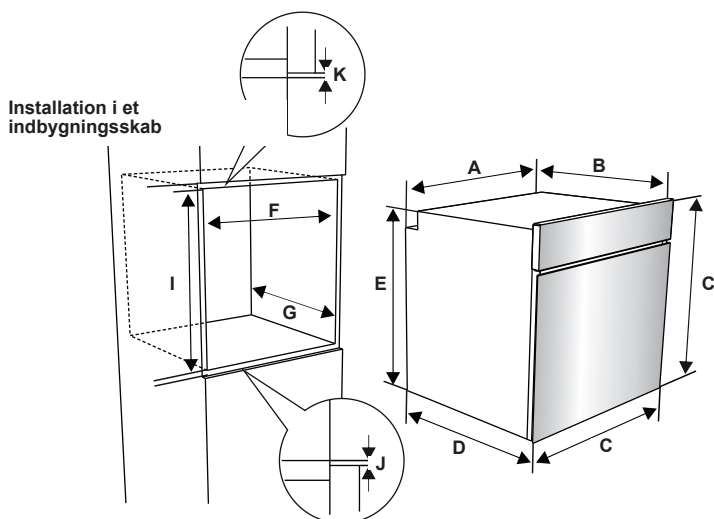
Apparaterne leveres med et installationssæt og kan installeres på en bordplade, hvis den har de rigtige mål. Målene for installation af kogeplade og ovn vises herunder.

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		

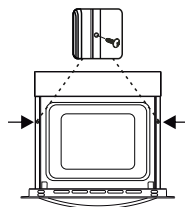
Installation under en bordplade



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 skruer i hullerne i ovenlågen, og sæt 2 skruer i hullerne i ovenrammen. Sørg for, at produktets ramme rører ved skabets træramme, og stram skruerne.

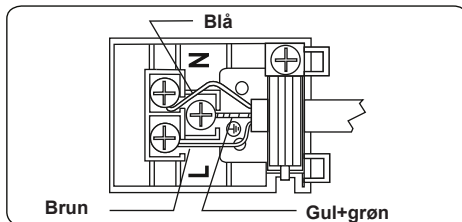


2.3 ELEKTRISK TILSLUTNING OG SIKKERHED


⚠ 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.

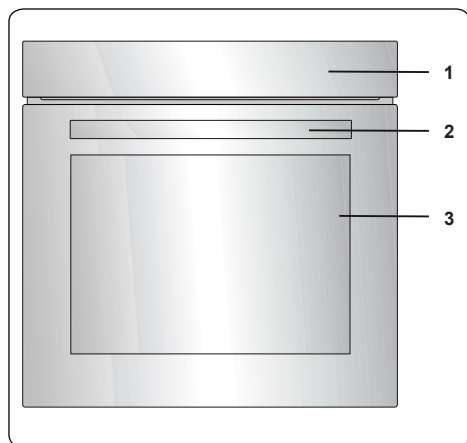
- Inden du slutter apparatet til netstrømmen, skal du kontrollere, at den nominelle spænding for apparatet (præget i apparatets ID-plade) svarer til forsyningsspændingen, og at apparatets nominelle belastning (også angivet på ID-pladen) passer til elnettet.
- Sørg for, at du kun bruger isolerede kabler 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

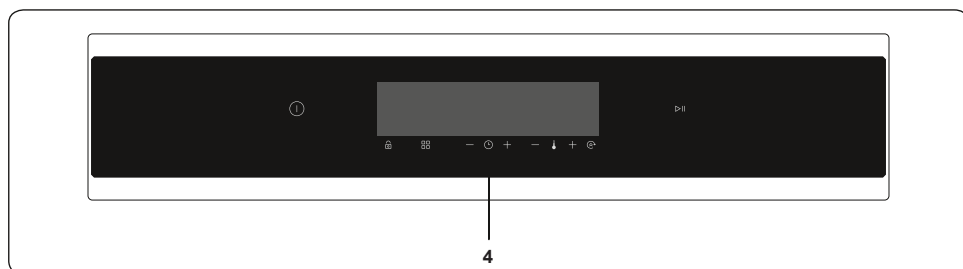
 **Vigtigt:** De forskellige produktspecifikationer kan variere. Dit apparat kan se anderledes ud, end de apparater der vises i figurene herunder.

Liste over komponenter



1. Betjeningspanel
2. Ovnhåndtag
3. Ovnlåge

Betjeningspanel



4. Timer

4. SÅDAN ANVENDES PRODUKTET

4.1 OVNFUNCTIONER

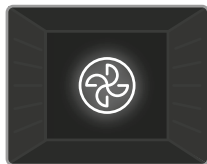
* Funktionerne i din ovn kan være anderledes afhængigt af ovnens model.



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.

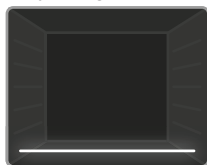


Turbofunktion:

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.

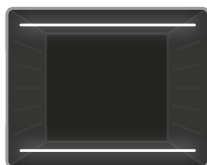
Du kan bruge damptilberedningsfunktionen i denne funktion. Læs teksten "Brug af dampfunktionen" for at få yderligere oplysninger.



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.

Du kan bruge damptilberedningsfunktionen i denne funktion. Læs teksten "Brug af dampfunktionen" for at få yderligere oplysninger.

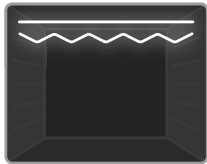


Pizzafunktion:

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.

Du kan bruge damptilberedningsfunktionen i denne funktion. Læs teksten "Brug af dampfunktionen" for at få yderligere oplysninger.



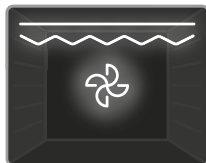
Hurtigere grillfunktion:

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 advarselslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme

og ventilatoren vil sætte i gang. Funktionen anvendes til hurtigere grilning af tykkere fødevarer og til at dække et større overfladeareal. Både de øverste varmeelementer og grill bliver aktiveret sammen med ventilatoren for at sikre jævn tilberedning. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en 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 advarselslamper 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 hylder vil tilberedes jævnt. Tilberedningstiden er kortere end andre funktioner. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.




Derudover gør denne funktion din kagebagning mere luftig og blød.

Du kan bruge damptilberedningsfunktionen i denne funktion. Læs teksten "Brug af dampfunktionen" for at få yderligere oplysninger.

VapClean:

Indstil din ovn til den funktion, der indeholder VapClean-symbolet (under, under + cirkulation, turbo eller over + underilstand - 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 ovenbunden. 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
Grilning	Grillede frikadeller	7	200	10-15
	Kylling	*	190	50-60
	Kotelet	6 - 7	200	15-25
	Engelsk bøv	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.

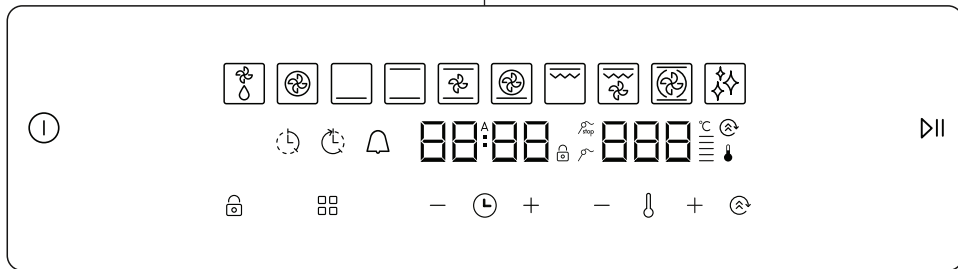
 **Vigtigt:** Hæld ikke vand i tanken, når ovnen er varm.

 **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 MINUTURET



Funktionsbeskrivelse							
	Tænd/ slukket		Hurtigere grillfunktion	A	Automatisk tilberedning		Kødpobestop
	Optøning		Dobbelt grill og ventilator- funktion		Temperaturb- jælke		Kødprobe
	Turbofun- ktion		3D-funktion		Termostat		Tilberedningstid
	Nederste funktion		Rengørings- funktion	—	Minus		Sluttid for tilberedning
	Statisk funktion	888	Temperatur- isplay	+	Plus		Minuturet
	Ventilator- funktion	88:88	Timerdisplay		Tastaturlås		Turbo
	Pizzafunk- tion		Tilstand		Afspil/Pause		Funktionsmenu

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 sensorerne ikke fungere korrekt.

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

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

Valg af ovnfunktion

Tryk på ON/OFF (tænd/sluk) sensoren i 2 sekunder for at tænde styreenheden. Ovnen vil gå i "WAIT" (vente) tilstand. Opvningfunktionen slås til som standard i "WAIT" (vente) tilstand. Funktionen starter dog ikke, med mindre der trykkes

på **PLAY/PAUSE** (afspil/pause) sensoren. 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 grilning (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** (afspil/pause) sensoren for at starte ovenfunktionen.



Temperaturen kan indstilles i intervallet 50 °C til 320 °C i Pizza-funktionen.


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** (tilstand)  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 på siden af **MODE** (tilstand)  knappen. For at afslutte tidsjusteringen skal du trykke på **MODE** (tilstand) -sensoren igen eller undlad at trykke på nogen knap i 5 sekunder.

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


Justering af minuturet

Tryk på **MODE** -sensoren, indtil symbolet for minutur 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 minuturet indstillet.

Når minuturet når nul, høres en akustisk advarsel, og minuturssymbolet **"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

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

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

Når minuturet når nul, slukker ovnen, og den akustiske alarm høres, og varighedssymbolet vil blinke på minuturets 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** (tilstand)

-sensorknappen, indtil du kan se varighedssymbolet for tilberedning på minuturets display. Indstil den ønskede tilberedningstid vha. **PLUS** og **MINUS** sensorene. Når du er færdig med at justere tilberedningstiden, skal du trykke på **MODE** (tilstand)  sensorknappen, indtil du kan se tilberedningssluttidspunktet på minuturets display. Symbolerne for klokkeslæt og tilberedningssluttid vil blinke. Indstil den ønskede sluttid vha. **PLUS** og **MINUS** sensorene. Når justeringen er afsluttet, skal du vente, indtil den aktuelle tid vises på skærmen og tilberedningstidspunktet 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 varighedssymbolet begynder at blinke. Et tryk på en tilfældig tasterknop 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 lyd

Hvis du vil ændre lyden af advarselssignalet, mens uret viser klokkeslættet, skal du trykke på og holde sensorknappen THERMOSTAT "0" -sensorknappen nede i 5 sekunder, indtil den akustiske alarm lyder. Derefter høres der forskellig signallyd, hver gang der trykkes på **PLUS** og **MINUS** -knapperne ved siden af termostatknappen. 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 nogen knap. Efter et øjeblik vil det valgte bip-signal blive gemt.

Turbofunktion

Denne funktion bruges til at forkorte forvarmningstiden. Du kan forvarme i Turbo, Ventilator, Statisk eller Pizza-funktionerne. For at forvarme er det tilstrækkeligt at trykke på **BOOST**- (turbo) sensoren (🔥), når den ønskede tilberedningsfunktion er valgt.

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

Tastaturlåsfunktion

Tastaturlåsen bruges for at undgå utilsigtede ændringer af ovnens indstillinger.

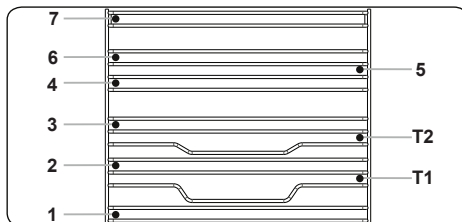
Hvis du vil aktivere tastaturlåsen skal du trykke på **KEY LOCK** (tastaturlås) (🔒) sensorknappen i 2 sekunder, indtil du ser tastaturlås-symbolet i displayet. For at slå tastaturlåsen fra skal du trykke på **KEY LOCK** (tastaturlås) (🔒) sensoren i 2 sekunder, indtil Tastaturlåssymbolet slukker i displayet.

