



BOP 7115 - BOP 7215 - BOP 7325

NAVODILA ZA UPORABO ZA PIROLITIČNO VGRADNO PEĆICO MOD. BOP 7115 – BOP 7215 – BOP 7325

INSTRUCTION FOR USE FOR BUILT IN PYROLYTIC OVEN MOD. BOP 7115 – BOP 7215 – BOP 7325

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR PYROLYTISCHE EINBAUBACKOFEN MOD. BOP 7115 – BOP 7215 – BOP 7325

INSTRUCTIONS POUR L' USAGE DES FOURS A ENCASTREMENT PYROLYTIQUE
MOD. BOP 7115 – BOP 7215 – BOP 7325

BRUGSANVISNING TIL INDBYGNINGSOVNE MED PYROLYSE MOD. BOP 7115 – BOP 7215 – BOP 7325

KÄYTTÖOHJEET KAAPISTOON UPOTETUILLE PYROLYYSI-PUHDISTUS BOP 7115 – BOP 7215 – BOP 7325

UPUTE ZA UPORABU I ODRŽAVANJE UGRADBENA PEĆNICA MOD. BOP 7115 – BOP 7215 – BOP 7325

NÁVOD NA OBSLUHU A ÚDRŽBU VSTAVANÁ RÚRA MOD. BOP 7115 – BOP 7215 – BOP 7325

VESTAVNÁ TROUBA MOD. BOP 7115 – BOP 7215 – BOP 7325

BRUKSANVISNING OCH SKÖTSELANVISNING FÖR INBYGGDA UGNAR BOP 7115 – BOP 7215 – BOP 7325

BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSANVISNING FOR INNBYGGINGSOVNER BOP 7115 – BOP 7215 – BOP 7325

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ВСТРАИВАЕМЫХ ДУХОВОК
BOP 7115 – BOP 7215 – BOP 7325

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZING VOOR PYROLYTISCHE INBOUWOVENS
MOD. BOP 7115 – BOP 7215 – BOP 7325

INSTRUCCIONES DE USO PARA HORNOS PIROLÍTICOS MOD. BOP 7115 – BOP 7215 – BOP 7325

PAIGALDAMISE JUHISED MOD. BOP 7115 – BOP 7215 – BOP 7325

IEK RTAS UZST D ŠANAS PAM C BA MOD. BOP 7115 – BOP 7215 – BOP 7325

INSTRUKCJA USTAWIENIA MOD. BOP 7115 – BOP 7215 – BOP 7325

ÜZEMBE HELYEZÉSI UTASÍTÁSOK MOD. BOP 7115 – BOP 7215 – BOP 7325

MONTAVIMO INSTRUKCIJA MOD. BOP 7115 – BOP 7215 – BOP 7325

SL



Symbol na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme. S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavile v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

EN



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DE



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

FR



Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

DK



Elektrisk og elektronisk udstyr indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kann være skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, hvis kasseret elektrisk og elektronisk udstyr ikke håndteres korrekt.

Elektrisk og elektronisk udstyr er mærket med nedenstående overkrydsede skraldespand. Den symboliserer, at elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men skal indsamasles særskilt. Alle kommuner har etableret indsamlingsordninger, hvor elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på genbrugsstationer og andre indsamlingssteder eller bliver afhentet direkte fra husholdningerne. Nærmere information kan fås hos kommunens tekniske forvaltning.

FI



Symboli joka on merkitty tuotteeseen tai sen pakkaukseen, osoittaa, että tästä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Tuote on sen sijaan luovutettava sopivan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksestä huolehtivaan keräyspisteeseen. Tämän tuotteen asianmukaisen hävittämisen varmistamisella autetaan estämään sen mahdolliset ympäristöön ja terveyteen kohdistuvat haittavaikutukset, joita voi aiheutua muussa tapauksessa tämän tuotteen epäasianmukaisesta jätekäsittelystä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saa paikallisesta kunnantoinimestosta, talousjätehuoltopalvelusta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.

HR



Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje električnih i električkih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda sprječit će potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

SK



Symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Namiesto toho ho treba odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení. Zabezpečte, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym postupom, aby ste predišli negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by bolo spôsobené nesprávnym postupom pri jeho likvidácii. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku získate, ak zavoláte miestny úrad vo Vašom bydlisku, zberné suroviny alebo obchod, v ktorom ste výrobok kúpili.

CS



Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

SE



Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

NO



Symbolet på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

RU



Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

NL



Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

ES



Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud. El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

ET



Tootl või selle pakendil asuv sümbol näitab, et seda toodet ei tohi kohelda majapidamisjäätmadena. Selle asemel tuleb toode anda vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete taastöötlemiseks kogumise punkti. Toote õige utiliseerimise kindlustamisega aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimtervisele, mida võiks vastasel juhul põhjustada selle toote ebaõige käitolemine. Lisainfo saamiseks selle toote taastöötlemise kohta võtke ühendust kohaliku linnavalitsuse, oma majapidamisjäätmete utiliseerimisteenuse või kauplusega, kust te toote ostsite.

LV



Simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos. Tas jānodos attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktos pārstrādāšanai. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciālām negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo produktu. Lai iegūtu detalizētāku informāciju par atbrīvošanos no šī produkta, lūdzu sazinieties ar jūsu pilsētas domi, saimniecības atkritumu savākšanas dienestu vai veikaluu, kurā jūs iegādājāties šo produktu.

PL



Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

HU

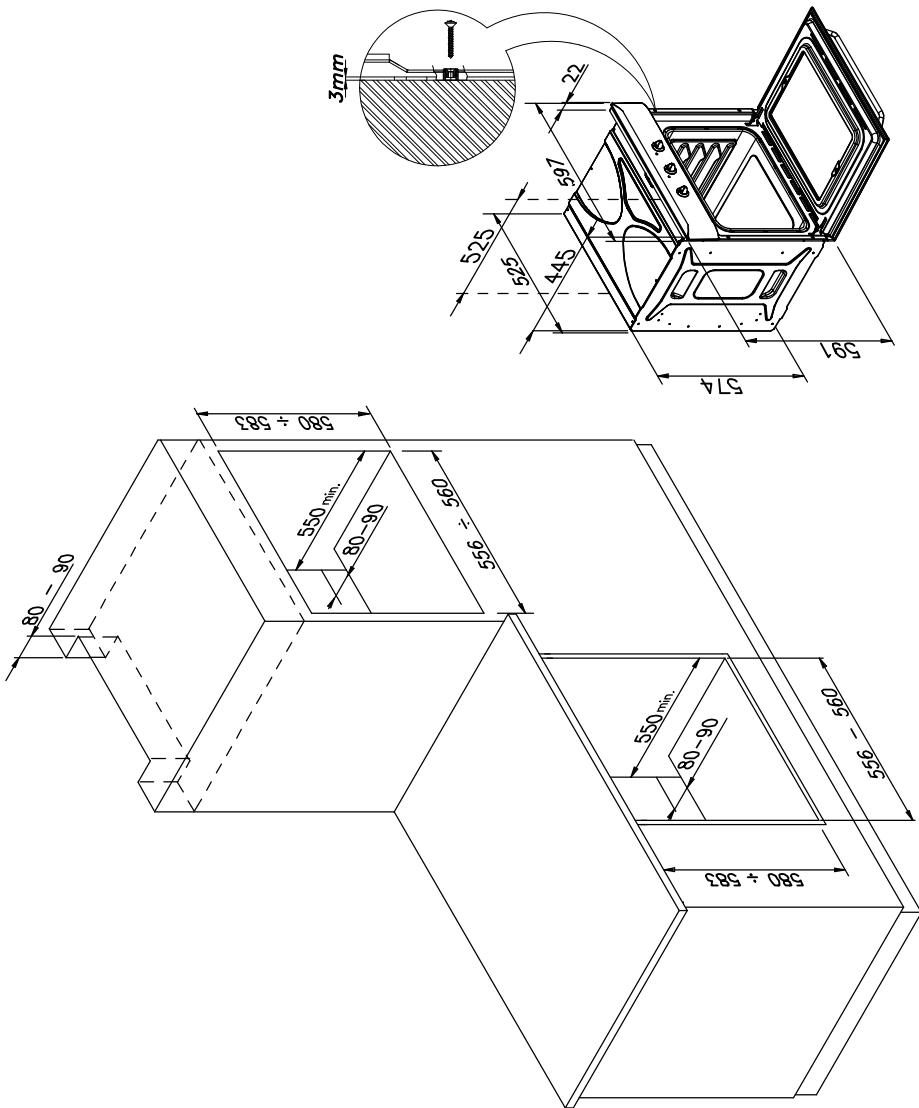


A terméken vagy a csomagoláson található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azaz, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjön kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

LT



Šis ant produkto arba jo pakuotės esantis simbolis nurodo, kad su šiuo produku negalima elgtis kaip su būtinėmis šiukslėmis. Jil reikia perduoti atitinkam surinkimo punktui, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Tinkamai išmesdami šį produktą, jūs prisidėsite prie apsaugos nuo galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali sukelti netinkamas šio produkto išmetimas. Dėl išsamesnės informacijos apie šio produkto išmetimą, prašom kreiptis į savo miesto valdžios įstaigą, būtinų šiukslių išmetimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje pirkote šį produktą.



Navodila za namestitev

Opozorilo in varnostni napotek

Pred prvo uporabo pečice pozorno preberite ta navodila za uporabo, da bi se povsem seznanili z varno namestitvijo, uporabo ter nego oz. vzdrževanjem svojega novega aparata.

Ta aparat je potrebno pravilno namestiti v skladu s proizvajalčevimi navodili; namestitev naj opravi ustrezen usposobljena oseba.

Proizvajalec zavrača vsako odgovornost za poškodbe oseb ali materialno škodo, ki nastane zaradi neustrezne ali napačne namestitve te naprave.

Poskrbite, da bosta napetost in frekvenca napajalnega omrežja ustrezala podatkom na napisni tablici, ki se nahaja na spodnjem delu sprednje stranice pečice.

Opozorilo: ta aparat je potrebno ozemljiti.

Naše podjetje zavrača vsakršno odgovornost v primeru napačne ozemljitve ali ozemljitve, ki ne ustreza veljavnim predpisom.

Pred kakršnimi koli vzdrževalnimi ali servisnimi opravili je potrebno izklopiti napajanje z električno energijo, iz sicer tako, da izvlečete vtikač priključnega kabla iz vtičnice, ali odstranite ustrezen varovalko.

V skladu z našo politiko nenehnih inovacij si pridržujemo pravico do prilagoditev ali sprememb proizvoda brez predhodnega obvestila.

Med uporabo pečice ne dovolite otrokom v njeno bližino, saj se njena zunanja površina, vključno s steklom, močno segreje; tako obstaja nevarnost opeklin ali drugih poškodb. Otroci ali onemogle osebe ne smejo uporabljati tega aparata brez nadzora. Pazite, da se majhni otroci ne bodo igrali z aparatom.

Kadar pečico uporabljajo starejše ali slabotne osebe, nadzirajte delovanje aparata.

V predalu pod pečico nikakor ne shranujte vnetljivih snovi ali materialov, saj obstaja nevarnost požara. Ne postavljajte težkih predmetov na vrata pečice in ne sedajte nanje, saj lahko s tem poškodujete tečaje.

Kadar pečete z oljem ali mastjo, ne puščajte pečice brez nadzora, saj obstaja nevarnost požara.

Da bi preprečili poškodbe emajliranih površin v notranjosti, ne postavljajte posod ali pekačev na dno pečice in ne oblagajte dna pečice z aluminijevim folijo.

Med peko hrana oddaja paro. Da ne bi prišlo do presežnega kopičenja pare v pečici, le-ta odvečno paro odvede skozi prezračevalne odprtine. Ta para lahko kondenzira in tako na hladnih zunanjih stenah pečice nastanejo kapljice; zato bo morda med peko potrebno z mehko krpo obrisati odvečno vlago. Tako boste tudi preprečili nalaganje umazanije ali razbarvanje zunanjih površin pečice, ki bi ju lahko povzročila para, ki med peko izhaja iz hrane.

Pred prvo uporabo

Pred čiščenjem izklopite pečico, tako da izvlečete vtikač priključnega kabla iz vtičnice ali odstranite varovalko. Odstranite morebitne dele embalaže ter pripomočke iz pečice. Obrišite notranjost pečice z vročo vodo ter blagim detergentom.

Pozorno izperite pečico s pomočjo vlažne krpe. Police pečice ter pripomočke pomijte v pomivalnem stroju, ali z vročo vodo in blagim detergentom; nato jih temeljito posušite.

Tehnični podatki

Ta aparat ustreza standardom 73/23 CEE ter 93/68 CEE EMC 89/336 CEE.

Napetost ≈ 220-240 V faza + nevtralni vod

Mere vgradne pečice:

Dolžina: 440

Globina: 390

Višina : 340

Prostornina: 59 litrov

Moč grelnih elementov

Spodnji gredni element (grelnik): 1,3 kW

Zgornji gredni element (grelnik): 0,9 kW

Grelnik za žar: 1,6 kW

Ventilator: 2,3 kW

Obremenitev pečice: 3,2 – 3,8 kW

Vgradnja pečice

POMEMBNO: Aparat je potrebo pravilno namestiti v skladu z navodili proizvajalca; namestitev sme opraviti le ustrezeno usposobljena oseba. Pred izvajanjem vzdrževalnih ali servisnih opravil je potrebno izklopiti pečico iz električnega omrežja.

ELEKTRIČNA POVEZAVA: Pred priključitvijo aparata na električno omrežje poskrbite za naslednje:

- da napetost omrežja ustreza napetosti, navedeni na napisni tablici na dnu ohišja;
- da naprava za prekinitev ob preobremenitvi ter hišna napeljava lahko preneseta obremenitev aparata (glej napisno tablico);
- da je na napajalni električni sistem opremljen z delajočim učinkovitim ozemljitvenim vodom ter da je vtičnica ali stikalo z razmikom med kontakti vsaj 3 mm po namestitvi aparata lahko dostopno.
- Če vtičač ni lahko dostopen mora oseba, ki namešča pečico, namestiti stikalo z razmikom med kontakti 3 mm ali več.

Če je potrebno podaljšati priključni kabel, mora presek kabla znašati vsaj 1,5mm, kabel pa mora biti tipa H05RR-F. Za preprosto vzdrževanje aparata mora biti kabel dovolj dolg.

Opozorilo: Ta aparat je potrebno ozemljiti.

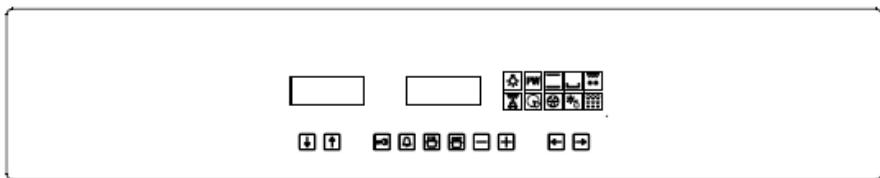
Za ta aparat je potrebno prisrbeti ustrezeno ozemljitev.

Proizvajalec zavrača vsako odgovornost za napake na ozemljitvi, če ta ni izvedena v skladu z veljavnimi predpisi. Ta aparat je predviden za vgradnjo v standardno 600 mm široko odprtino oz. ohišje za pečico. Ohišje (odprtina), pohištvo okoli njega ter vsi materiali, uporabljeni pri namestitvi, morajo v času delovanja pečice prenesti vsaj temperaturo, ki je 85°C višja od temperature okolja. Poleg tega morajo biti vrata sosednjih omar na vseh točkah vsaj 4 mm oddaljena od aparata. Določene vrste vinilnega ali laminatnega kuhinjskega pohištva so posebej občutljive na vročino, ki na njih povzroči poškodbe ali spremembe barve. Vsaka poškodba ali razbarvanje materialov, četudi do tega pride pri temperaturi, ki je nižja od seštevka temperature okolja + 85°C, na materialih, ki niso oddaljeni vsaj 4 mm od aparata, so izključno odgovornost lastnika oz. uporabnika.

Za vgradnjo pod delovno površino so dimenziije namestitve naslednje (glej sliko spodaj):

Pozor: Ko ustrezeno usposobljena oseba namesti pečico v bližini drugih električnih aparatov, bodite pozorni, da noben električni kabel ni v bližini ali v stiku z vročimi stranicami pečice.

BOP 7325



TIPKE FUNKCIJE

- Znižanje temperature
- Zvišanje temperature
- ON/OFF in BLOKADA UKAZOV
- Minutni števec
- Trajanje pečenja
- Zaključek pečenja
- Znižanje funkcije
- Zvišanje funkcije
- Izbor programa pečenja
- Izbor programa pečenja

DELOVANJE

Ob prvi priključitvi pečice na električno omrežje ali po izpadu elektrike zaslon timerja utripa. Pečica še ni dejavna: za aktiviranje je najprej potrebno izvesti "nastavitev ure".

NASTAVITEV URE

Hkrati pritisnite in nato izpustite tipki in ter z uporabo tipk in nastaviti točen čas.

Opomba: postopek je potrebno izvesti v roku 3 sekund, ko se na zaslonu pojavijo utripajoče pike; ob zaključku nastavite počakajte, da osvetljene pike prenehajo z utripanjem.

ZVOK

Pečica oddaja zvočne signale, s katerimi oznanja različne funkcije, kot je na primer zaključek pečenja.

Intenzivnost zvoka je mogoče spremeniti: ob pritisku na tipko  pri ugasnjeni pečici (OFF), pečica predvaja 3 razpoložljive nivoje. Avtomatsko se nastavi zadnji predvajan nivo.

VKLOP PEČICE

Pritisnite in izpustite tipko  ; zaslišali boste zvočni signal (pip).

Na zaslonu timerja se pojavi napis ON, simbol žarnice se osvetli in lučka znotraj pečice se priže.

V tej točki lahko nastavite funkcijo pečenja.

MINUTNI ŠTEVEC

Minutni števec služi samo za štetje časa in je v celoti neodvisen od funkcij pečenja, koristen je za nastavitev opozorila za zaključek pečenja.

Za nastavitev minutnega števca vklopite pečico preko  , pritisnite na tipko  : zaslon bo prešel na ničto vrednost in pikice bodo začele utripati; v roku 3 sekund s pomočjo tipk  in  nastavite želeni čas, do največ 23 ur in 59 minut, ob izteku le-tega se odda zvočni signal in simbol  utripa. Za prekinitev zvočnega signala in utripanja zadostuje pritisk na eno izmed tipk  ,  ,  .

ROČNO DELOVANJE Z NEDOLOČENIM ČASOM

Vklopite pečico; izberite eno izmed razpoložljivih funkcij in : za vsako vrsto pečenja pečica predlaga indikativno, prednastavljeno temperaturo, ki jo je mogoče spremeniti s pomočjo tipk in .

Pečica se bo začela segrevati na nastavljeno temperaturo, simbol za stopinjo Celzija ° pa bo utripal, kar pomeni, da pečica deluje.

Ob dosegi temperature vas na to opomni zvočni signal, simbol stopinje pa bo prenehal z utripanjem.

Za izklop pečice pritisnite in izpustite tipko .

Prikaz temperature in funkcij se izklopi in pojavi se napis OFF; odda se tudi zvočni signal (pip).

POLAVTOMATSKO DELOVANJE TRAJANJA PEČENJA

Za nastavitev časa pečenja

Vklopite pečico tako, da pritisnete in izpustite tipko ; pritisnite in izpustite tipko ter nastavite želeni čas pečenja s pomočjo tipk in , najdaljši možni čas je 10 ur in 00 minut.

Na zaslonu se prikaže črka **A** (avtomatsko delovanje). Počakajte, da se timer vrne na prikaz trenutnega časa, nato izberite funkcijo pečenja s tipkama in , izbirate med razpoložljivimi funkcijami. Za vsako funkcijo pečenja pečica predlaga prednastavljeno temperaturo, ki jo je mogoče spremeniti s pomočjo tipk in .

Pečica sproži pečenje za nastavljeni čas, po preteku le-tega se avtomatsko izklopi;

Ob zaključku časa pečenja se sproži prekinjajoči zvočni signal, zaslona s temperaturo in funkcijami se ugasneta, zaslon timerja prikaže trenutni čas, simbola lončka in **A** pa utripata. Za izklop zvočnega signala in izhod iz cikla pritisnite na eno

izmed tipk , , , , .

Pečica je pripravljena za sprejem novih ukazov; izberite novo funkcijo pečenja ali jo ugasnite tako, da pritisnete in izpustite tipko .

POLAVTOMATSKO DELOVANJE ZAKLJUČKA PEČENJA

Za nastavitev časa zaključka pečenja

Vklopite pečico tako, da pritisnete in izpustite tipko , pritisnite in izpustite tipko  ter s pomočjo tipk  in  nastavite čas zaključka pečenja, ki mora biti v okviru 23 ur in 59 minut. Po tej operaciji počakajte, da se timer vrne na prikaz trenutnega časa.

Nato med razpoložljivimi funkcijami pečenja izberite želeno s pomočjo tipk  in  : pečica predlaga prednastavljeno temperaturo, ki jo je mogoče spremeniti s pomočjo tipk  in .

Pečica sproži pečenje, ki traja do nastavljenega časa in se nato avtomatsko izklopi.

Ob zaključku časa pečenja se sproži prekinjajoči zvočni signal, zaslona s temperaturo in funkcijami se ugasneta, zaslon timerja prikaže trenutni čas, simbola

 in **A** pa utripata. Za izklop zvočnega signala in izhod iz cikla pritisnite na eno izmed tipk , , , , .

Pečica je pripravljena za sprejem novih ukazov; izberite novo funkcijo pečenja ali jo ugasnите tako, da pritisnete in izpustite tipko .

AVTOMATSKO DELOVANJE

Za nastavitev trajanja pečenja in čas zaključka pečenja

Vklopite pečico tako, da pritisnete in izpustite tipko  , pritisnite in izpustite tipko  ter s pomočjo tipk  in  + nastavite potreben čas pečenja. Počakajte, da pikice med urami in minutami prenehajo z utripanjem; timer se vrne na prikaz trenutnega časa; nato pritisnite na tipko  in nastavite čas zaključka pečenja s pomočjo tipk  in  . Ponovno počakajte, da pikice prenehajo z utripanjem; med razpoložljivimi funkcijami pečenje izberite želeno: pečica predлага prednastavljeno temperaturo, ki jo je mogoče spremeniti s pomočjo tipk  in  .

Ko pikice timerja prenehajo z utripanjem, pečica preide v način preloženega pečenja: avtomatsko se vklopi za nastavljeni čas pečenja in se zaustavi ob nastavljenem času.

Na prikazu je še vedno prikazana izbrana temperatura, trenutni čas in izbrani cikel. Lučka znotraj pečice ugasne.

Sicer je tako temperaturo kot nastavljeno funkcijo mogoče spremeniti tako, da ponovite zgoraj opisani postopek.

Ob zaključku časa pečenja se sproži prekinjajoči zvočni signal, zaslona s temperaturo in funkcijami se ugasneta, zaslon timerja prikaže trenutni čas, simbola



in A pa utripata.

Za izklop zvočnega signala in izhod iz cikla pritisnite na eno izmed tipk  ,



Pečica je pripravljena za sprejem novih ukazov; izberite novo funkcijo pečenja ali jo ugasnite tako, da pritisnete in izpustite tipko  .

OMEJITVE UPORABE POLAVTOMATSKEGA IN AVTOMATSKEGA PEČENJA

Funkcije uvodnega segrevanja (PRH) in odmrzovanja niso združljive s časovno določenim pečenjem, zato:

- če je ena izmed teh funkcij nastavljena, ni mogoče sprožiti ne trajanja ne zaključka pečenja;
- če je pečica programirana za način avtomatskega delovanja, ni mogoče izbrati funkcije uvodnega segrevanja (PRH) ali odmrzovanja.

IKONE NA ZASLONU



Lonček: če je vklopljena, pomeni, da je ena izmed funkcij pečenja aktivirana.

Ikona lončka pa je ugasnjena, ko so aktivirane funkcije luči, PRH (uvodno segrevanje) in odmrzovanje.

Če utripa, je to znak zaključka časovno določenega pečenja. Med fazami avtomatskega delovanja je simbol ugasnjen, ponovno se vklopi v trenutku programirane sprožitve pečice.

A (avtomatsko): če je vklopljena, pomeni, da je bil nastavljen čas pečenja; če utripa, pomeni, da se je nastavljeno pečenje zaključilo.



Zvonec: če je vklopljen, pomeni, da je števec minut aktiviran; če utripa, pomeni zaključek štetja minut.

IZBOR TEMPERATURE PEČENJA



Pri vklopljeni pečici je s pomočjo tipk in mogoče nastaviti temperaturo med najnižjo in najvišjo vrednostjo v presledkih po 5°C, ki so označeni na zaslonu.

Opomba: za vsako funkcijo pečenja je tovarniško nastavljena priporočena

temperatura, ki jo je mogoče poljubno spremenjati z uporabo tipk in .

IZBOR FUNKCIJ PEČENJA



Pri vklopljeni pečici se z uporabo tipk in ustreznii simboli vklopijo in posledično omogočijo izbor želene funkcije pečenja.

FUNKCIJE:



LUČKA PEČICE

Notranjo lučko pečice je mogoče prižgati tako, da pritisnete in izpustite tipko ; za ugasnitev lučke ponovno pritisnite in izpustite tipko .

Izberite funkcijo pečenja, notranja lučka se prižge in ostane prižgana 3 minute po dosegih nastavljene temperature. Med funkcijo pečenja ali odmrzovanja je lučko

mogoče ponovno prižgati s pritiskom na eno izmed tipk , , , .



: lučka ostane prižgana za minuto. Lučko pečice je mogoče prižgati tudi z aktivirano blokado ukazov tako, da pritisnete na eno izmed tipk , , , , .



UVODNO SEGREVANJE

Funkcija omogoči hitrejše segretje pečice pred izborom funkcije pečenja.

Na prikazu temperature se pojavi gibajoči se simbol.

Uvodno segrevanje se zaključi ob dosegih prednastavljenih temperature (ki je ni mogoče spremenjati), takrat se odda zvočni signal, prižge se simbol žarnice in lučka pečice; nato je mogoče izbrati želeni cikel pečenja z uporabo tipk in .



TRADICIONALNO PEČENJE

Tradicionalno pečenje z delovanjem zgodnjega in spodnjega grelnika.



SPODNI GRELNIK

Ta način pečenja je primeren za počasno pečenje ali segrevanje živil.



ŽAR + ROŠTILJ

Primerno je za pečenje na žaru in roštilju.



VENTILIRAN GRILL + ROŠTILJ

Primerno je za lahko pečenje živil na žaru in roštilj.



FUNKCIJA PICE

Posebej primerna za pico in zelenjavne krožnike.



VENTILIRANO PEČENJE

Funkcija omogoča enakomerno in redno pečenje v vseh delih pečice.

Peči je mogoče dvoje različnih živil.



ODMRZOVANJE

Omogoči odmrznitev živil v krajsem času.

Sproži se samo loputa pečice, pečica se ne segreje.

Na zaslonu s temperaturo se prikaže napis **dEF** (Defrost), ki označuje delovanje pečice v načinu odmrzovanja.



PIROLIZNO ČIŠČENJE

Vklopite pečice in izberite funkcijo avtomatskega čiščenja.

Na zaslonu s temperaturo se prikaže napis PIRO, medtem ko se na zaslonu s funkcijami prikaže predlagan prednastavljeni čas 1 ure in 30 minut.

Pikici med števkami (1:30) utripajo za 4 sekunde, to pomeni, da je mogoče nastaviti čas trajanja pirolize oziroma uro zaključka postopka, za nastavitev le-tega sledite zgornjim navodilom za programirano pečenje.

Najdaljši čas, ki ga je mogoče nastaviti, je 3 ure, najmanjši pa 30 minut; za



spremembo časa pritisnite na tipko in , nato izvedite nastavitev s pomočjo tipk



Ko nastavite čas, se poleg časa trajanja prižge črka A, ki nakazuje sprožitev avtomatskega cikla. Vrata se blokirajo in sproži se funkcija blokade ukazov, ki jo nakazuje vklop simbola ključ.

Med pirolizo je mogoče prikazati, ne pa tudi spremenjati, preostali čas in uro zaključka cikla. Funkcija omogoča čiščenje pečice tako, da se temperatura zviša do 465°C. Usedline pepela, ki se pri tem oblikujejo, je mogoče odstraniti z vlažno krpo, ko se pečica ohladi, vendar je še mlačna. Med avtomatskim piroliznim čiščenjem je lučka pečice ugasnjena.

Opozorilo:

Iz notranjosti pečice je pred sprožitvijo funkcije avtomatskega čiščenja potrebno odstraniti vse pripomočke.

Priporočamo uporabo funkcije avtomatskega čiščenja izključno pod nadzorom osebe. Vse večje ostanke živil je iz pečice potrebno odstraniti pred sprožitvijo funkcije avtomatskega čiščenja.

DRUGE FUNKCIJE

NAČIN IZKLOPLJENE PEČICE

Pri izklopljeni pečici sta zaslona s temperaturo in funkcijami ugasnjena, medtem ko zaslon timerja prikazuje trenutni čas.

FUNKCIJA BLOKADE UKAZOV (OTROŠKA ZAŠČITA)

Funkcijo je mogoče aktivirati kadarkoli, da bi otrokom onemogočili uporabo pečice.

Če blokado aktivirate ob ugasnjeni pečici, le-te ni mogoče prižgati: za sprožitev kakršnekoli funkcije pečenja je potrebno odstraniti blokado.



Za aktivacijo blokade ukazov pritisnite in zadržite tipko , dokler se ne prikaže simbol ključa (približno 5 sekund), ki mu sledi napis ON, nato se zaslon vrne na prikaz trenutnega časa.

Opomba: po tem ni mogoče izvesti nikakršnih nastavitev pečenja, razen regulacije minutnega števca.

Če pa blokado aktivirate po katerikoli nastavitevi pečenja (ročni, polavtomatski, avtomatski), je mogoče nastaviti samo minutni števec ali pečico ugasniti tako, da



pritisnete in izpustite tipko . Če pritisnete na katerokoli drugo tipko, vas bo prikaz ključa spomnil, da je zaščita aktivirana.

Ročna ali avtomatska ugasnitev pečice ne sprosti blokade ukazov. Za sprostitev blokade ukazov pritisnite in zadržite tipko , dokler se ne prikaže simbol ključa (približno 5 sekund), ki mu sledi napis OFF; nato se zaslon vrne na prikaz trenutnega časa.



Ko je pečica blokirana, je ni mogoče vklopiti s pritiskom na tipko , mogoč je samo izklop (OFF).

TIPKA ON/OFF



Tipka omogoči v vsakem trenutku in z vsako nastavljenou funkcijo izklop pečice, če je vklopljena.

Vse nastavitev pečenja se izničijo; za nadaljnje pečenje sledite zgornjim navodilom za pečenje.

Če je pečica vklopljena in je nastavljena funkcija za blokado ukazov, pritisnite in izpustite tipko , da se pečica izklopi, funkcija blokade ukazov pa ostane nastavljena. Za sprostitev blokade ukazov pritisnite in zadržite tipko vsaj 5 sekund: na zaslonu se prikaže ključ, ki mu sledi "OFF", nato se ponovno prikaže ura.

SIMBOL " ° "

Predstavlja stopinje Celzija.

Če utripa, pomeni, da se pečica segreva z namenom dosege nastavljene temperature.

Če je lučka neprekinjeno prižgana, pomeni, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo.

PREKLIC NASTAVITEV TRAJANJA IN ZAKLJUČKA PEČENJA

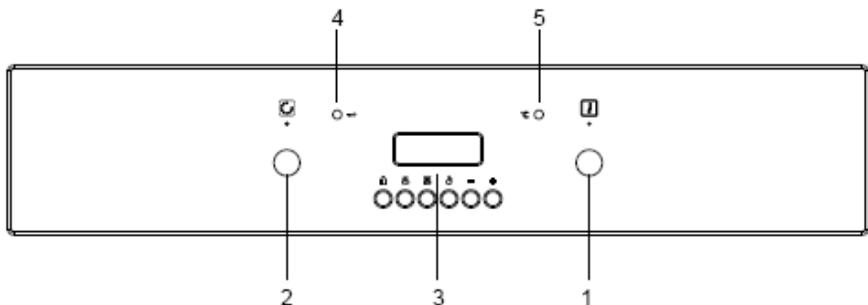
V kateremkoli trenutku je mogoče preklicati nastavitev trajanja in urnik zaključka pečenja tako, da hkrati pritisnete na tipki Lonček in Stop ;

POZOR: pečica je še vedno prižgana v funkciji, ki ste jo izbrali v ročnem načinu (za nedoločen čas).

Čas trajanja in/ali zaključka pečenja je mogoče ponovno nastaviti, oziroma pečico popolnoma izklopliti tako, da pritisnete in izpustite tipko .

BOP7115 AB / AW / AX

BOP7215 AB / AX



1. Termostat
2. Gumb za izbiro načina delovanja
3. Elektronska naprava za programiranje
4. Rdeča luč
5. Rumena luč

Vaša nova pečica je opremljena s sistemom peke z več funkcijami, ki omogoča izbiro najustreznejše metode segrevanja za vrsto hrane, ki jo pripravljate. Želeno funkcijo izberete tako, da obrnete gumb za izbiro načina delovanja v smeri urinega kazalca, tako da kaže ustrezni simbol. Notranjost pečice bo razsvetljena in signalna lučka za vklop ('ON') bo zasvetila.

Simboli funkcij, ki jih ima vaša pečica, so naslednji:

Delovanje pečice



1 Samo luč (BOP7215 / BOP7115)

Luč za razsvetlitev notranjosti pečice zasveti.



2 Polno delovanje žara (BOP7215)

Spodnji grelnik, t.j. grelnik v dnu pečice, deluje samostojno. Pečico je pred uporabo potrebno 15 minut segrevati. Ta funkcija je idealna za "slepo peko" testa za pite. V tem primeru hrano pecite na polici, nameščeni na najnižji položaj.



3 Samo spodnji grelnik (BOP7215)

Spodnji grelnik, t.j. grelnik v dnu pečice, deluje samostojno. Pečica naj pred uporabo deluje približno 15 do 20 minut, da se segreje. Ta funkcija je idealna za "slepo peko" testa za pite. V tem primeru pecite hrano na polici, nameščeni na najnižji položaj.



4 Običajno delovanje grelnikov (BOP7215 / BOP7115)

Zgornji in spodnji grelnik delujeta kot običajni statični grelni sistem pečice. Pred začetkom peke je potrebno pečico segrevati, dokler se signalna lučka za temperaturo ne izklopi. Priporočamo, da hrano pri peki s to funkcijo postavite le na eno polico. Necite hrane na najnižjem ali najvišjem položaju za polico, saj jo lahko osmodite.



5 Spodnji/zgornji (uporovni) grelnik + Spodbujena konvekcija zraka (BOP7215)

Posebej primerna za pico in zelenjavne krožnike.



6 Spodbujena konvekcija zraka (BOP7215)

Ventilator ter grelnik, ki se nahaja za zadnjo (hrbtno) steno pečice omogočata kroženje vročega zraka, zaradi katerega je temperatura po vsej pečici enakomerna. Pred uporabo naj pečica deluje dokler se signalna lučka za temperaturo ne izklopi; takrat je pečica segreta na izbrano temperaturo. Hrano lahko pečete na več policah hkrati ter tako prihranite čas in energijo. Temperaturo pečice v primerjavi z običajnimi gelniki zmanjšajte za približno 10%.



7 Odmrzovanje (BOP7215)

Omogoči odmrznitev živil v krajsem času. Sproži se samo loputa pečice, pečica se ne segreje. Na zaslonu s temperaturo se prikaže napis dEF (Defrost), ki označuje delovanje pečice v načinu odmrzovanja.



8 (BOP7215)



9 (BOP7115)

Polovično spodbujena konvekcija zraka

Ventilator deluje v kombinaciji z infrardečim grelnikom za žar, ki se nahaja na zgornjem delu (v stropu) pečice. Pečico naj pred uporabo deluje 5 do 10 minut, da se segreje. Pri peki mesa lahko s to funkcijo hrustljavo zapečete zunanji del oz. skorjo, medtem ko vroč zrak zagotavlja enakomerno peko. Polovično spodbujena konvekcija zraka je uporabna tudi za peko pod žarom, saj je tako hrano potrebno manjkrat obračati.

Med peko na žaru morajo biti vrata pečice vedno zaprta.

Ne uporabljajte aluminijeve folije za prekrivanje posode oz. pekača, ki ga uporabljate za peko pod žarom – visoka odbojnost folije lahko poškoduje grelnik.

Med uporabo elementa za žar naj bodo vrata vedno zaprta.



10 Način za samodejno čiščenje pečice (BOP7215 / BOP7115)

Obrnite gumb za izbiro načina delovanja na to funkcijo; nastavite jo lahko le s programsko uro, čistilni cikel pa traja eno uro in pol. Pred uporabo funkcije za pirolizo iz notranjosti pečice odstranite vse pripomočke. Med pirolizo je luč za osvetlitev notranjosti pečice izklopljena.



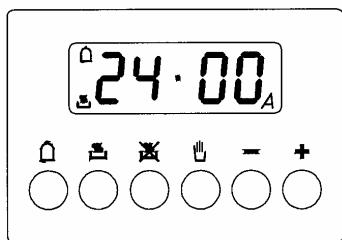
11 Spodnji/zgornji (uporovni) grelnik + ventilator (BOP7115)

Polovično spodbujena konvekcija zraka (ko so vrata pečice zaprta. Termostat je potrebno nastaviti na želeno temperaturo med 50 in 250 °C. Priporočena uporaba: za hrano, ki jo je potrebno speči tako z zunanje kot z notranje strani (pecivo, pečenke).

Koristni nasveti

- Pred začetkom peke preverite, če ste iz pečice odstranili vse pripomočke, ki jih ne potrebujete.
- Pred uporabo naj pečica nekaj časa deluje pri izbrani delovni temperaturi, da se segreje.
- Pekače postavite na sredino pečice; če uporabljate več pekačev, pustite med njimi nekaj prostora, da omogočite kroženje zraka.
- Med delovanjem pečice čim manj odpirajte vrata (npr. da bi preverili potek peke); luč, ki razsvetljuje notranjost pečice, ves čas sveti.
- Pri odpiranju vrat bodite previdni, da se ne dotaknete vročih delov oz. da vas ne opeče para, ki izhaja iz pečice.

Elektronska programska



Elektronska programska enota oz. programator je naprava, ki združuje naslednje funkcije:

- 24-urno uro z osvetljenim prikazovalnikom
- programsko uro (odštevanje nastavljenega časa do 23 ur in 59 minut)
- programiranje samodejnega začetka in zaključka peke
- programiranje polovično samodejne peke (bodisi samo samodejen začetek bodisi samo samodejen zaključek peke)
- prikazovalnik nastavljene oz. izbrane temperature

Opis gumbov



"PROGRAMSKA URA"



"ČAS PEKE"



"ČAS KONCA PEKE"



"ROČNI NAČIN UPRAVLJANJA"



POVEČANJE VREDNOSTI KATEREKOLI NASTAVITVE – PREVERJANJE
NASTAVLJENE TEMPERATURE



ZMANJŠANE VREDNOSTI KATEREKOLI NASTAVITVE – PREVERJANJE
NASTAVLJENE TEMPERATURE

Opis osvetljenih simbolov

"AUTO" (utripajoče) – Programska enota je v samodejnem načinu, vendar ni programirana.

"AUTO" (sveti neprekinjeno) – Programska enota je v samodejnem načinu in je programirana.



Ročni način delovanja poteka



+ A Samodejni načni delovanja poteka



+  Programska ura je nastavljena

OPOMBA: Ko izberete način delovanja, sledi kratko obdobje (približni 3 do 4 sekunde), v katerem še lahko spremenite nastavitev.

Digitalna ura

Na uri so prikazane ure (0-24) ter minute. Ob prvem priklopu pečice na električno omrežje ali po izpadu napajanja z električno energijo bodo na prikazovalniku utripale ničle.

Uro nastavite tako, da hkrati pritisnete tipko  ter tipko  ali tipko , nato pa ISTOČASNO pritiskate na tipki "+" in "-", dokler ne nastavite točnega časa. Ko vnesete trenutni čas, spustite gumbe in ura začne delovati.

Peka v ročnem načinu brez uporabe programske ure

Če želite upravljati pečico v ročnem načinu, t.j. brez dodatne programske enote, je potrebno s pritiskom na tipko  izbrisati utripajoč znak "A" s prikazovalnika.

Če znak "A" sveti neprekinjeno, to pomeni, da je pečica programirana in je ni možno neposredno preklopiti v način za ročno upravljanje. V tem primeru najprej prekličite nastavljen program s pritiskom na tipko ; nato lahko ročno nastavite delovanje pečice.

Programska ura

S programsko uro lahko merite čas med 1 minuto ter 23 urami in 50 minutami.

1) Programiranje samodejnega začetka in konca peke

- S pritiskom na tipko  nastavite trajanje peke.
- S pritiskom na tipko  nastavite čas, ko naj se peka zaključi.
- Z gumbom termostata ter gumbom za izbiro načina delovanja nastavite temperaturo in izberite program oz. način peke.

Ko to storite, bo zasvetil znak "A".

Primer: peka traja 45 minut, zaključi pa naj se ob 14:00.

Pritisnite tipko  in nastavite vrednost 0.45.

Pritisnite  ter nastavite vrednost 14:00.

Ko nastavite ti dve vrednosti se na prikazovalniku izpiše trenuten čas, znak "A" pa zasveti. To pomeni, da je čas peke shranjen v programsko enoto. Ob 13:15 (45 minut pred 14:00) se pečica samodejno vklopi.

Ob 14:00 se pečica samodejno izklopi ter odda zvočni signal, ki traja, dokler ga ne izklopite s pritiskom na tipko .

Znak "A" bo začel utripati.

2) Delno samodejno delovanje

A. Nastavite trajanje peke

B. Nastavite konec peke

A) S pritiskom na tipko  nastavite trajanje peke. Pečica se bo nemudoma vklopila in znak "A" bo zasvetil. Ko nastavljen čas peke poteče, se bo pečica izklopila, hkrati pa bo oddala zvočni signal, ki ga izklopite kot je opisano v prejšnjem razdelku.

Znak "A" začne utripati.

B) S pritiskom na tipko  nastavite čas, ko želite, da se peka konča. Pečica se bo nemudoma vklopila in znak "A" bo zasvetil. Ob nastavljenem času se bo pečica izklopila in oddala zvočni signal, ki ga izklopite kot je opisano v prejšnjem razdelku.

Program peke lahko kadarkoli prekličete (zaustavite) s pritiskom na tipko ; nato lahko pečico upravljate ročno.

Opomba: Funkcije 1), 2) ter 1) + 2) so aktivne le, če pred tem izberete način delovanja.

Programska ura oz. alarm

S tem programom lahko nastavite zgolj alarm (zvočni signal); ta se ogiasi po nastavljenem obdobju, ki lahko traja največ 23 ur in 59 minut.

Programsko uro nastavite tako, da pritisnete in držite tipko  , nato pa s pritiski na tipki "+" in "-" nastavite želeno trajanje, ki se izpiše na prikazovalniku. Po nastaviti se na prikazovalniku pojavit trenuten čas ter simbol .

Odštevanje se začne nemudoma; na prikazovalniku lahko s pritiskom na tipko  kadarkoli preverite preostali čas.

Ko nastavljen čas poteče, znak  preneha svetiti, naprava pa odda zvočni signal, ki traja, dokler ga ne izklopite s pritiskom na tipko .

Nastaviti je možno tudi jakost zvočnega signala (tri ravni: nizka, srednja in visoka); ko se ogiasi, s pritiskom na tipko "-" izberite želeno raven.

OPOMBA: Po koncu peke se zvočni signal oglasi vsako sekundo, oglaša pa se največ 7 minut.

Preklic nastavljenega samodejnega načina delovanja

Samodejni način delovanja lahko kadarkoli prekličete s hkratnim pritiskom na tipki  in  ali na tipko  . Pečico lahko zdaj upravljate ročno.

Čiščenje s pirolizo

Izberite funkcijo samodejnega čiščenja  . Ko je funkcija izbrana, se bo čas delovanja oz. čiščenja samodejno nastavil na 90 minut (če je pečica zelo umazana, lahko ta čas podaljšate do 180 minut).

S pomočjo te funkcije se pečica samodejno očisti tako da se njena notranjost segreje do temperature 475°C. Umazanja tako zgori v pepel, ki ga obrišete z vlažno krpo, ko se pečica ohladi, a je še nekoliko topla.

Če je potreben daljši čas čiščenja, tega podaljšate z naslednjim postopkom:

Izberite samodejno čiščenje, kot je opisano zgoraj.

Pritisnite tipko za ročno delovanje  in na prikazovalniku se izpiše vrednost 1:30.

Iz varnostnih razlogov se vrata pečice pri temperaturah nad 300°C samodejno zaklenejo. Ob tem pečica odda zvočni signal, na sprednji plošči pa zasveti signal za zaklepanje.

Med potekom čiščenja s pirolizo je luč za osvetlitev notranjosti pečice izklopljena.

OPOZORILO

- Pred začetkom čiščenja s pirolizo je potrebno iz pečice odstraniti vse pripomočke.
- Priporočamo, da med potekom čiščenja s pirolizo ves čas nadzorujete pečico.

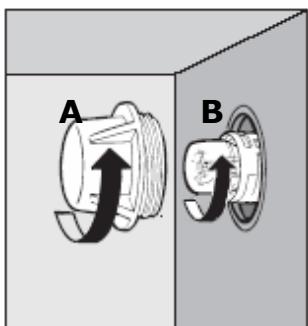
Pred začetkom čiščenja s pirolizo odstranite vse večje kose hrane, ki so ostali v pečici.

Menjava žarnice (Slika 4)

POZOR: pred začetkom tega opravila izklopite aparat iz električnega omrežja.

Ko je potrebno zamenjati žarnico v notranjosti pečice, najprej snemite zaščitni pokrov "A" tako, da ga vrtite v nasprotni smeri urinega kazalca. Ko zamenjate žarnico, ponovno namestite zaščitni pokrov "A".

(Slika 4)



Odstranjevanje vrat pečice (Slika 5)

Da bi olajšali čiščenje ter dostop do notranjosti pečice lahko vrata pečice preprosto odstranite (glej sliko). Za lažje čiščenje lahko pri tečajih odstranite vrata po naslednjem postopku:

Tečaji s premičnimi vijaki

Na tečajih A sta nameščena dva premična vijaka B. Ko privzdignite vijak B se tečaj sprosti iz svojega ohišja. Ko to storite, privzdignite vrata in jih odstranite tako da jih potisnete navzven; pri tem držite vrata s strani v bližini tečajev. Ko želite ponovno namestiti vrata, najprej potisnite tečaje v njihove reže. Preden zaprete vrata, **ponovno zavrtite dva premična vijaka**, s katerima sta pritrjena oba tečaja.

Vrat nikoli ne potopite v vodo.

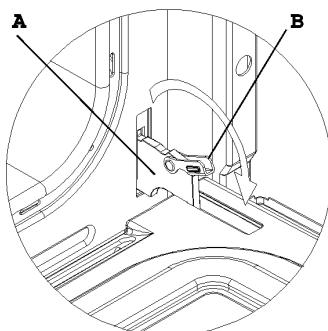
Emajlirane površine notranjosti pečice ter steklo čistite z vlažno krpo ter ustreznim blagim kremnim detergentom; izperite ter pozorno obrišite z mehko krpo.

Če je potrebno lahko odstranite tudi notranje steklo vrat. To storite tako, da odvijete dva zunanja vijaka, s katerima je pritrjeno. Preden steklo ponovno namestite v vrata, se prepričajte, da je povsem suho. Pazite, da med ponovnim nameščanjem stekla vijakov ne privijete premočno.

Pripomočki

Police, pekače ter podstavke pomijte v vroči vodi z blagim detergentom, nato pa jih temeljito osušite; lahko jih pomijete tudi v pomivalnem stroju.

Slika 5



Uporaba vrtljivega ražnja (slika 6)

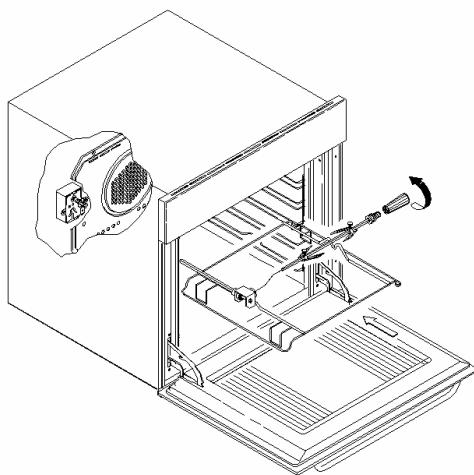
V vaši pečici lahko uporabite tudi vrtljiv raženj, v kombinaciji z grelnikom za žar. Meso je potrebno nabostti na nabodalo ter ga pritrditi z dvema sponama.

Sledite naslednjim navodilom:

- A. Pekač (pladenj) postavite v najnižji položaj.
- B. Eno viličasto spono pritrdite na nabodalo (palico iz nerjavečega jekla); nato na nabodalo nabodite meso ter pritrdite še drugo viličasto spono, da se meso ne more premikati po nabodalu.
- C. Ročaj palice nabodala je izdelan iz izolacijskega materiala. Uporabite ga med vstavljanjem nabodala v pečico in jemanja iz nje; med peko je potrebno ročaj odstraniti.