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

4.5 TILBEHØR

EasyFix trådhyld

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



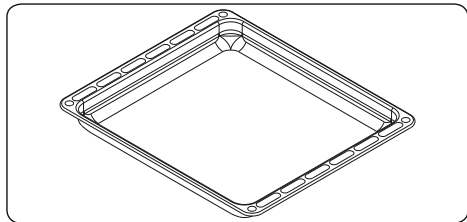
- Indsæt tilbehøret i den korrekte position inde i ovnen.
- Der skal være mindst 1 cm frirum mellem ventilatordækslet og tilbehøret.
- Tag forsigtigt kogegrej og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme madvarer eller tilbehør kan forårsage forbrændinger.
- Tilbehør kan miste faconen, hvis det er varmt. Når 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.

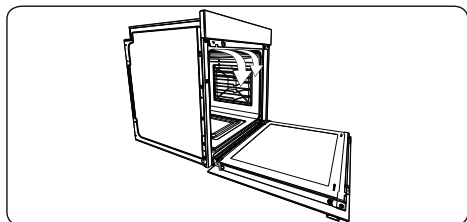
Sæt bagepladen ind på en af ribberne. Sørg for at den er placeret korrekt ved at skubbe den helt ind.



FØRSTE I VERDEN

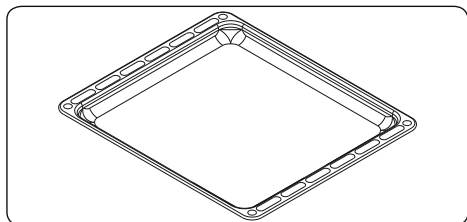
Varmluftafskærmningssystem i indbyggede ovne

Det patenterede varmluftafskærmningssystem forhindrer varm luft i at nå slutbrugeren ved at skabe et luftgardin, når ovndøren åbnes.



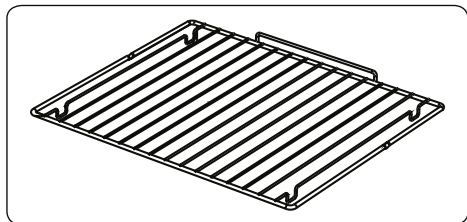
Bagepladen

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



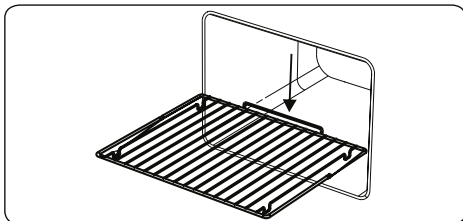
Ovnristen

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.



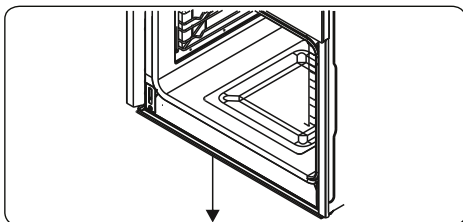
Vandsamleren

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 rengøringsmidlerne er passende til dit apparat og anbefalet af producenten, inden du bruger dem på dit apparat.

- Du bør kun bruge rengøringscremer eller -væsker, som ikke indeholder slibemiddel. Brug ikke kaustiske (ætsende) rengøringscremer, rengøringspulvere med slibemiddel, ståluld eller hårde redskaber, da de kan beskadige overfladen på apparatet.

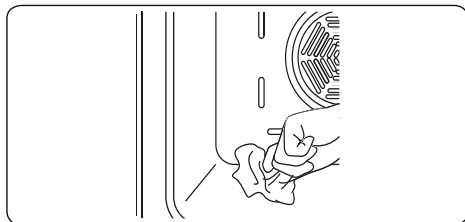
 Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder slibemiddel, da det kan ridse glasset, emaljen og/eller malede dele på dit apparat.

- 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 vreden 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.



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 i rustfrit stål af med en blød klud, som er vreden 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 tomajuce sidde på det rustfrit stål i længere tid.

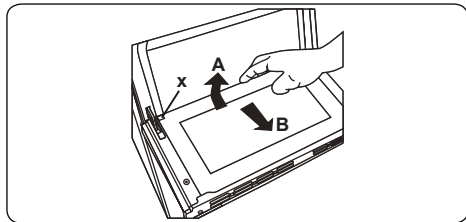
Rengøring af malede overflader (hvis relevant)

- 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 indeholde høje mængder alkohol, pletfjernere, affedningsmidler eller slibemidler. Brug af disse kan medføre ætsning på de pulvermalede overflader og danne pletter. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår ved brug af upassende rengøringsmidler eller -metoder.

Fjernelse af ovnlågens inderste glas

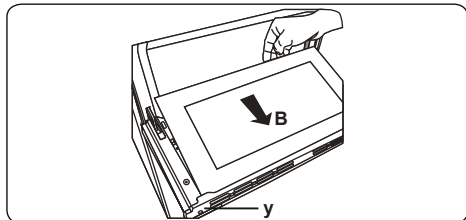
Du skal fjerne glasset i ovnlågen, inden du rengør det, som vist nedenfor.

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

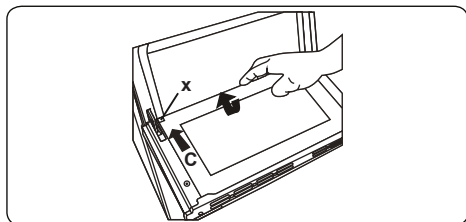


Sådan sættes det inderste glas på plads:

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



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

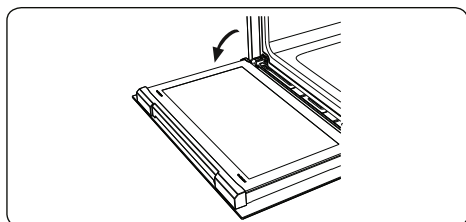


 Hvis ovnlågen har tredobbelt glas, kan det tredje lag glas fjernes på samme måde som det andet lag glas.

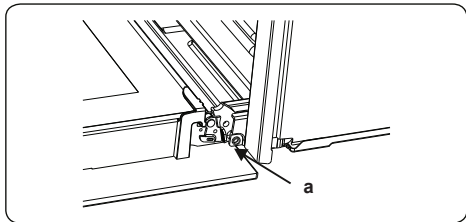
Fjernelse af ovnlågen

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

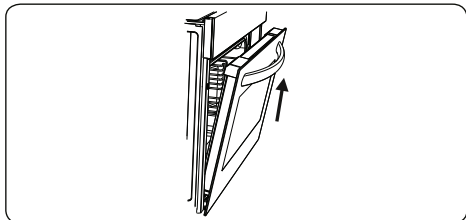
1. Åbn ovnlågen



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

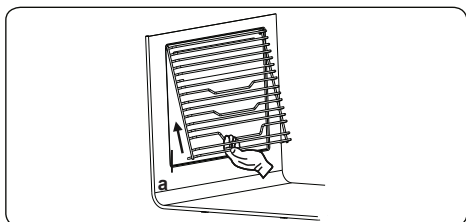


3. Luk lågen indtil den næsten er helt lukket, og fjern den ved at trække den mod hen mod dig.



Fjernelse af ovnrubberne

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



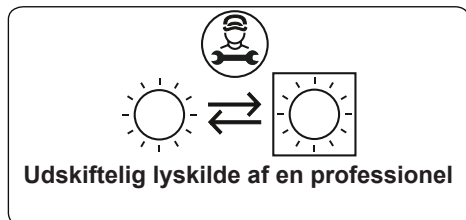
5.2 VEDLIGEHOLDELSE

⚠ 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 fejlfindingsstrin, 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.....	4
1.1 Yleiset turvallisuusohjeet.....	4
1.2 Höyrykypsentaaminen.....	6
1.3 Asennukseen liittyvät varoitukset.....	7
1.4 Käytön aikana.....	7
1.5 Puhdistamisen ja kunnossapidon aikana.....	8
2.ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU.....	12
2.1 Ohjeet asentajalle.....	12
2.2 Uunin asentaminen.....	12
2.3 Sähkökytkentä ja turvallisuus.....	14
3.TUOTTEEN OMINAISUUDET.....	15
4.TUOTTEEN KÄYTTÖ.....	16
4.1 Uunin toiminnot.....	16
4.2 Kypsennystaulukko.....	17
4.3 Höyrytoiminto.....	18
4.4 Kosketusajastimen käyttö.....	19
4.5 Lisävarusteet.....	21
5.PUHDISTUS JA HUOLTO.....	22
5.1 Puhdistus.....	22
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 helposti saatavilla, jotta ne ovat käytettävissä tarvittaessa.
- Tämä käyttöohje on laadittu useammalle kuin yhdelle mallille, joten laitteessasi ei ehkä ole kaikkia tässä kuvattuja ominaisuuksia. Siksi on tärkeää kiinnittää erityistä huomiota kaikkiin kuviin käyttöohjetta luettaessa.

1.1 YLEISET TURVALLISUUSOHJEET



- Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset, sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole tarpeeksi tietoa tai kokemusta, jos heidän toimiaan valvotaan, heille annetaan ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

! VAROITUS: Laite ja sen käyttöosat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta lämmitysvastuksiin. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheisyydestä, mikäli he eivät ole jatkuvan valvonnan alaisia.

! VAROITUS: Tulipalovaara: Älä säilytä mitään esineitä keittopinnoilla.

! VAROITUS: Jos pinta on murtunut, kytke laite pois päältä välttyäksesi sähköiskulta.

- Älä käytä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Varo koskemasta uunin sisällä oleviin lämmitysvastuksiin.
- Kahvat voivat kuumeta nopeasti käytön aikana.

- Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita tai kaapimia uunin lasiluukun tai muiden pintojen puhdistamiseen. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa näin luukun lasin säröilemisen tai vaurioittaa pintaa.
 - Älä käytä höyrypuhdistinta laitteen puhdistamiseen.
-  **VAROITUS:** Laitteesta on katkaistava virta ennen lampun vaihtoa sähköiskun välttämiseksi.
-  **HUOMIO:** Käyttöosat saattavat olla kuumia, kun valmistus tai grillaus on käytössä. Pidä pikkulapset poissa laitteen läheisyydestä sen ollessa käytössä.
- Laite on valmistettu kaikkien sovellettavissa olevien paikallisten ja kansainvälisten standardien ja säädösten mukaisesti.
 - Vain valtuutetut huoltoteknikot saavat suorittaa ylläpito- ja korjaustöitä. Valtuuttamattomien teknikoiden suorittamat asennus- ja korjaustyöt saattavat asettaa sinut vaaraan. Älä muuta tai muokkaa laitetta millään tavalla. Epäasianmukaiset liesisuojat voivat aiheuttaa onnettomuuksia.
 - Varmista ennen asentamista, että paikalliset jakeluolosuhteet (kaasu, kaasun paine tai sähköjännite ja taajuus) ovat yhteensopivat laitteen vaatimusten kanssa. Laitteen vaatimukset on kuvattu merkinnöissä.
-  **HUOMIO:** Tämä laite on suunniteltu vain ruoanvalmistukseen ja se on tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön kotitalouksissa. Sitä ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen, kuten muuhun kuin kotitalouskäyttöön tai kaupalliseen toimintaan tai huoneen lämmitykseen.
- Älä nosta tai siirrä laitetta vetämällä luukun kahvasta.

- Kaikki mahdolliset toimenpiteet on huomioitu turvallisuutesi varmistamiseksi. Koska lasi saattaa rikkoutua, ole huolellinen puhdistamisen aikana, jotta lasi ei naarmuunnu. Vältä lasiin kohdistuvia iskuja.
- Varmista, että virtajohto ei jää kiinni tai vaurioиду asennuksen aikana. Jos virtajohto vaurioituu, se on vaihdettava valmistajan tai sen huoltoedustajan tai vastaavan henkilön toimesta vaaran estämiseksi.
- Kun uunin luukku on auki, älä anna lasten kiivetä luukun päälle tai istua sillä.
- Pidä lapset ja eläimet etäällä tästä laitteesta.