Za piščanca z maso 1,3 kg pecite približno 85 do 90 minut.

Slika 6



Razpredelnica za peko v pečici				
Vrsta hrane	Temp. °C	Položaj police (*)	Čas peke (minute)	Način delovanja
Testo				
Štručke	180	2	55-65	
Sadni kolač	200	1	30-40	
Skutina torta	180	2	35-40	
Vzajajano testo v modelu	200	1	25-35	
Rahlo testo z jajci	190	2	20-30	
Rahlo testo brez jajc	200	2	15-25	
Biskvitno testo	190	3	15-20	
Lazanja	225	2	40-50	
Meso				
File govedine	225	2-3	50-80	
Goveja pečenka	225	2-3	50-80	
Telečja pečenka	225	2-3	60-80	
Svinjska pečenka	170-180	2	45-60	
Pečeno ovčje meso	225	2	45-55	
Pečena govedina	225	2-3	50-60	
Pečen zajec	200	2	60-90	
Pečen puran	180	2	pribl. 240	
Pečena gos	200	2	150-210	
Pečena raca	200	2	120-180	
Pečen piščanec	200	2	60-90	
Srnino stegno	200	2-3	90-150	
Jelenovo stegno	180	2-3	90-180	
Ribe	180	2-3	10-40	
Zelenjava				
Dušena zelenjava	170-190	2-3	40-50	
Pizza	240	1	15-25	
Peka pod žarom				
Zrezki (kotleti)		4	8-12	
Svinjska klobasa		4	10-13	
Piščanec na žaru		3	25-35	
Piščanec na nabodalu			50-65	
Teletina na nabodalu			50-65	

Opomba:

(*) = začeten položaj pladnja velja za pečico, ki jo upravljate z gumbi

Pred uporabo je potrebno pečico segreti na nastavljenou delovno temperaturo.



Ti dve funkciji uporabljajte za peko občutljive hrane ali hrane, ki je že segreta.



Pri tej funkciji je možna peka iste jedi na drugem položaju police (čas peke je enak).



Installation Instruction

Warning and safety instructions

Before using the oven for the first time, read these operating instructions carefully for full information on the safe installation, use and care of your new appliance.

This unit must be correctly installed in accordance with the manufacturer's instructions by a suitably qualified person.

The manufacturers decline responsibility for damage to persons or items due to poor or incorrect installation of this appliance.

Make sure that the voltage and frequency of the mains supply correspond to the details on the rating plate which can be found on the lower part of the front of the oven.

Warning: this appliance must be earthed.

Our company declines any liability for failures in the earth connection or for earth connection that is not in compliance with the regulations in force.

Maintenance and servicing work must only be carried out after the power supply has been disconnected by switching off at the wall socket or removing the mains fuse.

Due to our policy of continuous innovation, we reserve the right to adjust or modify our product without prior notification.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

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

Where an oven is built-under with a drawer beneath, this must be made non functioning with a 'dummy' front.

On no account should flammable materials be stored in a drawer beneath a built-under oven as there is a risk of fire.

Do not place heavy objects on the open door or sit on it as this could cause damage to the hinging. When cooking with oil or fat, do not leave the oven unattended as there is a risk of fire.

To avoid damage to the interior enamel, do not place the oven pan or baking trays on the bottom of the oven and do not line the base of the oven with aluminium cooking foil.

During cooking, food natural produces steam which is vented away to prevent an excessive build-up within the oven. As this steam can condense to water droplets on the cool outer trim of the oven, it may be necessary during cooking to wipe away any moisture with a soft cloth.

This will also help to prevent soiling and discolouration of the oven exterior by cooking vapours.

Before using for the first time

Switch off the oven at the wall socket or remove the mains fuse before cleaning. Remove any packaging and the oven accessories from the oven. Wipe the oven interior using hot water and a mild detergent. Rinse carefully using a damp cloth. Wash the oven shelves and accessories in a dishwasher or using hot water and a mild detergent, and dry thoroughly.

Technical details

This appliance conforms to the standard 73/23 CEE and 93/68 CEE EMC 89/336 CEE.

Voltage regulations

220-240 V phase + neutral.

Built-in oven dimension:

Length : **440**

Depth : **390**

Height : **340**

Volume : **59 Lt**

Heating elements power:

Lower heating element : **1,3 kW**

Top oven heating element : **0,9 kW**

Grill element : **1,6 kW**

Fan element (internal front part): **2,3 kW**

Power supply : 3,2 - 3,8 kW

Built-in installation

IMPORTANT: The unit must be correctly installed in accordance with the manufacturer's instructions and by qualified person. Maintenance and service must be carried out after the power supply has been disconnected.

ELECTRICAL CONNECTION: Before connecting the appliance to the mains, ensure that:

- The voltage corresponds to the voltage specified on the rating plate at the bottom of the surround.
- The overload cut-off device and the domestic system can withstand the load of the appliance (see rating plate).
- The power supply system is provided with an efficient earth connection and that the socket or omnipolar switch, with minimum contact opening of 3mm, is easily accessible once the appliance has been installed.
- If the plug is not easily accessible, the installation personnel must provide an omnipolar switch with contact opening distance equal to or greater than 3mm.

If further mains cable is needed, it must be with a minimum section of 1,5 mm² - type H05RR-F. Sufficient cable must be left for easy maintenance of the appliance.

Warning: this appliance must be earthed.

Our company declines any liability for failures in the earth connection that is not in compliance with the regulation in force.

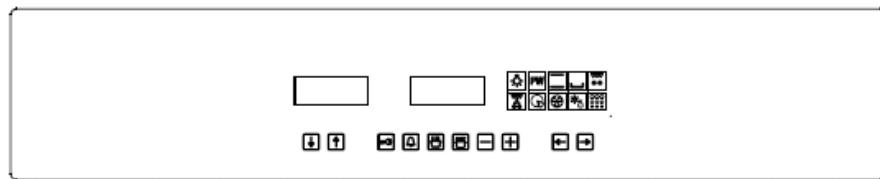
This appliance is designed for building-in to a standard 600mm wide oven housing. The housing, adjacent furniture and all materials used in installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C plus ambient temperature during periods of operation.

In addition, adjacent furniture cabinet doors must be at least 4mm from the appliance at all points.

Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture cabinetry are particularly prone to heat damage and discolouration, any delimitation or discolouration of materials which occurs below 85°C plus ambient temperature or where materials are less than 4mm from the appliance will be the liability of the owner. For building-under a worktop, the installation dimensions are as follows.

Attention: when the qualified person install the oven near other electrical appliances, the power cable mustn't be near or contact with side heat oven.

BOP 7325



FUNCTION BUTTONS

- Decreases temperature
- Increases temperature
- ON/OFF and Controls Lock Function
- Minute minder
- Cooking time
- End time
- Time setting
- Time setting
- Program setting
- Program setting

OPERATION

The timer flashes on the display when switched on for the first time or after a power cut. The oven cannot be operated; follow the "Setting the time" procedure to start it.

SETTING THE TIME

Press buttons and simultaneously and then release them.

Use buttons and to set the exact time.

Note: this operation must be completed in 3 sec. time, while the 2 dots on the timer display keep flashing. Once you have completed the time setting, wait for the 2 dots stop flashing.

SOUND SIGNAL

The oven performs sound signals to show different functions, as for example the end of cooking. There are 3 different sound levels, which can be modified:

When the oven is switched off, press the  key, and with each pressure the oven performs the sound to a different level; the last one performed will be automatically set.

SWITCHING ON THE OVEN



Press and release the  key, then you will hear a sound signal.

The timer display will show **ON**, the bulb symbol  lights on and the internal oven light turns on. Now you can proceed to set a cooking function.

MINUTE MINDER

The minute minder is only a counter of time and it is totally independent from any cooking function. It can be useful, for example, when set to remember to stop a cooking operation. It can be used also when the oven is switched off.

To set the minute minder, switch on the oven by pressing and releasing the  key, then press the  key; the display reset to zero and the 2 dots start flashing for 3 seconds. Now you can set the desired time by using the  and  keys, up to 23h59m.

Once the set time has elapsed, you will hear a sound signal and the  symbol flashes.

To stop the sound and the flashing symbol just press one of the following keys:



MANUAL OPERATION FOR AN INDEFINITE PERIOD OF TIME

Switch on the oven and select an available cooking function using the keys  and  :

The oven will suggest a preset temperature, which can be changed by using the keys  and  . The oven will start working up to the preset temperature and the centigrade degree starts blinking, which means the preheating of the oven. When the requested temperature is reached this symbol stops blinking and the oven beeps.

To switch off the oven, just press and release the  key.

COOKING TIME SEMIAUTOMATIC OPERATION

It is recommended to set the duration of cooking

Switch on the oven by pressing and releasing the  , then press and release the  . On the timer display the symbol **A** appears. Set the desired time of cooking with the keys  and  up to 10h and 00m. Then you will hear a sound signal and the timer will show the current hour: you can select an available cooking function with the keys  and 

On the timer display the symbol  appears.

The oven suggests a preset temperature for each function, which can be changed

with the keys  and  . The oven starts working for the set time; when this time has elapsed the oven automatically stops cooking. You will hear a sound signal, while the temperature display and the cooking function display turn off, the timer display shows the current hour and the symbols  and **A** blink.

To stop the sound and exit to the program, just press one of the following keys



Now the oven is ready to be programmed again; you can select a new cooking function or switch the oven off by pressing and releasing the key  .

END OF COOKING SEMIAUTOMATIC OPERATION

It is recommended to set the end of cooking time

Switch on the oven by pressing and releasing the  , then press and release the .

On the timer display the symbol **A** appears. Set the desired end of cooking time with the keys  and  up to 23h and 59m.

Then you will hear a sound signal and the timer will show the current hour: you can select an available cooking function with the keys  and 

On the timer display the symbol  appears.

The oven suggests a preset temperature for each function, which can be changed

by using the keys  and .

The oven starts cooking and when fixed time has elapsed, it will automatically turn off.

At the end of the fixed cooking time, the oven beeps, the temperature display and the cooking function display turn off, the timer display shows the current hour and

the 2 symbols  and **A** blink.

To stop the oven beep or to cancel the program just push one of the following keys:



The symbol  appears on the function display and then the oven light turns on. Now the oven is ready to be programmed again; you can select a new cooking function or switch the oven off by pressing and releasing the .

AUTOMATIC OPERATION

It is recommended to set the duration and the end of cooking

Switch on the oven by pressing and releasing the  , then press and release the  and set the duration of cooking with the  and  keys.

Then you will hear a sound signal and the timer will show the current hour. Press

the  and set the end of cooking with the  and  key. Another sound signal will be heard and the 2 dots stop blinking: this means the time has been set.

On the display you will see the set time, the temperature and function. The oven light turns off. Now select an available cooking function with the < and > keys. The oven suggests a preset temperature for each function, which can be changed



by using the keys and .

Once the 2 dots have stopped blinking, the oven begins the delayed start mode: it will automatically start for the requested duration and stop at the requested time.

When the oven is cooking, you see the selected temperature, the current hour and the selected function on the corresponding displays. The internal oven light turns off.

However, both the temperature and the function can be changed by repeating the above mentioned instructions.

At the end of the program, the oven beeps, the temperature display and the cooking function display turn off, the timer display shows the current hour and the 2 symbols



and A blink.

To stop the sound signal or to cancel the program just push one of the following keys



The symbol appears on the function display and then the oven light turns on.

Now the oven is ready to be programmed again; you can select a new cooking function or switch the oven off by pressing and releasing the key ON/OFF.

AUTOMATIC AND SEMIAUTOMATIC COOKING RESTRICTIONS

The preheating (PRH) and defrosting functions are not compatible with the above mentioned automatic and semiautomatic operation.

-After setting the preheating or the defrosting function, it is not possible to set either the duration or the end of cooking.

-When programming the oven with the automatic operation, you cannot choose the preheating or the defrosting function.

DISPLAY SYMBOLS



Pot: when it lights up, it shows that a cooking function is on.
The pot does not light up when the oven light, preheating or defrosting function is activated.

When the pot is flashing, it shows the end of a cooking time. During the delayed start phase, the symbol is off and lights up when the oven starts cooking.

A (automatic): when it lights up, it shows that a cooking time has been set; when flashing, it means the end of a cooking program.



Bell: when it lights up, it means that the minute minder is on.
When flashing, it means the end of the minute count.

SELECTING THE COOKING TEMPERATURE

With the oven switched on, the cooking temperature can be selected by using the key

and keys : the temperatures increases between the low and high setting with 5 degrees increases, which are shown on the temperature display.

Note: each cooking function has a preset temperature, which can be changed as described above.

SELECTING THE COOKING FUNCTION

With the oven switched on, the cooking functions can be selected by using the key

and keys: the cooking function icons sequentially light up.

COOKING FUNCTIONS



OVEN LIGHT



The internal oven light turns on by pressing and releasing the key. To turn it off press and release again the same key.

When selecting a cooking function, the oven light turns on, and once the selected temperature is achieved, the light remains on for another 3 minutes.

During a cooking operation or defrosting it is possible to turn on the oven light by pressing one of the following keys. The light remains on for 1 minute.

The light can also be turned on when the Controls Lock function is active by pressing



one of the following keys

PW PREHEATING

This function allows to preheat faster the oven, before choosing a cooking function.

When this function is operating, a moving symbol appears on the temperature display.

The preheating ends when its preset temperature is achieved by the oven; this temperature cannot be changed. At this point, the oven beeps, the light symbol and

the oven light turn on. Now you can choose an available cooking function with the and keys.



— TRADITIONAL COOKING

This provides traditional cooking with heat from the top and bottom elements.



— LOWER ELEMENT MODE

This is for slow cooking or for warming up meals.



GRILL HEATING ELEMENT WITH TURNSPIT

It is suggested for grilling food.



GRILL HEATING ELEMENT WITH FAN AND TURNSPIT

This function is suggested for a gently grilling of food.



PIZZA FUNCTION

This kind of cooking is ideal for pizza and vegetable dishes.



FAN OVEN MODE

This provides even heating with the fan and allows different dishes to be cooked at the same time on different levels.



DEFROST MODE

This function allows to reduce the defrost time for frozen food. The fan runs without any heating of the oven. On the temperature display appears the message **dEF**, which means this function is active.



PIROLITIC CLEANING

Switch on the oven and select the self-cleaning function.

On the temperature display you will see the message "PIRO", while on the function display you see a self-cleaning set time of 1h 30m.

The 2 dots between 1 and 30 blink for a 4 secs. time, which means you can set your favorite self-cleaning time or the ending time of that operation.

To do that, follow the previous instructions concerning the programming of cooking.

The maximum time which can be set is of 3 hours, the minimum is of 30 minutes; to



set the time press the key, then use the + and - keys.

Once the time is set, the symbol **A** enlightens on the time display, which means an automatic operation is on.

The door is locked and the Controls Lock Function is on, as you can see by the key symbol on the display. During the self-cleaning function it is possible to see the remaining time, but you cannot neither change the remaining time nor change the ending time. The oven light remains off during this operation.

This function allows to clean the oven by increasing the temperature up to 465°C.

The ashes which can result at the end of the operation can be removed with a soft cloth, once the oven has cooled down.

Warning:

All the accessories and all the considerable food residuals must be removed from the oven inside before proceeding with the self-cleaning operation.

OTHER FUNCTIONS

OVEN OFF MODE

When the oven is switched off, the temperature and program displays are off and the timer shows the current hour.

“CHILDREN CARE” – CONTROLS LOCK FUNCTION

This function can be activated in any moment to prevent children to play with the oven. In particular, if this function is activated with the oven turned off, it will not be possible to switch the oven on: to operate with the oven it is necessary to remove the lock.

To activate the locking function, hold down the key  until the display shows the symbol of the key (about 5 sec.) followed by **ON**, then the display shows again the current hour.

Note: once you have done this operation, it cannot be set any program or cooking function, except for the setting of the minute minder. If the lock is activated after any program or cooking function, it will only be possible to set the minute minder or switch

off the oven by pressing and releasing the  key.

By pressing any other key, the key symbol on the display will remember you that the locking function is activated.

The automatic or manual switching off of the oven will not disable the locking function.

To disable the locking function hold down the  key until the key symbol on the display (about 5 sec.) followed by **OFF**, then the display shows again the current hour.

When the locking function is activated it is not possible to switch it on with the  key, but only to switch it off.

ON / OFF BUTTON

When the oven is switched on, the  key lets you to switch off the oven whatever function is selected and in any moment. To switch off the oven, just press and release the  key.

When switching off the oven, any cooking function or program is cancelled. To set a new cooking program, follow the corresponding instructions from the beginning.

When the oven is switched on and the locking function is activated, you can switch off the oven just pressing and releasing the  key, but the locking function keeps active.

To disable the lock hold on the  key for about 5 seconds until the key symbol on the display followed by **OFF**, then the display will show the current hour.

“ ° ” SYMBOL

This symbol appears on the temperature display and represents the centigrade degrees. If the symbol is blinking it means the oven is heating up to reach the temperature that has been set.

If the symbol is permanently on it means that the set temperature has been reached.

TIMER RESET

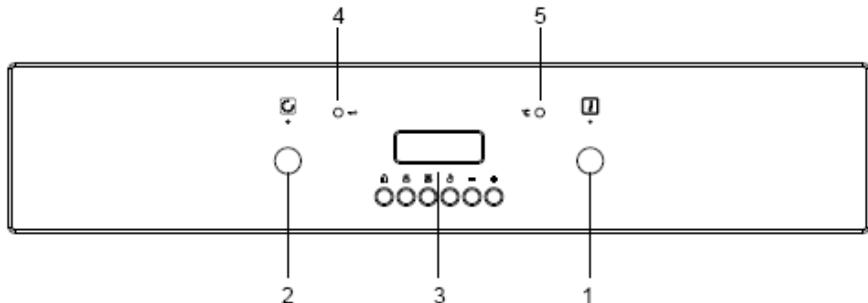
With the oven switched on, it is possible to reset the settings of the timer by pushing together the  and  keys.

Attention: the oven keeps switched on with the set function, and in manual operation. It is possible to set again a cooking program, or also switch off the oven by pressing and releasing the  key.

OVEN OPERATION

BOP7115 AB / AW / AX

BOP7215 AB / AX



1. Thermostat
2. Selector
3. Electronic programmer
4. Red light
5. Yellow light

Your new oven incorporates a multifunction cooking system, enabling you to select the most appropriate heating method for the type of food you are preparing.

The function required is selected by turning the oven function selector knob in a clockwise direction to the appropriate symbol. The oven interior light will illuminate and the 'On' indicator light will glow.

Oven functions



Light only (BOP7215 / BOP7115)

The oven interior light comes on.



Grill with turnspit (BOP7215)

This function operates the centre grill element as well as the turnspit motor. An ideal way to produce a healthy small roast as all the fats are drained whilst cooking. Always make sure that the oven pan is in place to collect the fats and meat juices when cooking.

Grilling must always take place with the oven door closed.



Lower heating element only (BOP7215)

The element under the floor of the oven operates on its own. The oven, should be preheated for 15-20 minutes before use. This function is ideal for 'blind baking' pastry cases for quiches and tarts. In this case, the food should be cooked with the oven shelf on the lowest shelf position.



Traditional cooking (BOP7215 / BOP7115)

The elements in the roof and floor operate to give a conventional static oven heating system. The oven should be preheated before use until the temperature indicator light goes out. It is recommended that food is only placed on one shelf position when cooking with the conventional heating function. Do not use the lowest or highest shelf positions or the food may overcook.



Traditional cooking and forced air convection (BOP7215)

This kind of cooking is ideal for pizza, lasagne, bread and vegetable dishes.



Forced air convection (BOP7215)

The fan and an element behind the rear wall of the oven circulate hot air to give an even temperature throughout the oven. The oven should be pre-heated before use until the temperature indicator light goes out. Food can be cooked on several shelf positions at once, saving both time and energy.

The oven temperature should be reduced by approximately 10% compared to conventional oven heating systems.



Defrosting (BOP7215)

The fan operates but without its element, so the oven is not directly heated. The oven door must remain closed. Frozen food can be quickly defrosted by placing in the oven pan and sliding onto the lowest shelf position. Defrosting time will be reduced by up to one third using this system.



Ventilated grill (BOP7215) / Ventilated grill with turnspit (BOP7115)

The fan operates with the infra-red grill element in the roof of the oven.

The oven should be pre-heated for 5-10 minutes before use. When roasting meats, this function will crisp the outside of the food whilst the circulating hot air ensures even cooking. Semi forced air convection can also be used for grilling, so that food does not need to be turned so often.

Grilling must always take place with the oven door closed.

Do not use aluminium foil to cover the grill pan or heat items wrapped in aluminium foil under the grill – the high reflectivity of the foil can damage the grill element. Keep the oven door closed when using the GRILL.



Oven self-clean mode (BOP7215 / BOP7115)

Turn the selector knob to this function which can only be set via the timer, the cleaning cycle is 1,5 hours. All internal oven accessories must be removed before using the pyrolytic function. During the pyrolytic function the oven light is disabled.



Ventilated traditional cooking (BOP7115)

Semi forced air convection (with the door closed).

Recommended use : for food which needs to be cooked on the outside as an the inside (confectionery, roasted meat).

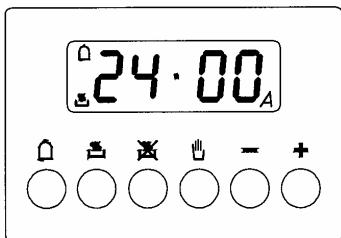
Helpful hints

Before cooking, check that any unused accessories are removed from the oven. Preheat the oven at cooking temperature before use.

Place cooking trays in the centre of the oven and allow gaps when using more than one tray for air to circulate.

Be careful when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

ELECTRONIC PROGRAMMER/ TEMPERATURE DISPLAY



The electronic programmer is a device, which groups together the following functions:

- 24 hours clock with illuminated display
- Timer (up to 23 hours and 59 min.)
- Program for automatic beginning and end of cooking
- Program for semi-automatic cooking (either start or finish only)
- Displaying the required temperature.

When selecting a required temperature, the temperature is displayed in centigrade degrees (°C)

Description of buttons



“ TIMER ”



“ COOKING TIME ”



“ END OF COOKING TIME ”



“ MANUAL POSITION ”



“ ADVANCEMENT OF THE NUMBERS OF ALL
PROGRAMS - CHECK THE INSERTED TEMPERATURE ”



“ TURNING BACK OF THE NUMBERS OF ALL
PROGRAMS - CHECK THE INSERTED TEMPERATURE ”

Description of lighted symbols

« AUTO » - (flashing) - Programmer in automatic position but not programmed.

« AUTO » - (always lighted) - Programmer in automatic position with inserted program.



Manual cooking taking place



+ A Automatic cooking taking place



+ Timer in operation

NOTE: After having selected the operation, a period of time will pass (about 3-4 seconds) before confirmation, during which the data may be modified.

Digital clock (the clock must be set before operating with the programmer)

Clock numbers show hours (0-24) and minutes.

Upon immediate hooking up of the oven or after a blackout, three zeros will flash on the programmer panel.

To set the hour it is necessary to first push and release the button .

Then using the “+” or “-“ button set the correct time of the day. When the actual time is inserted, release the buttons in order to make function the clock.

Manual cooking without using the programmer

To use manually the oven, that is, without the auxiliary programmer, it is necessary to cancel the flashing «A» by pushing the button.

If the «A» message is displayed in permanent mode, indicating that the oven is programmed, it is impossible to set the timer to manual function and therefore the oven cannot be switched on. In this case the program must be firstly cancelled by pressing , then the manual function can be set. You can now select the required cooking function and temperature.

Timer

The timer can be used to measure a time period between 1 minute and 23 hours & 59 minutes.

1) Automatic cooking (start and end)

Set temperature and cooking program required by using the thermostat and the selector knobs.

Set the length of cooking time by pushing the button .

Set the end of cooking time by pushing the button .

After this setting the symbol «A» will light.

An example: cooking lasts 45 minutes and is expected to stop at 14.00. First select the required temperature and cooking function by using the appropriate control knob.

Push  and release the press the + button until you have set 0.45.

Push  and release the press the + button until you have set 14.00.

After having finished the setting, the clock hour will appear on the panel and «A» symbol will light. This means the cooking program has been memorized.

At 13.15 h. (14.00 h. minus 45 minutes) the oven turns on automatically.

At 14.00 h. the oven  turns off automatically, a buzzer goes on until it is stopped by pushing the button .

2) Semi-automatic cooking

A. Set the length of cooking time

B. Set the end of cooking time

A) Set the length of cooking time by pushing the button .