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 ASENNUKSEEN LIITTYVÄT VAROITUKSET

- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu täydellisesti.
- Valtuutetun teknikon on asennettava laite. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisen sijoittamisen tai valtuuttamattomien henkilöiden suorittaman asennuksen aiheuttamista vahingoista.
- Varmista, että laite ei ole vaurioitunut kuljetuksen aikana, kun purat laitteen pakkauksesta. Jos laite on vaurioitunut, älä käytä laitetta ja ota välittömästi yhteyttä valtuutettuun huoltoedustajaan. Koska pakkaamiseen käytetyt materiaalit (nailon, niitit, vaahtomuovi...jne) saattavat vaikuttaa haitallisesti lapsiin, ne on kerättävä ja poistettava välittömästi.
- Suojaa laite ympäristön vaikutuksilta. Älä altista sitä auringolle, sateelle, lumelle, pölylle tai ylenmääräiselle kosteudelle.
- Laitteen ympäröivien materiaalien (kaappi) on kestettävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa.
- Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen välttämiseksi.

1.4 KÄYTÖN AIKANA

- Kun käytät uunia ensimmäistä kertaa, saatat huomata hieman hajua. Tämä on täysin normaalia, ja sen aiheuttaa lämmityselementtien eristemateriaali. Suosittelemme käyttämään uunia tämän vuoksi kerran tyhjänä enimmäislämpötilalla 45 minuuttia ennen kuin aloitat käytön. Tuuleta asianmukaisesti ympäristö, johon tuote on asennettu.
- Ole varovainen avatessasi uunin luukun kypsennyksen jälkeen tai sen aikana. Uunista tuleva kuuma höyry voi aiheuttaa palovammoja.

- Älä aseta syttyviä tai palavia materiaaleja laitteeseen tai sen lähelle käytön aikana.
- Käytä aina uunikäsineitä, kun otat ruoan uunista.
- Uunia ei saa missään tapauksessa vuorata alumiinifoliolla, koska se saattaa ylikuumeta.
- Älä aseta astioita tai leivinpeltejä suoraan uunin pohjalle ruoanlaiton aikana. Pohja kuumenee erittäin kuumaksi ja tuote saattaa vaurioitua.



Älä poistu uunin läheltä, kun käytät ruoanlaitossa kiinteitä tai nestemäisiä öljyjä. Ne saattavat syttyä äärimmäisen kuumennuksen vaikutuksesta. Älä koskaan kaada vettä liekkeihin, jotka ovat aiheutuneet öljystä. Sammuta uuni sen sijaan ja peitä keittoastia kannella tai sammutuspeitteellä.

- Jos tuotetta ei käytetä pitkään aikaan, sammuta pääkatkaisija.
- Varmista, että laitteen ohjausnupit ovat aina 0-asennossa (pysäytys), kun sitä ei käytetä.
- Alustat kallistuvat, kun ne vedetään ulos. Älä läikytä tai pudota kuumaa ruokaa ottaessasi sen pois uunista.
- Älä aseta mitään uunin luukun päälle sen ollessa avoinna. Tämä voi saada uunin epätasapainoon tai vaurioittaa luukkua.
- Älä ripusta pyyhkeitä, tiskirättejä tai liinoja laitteeseen tai sen kahvoihin.

1.5 PUHDISTAMISEN JA KUNNOSSAPIDON AIKANA

- Varmista, että laite on sammutettu pääkatkaisijasta ennen puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä.
- Älä poista ohjausnuppeja, kun puhdistat ohjauspaneelia.

- Jotta laite toimisi turvallisesti ja tehokkaasti, suosittelemme käyttämään aina alkuperäisiä varaosia ja ottamaan tarvittaessa yhteyttä valtuutettuun huoltoedustajaan.
- 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 roskasäiliö-symboli, jonka päällä on rasti tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää sekajätteen mukana vaan se on toimitettava erilliseen keräyspisteeseen. Hävitettävä laite voidaan viedä veloituksetta 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 veloituksetta 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 annetussa 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,

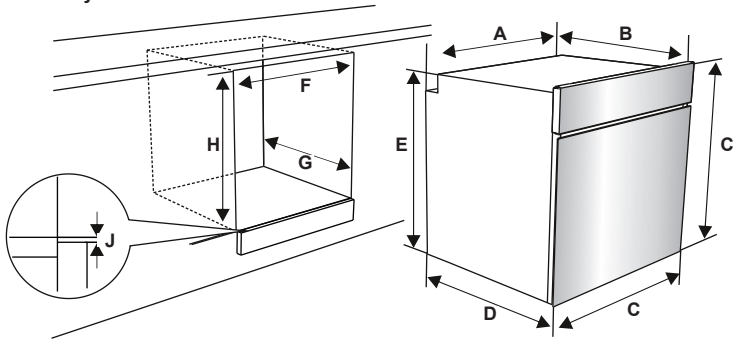
jääkaapin, pakastimen, pyykkikoneen tai kuivausrummun päälle.

2.2 UUNIN ASENTAMINEN

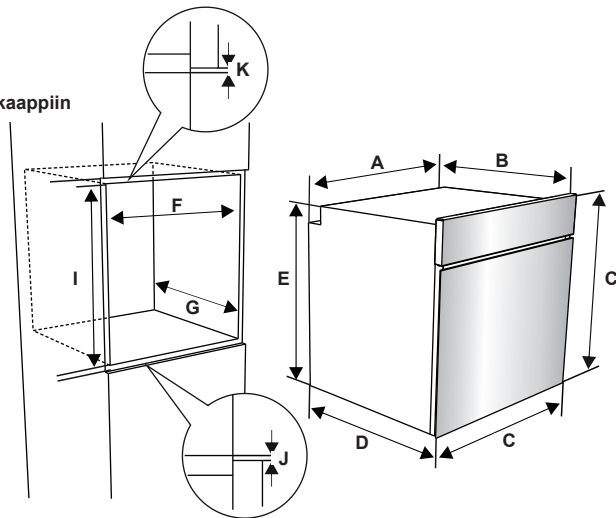
Laitteen mukana toimitetaan asennussarja, ja se voidaan asentaa mittavaatimukset täyttävän työtason alle. Alla on esitetty liesien ja uunien asennukselle asetetut mittavaatimukset.

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		

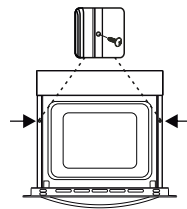
Asennus työtason alle



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.

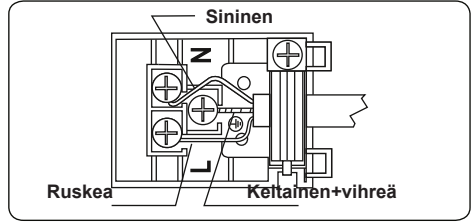


2.3 SÄHKÖKYTKENTÄ JA TURVALLISUUS

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 nimellisjännite (painettu laitteen tunnistekilpeen) vastaa käytettävän sähköverkon jännitettä ja että sähköverkon johdotus on riittävän tehokas laitteen nimellistehoja 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.

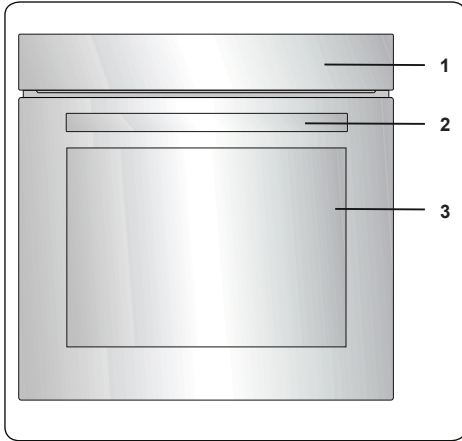


3. TUOTTEEN OMINAISUUDET



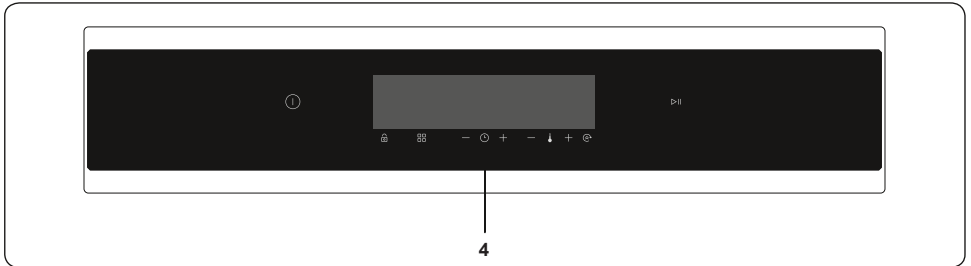
Tärkeää: Mallikohtaisissa ominaisuuksissa on eroja, ja hankkimasi tuote ei välttämättä näytä samalta kuin alla olevissa kuvissa oleva tuote.

Osat



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

Ohjauspaneeli

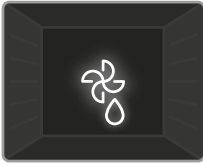


4. Ajastin

4. TUOTTEEN KÄYTTÖ

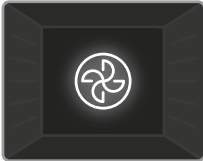
4.1 UUNIN TOIMINNOT

* Uunisi toiminnot voivat poiketa tuotemallistasi riippuen.



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

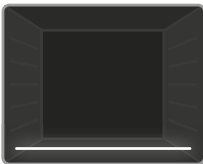
kolmannelle tasolle alhaalta lukien. Suosittelemme uunipellin laittamista sulatettavan ruoan alle keräämään ruoan sulamisvedet. Tämä toiminto ei kypsennä ruokaasi, vaan auttaa ainoastaan sulattamaan sen.



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.

Voit käyttää höyrykypsennystä tässä toiminnossa. Katso lisätietoja kohdasta "Höyrytoiminnon käyttö".



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

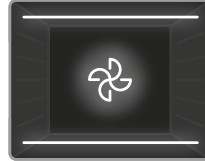
ihanteellinen pizzan valmistukseen, koska lämpö nousee uunin pohjalta ja lämmittää ruoan. Tämä toiminto soveltuu ruoan lämmittämiseen keittämisen sijasta.



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

heijastaa lämpöä ja varmistaa ruoan tasaisen kypsentämisen. Tämä on

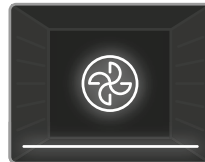
täydellinen leivosten, kakkujen, kypsän pastan, lasagnen ja pizzan valmistukseen. Suosittelemme esilämmittämään uunia 10 minuuttia ja parhaan lopputuloksen varmistamiseksi on suositeltavaa käyttää vain yhtä tasoa kerrallaan tätä toimintoa käytettäessä.



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.

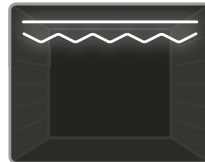
Voit käyttää höyrykypsennystä tässä toiminnossa. Katso lisätietoja kohdasta "Höyrytoiminnon käyttö".



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.

Voit käyttää höyrykypsennystä tässä toiminnossa. Katso lisätietoja kohdasta "Höyrytoiminnon käyttö".

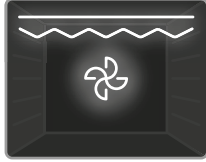


Nopeampi grillitoiminto: Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, grilli- ja ylempi lämpövastus ovat käytössä. Toimintoa

käytetään nopeampaan grillaamiseen ja suuremman annoksen kypsentämiseen, kuten lihan grillaamiseen. Käytä uunin ylempiä tasoja. Estä annosten tarttuminen voitelemalla grilliritilä kevyesti öljyllä ja

asetta 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 tuuletintoiminto: 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.

Voit käyttää höyrykypsennystä tässä toiminnossa. Katso lisätietoja kohdasta "Höyrytoiminnon käyttö".



Höyrypuhdistus:

Aseta uuni toiminnolle, joka sisältää höyrypuhdistussymbolin (ala-, ala + puhallin, turbo tai ylä + ala -tila – saattaa vaihdella mallin mukaan.), 90 °C:seen käyttäaksesi 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 valmistee uunin helposti puhdistettavaksi.

4.2 KYPSENNYSTAULUKKO

Toiminto	Ruoat			
				min.
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

Ruoat	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
Piivi		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.



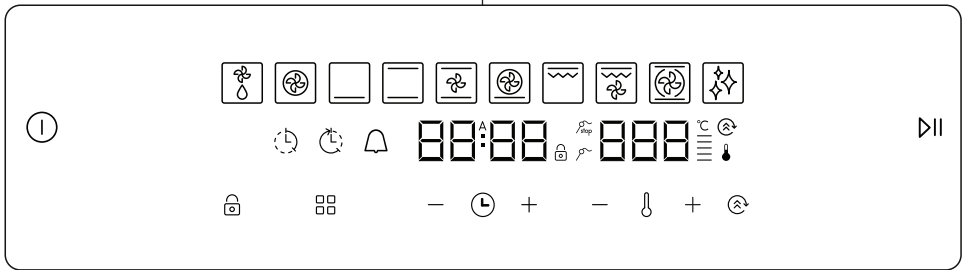
Tärkeää: Höyrykypsennys voidaan suorittaa vain käyttöohjeessa mainittujen toimintojen kanssa.



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		Tuplagrilli- ja tuuletintointo		Lämpötilapalkki		Lihamittari
	Turbo-toiminto		3D-toiminto		Termostaatti		Kypsennysaika
	Pohjatoiminto		Puhdistustoiminto	—	Miinus		Kypsennyksen lopetus aika
	Staattinen toiminto	888	Lämpötilanäyttö	+	Plus		Hälytyskello
	Tuuletintointo	88:88	Ajastimen näyttö		Näppäimistölukko		Teho
	Pizzatoiminto		Tila		Käytä/Tauko		Toimintovalikko

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.

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

Uunin toimintojen valinta

Kosketa ON/OFF-sensoria 2 sekunnin ajan käynnistääksesi ohjauksikkö. Uuni siirtyy "WAIT"-tilaan. Sulatustoiminto on oletuksena "WAIT"-tilassa. Ellei **PLAY/PAUSE**-sensoria kuitenkaan paineta, toiminto ei käynnisty. Tässä tilassa voit valita halutut kypsennystoiminnot, säätää lämpötilaa, aktivoida "BOOST"-toiminnon

sekä säätää kypsennysaika, lopetus aika, minuuttikelloa ja kellonaikaa.

"**WAIT**" -tilan aikana halutulla 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 **PLUS** ja **MINUS**-painikkeilla, jotka ovat lämpötilapaikikkeen molemmin puolin. Lämpötilaa voidaan säätää 50 °C ja 275 °C välillä.

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



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 **MODE** (⌚)-painikkeen viereissä olevilla **PLUS**- ja **MINUS**-anturipainikkeilla. Päätä ajan säätö koskettamalla **MODE** (⌚)-anturia uudelleen tai älä paina mitään painiketta 5 sekuntiin.

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

Minuuttikellon säätö

Kosketa **MODE** (⌚)-anturia, kunnes hälytyskello-symboli syttyä ajastimen näyttöön ja "00:00" ilmestyy. Aseta haluamasi varoitusaika käyttämällä **PLUS** ja **MINUS**-painikkeita merkin vilkkuessa. Kun olet tehnyt asetuksen loppuun, älä paina mitään muutamaa 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

Kypsennysaikaa voidaan säätää **WAIT**- tai **OPERATING**-tilassa. 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 välkkyä Aika-näytöllä. Minkä tahansa ohjausyksikön 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 tarvittu kypsennysaika **PLUS**- ja **MINUS**-antureilla. Kun olet asettanut kypsennysajan, kosketa **MODE** (⌚)-anturia, kunnes näet kypsennysajan lopetuksen symbolin vilkkuvan ajastinnäytöllä. Kellonaika ja Kypsennysaika -merkit vilkkuvat. Aseta haluttu lopetusaika käyttämällä **PLUS**- ja **MINUS**-antureita. Kun olet tehnyt säädön, odota kunnes kellonaika näkyy näytöllä ja Kypsennysajan lopetusaika -merkki palaa jatkuvasti.

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



Kypsennysajan lopetusaikaa ei voida asettaa, kun grillitoiminnot on aktivoitu. Jos kypsennysajan lopetusaika asetettiin ennen grillitoimintojen aktivoitua, kypsennysajan lopetusaika peruutetaan grillitoimintojen valinnan jälkeen.

Äänensäätö

Muuta varoitussäätö Aika-näytön näyttäessä kellonaikaa pitämällä **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. Esilämmitystä voidaan käyttää Turbo-, Fan-, Static- tai Pizza-toiminnoissa. Esilämmitys otetaan käyttöön painamalla **BOOST** (⚡)-anturia halutun kypsennystoiminnon valinnan jälkeen.

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

Näppäinlukkotoiminto

Näppäinlukkoa käytetään uunin asetusten tahattomien muutosten estämiseksi.

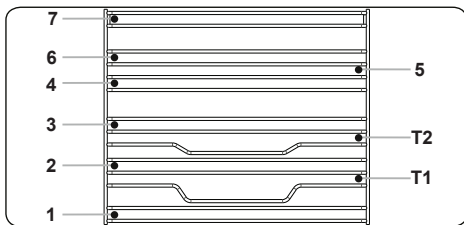
Aktivoidaksesi näppäinlukon kosketa **KEY LOCK** (🔒)-anturipainiketta 2 sekuntia, kunnes näet näppäinlukko-merkin näytöllä. Sulkeaksesi näppäinlukon kosketa **KEY LOCK** (🔒) -anturia 2 sekuntia, kunnes näppäinlukko-merkki katoaa näytöltä.

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

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 väliin.
- Teleskooppikisko voidaan sijoittaa tasoille T1 ja T2.
- Tasoa 3 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen.
- Tasoa T2 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen teleskooppikiskoilla.

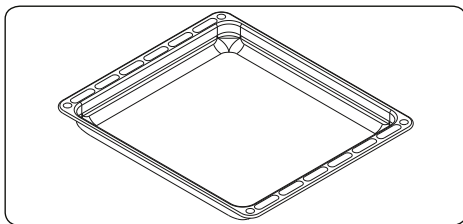
- Tasoja 2 ja 4 suositellaan kahdella tasolla kypsennykseen.
- Pyörivän vartaan ritilä on sijoitettava tasolle 3.
- Tasoa T2 käytetään pyörivän vartaan ritilän sijoittamiseen teleskooppikiskoilla.

****Tarvikkeet saattavat vaihdella mallista riippuen.

Vuoka

Syvä pelti sopii esimerkiksi pataruokien valmistamiseen.

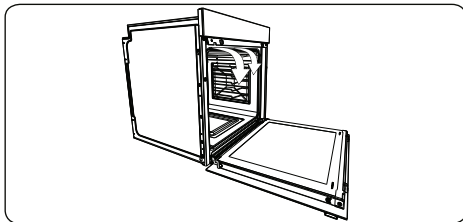
Aseta pelti haluamiisi kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



ENSIMMÄISENÄ MAAILMASSA

Kuumailmasuoja kalusteuneissa

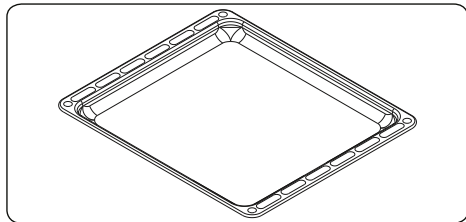
Patentoitu kuumailmasuojajärjestelmä estää kuuman ilman pääsyn käyttäjälle luomalla ilmaverhon, kun uunin luukku avataan.



Matala uunipelti

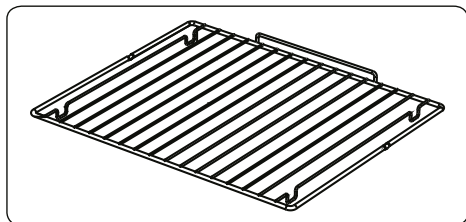
Matala uunipelti soveltuu parhaiten leivonnaisten paistamiseen.

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

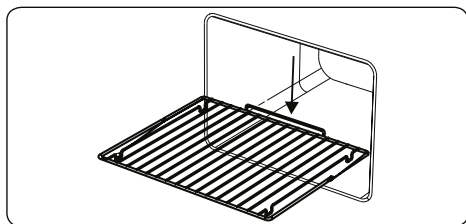


Uuniritilä

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



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



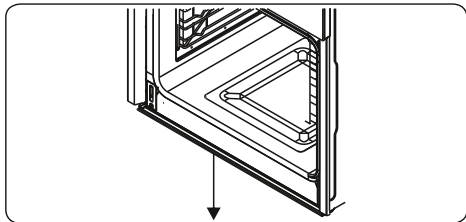
Vedenkerääjä

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: Sammuta laite ja anna sen jäähtyä ennen kuin aloitat puhdistustoimenpiteet.

Yleiset ohjeet

- Tarkista, että valitsemasi puhdistustuote/-materiaali on asianmukainen ja valmistajan suosittelema ennen sen käyttämistä.
- Älä käytä mikrohiukkasia sisältäviä puhdistusvaahtoja tai -nesteitä. Älä käytä syövyttäviä puhdistusvaahtoja, hankaavia puhdistusjauheita, karkeaa teräsvillaa tai raskaita työkaluja, sillä ne voivat vahingoittaa laitteen pintoja.

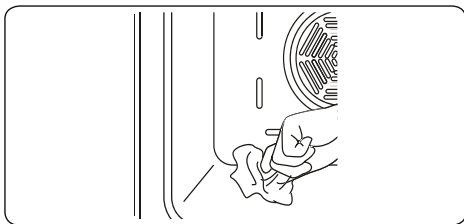
! Älä käytä mitään mikrohiukkasia sisältävää puhdistusainetta, sillä se saattaa aiheuttaa naarmuja laitteen lasi-, emaloituihin- ja maalattuihin pintoihin.

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

! Älä puhdista mitään osaa laitteesta höyrypuhdistimella.

Uunin sisäosien puhdistaminen

- Uunin emaloidut sisäosat on helpointa puhdistaa uunin ollessa lämmin.
- Pyyhi uunin sisäosat jokaisen käyttökerran jälkeen mietoon puhdistusaineeseen kostutetulla liinalla. Pyyhi pinnat tämän jälkeen pelkkään veteen kostutetulla liinalla. Poista pinnoille jäänyt vesi kuivalla liinalla.
- Aika ajoin kaikki uunin pinnat tulee puhdistaa huolellisesti uuninpuhdistusaineella.





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.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat tulee pyyhkiä ainoastaan veteen kostutetulla pehmeällä liinalla. Kuivaa osat lopuksi kuivalla liinalla.

 Älä puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia niiden ollessa kuumia.

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

Maalattujen pintojen puhdistus (mikäli niitä on laitteessa)

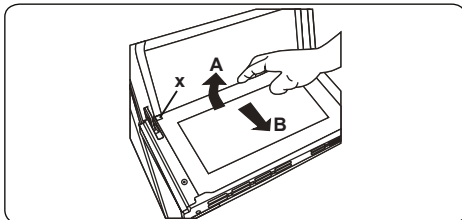
- Tomaatin, tomaattipyreen, ketsupin, sitruunan, öljyjohdannaisten, maidon, sokeristen ruokien ja juomien sekä kahvin jättämät tahrat tulee puhdistaa välittömästi lämpimään veteen kastetulla kankaalla. Jos tahroja ei puhdisteta ja ne pääsevät kuivumaan pinnoille, niitä ei saa hangata kovilla esineillä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

niihin voi ilmaantua tahroja. Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka ovat seurausta väärin puhdistustuotteiden tai -menetelmien käytöstä.