The oven will turn on immediately, the symbol «A» will light.

When the set cooking time has elapsed, the oven will  if, a buzzer will ring until it is stopped as above described. The symbol «A» will fl

B) Set the end of cooking time by pushing the button .

The oven will turn on immediately, the symbol «A» will light.

At the set time, the oven will turn off and a buzzer will ring until it is stopped as above described. The cooking program may be cancelled at any moment by pushing the button , the oven can work manually.

NOTE: 1) and 2) functions or 1)+ 2) functions are active only if a cooking function has been selected.

Timer = buzzer

The timer program consists only of a buzzer, which may be set for a maximum period of 23 hours and 59 min.

To set the timer, push the  button and, at the same time, + or - until you read the desired time on the display.

After the setting, the clock hour and the  symbol will appear.

The countdown will start immediately and may be seen at any moment on the display by simply pressing the  button.

At the end of the set time, the  symbol will turn off and the buzzer will ring until it is stopped by pressing the  button.

It is possible to change the sound (3 levels: low - medium - high): when it sounds, push “-” button.

NOTE: At end of cooking time, the sound beeps every second for a maximum of 7 minutes. To cancel the beeps press and release the  button.

Cancelling an automatic cooking program

An automatic cooking program can be cancelled whenever by pushing the  button. Now the oven can work manually.

It is advisable not to leave food in the oven for long periods of time before automatic cooking proceeds. Always ensure commercially prepared food is well within its use by date and that home prepared food is fresh and of good quality.

When cooking is complete, do not leave food to stand in oven, but remove and cool it quickly if the food is not to be consumed immediately.

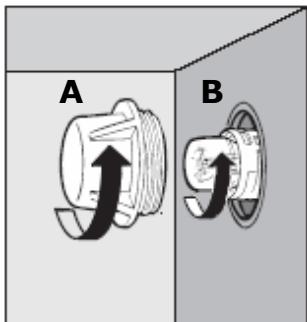
(DO NOT PUT HOT FOOD IN THE REFRIGERATOR OR FREEZER).

Replacing the oven light (pic. 1)

Warning: disconnect the appliance from the power supply.

If the oven light needs to be replaced, the protective cover "A" must be removed by turning it anticlockwise. After the light has been replaced, refit the protective cover "A".

Pic. 1



Removing the oven door (Pic.2)

To aid cleaning and make access to the oven interior easier, both oven doors can be simply removed (see diagram). To make the cleaning operation easier, the door can be removed from the hinges as follows:

The hinges A are provided with two movable bolts B.

When bolt B is raised, the hinge is released from its housing. Having done this, the door must be lifted upwards and removed, sliding it towards the outside; grip the sides of the door near the hinges when performing these operations.

To refit the door, firstly slide the hinges into their slots.

Before closing the door, **remember to rotate the two movable bolts B** used to hook the two hinges.

Do not soak the door in water.

Clean the enamelled interior surface and the glass using a damp cloth and a proprietary mild cream cleaner, rinse, then dry carefully using a soft cloth.

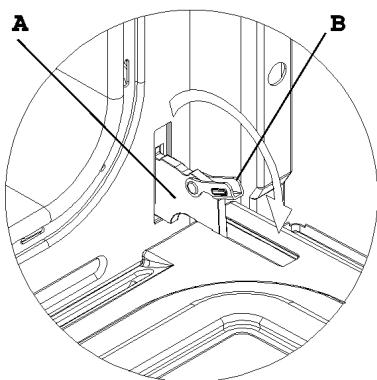
If necessary, the inner door glass can be removed by unscrewing the two lateral fixing screws. Make sure that the glass is dried thoroughly before re-fitting.

Take care not to over tighten the fixing screws when re-fitting.

Oven accessories

The oven shelves, oven pans and trivets should be washed in hot water with a mild detergent then dried carefully, or they can be washed in a dishwasher.

Pic. 2



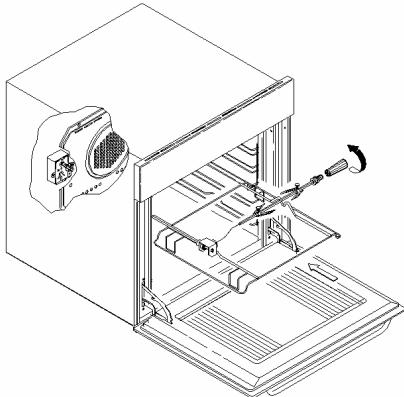
How to use the turnspit (Pic. 3)

In same ovens it is possible to use the turningspit and the grill together.
Meat has to be inserted onto the skewers and blocked by the two clamps.

Proceed now as follows:

- A. Place oven tray on the lowest position of the oven.
- B. Place one of the forks support along the stainless steel rod and secure. Insert the meat onto the skewer and then put the other fork support on, securing it firmly into the meat.
- C. The spit handle made of isolating material must be used for extracting the stainless steel rod from the oven and must be taken off when cooking.
For example the chicken weighing about 1,3Kg will take approximately 85-90minutes to cook.

Pic. 3



Oven cooking chart

Food	Temp.°C	Shelf position (*)	Cooking time (min)	Cooking function
Cake				
Bun	180	2	55-65	
Fruit Cake	200	1	30-40	
Buttermilk curd cake	180	2	35-40	
Mould leaven cake	200	1	25-35	
Choux pastry	190	2	20-30	
Puff or flaky pastry	200	2	15-25	
Biscuits	190	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
Meat				
Fillet beef	225	2-3	50-80	
Roast beef	225	2-3	50-80	
Roast veal	225	2-3	60-80	
Roast pork	170-180	2	45-60	
Roast lamp	225	2	54-55	
Roast beef	225	2-3	50-60	
Roast hare	200	2	60-90	
Roast turkey	180	2	240	
Roast goose	200	2	150-210	
Roast duck	200	2	120-180	
Roast chicken	200	2	60-90	
Thigh roe deer	200	2-3	90-150	
Thigh stag	180	2-3	90-180	
Fish	180	2-3	10-40	
Stewing vegetable	170-190	2-3	40-50	
Pizza	240	1	15-25	
Grill cooking				
Chop		4	8-12	
Pork sausage		4	10-13	
Grill chicken		3	25-35	
Spit chicken			50-65	
Spit roast veal			50-65	

Note: (*) The shelf position number is referred starting from the oven bottom.
The oven should be preheated before use.

- This function is recommended for cooking delicate food and/or preheated dishes.
- This function allows to cook 2 different types of food in the same time, without mixing their flavours.

Installationsanweisungen

Sicherheitsanweisungen und Hinweise

Die in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Anweisungen vor der ersten Benutzung des Backofens genau lesen, um über alle Informationen zu verfügen, die für eine sichere Installation, eine korrekte Benutzung und die Pflege Ihres Geräts notwendig sind.

Dieses Gerät muss von Fachpersonal nach den Herstelleranweisungen installiert werden.

Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch eine unkorrekte oder ungenügende Installation des Geräts verursacht werden. Sicher stellen, dass Spannung und Frequenz der elektrischen Versorgung mit den Daten übereinstimmen, die auf dem Kennschild am vorderen Rand des Backofens angegeben sind.

Wichtiger Hinweis: dieses Gerät muss geerdet werden.

Unsere Firma übernimmt keinerlei Haftung im Falle eines Defekts in der Verbindung zur Erde oder im Falle einer Erdung, die den gültigen Vorschriften nicht entspricht.

Vor Reparatur- oder Wartungsarbeiten die elektrische Versorgung durch Betätigung des Schalters oder der Hauptschalttafel abschalten. Da es im Sinne unserer Betriebspolitik ist, unsere Produkte ständig zu verbessern, behalten wir uns das Recht vor, dieselben ohne vorherige Benachrichtigung zu regulieren oder zu ändern. Während des Betriebs des Backofens werden die Außenfläche und das Glas sehr heiß; um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden, nicht zulassen, dass sich Kinder dem Backofen nähern. Dieses Gerät darf von Kleinkindern und Unverantwortlichen ohne Beaufsichtigung nicht benutzt werden. Kleinkinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

Alte Leute oder Behinderte müssen kontrolliert werden, wenn sie den Backofen benutzen. Falls unter dem Backofen eine Schublade vorgesehen ist, so darf diese nicht funktionieren und muss eine vorgetäuschte Front haben.

Auf keinen Fall darf entzündbares Material in der Schublade unter dem Einbauofen aufbewahrt werden, da es Feuer fangen könnte. Keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Tür legen und sich nicht auf die Tür setzen, da die Scharniere beschädigt werden könnten. Den Backofen beim Kochen mit Öl oder Fett nicht unbewacht lassen, da Brandgefahr besteht. Um eine Beschädigung der emaillierten Innenfläche zu vermeiden, keine Pfannen oder Kochtöpfe auf den Boden des Backofens legen und die Ofenbasis nicht mit Alufolie zudecken.

Beim Kochen erzeugen Lebensmittel auf natürliche Weise Dampf, der herausgelassen wird, um Ablagerungen im Ofen zu vermeiden. Dieser Dampf kann sich in Wassertropfen verflüssigen, die sich auf den kalten Außenteilen des Ofens ablagern, daher könnte es notwendig sein, diese Feuchtigkeit mit einem weichen Tuch zu entfernen, damit die Außenfläche des Ofens nicht entfärbt oder zu schmutzig wird.

Bevor der Backofen zum ersten Mal benutzt wird

Das Gerät vor der Reinigung ausschalten, indem der Schalter an der Mauer betätigt oder die Hauptversorgung abgeschaltet wird. Alle Verpackungs- und Zubehörteile aus dem Ofen nehmen. Die Innenfläche des Backofens mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel reinigen. Sorgfältig mit einem feuchten Tuch nachwischen. Die Backbleche und die Zubehörteile im Geschirrspüler oder mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel waschen, dann sorgfältig trocknen.

Technische Daten

Dieses Gerät ist mit den EWG-Richtlinien 72/23, 93/68 EMC und 89/336 konform.

Vorschriftsmäßige Spannung

≈ 220-240 V Phase + Nullleiter.

Abmessungen des Einbaubackofens :

Länge : **440**

Tiefe : **390**

Höhe : **340**

Volumen : **59 Liter**

Leistung der Heizelemente :

Unteres Heizelement : **1,3 kW**

Oberes Heizelement : **0,9 kW**

Grillelement : **1,6 kW**

Lüfterradelement (innen, vorne) : **2,3 Kw**

Leistungsaufnahme des Backofens : **3,2 – 3,8 kW**

Einbau des Backofens im Möbel

WICHTIG : das Gerät muss korrekt nach den Anweisungen der Herstellerfirma und von Fachpersonal installiert werden. Vor Reparatur- oder Wartungsarbeiten muss das Gerät von der elektrischen Versorgung abgetrennt werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS : Vor dem Anschluss des Geräts an der elektrischen Versorgung ist sicher zu stellen, dass :

- die Spannung jener entspricht, die auf dem Kennschild am Rand des Backofens angegeben ist;
- die Überlast- und Schutzvorrichtung und das Versorgungsnetz des Haushalts der Belastungsspannung des Geräts standhalten (siehe Kennschild);
- die Versorgungsanlage mit einer effizienten Erdung und allpoliger Steckdose oder Schalter mit mindestens 3 mm Abstand zwischen den Kontakten versehen ist, die auch nach der Installation leicht zugänglich sein muss;
- falls die Steckdose nicht leicht zugänglich ist, muss die Installation mit einem allpoligen Schalter mit Abstand zwischen den Kontakten von oder über 3 mm erfolgen.

Falls ein längeres Versorgungskabel notwendig ist, muss dieses ein Kabel Typ H05RR-F mit einem Mindestquerschnitt von 1,5 mm sein. Das Kabel eine für eine leichte Wartung des Geräts ausreichende Länge hat.

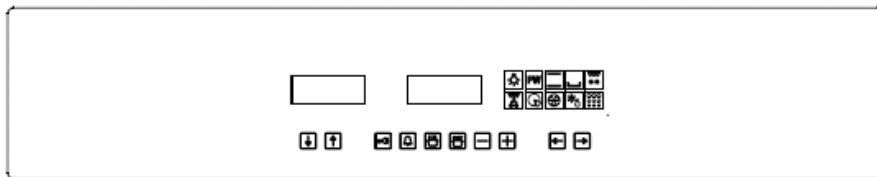
Wichtiger Hinweis: dieses Gerät muss geerdet werden.

Es ist Pflicht, das Gerät korrekt an der Erde anzuschließen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung im Fall von Defekten durch eine Erdung, die mit den gültigen Vorschriften nicht übereinstimmt.

Dieses Gerät wurde für den Einbau in ein Standardmöbel für Backöfen mit 600 mm Breite entwickelt. Das Einbaumöbel, die Möbel daneben und alle zur Installation benutzten Werkstoffe müssen während der Benutzung des Backofen einer Temperatur von mindestens 85 °C plus Raumtemperatur standhalten. Die Türen benachbarter Schränke müssen einen Mindestabstand von 4 mm von jedem Punkt des Geräts haben. Bestimmte Küchenschränke aus Vinyl oder Laminat sind besonders wärmeempfindlich und können beschädigt werden oder verbleichen. Ein Schaden und/oder Verbleichen der Materialien, bei einer Temperatur unter 85°C entstehend oder falls sich diese weniger als 4 mm vom Gerät entfernt befinden, ist nur dem Eigentümer zuzuschreiben. Für Einbaubacköfen, die unter einer Arbeitsplatte installiert werden, sind die Installationsvorschriften wie folgt.

Achtung : wenn das Fachpersonal das Gerät in der Nähe anderer Elektrogeräte installiert, darf das Versorgungskabel nicht in der Nähe oder in Kontakt mit der Seitenwand des Backofens verlegt werden.

BOP 7325



TASTEN FUNKTIONEN

- Temperatursenkung
- Temperaturerhöhung
- ON/OFF (EIN/AUS) und BLOCKIERUNG DER BEDIENFUNKTIONEN
- Minutenzähler
- Kochdauer
- Ende des Kochvorgangs
- Zeit verringern
- Zeit erhöhen
- Wahl des Kochprogramms
- Wahl des Kochprogramms

BEDIENUNGSANLEITUNG

Wenn der Herd zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall blinkt die Anzeige des Timers.

Der Herd ist noch nicht aktiviert: zu diesem Zweck muss zunächst die "Einstellung der Uhr" vorgenommen werden.

EINSTELLUNG DER UHR

Gleichzeitig die Tasten und drücken und loslassen und mit den Tasten und die genaue Uhrzeit einstellen. .

Bitte beachten: Die Einstellung muss innerhalb von 3 Sekunden vorgenommen werden, während auf der Anzeige blinkende Punkte zu sehen sind;
Nach dem Einstellen warten bis die beiden Leuchtpunkte aufhören zu blinken.

AKUSTISCHE SIGNALE

Verschiedene Funktionen des Herdes werden durch akustische Signale angezeigt, z.B. das Ende des Kochvorgangs.

Die Lautstärke der Signale kann verändert werden: beim Drücken der entsprechenden Taste  bei ausgeschaltetem Herd (OFF), gibt der Herd die 3 möglichen Einstellniveaus wieder.

Es wird automatisch das zuletzt wiedergegebene Niveau eingestellt.

HERD EINSCHALTEN

Die Taste  drücken und wieder loslassen; ein akustisches Signal (Piep) ertönt.

Auf der Anzeige des Timers erscheint der Hinweis ON, das Symbol der  leuchtet auf und das Innenlicht des Herdes schaltet sich ein.

Nun kann eine Kochfunktion eingestellt werden.

MINUTENZÄHLER

Der Minutenzähler dient lediglich als Zeituhr und ist von den Kochfunktionen völlig unabhängig. Er kann sehr nützlich beim Einstellen eines Signals für das Ende des Kochvorgangs sein. Kann auch bei ausgeschaltetem Herd benutzt werden.

Zur Einstellung des Minutenzählers, den Herd mit  einschalten, dann die  drücken: die Anzeige springt auf Null und die Punkte beginnen zu blinken; mit den

Tasten  und  innerhalb von 3 Sekunden die gewünschte Zeit bis zu einer maximalen Dauer von 23 Stunden und 59 Minuten einstellen; nach Ablauf der

eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das  Symbol blinkt. Um das akustische Signal und das Blinken des Symbols abzustellen, genügt es,

die , , , ,  zu drücken.

MANUELLER BETRIEB OHNE ZEITEINSTELLUNG

Den Herd einschalten; mit den Tasten  und  eine der möglichen Kochfunktionen auswählen: für jede Kochart schlägt der Herd eine voreingestellte Richttemperatur vor, die mit den Tasten  und  verändert werden kann.

Der Herd beginnt, sich auf die eingestellte Temperatur aufzuheizen und das Celsiusgradsymbol ° blinkt, um den Heizbetrieb anzuzeigen.

Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird, ertönt ein akustisches Signal und das Gradsignal hört auf zu blinken.

Zum Ausschalten des Herds, die Taste  drücken und wieder loslassen. Die Temperatur- und Funktionsanzeigen erlöschen und es erscheint der Hinweis OFF; außerdem ertönt ein akustisches Signal (Piepton).

HALBAUTOMATISCHER BETRIEB MIT EINGESTELLTER KOCHDAUER

Zum Einstellen der Kochzeit

Den Herd einschalten, indem die Taste  gedrückt und wieder losgelassen wird; dann die  drücken und wieder loslassen. Auf dem Timer-Display leuchtet das Symbol **A** auf. Die gewünschte Kochzeit mit den Tasten  und  bis zu einer maximalen Dauer von 10 Stunden und 00 Minuten einstellen. Wenn nach dem akustischen Signal auf dem Timer wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird, kann mit den Tasten  und  eine Kochfunktion ausgewählt werden. Für jede Kochfunktion schlägt der Herd eine voreingestellte Richttemperatur vor, die mit den Tasten  und  verändert werden kann. Der Herd beginnt den Kochvorgang mit der eingestellten Zeit, nach deren Ablauf er automatisch abschaltet. Nach Beendigung des zeitgesteuerten Kochvorgangs wird ein intermittierendes akustisches Signal ausgelöst, während die Temperatur- und Funktionsanzeigen erloschen und das Timer-Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt.

 Die beiden Symbole  und **A** blinken. Zum Abschalten des akustischen Signals und zum Verlassen des Kochzyklus eine der folgenden Tasten drücken: , , , ,  . Der Herd ist für eine neue Bedienfunktion bereit; wählen Sie eine neue Kochfunktion aus oder schalten Sie den Herd aus, indem Sie die Taste  drücken und wieder loslassen.

HALBAUTOMATISCHER BETRIEB MIT EINGESTELLTEM ENDE DES KOCHVORGANGS

Zum Einstellen der Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs

Den Herd durch Drücken und Wiederloslassen der Taste  einschalten, dann die Taste  drücken und wieder loslassen. Auf dem Timer-Display leuchtet das Symbol **A** auf. Mit den Tasten  und  die Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs einstellen, das innerhalb der nächsten 23 Stunden und 59 Minuten liegen muss.

Wenn nach dem akustischen Signal auf dem Timer wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird,

kann mit den Tasten  und  eine der verfügbaren Kochfunktionen auswählen.

Auf dem Timer-Display leuchtet das Symbol  auf. Der Herd schlägt eine voreingestellte Temperatur vor, die mit den Tasten  und  verändert werden kann.

Der Herd beginnt mit dem Kochvorgang und setzt ihn bis zur eingestellten Uhrzeit fort; dann schaltet er automatisch ab.

Nach Beendigung des zeitgesteuerten Kochvorgangs wird ein intermittierendes akustisches Signal ausgelöst, während die Temperatur- und Funktionsanzeigen erlöschen und das Timer-Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt. Die beiden Symbole



und **A** blinken.

Zum Abschalten des akustischen Signals und zum Verlassen des Kochzyklus eine

der folgenden Tasten drücken:



Auf dem Funktionsdisplay leuchtet das Symbol auf schaltet sich das Licht im Ofen ein.

Der Herd ist für eine neue Bedienfunktion bereit; wählen Sie eine neue Kochfunktion aus oder schalten Sie den Herd aus, indem Sie die Taste drücken und wieder loslassen.

AUTOMATIKBETRIEB

Zum Einstellen der Kochdauer und der Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs.

Den Herd durch Drücken und Wiederloslassen der Taste einschalten; dann die Taste drücken und mit den Tasten und die gewünschte Kochdauer einstellen.

Es ertönt erneut ein akustisches Signal und die Punkte hören auf zu blinken, um die Übernahme der eingestellten Uhrzeit bestätigen.

Auf dem Display wird weiterhin die ausgewählte Temperatur, die aktuelle Uhrzeit und die ausgewählte Kochfunktion angezeigt.

Das Licht im Ofen schaltet sich aus.

Mit den Tasten und eine Kochfunktion auswählen. Der Herd schlägt eine voreingestellte Temperatur vor, die mit den Tasten auf und ab verändert werden kann

Nachdem die Punkte des Timers aufgehört haben zu blinken, geht der Herd in die verzögerte Kochmodalität über. Sowohl die Temperatur als auch die eingestellte Funktion können durch Wiederholung des oben beschriebenen Vorgangs verändert werden. Der Herd wird später automatisch für die eingestellte Dauer aktiviert und wird zur angegebenen Uhrzeit ausgeschaltet.

Nach Ende des Kochvorgangs zur eingestellten Zeit wird ein intermittierendes akustisches Signal ausgelöst, während die Temperatur- und Funktionsanzeigen erlöschen, das Timer-Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt und die beiden Symbole



und **A** blinken. Zum Abschalten des akustischen Signals und zum Verlassen

des Kochzyklus eine der folgenden Tasten drücken:



Der Herd ist für eine neue Bedienfunktion bereit; wählen Sie eine neue Kochfunktion aus oder schalten Sie den Herd aus, indem Sie die Taste drücken und wieder loslassen.

EINSCHRÄNKUNGEN FÜR DIE ANWENDUNG DER AUTOMATISCHEN UND HALBAUTOMATISCHEN KOCHFUNKTIONEN

Die Vorheiz- (PHR) und Abtaufunktionen sind nicht mit den Funktionen des zeitgesteuerten Kochvorgangs kompatibel, daher gilt:

- Wenn eine dieser beiden Funktionen aktiviert ist, kann weder die Dauer noch das Ende der Kochzeit eingestellt werden.
- Wenn der Herd mit dem automatischen Kochmodus programmiert wurde, können die Vorheiz- (PHR) und Abtaufunktion nicht aktiviert werden.

SYMBOLE AUF DEM DISPLAY



Topf: wenn dieses Symbol aufleuchtet, ist eine Kochfunktion aktiviert. Das Topfsymbol leuchtet hingegen nicht, wenn die Funktionen Licht, PHR (Vorheizen) und Abtau aktiv sind..

Wenn es blinkt, zeigt es das Ende eines zeitgesteuerten Kochvorgangs an. Während des automatischen Betriebs bleibt das Symbol ausgeschaltet und leuchtet erst auf, wenn das Herdprogramm gestartet wird.

A (Automatik): wenn dieses Symbol aufleuchtet, zeigt es an, dass eine Kochzeit eingestellt wurde; wenn es blinkt, zeigt es das Ende eines eingestellten Kochvorgangs an.



Glocke: wenn die Glocke aufleuchtet, zeigt sie an, dass der Minutenzähler aktiviert wurde; wenn sie blinkt, zeigt sie das Ende der eingestellten Minutenzeit an.

AUSWAHL DER KOCHTEMPERATUR

Während der Herd eingeschaltet ist, kann mit den Tasten und die Temperatur in 5°-Schritten auf einen auf dem Display angezeigten Wert zwischen Mindest- und Höchsttemperatur eingestellt werden..

Bitte beachten: für jede Kochfunktion ist eine Richttemperatur vorprogrammiert, die nach Belieben mit den Tasten und verändert werden kann.

AUSWAHL DER KOCHFUNKTIONEN

Während der Herd eingeschaltet ist und die Tasten und aktiviert werden, schalten sich die entsprechenden Symbole nacheinander ein, um die Auswahl der gewünschten Kochfunktion zu ermöglichen.

Funktionen:



HERDLICHT

Das innere Licht des Herdes wird durch Drücken und Wiederloslassen der Taste eingeschaltet; zum Ausschalten erneut die Taste ON/OFF drücken und dann wieder loslassen.

Beim Auswählen einer Kochfunktion schaltet sich das innere Herdlicht ein und brennt bis 3 Minuten nach Erreichen der eingestellten Temperatur.

Während einer Kochfunktion oder beim Abtauen kann das Herdlicht durch Drücken einer der folgenden Tasten wieder eingeschaltet werden:



: das Licht bleibt eine Minute lang eingeschaltet.

Das Herdlicht kann auch eingeschaltet werden, wenn die Blockierung der Bedienfunktionen aktiv ist, indem eine der folgenden Tasten gedrückt wird: .