Sisemmän lasin irrottaminen

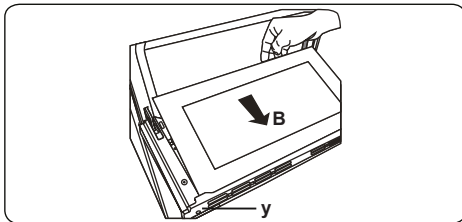
Sinun on irrotettava uunin luukun sisempi lasilevy puhdistusta varten. Irrota levy alla esitettyä ohjetta noudattaen.

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

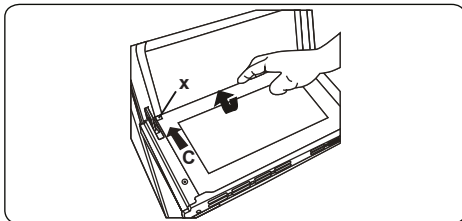



Näin asetat sisemmän lasin takaisin paikalleen:

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



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

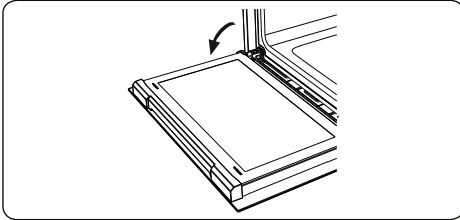


-  Jos uunin luukussa on kolme lasilevyä, kolmas lasilevy irrotetaan samalla tavalla kuin toinen lasilevy.

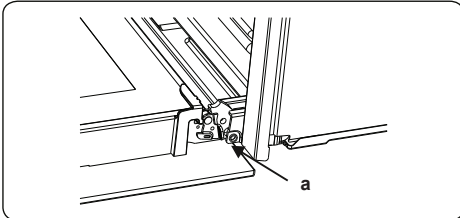
Uunin luukun irrottaminen

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

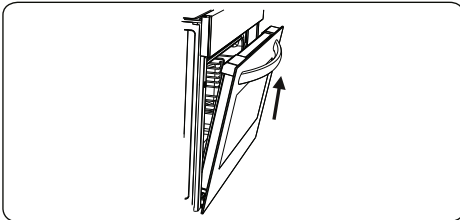
1. Avaa uunin luukku.



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

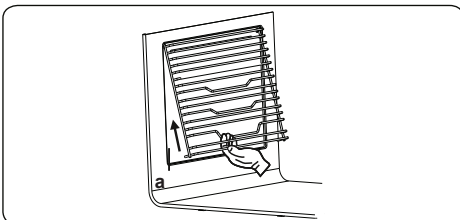


3. Sulje luukku lähes kiinni asti ja irrota se sitten paikaltaan itseäsi kohti vetämällä.



Kannatinritilän irrottaminen

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



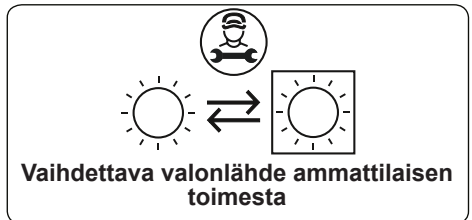
5.2 HUOLTO

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 valonlähdetä. Huoltopalvelua tarvitaan.
- Mukana toimitettua valonlähdetä ei ole tarkoitettu käytettäväksi muissa sovelluksissa.



VAROITUS: Uunilamppu on suunniteltu käytettäväksi kodin keittiölaitteissa. 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 tärise tai ole kosketuksissa uunin takapaneeliin.
Tuuletin jatkaa toimintaa sen jälkeen kun uuni on sammutettu.	Elektronisesti ohjattu uunin tuuletin pyörii automaattisesti tietyn ajan uunin jäädyttämiseksi.	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, valmisteleva 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	5
1.3. Installatiewaarschuwingen	6
1.4. Tijdens het gebruik	7
1.5. Tijdens het schoonmaken 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	25
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	26
6.1. Probleemoplossing	26
6.2. Transport	26

1. VEILIGHEIDSinSTRUCTIES



- Lees deze instructies aandachtig en volledig door voordat u uw nieuw apparaat in gebruik neemt. Bewaar de instructies op een handige plaats om deze op een later moment opnieuw te kunnen raadplegen als dat nodig is.
- Deze handleiding is opgesteld voor meer dan één model. Daarom is het mogelijk dat uw apparaat niet alle functies heeft die in deze handleiding worden beschreven. Om deze reden dient u bij het lezen van de gebruiksaanwijzing goed naar de afbeeldingen te kijken.

1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, zolang ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en op de hoogte zijn van het gevaar tijdens het gebruik. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.


 **WAARSCHUWING:** Het apparaat en toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. U dient ervoor te zorgen dat de hete onderdelen van het apparaat niet worden aangeraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij deze onder voortdurend toezicht staan.


  **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

  **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebarssten, schakel dan het apparaat uit om de mogelijkheid

van een elektrische schok te voorkomen.


- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het apparaat wordt warm tijdens het gebruik. U dient ervoor te zorgen dat de hete onderdelen in de oven niet kunnen worden aangeraakt.
- De handgrepen kunnen tijdens het gebruik na korte tijd heet worden.
- Gebruik geen scherpe, schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes om het glas van de ovendeur en andere oppervlakken schoon te maken. Hiermee kunt u krassen op de oppervlakken veroorzaken, waardoor het glas van de deur kan versplinteren of de oppervlakken beschadigd kunnen raken.
- Geen stoomreinigers gebruiken voor het reinigen van het apparaat.

 **WAARSCHUWING:** Om de kans op elektrische schokken te vermijden, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de lamp vervangt.

 **VOORZICHTIG:** Toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn tijdens het bereiden of grillen van etenswaren. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat wanneer dit in gebruik is.

- Uw apparaat is geproduceerd in overeenstemming met alle van toepassing zijnde lokale en internationale normen en voorschriften.
- Uitsluitend geautoriseerde servicetechnici mogen onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitvoeren. Installatie- en reparatiewerkzaamheden uitgevoerd door onbevoegde technici kunnen voor gevaar zorgen. Verander of wijzig de specificaties van het apparaat op geen enkele wijze. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen tot ongelukken leiden.

- Alvorens uw apparaat aan te sluiten, dient u na te gaan of de plaatselijke distributie-omstandigheden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de specificaties van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het etiket.

 **VOORZICHTIG:** Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor het bereiden van voedsel en is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis. Het apparaat mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden of voor een andere toepassing, zoals niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of als ruimteverwarming.

- Gebruik de handgreep van de ovendeur niet om het apparaat op te tillen of te verplaatsen.
- Alle mogelijke maatregelen zijn genomen om uw veiligheid te garanderen. Omdat het glas kan breken, dient u voorzichtig te zijn bij het schoonmaken om krassen te voorkomen. Vermijd slaan of kloppen op het glas met accessoires.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet bekneld of beschadigd raakt tijdens de installatie. Als het netsnoer is beschadigd, dient dit te worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsmonteur of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Laat kinderen niet op de ovendeur klimmen of erop zitten als deze open is.
- 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. INSTALLATIEWAARSCHUWINGEN

- Gebruik het apparaat niet voordat deze volledig is geïnstalleerd.
- Een erkende elektricien moet het apparaat installeren. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade, die veroorzaakt kan zijn door gebrekkige plaatsing en installatie door onbevoegden.
- Wanneer u het apparaat uitpakt, ga dan na of het niet beschadigd is geraakt tijdens het transport. In het geval van een defect: gebruik het apparaat niet en neem onmiddellijk contact op met een gekwalificeerde onderhoudsmonteur. De voor de verpakking gebruikte materialen (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen en moeten onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm uw apparaat tegen omgevingsfactoren.

Stel het apparaat niet bloot aan effecten zoals zon, regen, sneeuw, stof of overmatige vochtigheid.

- Alle materialen (d.w.z. behuizingen) rond het apparaat moeten bestand zijn tegen een minimale temperatuur van 100 °C.
- Installeer het apparaat niet achter een sierdeur om oververhitting te voorkomen.

1.4. TIJDENS HET GEBRUIK

- Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, kan zich een lichte geur verspreiden. Dit is volkomen normaal: het isolatiemateriaal op de verwarmingselementen veroorzaakt deze geur. Laat de oven voor het eerste gebruik leeg en stel deze gedurende 45 minuten in op de maximumtemperatuur. Installeer het apparaat in een goed geventileerde omgeving.
- Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur tijdens of na het koken. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.
- Plaats geen brandbare of ontvlambare materialen op of in de buurt van het apparaat als het functioneert.
- Gebruik altijd ovenwanten voor het verwijderen en verplaatsen van voedsel in de oven.
- Bekleed de oven onder geen enkel beding met aluminiumfolie, omdat anders oververhitting kan optreden.
- Plaats tijdens het koken geen borden of bakplaten rechtstreeks op de bodem van de oven. De bodem wordt zeer heet en er kan schade aan het product ontstaan.



Laat de oven niet onbewaakt achter tijdens het koken met vaste of vloeibare oliën. De oven kan vlam vatten onder extreme verwarmingsomstandigheden. Giet nooit water op vlammen die door olie worden veroorzaakt. Zet de oven uit en dek de pan af met het dek-

sel of een branddeken.

- Zet de hoofdschakelaar uit als u het product gedurende lange tijd niet gebruikt.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen van het apparaat altijd in de '0'-stand (uit) staan, als het apparaat niet wordt gebruikt.
- De platen kunnen schuin gaan staan als ze eruit worden getrokken. Mors geen heet voedsel wanneer u dit uit de oven haalt.
- Plaats niets op de ovendeur als deze geopend is. Dit kan de oven uit evenwicht brengen of de deur beschadigen.
- Hang geen handdoeken, theedoeken of kleding over het apparaat of de handgrepen.


1.5. TIJDENS HET SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Verwijder niet de bedieningstoetsen voor het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en de veiligheid van uw apparaat te waarborgen, adviseren wij u om altijd originele onderdelen te gebruiken en om indien nodig een beroep te doen op onze erkende onderhoudsmonteurs.
- 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

CE 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.

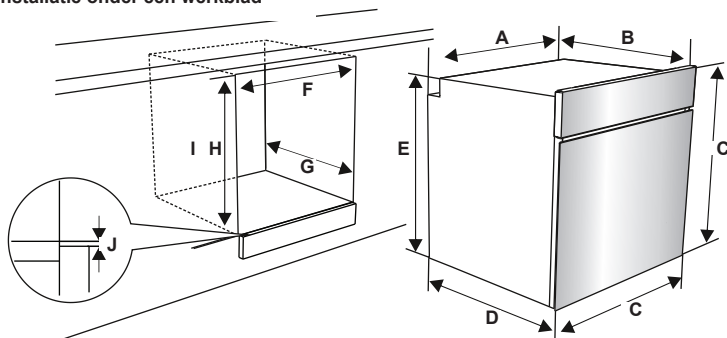
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.

2.1. INSTALLATIE VAN DE OVEN

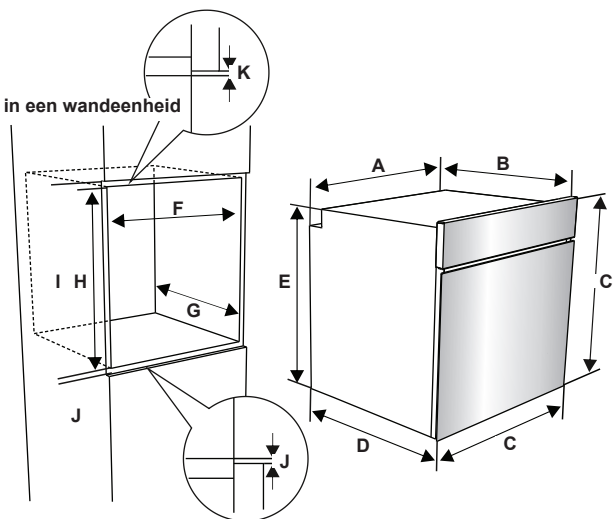
De apparaten worden geleverd met installatiekits. Ze kunnen worden gemonteerd in een werkblad voorzien van de correcte afmetingen. De afmetingen voor de kookplaat en de oven vindt u hieronder.