PW

VORHEIZFUNKTION

Mit dieser Funktion kann der Herd vor Auswahl der Kochfunktion vorgeheizt werden.

Auf der Temperaturanzeige bewegt sich ein Symbol.

Der Vorheizprozess endet mit dem Erreichen der vorprogrammierten (unveränderlichen) Temperatur; daraufhin ertönt ein akustisches Signal und werden das Symbol der Glühbirne und das Herdlicht eingeschaltet; jetzt kann mit den

Tasten und der gewünschte Kochzyklus ausgewählt werden.



HERKÖMMLICHES GAREN

Herkömmliches Garen der Speisen mit Unter- und Oberhitze.



UNTERHITZE

Geeignet für langsam zu garende Speisen oder das Aufwärmen von Fertiggerichten.



GRILL MIT BRATSPIEß

Dient zum Grillen von Speisen.



HEISSLUFTGRILL MIT BRATSPIEß

Dient zum sanfteren Grillen von Speisen.



PIZZA FUNKTION

Besonders geeignet für Gemüsegerichte und das Backen von Pizzas.



HEISSLUFTGAREN

Durch diese Funktion wird ein gleichmäßiges Garergebnis erzielt. Es können zwei verschiedene Speisen unter Berücksichtigung der erforderlichen Garzeiten gegart werden.



AUFTAUEN

Das Gebläse setzt sich in Betrieb, die Heizelemente (Unter- und Oberhitze) bleiben jedoch ausgeschaltet. Dank dieser Funktion können Speisen schneller als auf herkömmliche Weise aufgetaut werden. Auf dem Display mit Temperaturanzeige erscheint die Anzeige " dEF "



PYROLYTISCHE REINIGUNG

Nach Einschalten des Backofens, die Funktion Selbstanreinigung wählen.

Auf dem Temperaturdisplay erscheint die Schrift PYRO, während das Funktionsdisplay eine vorgegebene Pyrolysezeit von 1 Stunde und 30 Minuten vorschlägt.

Die zwei Punkte zwischen den Zahlen (1:30) blinken für 4 Sekunden und zeigen damit an, dass die Dauer der Pyrolyse oder das Ende der Laufzeit eingestellt werden kann, hierfür die vorausgegangenen Anweisungen für die programmierten Garzeiten befolgen.

Die einstellbare Höchstzeit beträgt 3 Stunden, die Mindestzeit 30 Minuten; um sie zu ändern, die Taste drücken, anschliessend die Tasten und betätigen. Sobald die Zeit eingestellt ist, erscheint der Buchstabe A neben der Zeitspanne, er zeigt die Aktivierung eines automatischen Vorgangs an.

Die Tür wird blockiert und die Funktion Steuerungssperre aktiviert, als Hinweis erscheint auf dem Display das Symbol des Schlüssels.

Während der Pyrolyse kann die Restzeit bis zum Ende des Zyklus gezeigt aber nicht geändert werden. Diese Funktion ermöglicht die Reinigung des Backofens, in dem die Temperatur bis 465°C ansteigt. Die dadurch entstehende Asche kann mit einem feuchten Tuch entfernt werden, sobald der Backofen abgekühlt, aber noch lauwarm ist. Während der pyrolytischen Selbstanreinigung bleibt die Backofenleuchte ausgeschalten.

Hinweis:

Bevor die Funktion der Selbsterneigung gestartet wird, muss sämtliches Zubehör aus dem Backofen entfernt werden.

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, diese selbsterneigende Funktion nur in Gegenwart einer Person vorzunehmen.

Vor dem Start der Selbsterneigung müssen alle grösseren Speisereste aus dem Backofen entfernt werden.

WEITERE FUNKTIONEN

MODUS ABGESCHALTETER HERD

Bei abgeschaltetem Herd sind die Temperatur- und Funktionsanzeige nicht aktiv, während das Timer-Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt.

FUNKTION ZUR BLOCKIERUNG (KINDERSICHERUNG)

Diese Funktion kann jederzeit aktiviert werden, um die Manipulation des Herdes durch Kinder zu verhindern.

Bei abgestelltem Herd verhindert diese Funktion insbesondere, dass er eingeschaltet wird; bevor irgendeine Kochfunktion aktiviert werden kann muss daher erst die Blockierung entsichert werden.

Zum Einschalten der Blockierung für die Bedienfunktionen die Taste  gedrückt halten, bis das Schlüsselsymbol angezeigt wird (etwa 5 Sekunden) und dann ON drücken; danach zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an.

Bitte beachten: bei eingeschalteter Blockierung kann keine Kochfunktion aktiviert, sondern nur der Minutenzähler eingestellt werden.

Wenn die Blockierung hingegen nach der Einstellung einer beliebigen Kochfunktion (manueller Betrieb, Halbautomatik, Automatik) aktiviert wird, kann nur der Minutenzähler verstellt oder der Herd durch Drücken und Wiederloslassen der

Taste  ausgeschaltet werden. Beim Drücken jeder beliebigen anderen Taste hingegen erinnert die Anzeige des Schlüsselsymbols daran, dass die Kindersicherung aktiv ist.

Durch das manuelle oder automatische Abschalten des Herds wird die Blockierung der Bedienfunktionen nicht aufgehoben. Zum Aufheben der Blockierung der

Bedienfunktionen die Taste  gedrückt halten, bis das Schlüsselsymbol angezeigt wird (etwa 5 Sekunden) und dann OFF drücken; danach zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an.

Wenn der Herd blockiert ist, kann er nicht durch Drücken der Taste  eingeschaltet, sondern nur ausgeschaltet werden (OFF).

TASTE ON/OFF

Mit der Taste  kann jederzeit und egal welche Funktion eingestellt ist, der Herd ausgeschaltet werden. Alle Kocheinstellungen werden in diesem Fall annuliert. Für den nächsten Kochvorgang die entsprechenden Anweisungen von Anfang an befolgen. Wenn der Herd eingeschaltet ist und die Bedienfunktionen blockiert sind, wird der Herd durch Drücken und Wiederloslassen der Taste ON/OFF ausgeschaltet, ohne dass jedoch die Blockierung deaktiviert wird.

Zum Deaktivieren der Blockierung die Taste ON/OFF mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten: das Display zeigt daraufhin erst das Schlüsselsymbol und dann "OFF" an, danach erscheint wieder die Uhrzeit.

SYMBOL " ° "

Zeigt die Gradzahl an.

Wenn das Symbol blinkt, wird der Herd gerade auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.

Wenn es kontinuierlich angezeigt wird, bedeutet dies, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

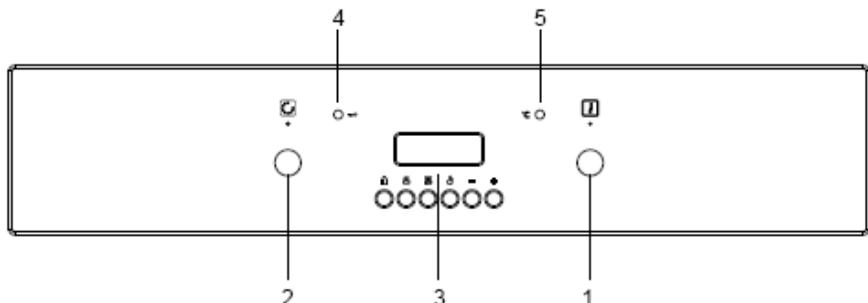
ANNULLIERUNG DER EINSTELLUNGEN VON KOCHDAUER UND ENDE DES KOCHVORGANGS.

Die Einstellungen für die Kochdauer und die Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs können jederzeit durch gleichzeitiges Drücken der Tasten  und  annuliert werden.

ACHTUNG: Der Herd bleibt jedoch eingeschaltet, und zwar mit der ausgewählten Funktion im manuellen Modus (ohne Zeiteinstellung).

Die Kochdauer und/oder die Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs können daraufhin neu eingestellt oder der Herd durch Drücken und Wiederloslassen der Taste  ganz abgeschaltet werden.

BOP7115 AB / AW / AX
BOP7215 AB / AX



- 1 - Thermostat
- 2 - Wähl schalter
- 3 - Elektronischer Programmierer
- 4 - Roter Leuchtmelder
- 5 - Gelber Leuchtmelder

Ihr neuer Backofen ist mit einem Multifunktionskochsystem ausgestattet, mit dem Sie die Kochmethode auswählen können, die am Besten für Ihr Gericht geeignet ist. Die gewünschte Funktion wird ausgewählt, indem der Drehknopf des Betriebswähl schalters im Uhrzeigersinn auf das entsprechende Symbol gedreht wird. Die Ofenbeleuchtung und der Betriebsleuchtmelder « ON » schalten ein.

Die verschiedenen Funktionen Ihres Backofens und die jeweiligen Symbole sind :

Funktionen des Backofens



1 Nur Beleuchtung (BOP7215 / BOP7115)

Die Glühbirne im Ofen schaltet ein.



2 Grill mit Bratspieß (BOP7215)

Das Element, das sich unter der Ofenbasis befindet, funktioniert unabhängig.

Vor dem Gebrauch muss der Backofen 15 Minuten lang vorgewärmt werden.

Diese Funktion ist ideal für das Backen von Mürbeteig für nicht süße Torten und Kuchen. In diesem Fall muss das Backblech ganz unten im Ofen angeordnet werden.



3 Nur unteres Heizelement (BOP7215)

Das Element, das sich unter der Backofenbasis befindet, funktioniert auf unabhängige Weise. Der Backofen muss vor Gebrauch 15-20 Minuten vorgewärmt werden. Diese Funktion ist ideal für das Backen von Mürbeteig für nicht süße Torten und Kuchen. In diesem Fall muss das Backblech ganz unten im Ofen angeordnet werden.



4 Traditionelles Kochen (BOP7215 / BOP7115)

Das obere und das untere Element schalten ein für ein statisches, traditionelles Kochen. Vor Gebrauch muss der Ofen vorgewärmt werden, bis der

Temperaturleuchtmelder erlischt. Mit dieser Funktion darf nur ein Blech zum Kochen der Lebensmittel verwendet werden. Das Blech nicht ganz unten oder ganz oben anordnen, da die Speisen zu stark gekocht werden könnten.



5 Zwangsbelüftung und Traditionelles Kochen (BOP7215)

Bei dieser Betriebsart sind der Unterhitzeheizkörper und die Heißluft in Betrieb. Sie ist besonders geeignet für das Backen von Pizza, Feuchte oder schwere Kuchen auf 2 Ebenen, Obstkuchen mit Hefe- und Mürbeteig und Käsesoufflee gelingen am besten.



6 Zwangsbelüftung (BOP7215)

Das Lüfterrad und das Element, das sich hinter der Rückwand des Backofens befindet, lassen die Warmluft umlaufen, um in jedem Teil des Backofens eine gleichmäßige Temperatur zu geben. Vor Gebrauch muss der Backofen immer vorgewärmt werden, bis der Temperaturleuchtmelder erlischt.

Man kann verschiedene Speisen auf mehreren Stufen gleichzeitig kochen und auf diese Weise Zeit und Energie sparen. Die Backofentemperatur ist im Vergleich zur traditionellen Erwärmung des Backofens um ca. 10% reduziert.



7 Auftauen (BOP7215)

Die Backofenbeleuchtung und die grüne Kontrollleuchte schalten sich wie bei allen anderen Funktionen ein. Nur das Gebläse setzt sich in Betrieb, da der Thermostat nicht in Betrieb ist, wird keine Wärme erzeugt.

Die Backofentür muss geschlossen sein. Mit dieser Funktion werden Lebensmittel mit nur einem 1/3 des normalerweise üblichen Zeitaufwandes aufgetaut.



8 (BOP7215)



9 (BOP7115) Teilzwangsbelüftung

Das Lüfterrad funktioniert in Kombination mit dem Infrarotgrillelement im oberen Teil des Backofens.

Vor dem Gebrauch muss der Backofen 5-10 Minuten lang vorgewärmt werden.

Beim Rösten von Speisen wird mit dieser Funktion die Außenseite des Kochguts knusprig, während die im Backofen umlaufende Warmluft die Speisen fertig kocht.

Die Teilzwangsbelüftung kann zum Grillen verwendet werden; in diesem Fall müssen die Speisen nicht so häufig umgedreht werden.

Der Grill darf nur mit geschlossener Ofentür funktionieren.

Keine Alufolie verwenden, um den Rost oder das Kochgut unter dem Grill zudecken – das Grillelement könnte durch die reflektierende Alufolie beschädigt werden. Die Ofentür während des Gebrauchs des Grills geschlossen halten.



10 Selbstreinigerfunktion des Backofens (BOP7215 / BOP7115)

Den Drehknopf auf diese Funktion stellen; die Einstellung ist nur mit dem Timer möglich; die Selbstreinigung dauert ca. 1,5 Stunden. Vor Gebrauch dieser pyrolytischen Funktion müssen alle Zubehörteile aus dem Backofen genommen werden. Während der pyrolytischen Funktion ist die Ofenbeleuchtung ausgeschaltet.

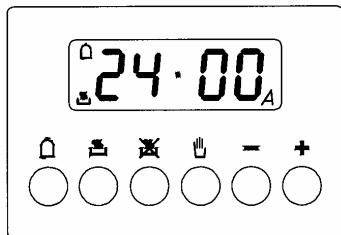


11 Unteres/oberes Heizelement + Belüftung (BOP7115)

Teilzwangsbelüftung (mit geschlossener Tür). Der Thermostat muss auf die gewünschte Temperatur zwischen 50°C und 250°C eingestellt werden.

Diese Kochart wird für Speisen empfohlen, die innen und außen gekocht sein müssen (Feingebäck, Braten).

Elektronische Schaltuhr mit Temperaturanzeige



Die Schaltuhr hat folgende Funktionen:

- Uhr mit 24-Stunden-Leuchtdisplay
- Zeitmesser (maximal 23 Stunden und 59 Minuten)
- Programmierung von Anfang und Ende des Brat-/Backvorgangs
- halbautomatische Programmierung
(nur Anfang oder nur Ende des Brat /Backvorgangs).
- Anzeige der gewünschten Temperatur.

Beschreibung der Knöpfe



“ TIMER ” MIT AKUSTISCHEM SIGNAL



“ BRAT-/BACKZEIT (DAUER) ”



“ BRAT-/BACKZEIT (ENDE) ”



“ MANUELLER BETRIEB ”



“ ZAHLEN AUF DEM DISPLAY STEIGEND ”



“ ZAHLEN AUF DEM DISPLAY ABNEHMEND ”

Bedeutung der beleuchteten Zeichen

« A » - (blinkend) - Schaltuhr in automatischer Position, aber nicht programmiert.
« A » - (ständige Beleuchtung) - Schaltuhr in automatischer Position, programmiert.



Laufende, manueller Brat-/Backvorgang.



+ A Programmierter Zeitmesser.



+  Wenn dieses Zeichen gemeinsam mit «AUTO» blinkt, liegt ein Programmierungsfehler vor.

Wenn nur die Ziffern der Uhr und keines der Zeichen leuchten, bedeutet dies manuelle Bedienung.

ANMERKUNG: nach der Auswahl der Funktion verläuft vor der Bestätigung eine gewisse Zeit (ca. 3-4 Sekunden), in der die Daten geändert werden können.

Digitaluhr

Zeigt die Stunden (0 - 24) und Minuten an.

Gleich nach Anschluß des Backofens (auch nach einer Stromunterbrechung) erscheinen auf der Bedienungsbilde DREI blinkende Ziffern.

Um die genaue Uhrzeit einzugeben, muß man gleichzeitig auf die Zeichen  +  drücken und GLEICHZEITIG auf einen der Schalter (+) oder (-), bis man die genaue Uhrzeit eingestellt hat. Einige Sekunden, nachdem man auf (+) oder (-) gedrückt hat, beginnen die Zahlen auf dem Display schnell durchzulaufen.

Manueller Betrieb (Ohne Schaltuhr)

Um den Backofen ganz ohne Hilfe der Schaltuhr zu benützen, muß man die blinkende Anzeige "AUTO" löschen, indem man auf den Schalter  drückt.

Wenn "AUTO" (nicht blinkend) anzeigt, daß der Backofen schon programmiert ist, muß man das Programm durch Drücken des Schalters  löschen und das Display wieder auf Null einstellen.

Automatischer Brat-/Backvorgang (Anfang und Ende)

- 1) Die Dauer des Brat-/Backvorgangs mit dem entsprechenden Schalter programmieren.
- 2) Das Ende des Brat-/Backvorgangs mit dem entsprechenden Schalter programmieren.
- 3) An Thermostat und Wahlschalter die gewünschte Temperatur und Funktion einstellen. Nach diesen Schritten erscheint auf dem Display die Leuchtanzeige "AUTO", was bedeutet, daß der Backofen programmiert worden ist.

Praktisches Beispiel:

Die Backzeit soll 45 Minuten dauern und um 14.00 Uhr enden.

- Man drückt auf  und stellt auf dem Display 0.45 ein.

- Man drückt auf  und stellt auf dem Display 14.00 ein.

Danach sind auf dem Display wieder die tatsächliche Uhrzeit und die Anzeige "AUTO" zu sehen, was bedeutet, daß die Programmierung verstanden und gespeichert worden ist.

Um 13.15 (14.00 Uhr minus 45 Minuten) schaltet sich der Backofen automatisch ein und während des Backvorgangs sind die Zeichen  und "AUTO" zu sehen.

Um 14.00 Uhr schaltet sich der Ofen automatisch aus und zeigt dies durch ein akustisches Signal an, das man durch Bedienung der Taste  ausschalten kann.

Halbautomatisches Braten oder Backen

A. Programmierung der Brat-/Backzeit

B. Programmierung des Brat-/Backendes

A) Die gewünschte Brat-/Backzeit mit dem Schalter  einstellen.

Der Backofen schaltet sich sofort ein, während auf dem Display die Zeichen "AUTO" und  erscheinen.

Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus und beginnt das akustische Signal, das man wie oben erklärt unterbrechen kann.

B) Das gewünschte Brat-/Backende mit Schalter  einstellen.

Der Backofen schaltet sich sofort ein, während auf dem Display die Zeichen "AUTO" und  erscheinen.

Bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit schaltet sich der Backofen aus und beginnt das akustische Signal, das man wie oben erklärt unterbrechen kann.

Man kann jederzeit am Display überprüfen, in welcher Phase der programmierte Brat- oder Backvorgang ist oder die Programmierung mit Hilfe der Taste  löschen und das Display auf Null einstellen.

Wenn man dann auf  Taste drückt, bereitet man den Backofen auf manuelle Bedienung vor.

Elektronisches Signal

Der Zeitmesser kann auf eine Maximaldauer von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden und gibt nach Ablauf der entsprechenden Zeit ein akustisches Signal ab.

Um den Timer einzustellen, bedient man Schalter  und gleichzeitig die Tasten

(+) oder (-), bis auf dem Display die gewünschte Zeit erscheint. Nachdem man den Timer so eingestellt hat, erscheinen auf dem Display die Uhrzeit und das Zeichen 

Der Countdown beginnt ab sofort und kann jederzeit mit Hilfe des Schalters 

kontrolliert werden - die noch fehlende Minutenzahl erscheint auf dem Display.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Zeichen  aus und beginnt gleichzeitig das akustische Signal, das nur durch Bedienen des  Schalters unterbrochen werden kann.

ACHTUNG! Bei Unterbrechung der Stromzufuhr werden alle Funktionen, auch die Uhrzeit, gelöscht. Sobald die Stromzufuhr wiederhergestellt ist, erscheinen auf dem Display drei blinkende Nullen und man kann das Gerät wieder neu programmieren.

Auswechseln der Glühbirne des Backofens (Abb. 1)

ACHTUNG : das Gerät von der elektrischen Versorgung abtrennen.

Zum Auswechseln der Glühbirne muss der Schutzdeckel « A » entfernt werden, indem er gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird. Den Schutzdeckel « A » (Abb. 6) nach dem Auswechseln der Glühbirne wieder anbringen.

Demontage der Ofentür (Abb. 2)

Um die Reinigung zu erleichtern und für einen besseren Zugang zum Innenteil des Ofens können beide Backofentüren sehr einfach demontiert werden (siehe Zeichnung). Um die Reinigung des Backofens zu erleichtern, kann die Ofentür durch Betätigung der Scharniere entfernt werden, wie folgt :

Scharniere mit beweglichen Hebeln

Die Scharniere A sind mit zwei beweglichen Hebeln B ausgestattet. Das Scharnier geht aus seinem Sitz heraus, wenn der Hebel B gehoben wird. Die Ofentür kann dann nach oben gehoben und nach außen herausgezogen werden; die Tür dazu an den Seiten in der Nähe der Scharniere anfassen. Um die Tür wieder einzubauen, zuerst die Scharniere in ihre Sitze einführen. Bevor die Tür geschlossen wird, die beiden beweglichen Hebel B herunterlassen, die zum Einhängen der Scharniere verwendet wurden.

Abb. 1

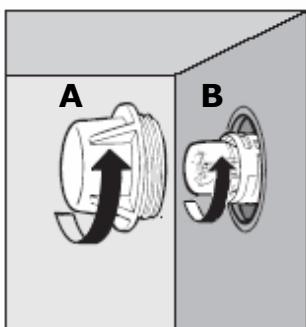
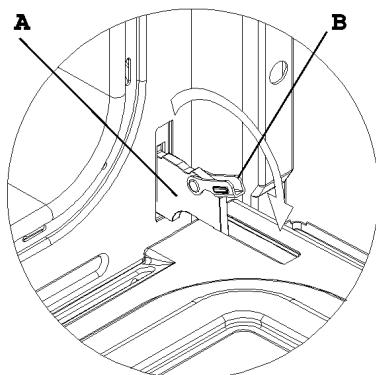


Abb. 2



Die Tür nicht in Wasser tauchen.

Die emailierte Innenfläche und das Glas mit einem feuchten Tuch und neutralem Reinigungsmittel reinigen, nachspülen, dann mit einem weichen Tuch sorgfältig trocknen.

Falls nötig, kann das Glas demontiert werden, indem die beiden seitlichen Befestigungsschrauben abgeschraubt werden. Vor dem erneuten Einbau des Glases sicher stellen, dass dieses ganz trocken ist. Die Befestigungsschrauben bei der Montage nicht zu fest anziehen.

Zubehörteile des Backofens

Die Ofenbleche, die Fettpfanne und die Bratspießhaltung müssen in warmem Wasser mit einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt und sorgfältig getrocknet werden, sie können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.

Verwendung des Bratspießes (Abb. 3)

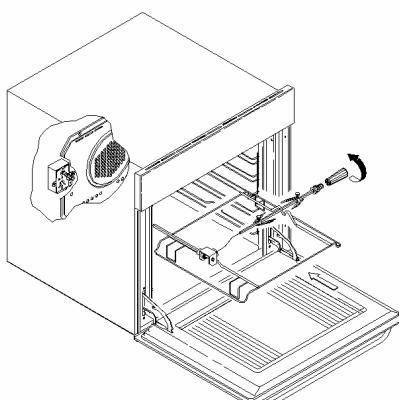
In demselben Ofen kann der Bratspieß in Kombination mit dem Grill verwendet werden. Das Fleisch muss auf den Spieß gesteckt und mit den Gabeln blockiert werden.

Dann wie folgt vorgehen :

- A. Die Fettpfanne unten in den Ofen stecken.
- B. Eine der Gabeln auf die Edelstahlstange stecken und befestigen. Das Fleisch auf den Spieß stecken, dann die andere Gabel einstecken, so dass das Fleisch festsitzt.
- C. Der Griff des Bratspießes aus isolierendem Material muss benutzt werden, um die Edelstahlstange aus dem Ofen zu nehmen, und muss während des Kochens entfernt werden.

Ein Huhn, das ca. 1,3 kg wiegt, muss zum Beispiel ca. 85-90 Minuten gekocht werden.

Abb. 3



Kochtabelle

Gericht	Temp. °C	Stufe des Backblechs (*)	Kochzeit (min)	Ofen-Funktion
Kuchen				
Kringel	180	2	55-65	
Obstkuchen	200	1	30-40	
Kuchen mit Milch und Butter	180	2	35-40	
Kuchen aus Hefeteig	200	1	25-35	
Bignè	190	2	20-30	
Blätterteig	200	2	15-25	
Kekse	190	3	15-20	
Lasagne-Nudeln	225	2	40-50	
Fleisch				
Rindsfilet	225	2-3	50-80	
Roastbeef	225	2-3	50-80	
Kalbsbraten	225	2-3	60-80	
Schweinebraten	170-180	2	45-60	
Lambraten	225	2	54-55	
Rindsbraten	225	2-3	50-60	
Gebratener Hase	200	2	60-90	
Gebratener Truthahn	180	2	240	
Gebratene Gans	200	2	150-210	
Gebratene Ente	200	2	120-180	
Gebratenes Huhn	200	2	60-90	
Rehschenkel	200	2-3	90-150	
Hirschschenkel	180	2-3	90-180	
Fisch	180	2-3	10-40	
Geschmortes Gemüse	170-190	2-3	40-50	
Pizza	240	1	15-25	
Grillen				
Kotelett		4	8-12	
Schweinswurst		4	10-13	
Gegrilltes Huhn		3	25-35	
Huhn vom Bratspieß			50-65	
Kalbsbraten vom Bratspieß			50-65	

Bitte bemerken: (*)die anfängliche Stufe des Backblechs entspricht der Ofentaste. Der Backofen muss vor Gebrauch vorgewärmt werden.

— Diese Funktionen müssten für empfindliche Speisen und/oder vorgewärmte Speisen benutzt werden.

— Dasselbe Gericht kann auf verschiedenen Stufen gekocht werden (die Kochzeit bleibt dieselbe).



Instructions pour l'installation

Instructions pour la sécurité et avertissements

Avant d'utiliser le four pour la première fois, lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel pour pouvoir disposer de toutes les informations nécessaires pour effectuer une installation sûre, utiliser correctement et prendre soin de votre appareil.

Cet appareil doit être installé correctement par une personne qualifiée selon les instructions du constructeur. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux biens causés par une installation incorrecte ou insuffisante de l'appareil. Vérifier que la tension et la fréquence de l'alimentation électrique correspondent aux données indiquées sur la plaquette d'identification appliquée sur le bord frontal du four.

Avertissement: cet appareil doit être branché à la terre.

Notre Maison décline toute responsabilité en cas de fonctionnement incorrect du branchement à la terre ou en cas de branchement à la terre non conforme aux normes en vigueur.

Avant d'effectuer n'importe quelle réparation ou opération de maintenance, débrancher l'alimentation électrique à partir de l'interrupteur ou sur le tableau principal. Vu que la politique de notre Maison vise à l'amélioration continue de ses produits, nous nous réservons le droit de les mettre au point ou de les modifier sans aucun préavis.

Pendant le fonctionnement du four, la surface externe et la vitre deviennent très chaudes; pour éviter toute brûlure ou blessure, ne pas laisser que les enfants s'approchent du four.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Si un tiroir est prévu en-dessous du four, celui-ci ne doit pas être fonctionnel et doit avoir une fausse paroi frontale.

Il ne faut jamais conserver de matériaux inflammables dans le tiroir sous le four à encastrement, car ils pourraient prendre feu. Ne pas placer d'objets lourds sur la porte ouverte ou s'asseoir sur celle-ci, car les charnières pourraient s'abîmer.

Pendant la cuisson avec de l'huile ou des graisses, ne pas laisser le four sans surveillance parce qu'on court le risque d'incendie.

Pour éviter tout dommage à la surface interne émaillée, ne pas déposer de récipients ou de plats de cuisson sur le fond du four et ne pas couvrir la base du four avec du papier d'aluminium.

Pendant la cuisson, les aliments naturels produisent de la vapeur qui est évacuée pour éviter un dépôt excessif à l'intérieur du four. Cette vapeur peut se condenser en gouttes d'eau qui se déposent sur les garnitures externes froides du four et il faut parfois essuyer cette humidité avec un chiffon doux pour éviter que la surface externe du four se décolore ou se salisse de façon excessive.

Avant d'utiliser le four pour la première fois

Débrancher l'appareil à partir de l'interrupteur mural ou sur l'alimentation principale avant d'effectuer le nettoyage. Ôter tous les emballages et les accessoires du four. Nettoyer la surface interne du four avec de l'eau chaude et un détergent neutre. Rincer soigneusement avec un chiffon humide. Laver les glissières latérales du four et les accessoires dans un lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude et un détergent neutre, ensuite sécher avec soin.

Données techniques

Cet appareil est conforme aux directives 72/23 CEE et 93/68 CEE EMC 89/336 CEE.

Normes sur la tension

≈ 220-240V phase + neutre.

Dimensions du four à enca斯特rement :

Longueur :	440
Profondeur :	390
Hauteur :	340
Volume :	59 Litres

Puissance des éléments chauffants

Élément chauffant inférieur :	1,3 kW
Élément chauffant supérieur :	0,9 kW
Élément gril :	1,6 kW
Élément ventilateur (partie frontale intérieure) :	2,3 kW

Énergie absorbée par le four : 3,2 – 3,8 kW

Installation du four dans le meuble

IMPORTANT : L'unité doit être installée correctement selon les instructions de Maison constructrice et par du personnel qualifié. Avant d'effectuer n'importe quelle réparation ou opération de maintenance, il faut débrancher l'appareil de l'installation électrique.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE : Avant de brancher l'appareil à l'installation électrique, vérifier que :

- La tension correspond à celle indiquée sur la plaquette d'identification appliquée sur le bord du four.
- Le dispositif de coupe-circuit et le réseau d'alimentation domestique puissent supporter la tension de charge de l'appareil (voir plaquette d'identification).
- Le système d'alimentation soit muni d'un branchement à la terre efficace et que la prise ou l'interrupteur omnipolaire, avec distance entre les contacts de minimum 3 mm, se trouve dans un endroit facilement accessible après l'installation de l'appareil.
- Si la prise n'est pas facilement accessible, l'installation doit être munie d'un interrupteur omnipolaire avec une distance entre les contacts égale ou supérieure à 3 mm.

Si un cordon d'alimentation plus long est nécessaire, il devra avoir une section de minimum 1,5 mm du type H05RR-F. Le cordon soit suffisamment long pour permettre d'effectuer aisément les opérations de maintenance de l'appareil.

Avertissement : Cet appareil doit être branché à la terre.

Il est obligatoire de brancher correctement cet appareil à la terre.

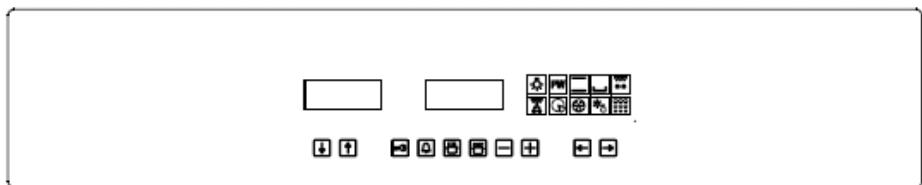
Notre Maison décline toute responsabilité en cas de fonctionnement incorrect des branchements à la terre non conforme aux normes en vigueur.

Cet appareil a été réalisé pour être encastré dans un meuble pour four standard de 600 mm de largeur.

La niche de l'encastrement, les meubles voisins et tous les matériaux utilisés pour l'installation doivent être en mesure de supporter, pendant l'utilisation du four, une température minimum de 85°C plus la température ambiante. De plus, les portes des armoires voisines doivent se trouver à une distance de minimum 4 mm en tout point de l'appareil. Certaines armoires de cuisine en vinyle ou laminées sont particulièrement sensibles.

A la chaleur et peuvent s'abîmer ou se décolorer. N'importe quelle détérioration ou décoloration des matériaux qui se produit à une température inférieure à 85°C plus la température ambiante ou si les meubles se trouvent à une distance inférieure à 4 mm de l'appareil, sera imputable au propriétaire. Pour les fours à encastrement installés sous une table de travail, les dimensions d'installation sont les suivantes.

Attention : si le personnel qualifié installe l'appareil à proximité d'autres appareil électriques, le cordon d'alimentation ne doit pas passer tout près ou être en contact avec la paroi latérale du four.

**TOUCHES****FONCTIONS**

Diminution de la température



Augmentation de la température



ON/OFF et BLOCAGE DES COMMANDES



Compte-minutes



Durée de cuisson



Fin de cuisson



Diminution de l'heure



Augmentation de l'heure



Choix du programme de cuisson



Choix du programme de cuisson

FONCTIONNEMENT

Lors du premier branchement du four sur le réseau électrique, ou après une coupure de courant, l'écran du timer se met à clignoter. Le four n'est pas encore activé: pour ceci, procéder d'abord au "réglage de l'horloge".

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Appuyer simultanément et relâcher les touches et , puis régler l'heure exacte avec les touches et .

Note: l'opération doit être effectuée sous les 3 secondes lorsque les points sur l'écran commencent à clignoter; à la fin du réglage, attendre que les deux points lumineux cessent de clignoter.

SONNERIE

Le four émet des signaux acoustiques pour signaler les différentes fonctions, comme par exemple la fin de la cuisson.

Le niveau sonore peut être modifié: à four éteint (OFF) et en appuyant sur la touche

 , le four reproduit les 3 niveaux disponibles.

Le dernier niveau sélectionné sera celui qui sera reproduit.

ALLUMAGE DU FOUR

Appuyer et relâcher la touche  ; un signal acoustique est émis (bip).

La mention ON s'affiche sur l'écran du timer, le symbole  s'allume ainsi que l'éclairage intérieur du four.

On peut procéder au réglage d'une fonction de cuisson.

COMPTE-MINUTES

Le compte-minutes est seulement un compteur de temps qui est tout à fait indépendant des fonctions de cuisson; il peut se révéler très utile pour programmer un avis de fin de cuisson. Il peut aussi être utilisé à four éteint.

Pour programmer le compte-minutes, allumer le four avec  , appuyer sur la

 : l'écran se remet à zéro et les points commencent à clignoter; régler sous les 3 secondes suivantes le temps voulu, avec les touches - et +, pour une durée maximale de 23 heures et 59 minutes, après laquelle, un signal acoustique

sera émis et le symbole de la  se mettra à clignoter. Pour faire cesser le signal acoustique et le clignotement des symboles, il suffit d'appuyer sur une des touches



FONCTIONNEMENT MANUEL À TEMPS INDÉFINI

Allumer le four; sélectionner une des fonctions de cuisson disponibles avec les

touches  et  : pour chaque type de cuisson, le four propose une température prédefinie indicative, qui peut être modifiée avec les flèches  et 

Le four se chauffera à la température programmée et le symbole de degré centigrade ° clignotera pour signaler le fonctionnement.

L'atteinte de la température est signalée par un signal acoustique et le symbole de degré cesse alors de clignoter.

Pour éteindre le four, appuyer et relâcher la touche .

Les écrans de la température et des fonctions s'éteignent, et OFF s'affiche sur l'écran; en outre, un signal acoustique est émis (bip).

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE LA DURÉE DE CUISSON

Pour régler le temps de cuisson

Allumer le four en appuyant puis en relâchant la touche  ; appuyer et relâcher la touche  Le symbole **A** s'allume sur l'écran du timer. Régler le temps de cuisson désiré avec les touches  et 

Pour chaque fonction de cuisson, le four propose une température prédefinie, que l'on peut modifier avec les flèches  et .

Le four commence la cuisson pour la durée réglée, puis s'éteint automatiquement; À la fin de la cuisson à temps, un signal acoustique intermittent est émis, tandis que les écrans de la température et des fonctions s'éteignent, l'écran du timer affiche l'heure courante et les deux symboles casserole et **A** se mettent à clignoter.

Pour éteindre le signal acoustique et quitter le cycle, appuyer sur une des touches suivantes      .

Le symbole de l'"ampoule" s'allume sur l'écran des fonctions, puis l'éclairage du four s'allume également.

Le four est prêt à recevoir de nouvelles commandes; sélectionner une nouvelle fonction de cuisson, ou éteindre en appuyant puis en relâchant la touche ON/OFF.

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE FIN DE CUISSON

Pour régler l'heure de fin de cuisson

Allumer le four en appuyant puis en relâchant la touche  , appuyer et relâcher la touche  . Le symbole **A** s'allume sur l'écran du timer. Régler l'heure de fin de cuisson avec les touches  et 

Après le signal acoustique et le retour sur le timer de l'affichage de l'heure courante, sélectionner une fonction de cuisson avec les touches < et >. Le symbole de la "casserole" s'allume sur l'écran du timer. Le four propose une température prédefinie, qui peut être modifiée avec les flèches  et .

Le four commence la cuisson jusqu'à l'heure programmée, puis s'éteint automatiquement.

À la fin de la cuisson à temps, un signal acoustique intermittent est émis, tandis que les écrans de la température et des fonctions s'éteignent, l'écran du timer affiche l'heure courante et les deux symboles  et **A** se mettent à clignoter.

Pour éteindre le signal acoustique et quitter le cycle, appuyer sur une des touches suivantes      .

Le symbole de  s'allume sur l'écran des fonctions, puis l'éclairage du four s'allume également.

Le four est prêt à recevoir de nouvelles commandes; sélectionner une nouvelle fonction de cuisson, ou éteindre en appuyant puis en relâchant la touche .

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Pour régler la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson

Allumer le four en appuyant puis en relâchant la touche , appuyer et relâcher la touche  et régler le temps de cuisson nécessaire avec les touches  et  . Attendre que les points des heures et des minutes du timer cessent de clignoter; le timer montre à nouveau l'heure courante; puis appuyer sur la touche  et régler l'heure de fin de cuisson avec les touches  et .

Un nouveau signal acoustique est émis et les points cessent de clignoter, ce qui confirme la validation de l'horaire programmé.

La température sélectionnée reste affichée à l'écran, ainsi que l'heure courante et la fonction de cuisson sélectionnée.

L'éclairage du four s'éteint.

Sélectionner une des fonctions de cuisson disponibles avec les touches  et  . Le four conseille une température déjà programmée, que l'on peut modifier avec les flèches haut et bas.

Dès que les points du timer ont cessé de clignoter, le four entre en modalité de cuisson différée. La température et la fonction programmée peuvent encore être modifiées en répétant les opérations décrites plus haut.

Successivement, le four se mettra automatiquement en marche selon la durée spécifiée et s'éteindra à l'heure indiquée.

À la fin de la cuisson à temps, un signal acoustique intermittent est émis, tandis que les écrans de la température et des fonctions s'éteignent, l'écran du timer affiche l'heure courante et les deux symboles  et  se mettent à clignoter.

Pour éteindre le signal acoustique et quitter le cycle, appuyer sur une des touches suivantes      .

Le symbole  s'allume sur l'écran des fonctions, puis l'éclairage du four s'allume également.

Le four est prêt à recevoir de nouvelles commandes; sélectionner une nouvelle fonction de cuisson, ou éteindre en appuyant puis en relâchant la touche .

LIMITATIONS D'UTILISATION DES CUISSONS SEMI-AUTOMATIQUES ET AUTOMATIQUES

Les fonctions de préchauffage (PRH) et de décongélation ne sont pas compatibles avec les cuissons à temps défini, donc:

- après avoir programmé une de ces deux fonctions, on ne peut activer ni la durée ni la fin de cuisson;
- si le four a été programmé en modalité de fonctionnement automatique, on ne peut pas choisir la fonction de préchauffage (PRH) ou de décongélation.

ICÔNES DE L'ÉCRAN



Casserole: si allumée, elle indique qu'une fonction de cuisson est en fonction. Au contraire, la casserole reste éteinte lorsque les fonctions d'éclairage, de PRH (préchauffage) et de décongélation sont en fonction.

Son clignotement indique la fin d'une cuisson à temps. Pendant la phase de fonctionnement automatique, le symbole reste éteint puis s'allume lors de l'allumage programmé du four.

A (automatique): si allumée, elle indique qu'un temps de cuisson a été programmé; son clignotement indique la fin d'une cuisson programmée.



Cloche: si allumée, elle indique que le compte-minutes est activé; son clignotement indique la fin du comptage des minutes.

SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

Lorsque le four est allumé, on peut régler la température avec les flèches et du minimum au maximum, par des augmentations de 5°C comme indiqué sur l'écran.

Note: une température de référence est préprogrammée pour chaque fonction de cuisson, et que l'on peut modifier avec les flèches et .

SÉLECTION DES FONCTIONS DE CUISSON

Lorsque le four est allumé, on peut allumer alternativement les symboles correspondants grâce aux touches et , ce qui permet de choisir la fonction de cuisson désirée.

Fonctions:



ÉCLAIRAGE DU FOUR

On allume l'éclairage intérieur du four en appuyant puis en relâchant la touche ; pour l'éteindre, appuyer et relâcher de nouveau la touche .

En sélectionnant une fonction de cuisson, l'éclairage intérieur s'allume et reste allumé 3 minutes après l'atteinte de la température programmée.

Pendant une fonction de cuisson ou de décongélation, on peut rallumer l'éclairage

du four en appuyant sur une des touches : l'éclairage reste allumé pendant une minute.

On peut allumer l'éclairage du four même si les commandes ont été bloquées, en

appuyant sur une des touches .

PW PRÉCHAUFFAGE

Cette fonction permet de préchauffer plus rapidement le four avant la sélection de la fonction de cuisson.

Un symbole animé s'affiche sur l'écran de la température.

Le préchauffage se termine lors de l'atteinte de la température préprogrammée (non modifiable). Un signal acoustique est alors émis, puis le symbole de l'ampoule et l'éclairage du four s'allument; à ce point, on peut choisir le cycle de cuisson

désiré avec les touches et



CUSSION TRADITIONNELLE

Cuisson traditionnelle avec fonctionnement de la résistance supérieure et inférieure.



RÉSISTANCE INFÉRIEURE

Ce type de cuisson est adapté aux aliments particulièrement délicats et pour conserver la chaleur après la cuisson.



GRIL

Il est indiqué pour faire griller les aliments.



GRILL VENTILÉ

Il est indiqué pour faire griller les aliments de manière plus délicate.



FONCTION PIZZA

Particulièrement indiquée pour cuire la pizza et les légumes.



CUISSON VENTILÉE

Cette fonction permet une cuisson homogène et régulière dans chaque partie du four. Il est possible de cuire différents types de mets en respectant les différents temps de cuisson.



DÉCONGÉLATION

Le ventilateur se met à marche sans aucune chauffage.

Cette fonction permet de décongeler les aliments en moins de temps.

L'écran de la température affiche le message " dEF ".



NETTOYAGE PYROLYTIQUE

Après avoir allumé le four, sélectionner la fonction d'autonettoyage.

Sur l'écran de température apparaît le message PIRO, tandis que sur l'écran des fonctions est proposé un temps prédéfini de pyrolyse égal à 1' heure et 30 minutes. Les deux petits points entre les chiffres (1:30) clignotent pendant 4 secondes, pour indiquer qu'il est possible de programmer le temps de durée de la pyrolyse ou bien l'heure à laquelle on souhaite l'arrêter. Pour cela observer les instructions précédentes concernant les cuissons programmées.

Le temps maximal programmable est de 3 heures, celui minimal de 30 minutes;



pour le modifier appuyer sur la touche et agir avec les touches et .

Une fois le temps programmé, la lettre A à côté du temps de durée s'allume pour indiquer l'activation d'un cycle automatique.

La porte est bloquée et la fonction de blocage des commandes, indiquée par l'allumage sur l'écran du symbole clé, s'active.

Durant la pyrolyse, il est possible de voir mais non pas de modifier le temps restant et l'heure de fin de cycle.

Cette fonction permet de nettoyer le four en augmentant la température jusqu'à 465°C. Le dépôt de cendres qui en résulte peut être éliminé avec un chiffon humide lorsque le four s'est refroidi mais est encore tiède.

Durant l'autonettoyage pyrolytique, la lampe du four reste éteinte.

Recommandation :

Tous les accessoires doivent être enlevés de l'intérieur du four avant de mettre en marche la fonction d'autonettoyage.

Il est vivement recommandé d'utiliser cette fonction d'autonettoyage uniquement en présence d'une personne. Tous les résidus alimentaires importants doivent être retirés du four avant de mettre en marche la fonction d'autonettoyage.

AUTRES FONCTIONS

MODALITÉ FOUR ÉTEINT

Lorsque le four est éteint, les écrans de la température et des fonctions sont éteints, tandis que l'écran du timer affiche l'heure courante.

FONCTION DE BLOCAGE DES COMMANDES (PROTECTION ENFANT)

Cette fonction peut être activée à tout moment pour empêcher l'utilisation du four par des enfants.

En particulier, si on l'active lorsque le four est éteint, elle en empêche l'allumage: pour remettre le four en fonction, il faudra désinsérer le blocage.

Pour insérer le blocage des commandes, maintenir la touche  enfoncee jusqu'à ce que le symbole **clé** s'affiche (environ 5 secondes) suivi de ON, puis l'écran retourne à l'affichage de l'heure courante.

Note: à ce point, on ne peut effectuer aucun réglage de cuisson, à l'exception du réglage du compte-minutes.

Si au contraire on active le blocage après un réglage de cuisson quelconque (manuel, semi-automatique, automatique), on ne pourra régler que le compte-minutes ou éteindre le four en appuyant puis en relâchant la touche .

En effet, en appuyant sur une autre touche, l'affichage de la **clé** vous rappellera que la protection est insérée.

L'extinction manuelle ou automatique ne désactive pas le blocage des commandes.

Pour insérer le blocage des commandes, maintenir la touche  enfoncee jusqu'à ce que le symbole clé s'affiche (environ 5 secondes) suivi de OFF, puis l'écran retourne à l'affichage de l'heure courante.

Quand le four est bloqué, on ne peut pas l'allumer en appuyant sur la  ; on ne peut que l'éteindre (OFF).

TOUCHE ON/OFF

Si le four est allumé, la touche  permet d'éteindre le four à tout moment, ceci avec n'importe quelle fonction programmée.

Tous les réglages de cuisson sont annulés; pour les cuissons suivantes, suivre dès le début les relatives instructions de cuisson.

Si le four est allumé et que la fonction de blocage des commandes est programmée, en appuyant puis en relâchant la touche  le four s'éteint, mais la fonction de blocage des commandes reste programmée.

Pour désactiver le blocage des commandes, maintenir la touche ON/OFF enfoncee pendant au moins 5 secondes: l'écran affichera la **clé**, puis " **OFF** ", et l'heure s'affichera à nouveau.

SYMBOLE “ ° ”

Il représente les degrés centigrades. Son clignotement indique que le four est en train de chauffer pour atteindre la température programmée.
L'allumage fixe indique que la température programmée est atteinte.

ANNULLATION DES RÉGLAGES DE DURÉE ET DE FIN DE CUISSON

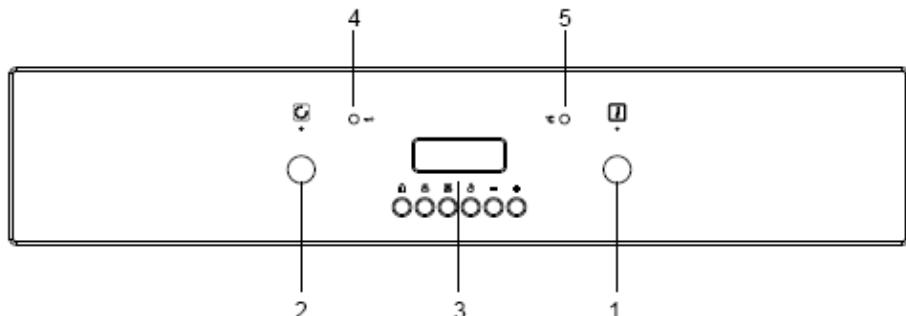
On peut annuler à tout moment les réglages de durée et d'horaire de fin de cuisson en appuyant simultanément sur les touches  et ;

ATTENTION: le four reste toutefois allumé pour la fonction choisie en modalité manuelle (à temps indéfini).

On peut reprogrammer les temps de durée et/ou de fin de cuisson, ou éteindre complètement le four en appuyant puis en relâchant la touche .

BOP7115 AB / AW / AX

BOP7215 AB / AX



1 - Thermostat

2 - Sélecteur

3 - Programmateur électronique

4 - Voyant rouge

5 - Voyant jaune

Votre nouveau four est doté d'un système de cuisson multi-fonctionnel, qui vous permet de sélectionner la méthode de cuisson la plus appropriée au type d'aliment que vous êtes en train de préparer.

La fonction demandée se sélectionne en tournant le bouton rotatif du sélecteur fonction dans le sens des aiguilles d'une montre et en le plaçant sur le symbole adéquat. La lampe à l'intérieur du four et le voyant de fonctionnement «ON» s'allument.

Les différentes fonctions du four et leurs symboles respectifs sont les suivants:



1 Lampe uniquement (BOP7215 / BOP7115)

La lampe à l'intérieur du four s'allume.



2 Gril avec tournebroche (BOP7215)

L'élément qui se trouve sous la base du four fonctionne de façon autonome.

Avant d'utiliser le four, il faut le préchauffer pendant 15 minutes. Cette fonction est idéale pour la cuisson au four de pâte sans farce pour quiches et tartes. Dans ce cas, l'aliment doit être placé sur le gradin inférieur du four.



3 Élément chauffant inférieur uniquement (BOP7215)

L'élément qui se trouve sous la base du four fonctionne de façon autonome.

Avant d'utiliser le four, il faut le préchauffer pendant 15-20 minutes. Cette fonction est idéale pour la cuisson au four de pâte sans farce pour quiches et tartes. Dans ce cas, l'aliment doit être placé sur le gradin inférieur du four.