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

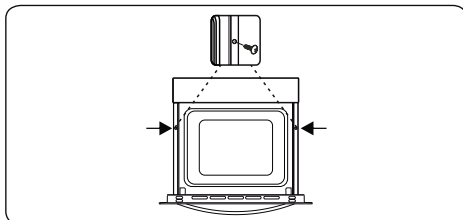
Installatie onder een werkblad



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

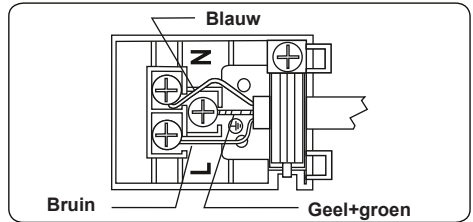
! **WAARSCHUWING:** De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

! **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.

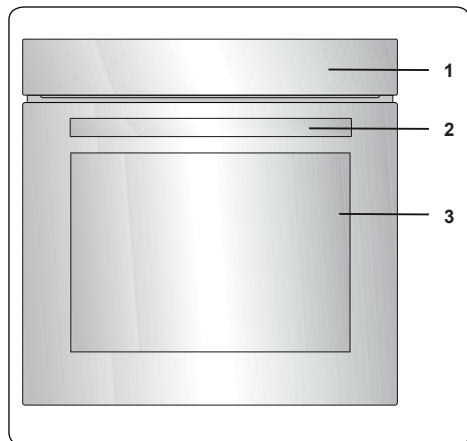
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.



3. PRODUCTKENMERKEN

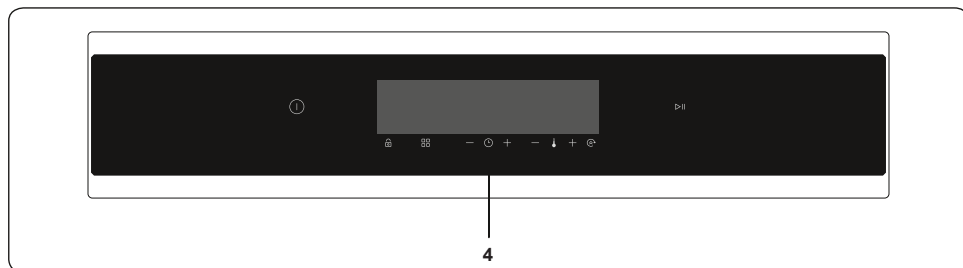
 **Belangrijk:** De specificaties van het product en het uiterlijk van uw apparaat kunnen verschillen van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



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

Bedieningspaneel



4. Timer

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

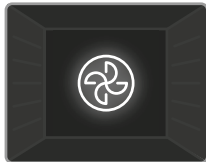
4.1. OVENFUNCTIES

* 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

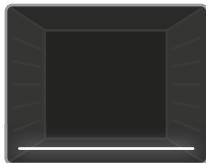
bevroren etenswaren in de oven op een bakplaat in de derde sleuf van onderen. Het wordt aanbevolen een lekbak onder de ontdooiende etenswaren te zetten, om het water van het smeltende ijs op te vangen. Met deze functie kunt u geen etenswaren koken of bakken; deze dient alleen om de etenswaren te ontdooien.



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.

U kunt de stoomkookfunctie in deze functie gebruiken. Lees voor details de tekst "De stoomfunctie gebruiken".



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

onderste verwarmingselement 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 functio-

neren. 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.

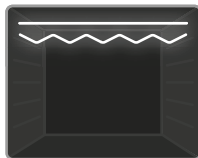
U kunt de stoomkookfunctie in deze functie gebruiken. Lees voor details de tekst "De stoomfunctie gebruiken".



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 wordt.

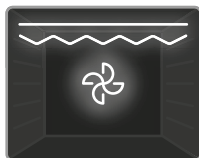
U kunt de stoomkookfunctie in deze functie gebruiken. Lees voor details de tekst "De stoomfunctie gebruiken".



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 oven deur 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 oven deur 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.

U kunt de stoomkookfunctie in deze functie gebruiken. Lees voor details de tekst "De stoomfunctie gebruiken".

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

Funcctie	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.



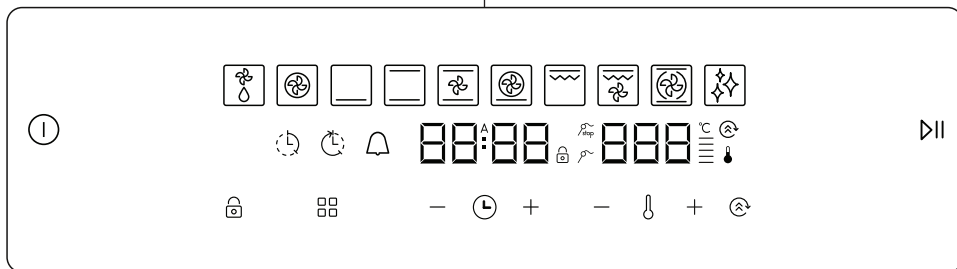
Belangrijk: Stoomkoken kan alleen uitgevoerd worden met de in de handleiding aangegeven functies.



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

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 ontdooifunctie 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 linker kant branden en u kunt het aanpassen met de **PLUS-** en **MIN-**sensortoetsen aan de zijkant van de **MODE** ()-toets. Raak de **MODEB** ()-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 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

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

"**BEDIENING**"-modus. 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 geluidssignaal 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.

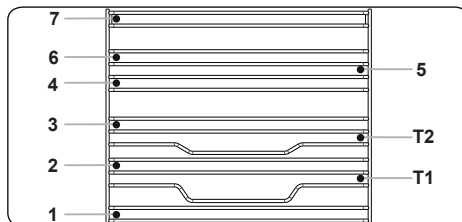
Om de vergrendeling te activeren, raakt u de **VERGREDELING** (⊕)-sensor gedurende 2 seconden aan, totdat u het vergrendelingsymbool op het display ziet. Om de vergrendeling te deactiveren, raakt u de **VERGREDELING** (⊕)-sensor gedurende 2 seconden aan, totdat het vergrendelingsymbool van het display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

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

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.

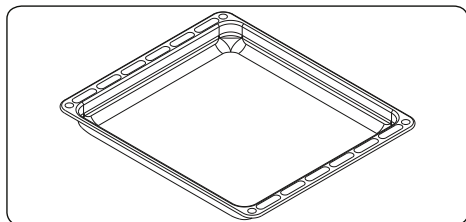
****De accessoires kunnen variëren afhankelijk van het aangeschafte model.

Diepe bakplaat

De diepe bakplaat wordt gebruikt voor de

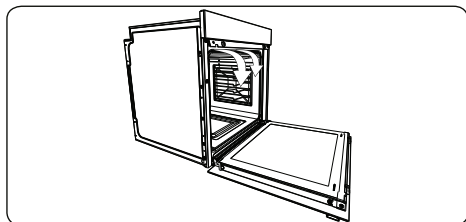
bereiding van stoofschotels.

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



Heteluchtafwerking

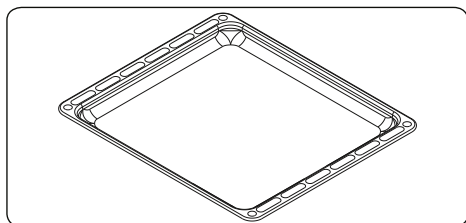
Het gepatenteerde afschermingsysteem voor hete lucht voorkomt dat de hete lucht in de oven bij de eindgebruiker komt door een luchtgordijn aan de voorkant van de oven te creëren op het moment dat de ovendeur wordt geopend.



Ondiepe bakplaat

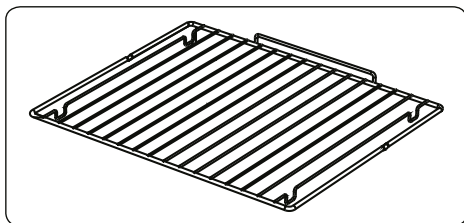
De ondiepe bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz.

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



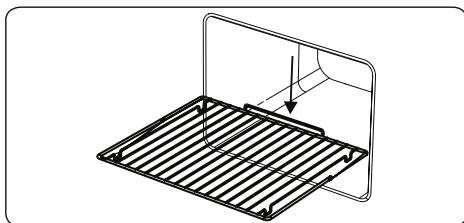
Draadrooster

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.

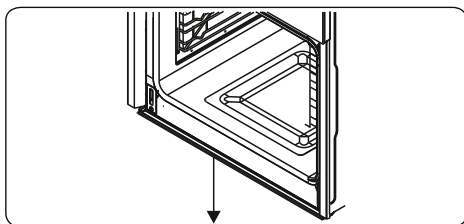


Watercollector

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

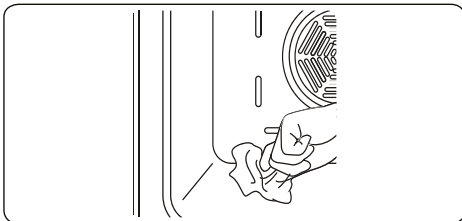
! **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
-  Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas en op 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 schoonmaakmiddel nodig hebben om de oven volledig te reinigen.



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.

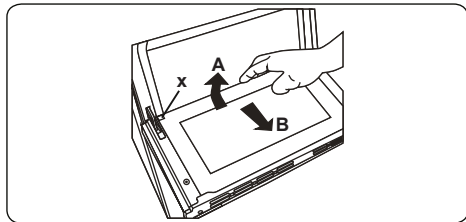
Reinigen van gelakte oppervlakken (indien van toepassing)

- 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 schuursponsjes, 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

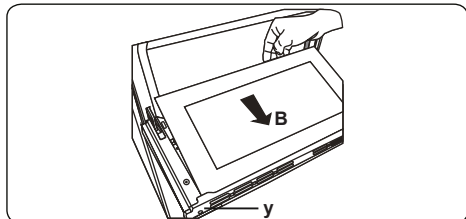
Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u het binnenglas als volgt te verwijderen:

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**.

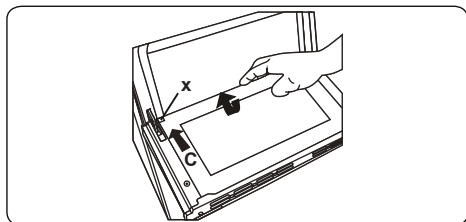



Om het binnenglas te vervangen:

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**.

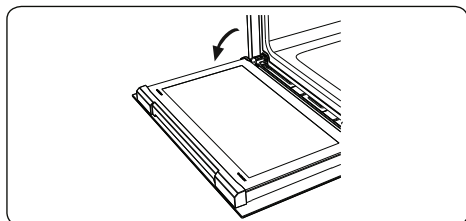


 Als de deur van de oven drie glasplaten telt, kan de derde glasplaat op dezelfde wijze worden verwijderd als de tweede glasplaat.

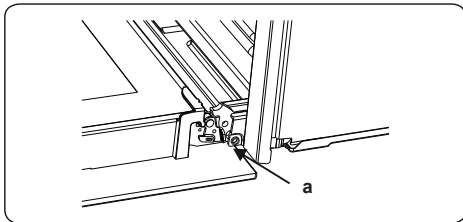
De ovendeur verwijderen

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

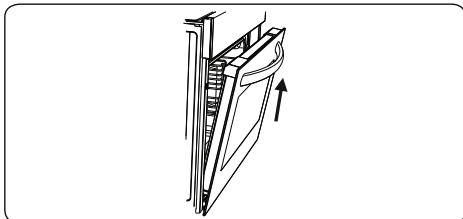
1. Open de ovendeur.