4 Cuisson conventionnelle (BOP7215 / BOP7115)

L'élément supérieur et inférieur fonctionnent pour une cuisson conventionnelle statique. Avant d'utiliser le four, il faut le préchauffer jusqu'à ce que le voyant température s'éteigne. Pour cette fonction, on recommande d'utiliser uniquement un gradin pour la cuisson de l'aliment. Ne pas utiliser le gradin inférieur ou supérieur, car l'aliment pourrait cuire excessivement.



5 Convection air forcée et cuisson traditionnelle (BOP7215)

Cette fonction est conseillé pour cuire pizza et plats avec légumes. Les résistances de sole et circulaire et le ventilateur s'allument dans le même temps.



6 Convection air forcée (BOP7215)

Le ventilateur et un élément qui se trouve derrière la paroi arrière du four font circuler l'air chaud pour fournir une température uniforme dans toutes les parties du four.

Avant d'utiliser le four, il faut le préchauffer jusqu'à ce que le voyant température s'éteigne. On peut cuire simultanément différents aliments en utilisant plusieurs gradins et en épargnant, de cette façon, du temps et de l'énergie. La température du four est réduite d'environ 10% par rapport à un système de chauffage de type conventionnel.



7 Décongelation (BOP7215)

La lumière du four et le voyant vert s'allument comme pour toutes les autres fonctions du four. Le ventilateur se met alors en marche, sans propager de chaleur tant que le thermostat n'est pas en fonction.

La porte du four doit être fermée. Cette fonction permet de décongeler des plats en utilisant environ 1/3 du temps normalement employé.



8 (BOP7215)



9 (BOP7115)

Grill avec ventilation

Le ventilateur fonctionne en association avec l'élément gril à infrarouges de la partie supérieure du four. Avant d'utiliser le four, il faut le préchauffer pendant 5-10 minutes. Pour le rôtissage d'aliments, cette fonction permet de rendre croquante la partie externe et interne de l'aliment tandis que l'air chaud qui circule dans le four en garantit la cuisson.

La convection air semi forcée peut être utilisée pour griller, dans ce cas, il n'est pas nécessaire de retourner l'aliment aussi souvent.

La fonction gril doit toujours fonctionner avec la porte du four fermée.

Ne pas utiliser de papier aluminium pour recouvrir la grille ou les aliments à cuire sous le gril – la réverbération de la feuille de papier aluminium pourrait endommager l'élément du gril.

Maintenir la porte du four fermée pendant l'utilisation du GRIL.



10 Fonction d'autonettoyage du four (BOP7215 / BOP7115)

tourner le bouton rotatif de sélection sur cette fonction, ce réglage est possible uniquement à travers la minuterie, le cycle d'autonettoyage dure 1,5 heure.

Avant d'utiliser cette fonction pyrolytique, il faut enlever tous les accessoires du four. Pendant la fonction pyrolytique, la lampe du four est éteinte.



11 Cuisson traditionnelle avec ventilation

Convection air semi forcée (avec la porte fermée). Le thermostat doit être réglé sur la température désirée. On recommande ce type de cuisson pour: les aliments qui doivent être cuits à l'intérieur ainsi qu'à l'extérieur (pâtisseries, rôtis).

Conseils pratiques

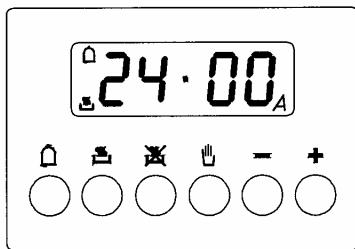
Avant de commencer la cuisson, vérifier que les accessoires qui ne sont pas nécessaires aient été enlevés du four.

Avant d'utiliser le four, il faut le préchauffer à la température de cuisson.

Disposer les plats de cuisson au centre du four et, s'il y en a plusieurs, laisser un espace entre eux pour permettre la circulation de l'air.

Ne pas ouvrir fréquemment la porte du four pour contrôler les aliments (la lampe du four reste allumée pendant la cuisson).

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE



Le programmeur électronique est un dispositif qui regroupe ces fonctions:

- horloge 24 heures avec afficheur illuminé
- Minuterie (jusqu'à 23 heures et 59 min.)
- Programme de début et fin de cuisson automatique
- Programme pour cuisson semiautomatique (uniquement début ou fin).
- Visualisation de la température choisie

Description des boutons



“ MINUTERIE ”



“ TEMPS DE CUISSON ”



“ FIN DU TEMPS DE CUISSON ”



“ POSITION MANUELLE ”



“ DEFILER DES NUMEROS DE TOUS LES PROGRAMMES- CONTROLE DE LA TEMPERATURE PROGRAMMEE”



“ DEFILER A REBOURS DES NUMEROS DE TOUS LES PROGRAMMES- CONTROLE DE LA TEMPERATURE PROGRAMMEE”

Description des symboles illuminés

« AUTO » - (clignotant) – Programmateur sur la position automatique mais non programmée.

« AUTO » - (toujours allumé) – Programmateur sur la position automatique et programmée.



Cuisson manuelle en cours



+ A Cuisson automatique en cours



+ Minuterie en fonction

REMARQUE: Après avoir sélectionné le mode de fonctionnement, une certaine période de temps s'écoule avant la confirmation de la sélection (environ 3-4 secondes) pendant laquelle on peut modifier les données.

Horloge digitale

Les chiffres de l'horloge indiquent les heures (0-24) et les minutes.

Au moment du branchement du four ou suite à une interruption de l'alimentation électrique, trois zéros clignotent sur l'afficheur du programmeur. Pour programmer l'heure, il faut appuyer simultanément sur les boutons et ou sur le bouton



et EN MEME TEMPS appuyer sur le bouton "+"ou "-" jusqu'à rejoindre la programmation de l'heure exacte. Quand l'heure actuelle est réglée, relâcher les boutons pour faire fonctionner l'horloge.

Cuisson manuelle sans utiliser le programmeur

Pour utiliser le four manuellement, c'est-à-dire sans le programmeur, il faut arrêter le clignotement de «A» en appuyant sur le bouton.

Si on visualise la lettre «A» de manière permanente, cela signifie que le four est programmé, il est donc impossible de programmer la minuterie sur la fonction manuelle et on ne peut pas allumer le four. Dans ce cas, il faut d'abord effacer le programme en appuyant sur , ensuite on pourra programmer la fonction manuelle.

Minuterie

La minuterie peut être utilisée pour calculer une période de temps de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.

1) Cuisson automatique (début et fin)

Programmer la durée de cuisson en appuyant sur le bouton



Programmer la fin du temps de cuisson en appuyant sur le bouton



Programmer la température et le programme de cuisson en utilisant le bouton du thermostat et le sélecteur.

Après cette programmation, le symbole «A» clignote.

Exemple : la cuisson dure 45 minutes et doit se terminer à 14.00.

Appuyer sur  jusqu'à programmer 0.45.

Appuyer sur  jusqu'à programmer 14.00.

A la fin de la programmation, l'heure est visualisée sur l'afficheur et le symbole «A» s'allume. Cela signifie que le programme de cuisson a été mémorisé.

A 13:15 (14:00 moins 45 minutes) le four s'allume automatiquement.

A 14:00 le four s'éteint automatiquement, un avertisseur sonore se déclenche et

s'interrompt uniquement quand on appuie sur le bouton 
Le symbole «A» clignote.

2) Cuisson semi-automatique

A. Programmer la durée de la cuisson

B. Programmer le temps de fin de cuisson

A) Programmer la durée de la cuisson, en appuyant sur le bouton



Le four s'allume immédiatement, le symbole «A» clignote.

Quand le temps de cuisson programmé est terminé, le four s'éteint, un avertisseur sonore se déclenche jusqu'à ce qu'on l'éteigne comme décrit ci-dessus.

Le symbole «A» clignote.

B) Programmer la fin du temps de cuisson en appuyant sur le bouton



Le four s'allume immédiatement, le symbole «A» clignote.

Quand on rejoint le temps programmé, le four s'éteint et un avertisseur sonore se déclenche jusqu'à ce qu'on l'éteigne comme décrit ci-dessus.

Le programme de cuisson peut être effacé à n'importe quel moment en appuyant sur le bouton , le four peut fonctionner manuellement.

REMARQUE: Les fonctions 1) et 2) ou 1)+ 2) sont actives uniquement si la fonction cuisson a été sélectionnée.

Minuterie = avertisseur sonore

Le programme minuterie comprend uniquement un avertisseur sonore qui peut être programmé pour un maximum de 23 heures et 59 min.

Pour programmer la minuterie, appuyer sur le bouton  et, simultanément,

sur les boutons + ou - jusqu'à ce que la valeur désirée apparaisse sur l'afficheur.

Après avoir effectué la programmation, l'horloge et le symbole  apparaissent sur l'afficheur.

Le compte à rebours commence immédiatement et peut être visualisé à chaque moment sur l'afficheur en appuyant sur le bouton .

A la fin du temps programmé, le symbole s'éteint et l'avertisseur sonore sonne jusqu'à ce qu'on l'interrompe en appuyant sur le bouton .

On peut modifier la tonalité de l'avertisseur sonore (il possède 3 niveaux différents: faible - moyen - fort): quand il sonne, appuyer sur le bouton .

REMARQUE: A la fin du temps de cuisson, se déclenche une sonnerie qui émet un bip à chaque seconde pendant une durée maximum de 7 minutes.

Effacement d'un programme de cuisson automatique

Un programme de cuisson automatique peut être effacé à n'importe quel moment en appuyant sur le bouton .

Maintenant le four peut fonctionner manuellement.

Substitution de la lampe du four (fig. 1)

ATTENTION : débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

Pour remplacer la lampe du four, il faut enlever le couvercle de protection « A », en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Après avoir remplacé la lampe, réinstaller le couvercle de protection « A ».

Démontage de la porte du four (Fig. 2)

Pour faciliter le nettoyage et accéder plus facilement à la partie interne du four, on peut démonter simplement les deux portes du four (voir dessin).

Pour faciliter le nettoyage du four, on peut démonter la porte du four à travers les charnières.

Les charnières A sont dotées de deux leviers mobiles B. Si on soulève le levier B, la charnière se dégage de son logement. On peut alors soulever la porte vers le haut et l'extraire en la faisant glisser vers l'extérieur; pour effectuer cette opération, saisir la porte latéralement près des charnières.

Pour réinstaller la porte, insérer d'abord les charnières dans leur logement.

Avant de refermer la porte, n'oublier pas de baisser les deux leviers mobiles B utilisés pour accrocher les charnières. Ne pas plonger la porte dans l'eau.

Nettoyer la surface interne émaillée et la vitre avec un chiffon humide et un détergent neutre adéquat, rincer, puis essuyer avec soin en utilisant un chiffon doux. Si nécessaire, on peut démonter la vitre en dévissant les deux vis de fixation latérales. S'assurer que la vitre soit complètement sèche avant de la réinstaller.

Faire attention de ne pas serrer trop fort les vis de fixation pendant le montage.

Fig. 1

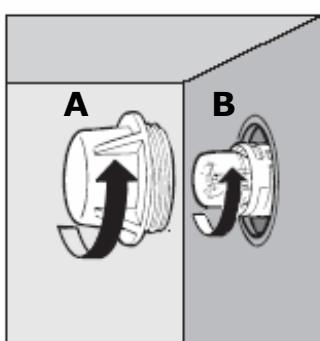
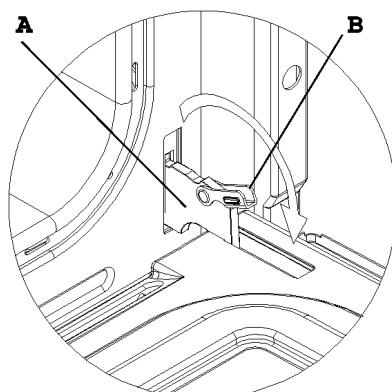


Fig. 2



Comment utiliser le tournebroche (Fig. 3)

Dans le même four, on peut utiliser le tournebroche en association avec le gril. La viande doit être enfilée sur la tige du tournebroche et bloquée avec les petites fourchettes.

Ensuite, procéder comme suit :

- A. Insérer la lèchefrites sur le gradin inférieur du four.
- B. Insérer une des petites fourchettes sur la tige en acier inoxydable et la fixer. Introduire la viande sur la tige et ensuite insérer l'autre petite fourchette, la fixer correctement sur la viande.
- C. Le manche du tournebroche en matériel isolant doit être utilisé pour extraire la tige en acier inoxydable du four et doit être enlevé pendant la cuisson.
Par exemple un poulet qui pèse 1,3 kg requerra un temps de cuisson d'environ 85-90 minutes.

Fig. 3

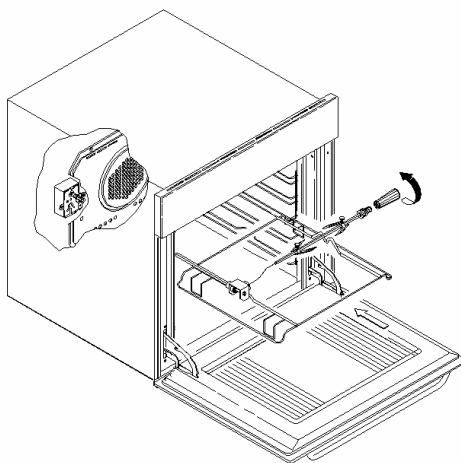


Tableau indicatif pour la cuisson au four

Aliment	Temp. °C	Gradin de cuisson (*)	Temps de cuisson (min)	Symbole de cuisson
Gâteau				
Pain en couronne	180	2	55-65	
Tartes aux fruits	200	1	30-40	
Gâteaux au lait et au beurre	180	2	35-40	
Gâteaux levés	200	1	25-35	
Choux	190	2	20-30	
Pâte feuilletée	200	2	15-25	
Biscuits	190	3	15-20	
Lasagnes	225	2	40-50	
Viande				
Filet de bœuf	225	2-3	50-80	
Roast-beef	225	2-3	50-80	
Veau rôti	225	2-3	60-80	
Porc rôti	170-180	2	45-60	
Agneau rôti	225	2	54-55	
Bœuf rôti	225	2-3	50-60	
Lièvre rôti	200	2	60-90	
Dinde rôtie	180	2	240	
Oie rôtie	200	2	150-210	
Canard rôti	200	2	120-180	
Poulet rôti	200	2	60-90	
Cuisse de chevreuil	200	2-3	90-150	
Cuisse de cerf	180	2-3	90-180	
Poisson	180	2-3	10-40	
Légumes en daube	170-190	2-3	40-50	
Pizza	240	1	15-25	
Cuisson au gril				
Côtelette		4	8-12	
Saucisse de porc		4	10-13	
Poulet à la grille		3	25-35	
Poulet à la broche			50-65	
Veau rôti à la broche			50-65	

Note: (*) Le numéro initial de la position du gradin correspond au bouton du four.
Le four doit être préchauffé avant l'usage.

- Cette fonction devrait être utilisée pour les aliments délicats et/ou les plats préchauffés.
- On peut cuire le même plat sur différents gradins (le temps de cuisson ne change pas).

Installation

Sikkerhedsanvisninger og advarsler. Første gang ovnen tages i brug skal man omhyggeligt læse de medfølgende instruktioner i denne vejledning, som indeholder alle de nødvendige oplysninger for at kunne installere ovnen sikkert, anvende den korrekt og foretage en hensigtsmæssig vedligeholdelse.

Denne ovn skal installeres korrekt af fagfolk i overensstemmelse med anvisningerne fra producenten. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for personskader eller materielle skader på grund af en forkert eller utilstrækkelig installation. Kontrollér, at forsyningsspændingen og frekvensen passer med dataene på typeskiltet foran på ovnen.

Advarsel: Denne ovn skal have jordforbindelse.

Vores firma fralægger sig ethvert ansvar i tilfælde af fejl i jordforbindelsen eller hvis jordforbindelsen ikke stemmer overens med den gældende lovgivning.

Inden der foretages reparationer eller vedligeholdelse på ovnen, skal man afbryde strømmen på afbryderen eller på el-tavlen. Ved vedligeholdelsesindgreb, flytning, installation og rengøring af ovnen, skal man sørge for passende forholdsregler og beskyttelse (handsker m.v.). Løft og flytning af ovne, der vejer over 25 kg eller er udformet således, at de er svære at holde om, skal udføres med egnet løftegrej, eller man skal være to om det, for at undgå farlige situationer eller overbelastning.

Da vores virksomhedspolitik hele tiden stræber mod at forbedre vores produkter, forbeholder vi os retten til at foretage ændringer på produkterne uden forudgående varsel herom. Når ovnen er i funktion, bliver den udvendige overflade og ruden meget varme. For at undgå forbrændinger eller læsioner skal man holde børn på afstand af ovnen. Denne ovn må ikke betjenes af små børn eller uansvarlige personer uden opsyn. Børn må ikke lege med ovnen.

Der skal holdes opsyn med ældre eller handicappede personer, der anvender ovnen. Hvis der under ovnen er monteret en skuffe, må den ikke kunne åbnes og skal have et falskt frontpanel.

Man må under ingen omstændigheder opbevare brændbart materiale i skuffen under indbygningsovnen, idet det kan antænde. Anbring aldrig tunge genstande på den åbne dør og undgå at sidde på den, da hængslerne kan tage skade.

Under tilberedning med olie og fedt må ovnen ikke efterlades uden opsyn, idet der er fare for brand.

For at undgå beskadigelse af den indvendige lakerede flader, skal man undgå at anbringe kageforme eller fade i ovnbunden og ikke overdække den med alu-folie.

Under tilberedning danner madvarerne damp, som ledes ud for at undgå en overdreven ophobning af damp inden i ovnen. Denne damp kan omdannes til vanddråber, som lægger sig på ovnen udvendige kolde flader, og det kan være nødvendigt at tørre denne fugt af med en blød klud for at undgå misfarvning af de udvendige ovnflader eller overdreven snavs.

Inden ovnen tages i brug første gang.

Sluk ovnen ved at slukke for kontakten på væggene eller afbryd strømforsyningen, inden ovnen rengøres. Tag alle beholdere og tilbehør ud af ovnen.

Rengør de indvendige ovnflader med varmt vand og et neutralt rengøringsmiddel.

Tør omhyggeligt efter med en fugtig klud. Vask ovnrist og -bradepander og andet tilbehør i opvaskemaskinen eller med varmt vand og et neutralt rengøringsmiddel, og tør omhyggeligt efter.

Tekniske data

Dette apparat er i overensstemmelse med de europæiske direktiver 72/23 EØF og 93/68 EØF EMC 89/336 EØF.

Regler vedr. spænding

≈ 220-240 V fase + neutral.

Mål for indbygningsovn:

Længde:	440
Dybde:	390
Dybde:	340
Rumfang:	59 liter

Varmeelementernes effekt :

Nederste varmeelement:	1,3 kW
Nederste varmeelement:	0,9 kW
Grillelement:	1,6 kW
Blæserelement:	2,3 kW

Absorberet energi: 3,2-3,8 kW

Installation i køkkenelement

VIGTIGT: Ovnen skal installeres korrekt af fagfolk i overensstemmelse med producentens anvisninger. Inden der udføres reparationer eller vedligeholdelse, skal ovnen frakobles strømforsyningen.

TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNING:

Inden ovnen tilsluttes strømforsyningen, skal man kontrollere følgende:
at spændingen stemmer overens med den spænding, der er angivet på ovnens typeskilt
at overbelastningssikringen og stømforsyningsnettet kan modstå ovnens spænding (se typeskiltet)
at strømforsyningsanlægget er udstyret med en jordforbindelse, og at det flerpolede stik eller afbryder med en minimum kontaktafstand på 3 mm befinder sig et sted, man nemt kan nå ind til, efter installation af ovnen.
Hvis man ikke kan nå ind til stikket, skal der monteres en flerpolet afbryder med samme kontaktafstand; dvs. 3 mm eller derover at, hvis det er nødvendigt med en længere netledning, skal den have et minimumsnit på 1,5 mm og være af typen H05RR-F at ledningen er så lang, at man nemt kan foretage vedligeholdelse af ovnen.

Advarsel: Denne ovn skal have jordforbindelse.

Sørg altid for, at ovnen har korrekt jordforbindelse.

Producenten fralægger sig ethvert ansvar i tilfælde af fejl i jordforbindelsen, som ikke overholder de gældende regler.

Denne ovn er beregnet til indbygning i et køkkenelement til en standardovn på 600 mm i bredden.

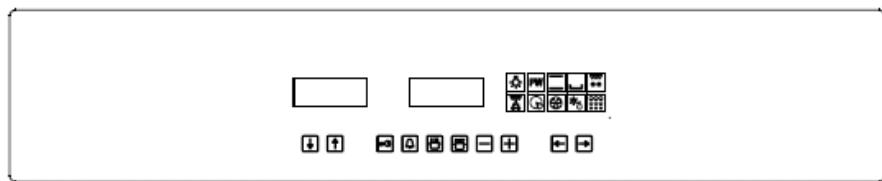
Bunden af indbygningslementet og de tilstødende køkkenelementer og al materiale, der anvendes til installation, skal under brug af ovnen kunne modstå en min. temperatur på 85 °C samt omgivelsestemperaturen. Derudover skal lågerne på de tilstødende skabe være placeret i en afstand af min. 4 mm fra ovnen på alle steder. Visse typer køkkenskabe i vinyl eller laminat er særligt følsomme over for varme og kan tage skade eller blive misfarvede.

Brugeren er selv ansvarlig for evt. skader eller misfarvninger af materialer, der opstår ved temperaturer under 85°C samt omgivelsestemperaturen, eller hvis afstanden til ovnen er mindre end 4 mm.

For indbygningsovne, der monteres under et køkkenbord, er målene følgende:

Pas på: hvis installeres af fagfolk i nærheden af andre elektriske apparater, må netledningen ikke passere i nærheden af eller være i kontakt med ovnens sider.

BOP 7325



BETJENINGSKNAPPER

- Sænkning af temperaturen
- Forøgelse af temperaturen
- ON/OFF og LÅSNING AF BETJENINGSKNAPPERNE
- Minuttæller
- Tilberedningsvarighed
- Tilberedning slut
- Formindsker funktionen
- Forøger funktionen
- Valg af tilberedningsprogram
- Valg af tilberedningsprogram

FUNKTION

Når ovnen første gang tilsluttes ledningsnettet eller efter en strømafbrydelse, blinker timerens display.

Ovnen er endnu ikke aktiv, for at aktivere den skal man først og fremmest foretage "indstillingen af uret".

INDSTILLING AF URET

Tryk samtidig på knapperne og og slip dem igen, tryk på knapperne og for at indstille klokkeslættet.

Bemærk: handlingen skal foretages indenfor 3 sekunder, mens de blinkende punkter er synlige på displayet. Efter at indstillingen er fuldendt, skal man vente på, at de to lysende punkter holder op med at blinke.

LYDSIGNALER

Ovnen udsender lydsignaler for at markere de forskellige funktioner, som fx at tilberedningen er slut.

Lydstyrken kan ændres: ved at trykke på knappen  mens ovnen er slukket (OFF), viser den de 3 mulige niveauer.

Det sidst reproducerede niveau indstilles automatisk.

SÅDAN TÆNDES OVNEN

Tryk på knappen  og slip den. Lydsignalet høres (bip).

På displayet fremkommer skriften ON,  symbolet lyser op, og lyset inden i ovnen tændes.

Man kan nu indstille en tilberedningsfunktion.

MINUTTÆLLER

Minuttællerne er kun en tidtager, den er helt uafhængig af enhver tilberedelsesfunktion. Den kan være praktisk til at indstille et lydsignal ved endt tilberedning.

For at indstille minuttælleren, tænd ovnen med  , tryk på knappen  : displayet nulstilles, og punkterne begynder at blinke. Indstil inden 3 sekunder med knapperne  og  den ønskede tid, op til et maksimum på 23 timer og 59 minutter. Når den indstillede tid udløber, afgives der et lydsignal og  symbolet blinker. For at afbryde lydsignalet og de blinkende symboler skal man bare trykke på en hvilken som helst af knapperne     .

MANUEL FUNKTION PÅ UBESTEMT TID

Tænd for ovnen. Vælg en tilberedningsfunktion blandt de mulige ved hjælp af knapperne  og  : for hver tilberedningstype foreslår ovnen en på forhånd defineret indikativ temperatur, der kan ændres med knapperne  og  . Ovnen begynder at varme op til den indstillede temperatur, og celsius grader symbolet ° blinker for at vise, at ovnen er i funktion. Når temperaturen nås, udsendes et lydsignal for at gøre opmærksom herpå, og gradsymbolet holder op med at blinke.

For at slukke for ovnen skal man trykke på  knappen og slippe den. Temperatur- og funktionsdisplayene slukkes og skriften OFF fremkommer. Der udsendes desuden et lydsignal (bip).