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



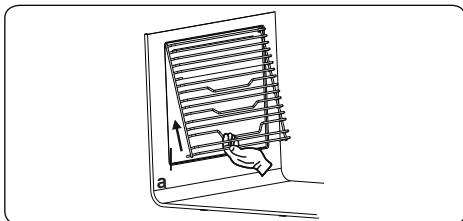
3. Sluit de deur tot deze bijna volledig dicht is en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



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 elektricien.

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 luidruchtig.	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	4
1.1. Avisos gerais de segurança	4
1.2. Para cozinhar a vapor	6
1.3. Avisos de instalação	7
1.4. Durante a utilização	8
1.5. Durante a limpeza e manutenção	9
2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO	12
2.1. Instruções para o Instalador	12
2.2. Instalação do Forno	12
2.3. Segurança e Ligação Elétrica	14
3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	15
4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO	16
4.1. Funções do forno	16
4.2. Mesa de Cozinhar	17
4.3. Para a função de vapor	18
4.4. Utilização do temporizador digital tátil	19
4.5. Acessórios	21
5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	23
5.1. Limpeza	23
5.2. Manutenção	25
6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRANSPORTE	26
6.1. Resolução de problemas	26
6.2. Transporte	26



1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



- Leia com atenção todas as instruções antes de usar o seu eletrodoméstico e mantenha-as num lugar conveniente para consulta quando necessário.
- Este manual foi preparado para mais de um modelo. Assim, o seu eletrodoméstico pode não ter algumas das características descritas. Por este motivo é importante prestar particular atenção às imagens enquanto estiver a ler o manual de funcionamento.

1.1. AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA

- Este eletrodoméstico pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, caso tenham recebido supervisão ou instruções relativas ao uso do eletrodoméstico de um modo seguro e estejam conscientes dos perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.



 **AVISO:** O eletrodoméstico e as peças acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha as crianças com menos de 8 anos longe, a menos que sejam continuamente supervisionadas.


  **AVISO:** Perigo de incêndio: Não armazene itens nas superfícies para cozinhar.

  **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choques elétricos.

- Não use o eletrodoméstico com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- Durante a utilização o eletrodoméstico fica quente. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- As pegas podem ficar quentes ao fim de um curto período durante a utilização.
- Não use agentes de limpeza abrasivos ou esfregões para limpar a porta de vidro do forno e outra superfície. Estes podem riscar as superfícies, o que pode estilhaçar a porta de vidro ou danificar as superfícies.
- Não use agentes de limpeza a vapor para limpar o eletrodoméstico.

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

 **CUIDADO:** As peças acessíveis podem ficar quentes quando se estiver a cozinhar ou a grelhar. Mantenha as crianças pequenas longe do eletrodoméstico durante a utilização.

- O seu eletrodoméstico é produzido de acordo com todos os padrões e regulamentos locais e internacionais aplicáveis.
- Os trabalhos de manutenção e reparação devem ser feitos apenas por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação levados a cabo por técnicos não autorizados podem ser perigosos. Não altere ou modifique de modo nenhum as especificações do eletrodoméstico. Proteções inadequadas da placa podem provocar acidentes.
- Antes de ligar o eletrodoméstico, certifique-se de que as condições de distribuição locais (natureza do gás e pressão do gás, ou voltagem e frequência da eletricidade) e as especificações do eletrodoméstico são compatíveis. As especificações deste

eletrodoméstico estão indicadas na etiqueta.

⚠️ CUIDADO: Este eletrodoméstico foi projetado apenas para cozinhar alimentos e destina-se apenas a uso doméstico interior. Não deve ser usado para nenhuns outros fins ou de nenhum outro modo, como para uso não doméstico, num ambiente comercial ou para aquecer uma divisão.

- Não use as pegas da porta do forno para levantar ou mover o eletrodoméstico.
- Foram tomadas todas as medidas de segurança possíveis para garantir a sua segurança. Como o vidro se pode partir, deve ter-se cuidado ao limpar para evitar riscos. Evite atingir ou bater no vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não está preso ou danificado durante a instalação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo produtor, pela assistência técnica ou pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos.
- Não deixe crianças subir para a porta do forno ou sentar-se nesta quando estiver aberta.
- Mantenha as crianças e animais longe deste eletrodoméstico.

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 queimaduras.

- 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 coloque o eletrodoméstico em funcionamento antes de estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico tem de ser instalado por um técnico autorizado. O produtor não se responsabiliza por nenhuns danos que possam ser provocados por uma colocação e instalação defeituosa realizada por pessoal não autorizado.
- Quando o eletrodoméstico for desembalado, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. Em caso de qualquer defeito, não use o eletrodoméstico e contacte imediatamente um agente qualificado de assistência técnica. Os materiais usados para embalagem (nylon, agrafos, esferovite, etc.) podem ser nocivos para as crianças e devem ser imediatamente recolhidos e removidos.
- Proteja o seu eletrodoméstico contra efeitos atmosféricos. Não o exponha a efeitos tais como sol, chuva, neve, pó ou humidade excessiva.
- Quaisquer materiais (por ex., armários) à volta do eletrodoméstico têm de poder suportar uma tempera-

tura no mínimo de 100°C.

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

1.4. DURANTE A UTILIZAÇÃO

- Quando usar o forno pela primeira vez, pode sentir um cheiro delicado. Isto é perfeitamente normal e é provocado pelos materiais de isolamento dos elementos do aquecedor. Sugerimos que, antes de usar o forno pela primeira vez, deixe-o vazio e coloque-o na temperatura máxima durante 45 minutos. Certifique-se de que o ambiente onde o forno foi instalado está bem ventilado.
 - Tenha cuidado ao abrir a porta do forno durante ou após a cozedura. O vapor quente do forno pode provocar queimaduras.
 - Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis sobre ou perto do eletrodoméstico quando este estiver em funcionamento.
 - Use sempre luvas para retirar e colocar alimentos no forno.
 - Em nenhuma circunstância deve revestir o forno com película de alumínio, pois pode ocorrer sobreaquecimento.
 - Não coloque pratos ou tabuleiros diretamente na base do forno enquanto estiver a cozinhar. A base ficará muito quente e pode provocar danos no produto.
-   Não deixe o forno sem supervisão enquanto estiver a cozinhar óleos sólidos ou líquidos. Estes podem pegar fogo em condições de aquecimento extremo. Nunca deite água em chamas provocadas por óleo, antes desligue o forno e cubra a panela com a tampa ou uma manta de incêndios.
- Se o produto não for usado durante um período pro-

longado, desligue-o da corrente.

- Certifique-se de que os manípulos de controle do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (parada) quando este não for usado.
- Os tabuleiros inclinam-se quando são puxados para fora. Tenha cuidado para não entornar ou deixar cair alimentos quentes quando os retirar do forno.
- Não coloque nada na porta do forno quando estiver aberta. Isso pode desequilibrar o forno ou danificar a porta.
- Não pendure toalhas, panos de cozinha ou panos no eletrodoméstico, nem nas pegas.


1.5. DURANTE A LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que o eletrodoméstico está desligado da corrente antes de efetuar quaisquer trabalhos de limpeza ou manutenção.
- Não remova os manípulos de controle para limpar o painel de controle.
- Para manter a eficácia e segurança do eletrodoméstico, recomendamos que use sempre peças sobresselentes originais e que, em caso de necessidade, contacte o seu agente da assistência técnica autorizada.
- 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.

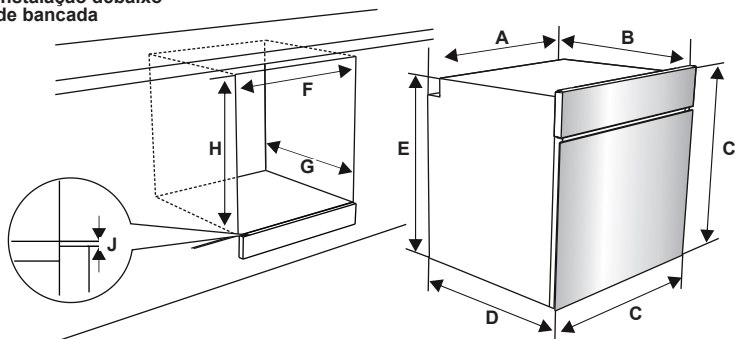
- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.

2.2. INSTALAÇÃO DO FORNO

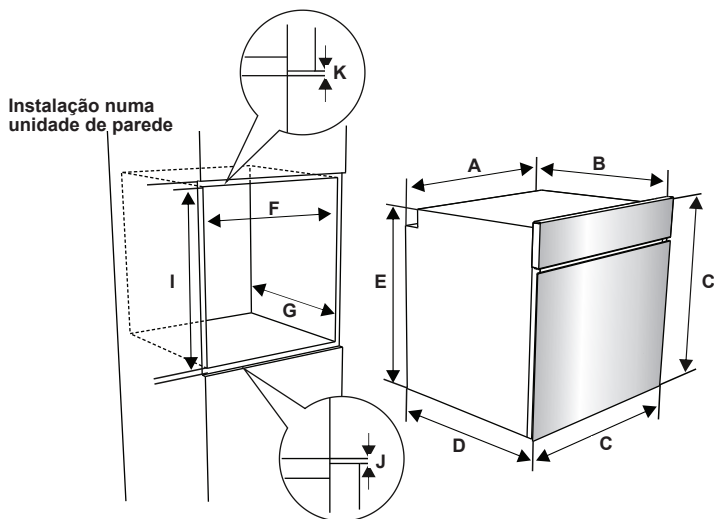
Os eletrodomésticos são fornecidos com kits de instalação e podem ser instalados numa bancada com as dimensões adequadas. As dimensões da placa e a instalação do forno são as indicadas abaixo.

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		

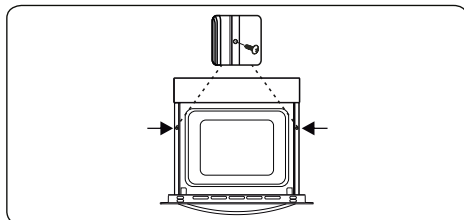
Instalação debaixo de bancada



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.



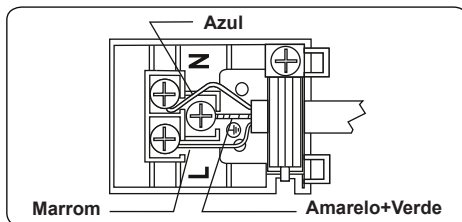
2.3. SEGURANÇA E LIGAÇÃO ELÉTRICA

! **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.

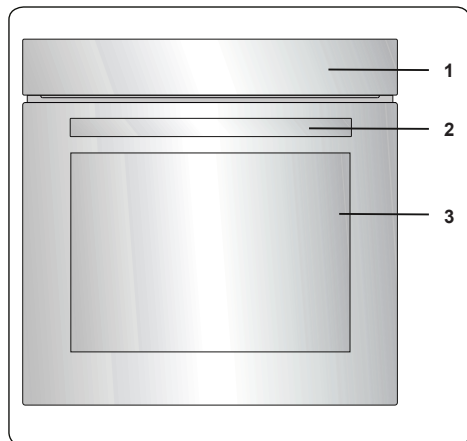


3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



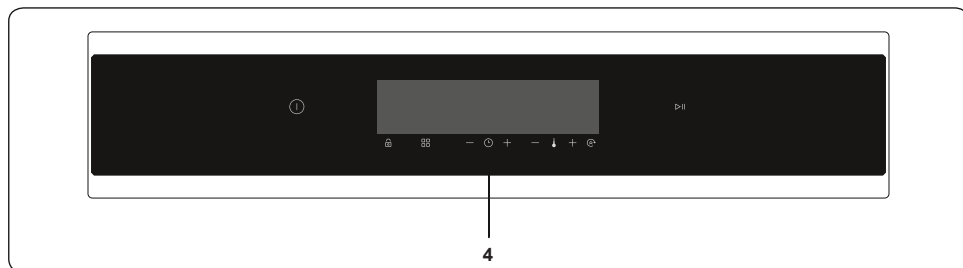
Importante: As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

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

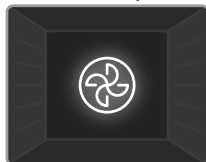
4.1. FUNÇÕES DO FORNO

* As funções do forno podem ser diferentes devido ao modelo do seu produto.



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

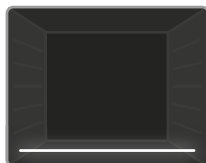
coloque os alimentos congelados no forno numa prateleira colocada no terceiro nível a contar de baixo. Recomenda-se que coloque um tabuleiro de forno debaixo dos alimentos a descongelar para recolher a água acumulada do gelo derretido. Esta função não irá cozinhar, nem assar os seus alimentos, apenas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



Função turbo: O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o elemento aquecedor de anel e a ventoinha começarão a funcionar.

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

Pode usar a característica de cozedura a vapor nesta função. Para detalhes, leia o texto "Usar a função a vapor".



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

aquecimento inferior é ideal para fazer 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, os elementos aquecedores 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, os elementos aquecedores superior, inferior e a ventoinha

começarão a funcionar. Esta função é muito boa para fazer bolos. A cozedura é feita pelo elemento aquecedor 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, o elemento aquecedor inferior coze os alimentos.

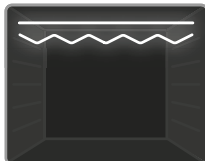
Pode usar a característica de cozedura a vapor nesta função. Para detalhes, leia o texto "Usar a função a vapor".



Função de pizza: O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores de anel, inferior e a ventoinha

começarão a funcionar. Esta função é ideal para cozinhar alimentos como pizza uniformemente em pouco tempo. Enquanto a ventoinha distribui uniformemente o calor do forno, o elemento aquecedor inferior garante que a massa dos alimentos é cozinhada.

Pode usar a característica de cozedura a vapor nesta função. Para detalhes, leia o texto "Usar a função a vapor".

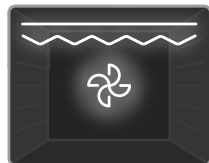


Função de grelhar rápido: O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores inferior e superior começarão a

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 colocada em 190°C.



Função de grelhador duplo e ventoinha:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o grill, o elemento aquecedor superior e a ventoinha

começarão a funcionar. Esta função é usada para grelhar mais depressa alimentos densos e para cobrir uma área maior. Tanto o elemento aquecedor superior, como o grelhador serão estimulados 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 colocada em 190°C.



Função 3D:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados e o elemento aquecedor de anel, o elemento aquecedor de cima, o elemento

aquecedor 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 grelhas 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.


Pode usar a característica de cozedura a vapor nesta função. Para detalhes, leia o

texto "Usar a função a vapor".

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			 min.
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.



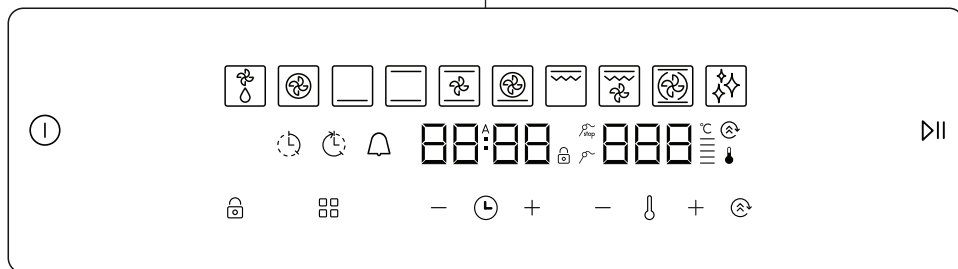
Importante: A cozedura a vapor é efetuada apenas com as funções especificadas no manual.



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
	Descongelar		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	DII	Reproduzir/Pausa		Menu de funções

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 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 sinal 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

A duração da cozedura pode ser definida no modo de "ESPERA" ou no modo de "FUNCIONAMENTO". 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.

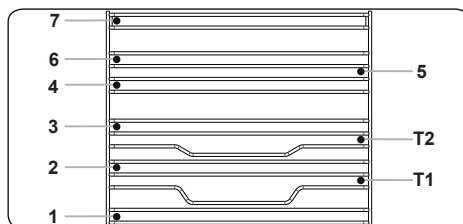
Para ativar o bloqueio de teclas, toque no sensor de **BLOQUEIO DE TECLAS** () durante 2 segundos até ver o símbolo do bloqueio de teclas no mostrador. Para desativar o bloqueio de teclas, toque no sensor de **BLOQUEIO DE TECLAS** () durante 2 segundos até o símbolo do bloqueio de teclas desaparecer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

Quando o bloqueio de teclas estiver ligado, apenas pode ser ativado o sensor de **LIGAR/DESLIGAR**. Todos os outros botões permanecerão bloqueados.

4.5. ACESSÓRIOS

Grelha EasyFix

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



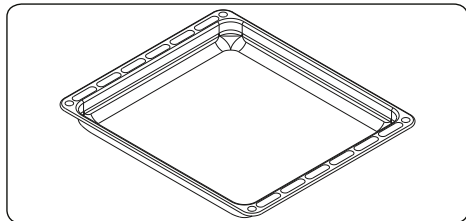
- Insira o acessório na posição correta dentro do forno.
- Deixe pelo menos 1 cm de espaço entre a cobertura da ventoinha e os acessórios.
- Tenha cuidado ao remover os utensílios de cozinha e/ou acessórios do forno. Refeições ou acessórios quentes podem provocar queimaduras.
- Os acessórios podem deformar-se 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

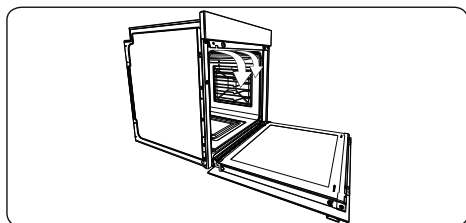
O tabuleiro fundo é mais adequado para cozinhar guisados.

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



Sistema de Proteção de Ar Quente em Fornos Embutidos

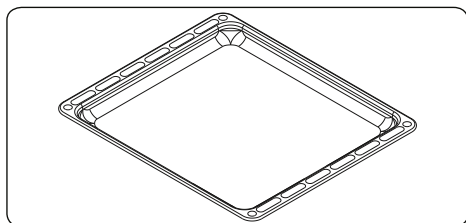
O sistema de proteção de ar quente patenteado evita que ar quente chegue ao utilizador final criando uma cortina de ar quando a porta do forno estiver aberta.



Tabuleiro Raso

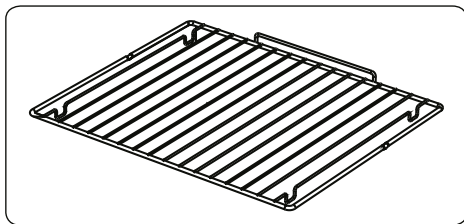
O tabuleiro raso é mais adequado para cozinhar bolos.

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

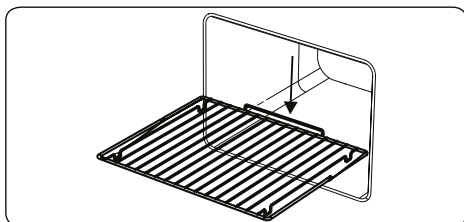


Rede de Arame

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.



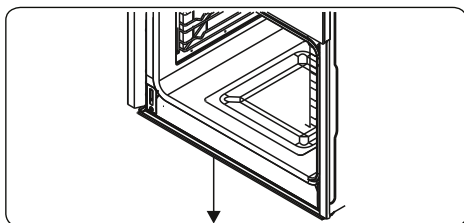
Coletor de Água

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 contenham 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.

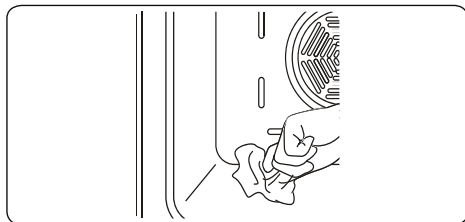
 Não utilize detergentes que contenham partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.

- 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.





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 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.

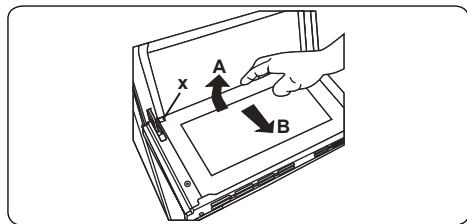
Limpeza de superfícies pintadas (se disponível)

- 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

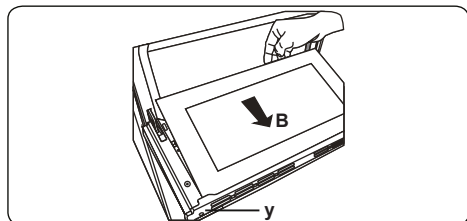
Deve remover o vidro da porta do forno antes de limpeza, tal como indicado abaixo.

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

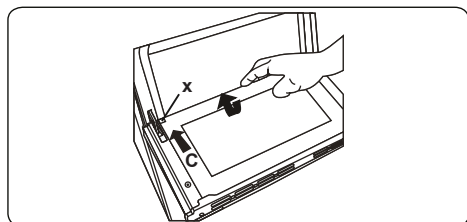



Substituir o vidro interior:

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



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

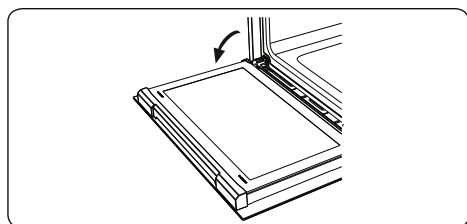


 Se a porta do forno for uma porta de forno de vidro tripla, a camada de vidro tripla pode ser removida da mesma forma que a segunda camada de vidro.

Remover a porta do forno

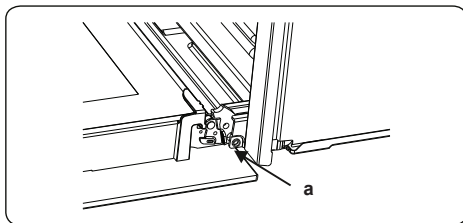
Antes de limpar o vidro da porta do forno tem de remover a porta do forno, como indicado em baixo.

1. Abra a porta do forno.

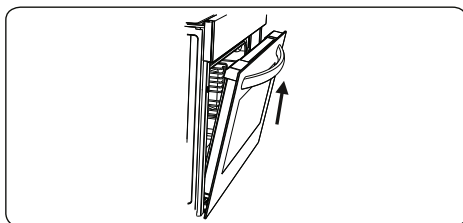


2. Abra o encaixe de bloqueio (a) (com a ajuda de uma chave de parafusos) até

à posição final.

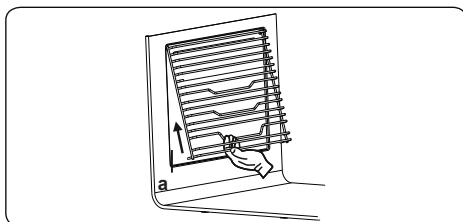


3. Feche a porta até estar quase totalmente na posição fechada e retire a porta puxando-a para si.



Remoção da Prateleira de Rede

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



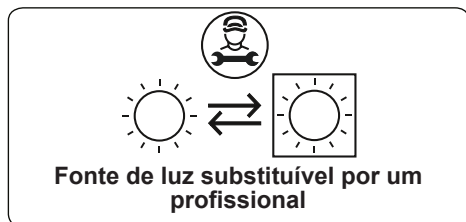
5.2. MANUTENÇÃO

! **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 TRASPORTE

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. TRASPORTE

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.

52517580