HALVAUTOMATISK FUNKTION FOR TILBEREDNINGENS VARIGHED

For at indstille tilberedningstiden

Tænd ovnen ved at trykke på knappen og slippe den. Tryk på knappen og slip den, indstil den ønskede tilberedningstid med knapperne og , indtil et maksimum på 10 timer og 00 minutter.

På displayet vises bogstavet **A** (automatisk funktion).

Vent indtil timeren igen viser klokkeslættet, vælg herefter en tilberedningsfunktion blandt de mulige med knapperne og . For hver tilberedningsfunktion foreslår ovnen en på forhånd defineret temperatur, der kan ændres med knapperne og .

Ovnen starter tilberedningen i den indstillede tid, hvorefter den automatisk slukker.

Når tilberedningstiden er udløbet, aktiveres et lydsignal med mellemrum, og mens temperatur- og funktionsdisplayene slukkes, viser timerens display klokkeslættet og de to symboler og **A** blinks.

For at slukke for lydsignalet og gå ud af cyklussen, skal man blot trykke på en af knapperne .

Ovnen er klar til at modtage nye indstillinger. Vælg en ny tilberedningsfunktion, eller sluk for den ved at trykke på knappen og slippe den igen.

HALVAUTOMATISK FUNKTION MED INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS AFLUTNING

For at indstille tidspunktet for tilberedningens afslutning

Tænd ovnen ved at trykke på knappen og slippe den. Tryk på knappen og slip den, indstil afslutningstidspunktet for tilberedningen, som skal være indenfor de næste 23 timer og 59 minutter, med knapperne og . Efter denne handling skal man vente på, at timeren igen viser det aktuelle klokkeslætt.

Vælg herefter en tilberedelsesfunktion blandt de mulige ved hjælp af knapperne og : ovnen foreslår en på forhånd defineret temperatur, der kan ændres med knapperne og .

Ovnen begynder tilberedningen indtil det indstillede tidspunkt, hvorefter den automatisk slukkes.

Når tilberedningstiden er udløbet, aktiveres et lydsignal med mellemrum, og mens temperatur- og funktionsdisplayene slukkes, viser timerens display klokkeslættet, og de to symboler  og **A** blinks.

For at slukke for lydsignalet og gå ud af cyklussen, skal man blot trykke på en af knapperne     .

Ovnen er klar til at modtage nye indstillinger. Vælg en ny tilberedningsfunktion eller sluk for den ved at trykke på  knappen og slippe den igen.

AUTOMATISK FUNKTION

For at indstille tilberedningens varighed og tidspunktet for tilberedningens afslutning Tænd for ovnen ved at trykke på  knappen og slippe den. Tryk på knappen  og slip den, indstil det nødvendige tilberedningstidsinterval med knapperne  og .

Vent indtil punkterne mellem timerne og minutterne på timeren holder op med at blinke.

Timeren vender tilbage til at vise det aktuelle klokkeslættet.

Tryk herefter på  knappen og indstil tidspunktet for tilberedningens afslutning med knapperne  og . Vent igen på at punkterne holder op med at blinke. Vælg en tilberedningsfunktion blandt de mulige: ovnen foreslår en på forhånd indstillet temperatur, der kan ændres med knapperne  og .

Efter at punkterne på timeren er holdt op med at blinke, slår ovnen over på modaliteten forsinket tilberedning: den tændes automatisk i det indstillede tidsrum, og slukker sig på det indstillede tidspunkt.

På displayet vises stadig den valgte temperatur, det aktuelle klokkeslæt og den valgte cyklus. Lyset inden i ovnen slukkes.

Både temperaturen samt den indstillede funktion kan dog ændres ved at gentage handlingerne tidligere beskrevet.

Når tilberedningstiden er udløbet, aktiveres et lydsignal med mellemrum, og mens temperatur- og funktionsdisplayene slukkes, viser timerens display klokkeslættet, og de to symboler  og **A** blinks.

For at slukke for lydsignalet og gå ud af cyklussen, skal man blot trykke på en af knapperne     .

Ovnen er klar til at modtage nye indstillinger. Vælg en ny tilberedningsfunktion eller sluk for den ved at trykke på  knappen og slippe den igen.

BEGRÆNSNINGER VED ANVENDELSEN AF HALVAUTOMATISK OG AUTOMATISK TILBEREDNING

Funktionerne foropvarmning (PRH) og optøning er ikke kompatible med tilberedning i et indstillet tidsinterval, derfor:

- Når man har indstillet en af disse to funktioner, er det ikke muligt at aktivere hverken varigheden eller sluttidspunktet for tilberedningen.
- Hvis ovnen er programmeret til automatisk funktion, er det ikke muligt at vælge funktionen foropvarmning (PRH) eller optøning.

IKONER PÅ DISPLAYET



Gryde: hvis den er tændt, viser det at en tilberedningsfunktion er aktiv.

Gryden forbliver derimod slukket når funktionerne lys, PRH (foropvarmning) og optøning er aktive.

Hvis den blinker, viser det afslutningen på en tidsindstillet tilberedning. Under faserne med automatisk funktion, forbliver symbollet slukket for bagefter at tændes ved den programmerede start af ovnen.

A (automatisk): hvis det er tændt, viser det at et tilberedningstidsinterval er indstillet. Hvis det blinker, viser det at en indstillet tilberedning er fuldendt.



Klokke: hvis den er tændt, viser det at minuttælleren er aktiv. Hvis den blinker, viser det, at nedtællingen af minutterne er slut.

VALG AF TILBEREDNINGSTEMPERATUR

Ved at trykke på knapperne og mens ovnen er tændt, kan temperaturen indstilles mellem minimum og maksimum med intervaller på 5°C, som vises på displayet.

Bemærk: for hver tilberedningsfunktion er der på forhånd indstillet en referencetemperatur, der kan ændres efter ønske med knapperne og .

VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Ved at trykke på knapperne og mens ovnen er tændt, tændes de relative symboler i sekvens for at gøre det muligt at vælge den ønskede tilberedningsfunktion.

Funktioner:

OVNLYS

Lyset inden i ovnen tændes ved at trykke på  knappen og slippe den igen. For at slukke det skal man igen trykke på  knappen og slippe den.

Når man vælger en tilberedningsfunktion, tændes lyset inden i ovnen, og det forbliver tændt i 3 minutter, efter at den indstillede temperatur er opnået.

Under en tilberednings- eller optønningfunktion er det muligt igen at tænde lyset inden i ovnen ved at trykke på en hvilken som helst af knapperne  

   : lyset forbliver tændt i et minut.

Man kan også tænde ovnlyset mens betjeningsknapperne er låste ved at trykke på en af knapperne     .

PW FOROPVARMNING

Denne funktion gør det muligt at foropvarme ovnen hurtigere før en af tilberedningsfunktionerne vælges.

På temperaturdisplayet fremkommer et symbol i bevægelse.

Foropvarmningen stopper når den på forhånd indstillede temperatur (som ikke kan ændres) opnås. Når den er opnået afgives et lydsignal og  symbolet og ovnlyset tændes.

Man kan nu vælge den ønskede tilberedningscyklus med knapperne  og .



TRADITIONEL TILBEREDNING

Traditionel tilberedning, hvor modstandene foroven og forneden fungerer.



NEDERSTE MODSTAND

Denne type tilberedning er egnet til langsom stegning eller til at opvarme mad.



GRILL+ STEGESPYD

Er egnet til at grille maden og til at stege.



VARMLUFTS-GRILL+ STEGESPYD

Er egnet til at grille og stege maden på en mere delikat måde.



PIZZA FUNKTION

Er specielt egnet til pizza og grønsagsretter.



VARMLUFTSTILBEREDNING

Denne funktion muliggør en ensformig tilberedning hele ovnen.
Man kan tilberede to forskellige retter.



OPTØNING

Gør det muligt at optø mad på kortere tid end normalt.
Starter kun ovnens ventilator uden nogen opvarmning af ovnen.
På temperaturdisplayet fremkommer skriften **dEF** (Defrost), der viser at ovnen fungerer på denne måde.



PYROLYTISK RENGØRING

Efter at have tændt ovnen vælges funktionen selvrens.
På temperaturdisplayet fremkommer skriften PIRO, mens der på funktionsdisplayet foreslås et på forhånd defineret pyrolysetidsinterval på 1 time og 30 minutter.
De to punkter mellem tallene (1:30) blinker i 4 sekunder, for at vise at det er muligt at indstille varigheden af pyrolysen eller tidspunktet, hvor man vil have at den stopper, og for at gøre dette skal man følge de tidligere beskrevne instruktioner vedrørende programmeret tilberedning.
Den maksimale varighed som kan indstilles er 3 timer, og den mindste er 30 minutter.

For at ændre tiden trykkes på knappen og derefter på knapperne + og -. Når tiden er indstillet, tændes bogstavet **A** ved siden af varigheden, for at vise at en automatisk cyklus er blevet aktiveret.

Lågen låses, og funktionen der låser betjeningsknapperne aktiveres, hvilket vises ved at symbolet tændes på displayet.
Under pyrolysen kan man få vist den tilbageværende tid og sluttidspunktet for cyklussen, men man kan ikke ændre dem.
Denne funktion gør det muligt at rengøre ovnen ved at øge temperaturen til 465°C. Askeaflejringen som bliver tilbage kan fjernes med en fugtig klud, når ovnen er afkølet, men stadig lun. Under den pyrolytiske selvrensning er pæren i ovnen slukket.

Advarsler:

Alt udstyr skal tages ud af ovnen inden selvrensningfunktionen startes. Det anbefales stærkt kun at anvende denne selvrensningfunktion, når der kun er én person tilstede.

Alle større madrester skal fjernes fra ovnen før selvrensningfunktionen startes.

ANDRE FUNKTIONER

NÅR OVNEN ER SLUKKET

Når ovnen er slukket, er temperatur- og funktionsdisplayene slukkede, mens timerens display viser det aktuelle klokkeslæt.

FUNKTIONEN TIL LÅSNING AF BETJENINGSKNAPPERNE (BØRNESIKRING)

Denne funktion kan aktiveres på et hvilket som helst tidspunkt for at forhindre børn i at bruge ovnen.

Hvis aktiveret mens ovnen er slukket, forhindrer den at ovnen tændes: for at kunne vælge en hvilken som helst tilberedningsfunktion er det nødvendigt at slå låsen fra.

For at slå låsen til, skal man holde  knappen nedtrykket, indtil nøgle symbolet vises (cirka 5 sekunder), efterfulgt af ON. Displayet vender derefter tilbage til at vise det aktuelle klokkeslæt.

Bemærk: det er nu ikke muligt at foretage nogen tilberedningsindstilling undtagen indstillingen af minuttælleren.

Hvis låsen derimod aktiveres efter at man har foretaget en hvilken som helst tilberedningsindstilling (manuel, halvautomatisk, automatisk), vil det kun være muligt

at indstille minuttælleren eller slukke for ovnen ved at trykke på  knappen og slippe den igen. Hvis man trykker på en hvilken som helst anden knap, vil visningen af nøglen huske på, at sikringen er aktiveret.

Manuel eller automatisk slukning slår ikke låsningen af betjeningsknapperne fra. For at slå låsningen af betjeningsknapperne fra skal man holde  knappen nedtrykket, indtil nøgle symbolet vises (cirka 5 sekunder), efterfulgt af OFF. Displayet vender derefter tilbage til at vise det aktuelle klokkeslæt.

Når ovnen er låst, er det ikke muligt at tænde den ved at trykke på  knappen, det er kun muligt at slukke den (OFF).

ON/OFF KNAPPEN

 knappen gør det muligt at slukke ovnen på et hvilket som helst tidspunkt og med en hvilken som helst funktion indstillet, hvis den er tændt.

Alle tilberedningsindstillerne annulleres. Ved efterfølgende tilberedninger skal de respektive instruktioner følges fra starten.

Hvis ovnen er tændt, og låsningen af betjeningsknapperne er slået til, slukkes ovnen, hvis man trykker på  knappen og slipper den igen, men låsningen af betjeningsknapperne forbliver aktiv.

For at slå låsningen af betjeningsknapperne fra skal man holde  knappen nedtrykket i mindst 5 sekunder: displayet viser nøgle efterfulgt af " OFF ", herefter fremkommer klokkeslættet igen.

SYMBOL “ ° ”

Repræsenterer celsius grader.

Hvis det blinker viser det, at ovnen er ved at varme op til den indstillede temperatur.

Hvis det lyser konstant, viser det, at den indstillede temperatur er nået.

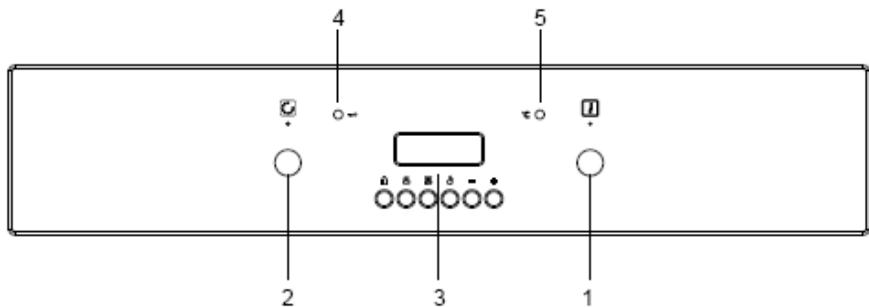
ANNULLERING AF INDSTILLINGERNE FOR TILBEREDNINGENS VARIGHED OG AFSLUTNING

Det er muligt at annullere indstillingerne af varigheden og tidspunktet for tilberedningens afslutning på et hvilket som helst tidspunkt, ved at trykke samtidig på

knapperne  og .

ADVARSEL: ovnen forbliver tændt på den forvalgte funktion i manuel modalitet (på ubestemt tid).

Det er muligt at genindstille varigheden og/eller tilberedningens afslutning, eller slukke helt for ovnen ved at trykke på  knappen og slippe den igen.

BOP7115 AB / AW / AX**BOP7215 AB / AX**

1 - Termostat

2 - Vælgerknap

3 - Elektronisk programvælger

4 - Kontrollampe for ovn

5 - Kontrollampe for termostat

Din nye ovn er udstyret med et multifunktions-tilberedningssystem, som gør det muligt at vælge den mest egnede tilberedningsmetode til bestemte typer madvarer. Den ønskede funktion vælges ved at dreje funktionsvælgerknappen højre om på det ønskede symbol. Ovnlyset og kontrollampen for ovnen « ON » tænder. De forskellige ovnfunktioner og de tilhørende symboler er følgende.

Ovnens funktioner



Ovnlys (BOP7215 / BOP7115)

Det indvendige ovnlys tænder.



Grill (BOP7215)

Inden denne funktion tages i brug skal ovnen opvarmes i 15 minutter. Denne funktion er ideel til tilberedning af f.eks. tærtebunde. Maden placeres i den nederste rille i ovnen.



Nederste varmeelement (BOP7215)

Kun det nederste varmeelement under ovnbunden tænder. Ovnen skal foropvarmes i 15-20 minutter inden brug. Denne funktion er ideel til tilberedning af feks tærtebunde. Maden placeres i den nederste rille i ovnen.



Traditionel tilberedning (BOP7215 / BOP7115)

Det øverste og nederste varmeelement tænder for en almindelig, statisk tilberedning. Inden brug skal ovnen foropvarmes, indtil kontrollampen for temperatur slukker. Med denne funktion anbefales det kun at bruge én plade til tilberedning af maden. Brug ikke den nederste eller den øverste rille, idet maden kan brænde på.



Tilberedning med varmluft + Traditionel tilberedning (BOP7215)

Det øverste og nederste varmeelement tænder for en almindelig, statisk tilberedning. Blæseren sidder bag ved ovnens bageplade og cirkulerer den varme luft rundt for at opnå en ensartet temperatur i hele ovnen.



Tilberedning med varmluft (BOP7215)

Blæseren sidder bag ved ovnens bageplade og cirkulerer den varme luft rundt for at opnå en ensartet temperatur i hele ovnen. Inden brug skal ovnen opvarmes, indtil kontrollampen for temperatur slukker. Man kan tilberede flere forskellige madvarer samtidig ved brug af flere plader og på denne måde spare på energien.

Den nødvendige temperatur til tilberedning reduceres med ca. 10 % i forhold til tilberedning med almindelig, statisk ovn.



Optøning (BOP7215)

Kun blæseren sætter i gang uden at opvarme ovnen. Ovndøren skal være lukket. Man kan hurtigt optø frosne madvarer ved at placere dem på brædepanden og anbringe den i nederste rille. På denne måde reduceres varigheden for optøning med op til en tredjedel.



(BOP7215)



(BOP7115) Grill med varmluft

Blæseren og det infrarøde grillvarmelegeme i ovnen er tændt. Inden brug skal ovnen opvarmes i 5-10 minutter. Ved stegning af madvarer kan man med denne funktion opnå en sprød overflade på maden, mens den varme luft cirkulerer rundt i ovnen og sørger for at stege maden. Denne tilberedningsfunktion kan anvendes til grilning, og så er det ikke nødvendigt at vende maden så ofte.

Grillfunktionen skal altid være i funktion med ovndøren lukket. Undgå brug af alu-folie til at dække grillen eller madvarerne, der grillsteges – alu foliets refleks kann beskadige grillvarmelegemet. Hold ovndøren lukket under brug af GRILL.



Selvrensning (BOP7215 / BOP7115)

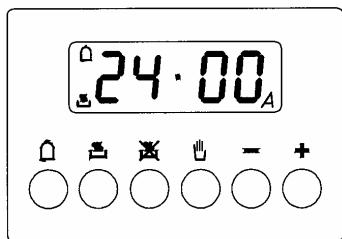
Drej funktionsvælgerknappen over på denne funktion. Indstillingen kan kun udføres med timer. Rengøringen varer 1,5 time. Inden pyrolyse-funktionen tages i brug, skal alt tilbehør tages ud af ovnen. Under pyrolyse-funktionen, forbliver ovnlyset slukket.



Traditionel tilberedning med varmluft (BOP7115)

Konvektion med semi-varmluft (med ovndøren lukket). Termostaten skal indstilles på den ønskede temperatur mellem 50° og 250°C. Denne type tilberedning anbefales til: madvarer, der skal tilberedes både indvendigt og udvendigt (bagværk, stege).

Elektronisk programmering med visning af temperatur



Den elektroniske programmeringsfunktion er en enhed med følgende funktioner:

- 24-timers ud med oplyst display
- Timer (op til 23 timer 59 minutter)
- Automatisk program til indstilling af start- og sluttidspunkt
- Halvautomatisk tilberedningsprogram (kun muligt for programmering af start og slut)
- Visning af temperatur ($^{\circ}\text{C}$)



“ TIMER ”



“ TILBEREDNINGSTID ”



“ AFSLUTNINGSTIDSPUNKT FOR TILBEREDNING ”



“ POSITION FOR MANUEL TILBEREDNING ”



“ BLADRING FREM MELLEM ALLE PROGRAMMER ” OG KONTROL AF DEN VALgte TEMPERATUR



“ BLADRING TILBAGE MELLEM ALLE PROGRAMMER ” OG KONTROL AF DEN VALgte TEMPERATUR

Beskrivelse af de lysende symboler

« AUTO » - (blinker) -Programmeringsknap på automatisk position, men ikke programmeret.

« AUTO » - (lyser konstant) -Programmeringsknap på automatisk position og program er i gang.



Funktion med manuel tilberedning



+ A Funktion med automatisk tilberedning



+ Funktion med indstillet timer

BEMÆRK: efter at have valgt en funktion ved hjælp af knapperne, skal man vente 3-4 sekunder, inden valget bekræftes; i dette tidsrum kan man ændre de forudvalgte funktioner.

Digitalur (skal indstilles, inden ovnen tages i brug)

Viser timetal (0-24) og minutter.

Lige efter tilslutning (og også efter en strømafbrydelse) vises der TRE blinkende tal på panelet. For at indtaste korrekt klokkeslæt skal man trykke og slippe tasten

Indstil klokkeslættet ved hjælp af tasterne [+] og [-]. Hastigheden, hvormed tallene ændres, stiger i takt med, hvor længe knapperne [+] og [-] holdes nede.

Manuel tilberedning (uden programmering)

For at bruge ovnen uden programmering, skal man annullere den blinkende indikation «A». Det gøres ved blot at trykke på knappen

Hvis indikationen «A» lyser konstant og angiver, at ovnen er programmeret, skal man først annullere programmeringen ved at trykke på . Og bringe displayet på nul.

Automatisk tilberedning (start- og sluttidspunkt for tilberedning)

- 1) Programmér tilberedningens varighed med .
- 2) Programmér sluttidspunktet med .

3) Vælg ønsket temperatur og funktion ved hjælp af termostatkappen og funktionsvælgerknappen.

Herefter lyser symbolet «A» konstant på displayet og angiver, at ovnen er programmeret.

Eksempel:

Man ønsker en tilberedning på 45 minutter, som skal slutte kl. 14.00.

Ved tryk på  indstilles displayet til 0.45. Ved tryk på  indstilles displayet til 14.00.

Herefter vises det aktuelle klokkeslæt og symbolet «A» på displayet for at angive, at programmeringen er udført og er gemt. Kl. 13.15 (kl. 14.00 minus 45 minutter) tænder ovnen automatisk, og under tilberedningen vises symbolerne  og «A». Kl. 14.00 afsluttes tilberedningen automatisk, og der udsendes et lydsignal, som kan annulleres ved at trykke på .

Halvautomatisk tilberedning

- A. Programmering af tilberedningstid
- B. Programmering af tidspunkt for afslutning af tilberedning

A) Indstil den ønskede tilberedningstid med knappen .

Tilberedningen starter med det sammen, og på displayet vises symbolet .

Når den programmerede tid er gået, stopper tilberedningen, og der udsendes et lydsignal med mellemrum. Lydsignalet annulleres som beskrevet ovenfor.

B) Indstil det ønskede tidspunkt for afslutning af tilberedningen med knappen .

Tilberedningen starter med det sammen, og på displayet vises symbolet .

Når det indstillede tidspunkt er nået, stopper tilberedningen og der udsendes et lydsignal med mellemrum. Lydsignalet annulleres som beskrevet ovenfor.

Det er muligt når som helst at få vist status for programmeringen ved at trykke på den pågældende knap. Man kan også når som helst annullere programmeringen ved at trykke på knappen .

BEMÆRK: disse to funktioner aktiveres kun, hvis der forinden er valgt en tilberedningsfunktion.

Elektronisk lydsignal

Timerfunktionen består af en lydalarm, der kann indstilles til maks. 23 timer og 59 minutter. For at indstille timeren skal man trykke på knappen  og samtidig på [+] eller [-], indtil den ønskede tid vises på displayet.

Når indstillingen er udført, vises klokkeslættet på displayet sammen med symbolet . Nedtællingen begynder med det samme og kan til enhver tid fremkaldes på displayet ved blot at trykke på knappen .

Når den indstillede tid er gået, slukker symbolet  og der udsendes et lydsignal,

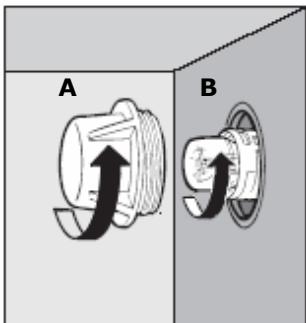
som kann annulleres ved at trykke på knappen .

Udskiftning af pære til ovnlys (fig. 1)

PAS PÅ: ovnen skal frakobles strømforsyningen.

Hvis pæren skal udskiftes, skal dækslet « A » først fjernes ved at man drejer det venstre om. Når pæren er udskiftet, skal dækslet « A » sættes på igen.

Fig. 1



Afmontering af ovndør (Fig. 2)

For nemmere at kunne nå ind i ovnen under rengøring, kan man nemt afmontere begge ovndøre (se tegningen).

For nemmere at kunne rengøre ovnen, kan man afmontere ovndøren ved at fjerne hængslerne på følgende måde: hængsler med bevægelige greb

Hængslerne A er udstyret med to bevægelige greb B. Hvis grebet B løftes, frigøres hængslet fra sit sæde. Herefter kan man løfte døren og frigøre den ved at trække den udad. Tag fat om ovndøren i siderne ved hængslerne. For at montere døren igen, skal man først anbringe hængslerne i sæderne.

Inden ovndøren lukkes, må man ikke glemme at trykke de to greb B ned, som låser hængslerne på plads. Brug ikke damprensere til rengøring af ovnen.

Brug heller ikke slibende materialer eller metalsparter til rengøring af glasruden i ovndøren, idet de kan ridse overfladen og medføre, at ovndøren splintres.

Sænk ikke ovndøren ned i vand

Rengør den indvendige, lakerede flade og glasset med en fugtig klud og et neutralt rengøringsmiddel, skyld efter og tør efter forsigtigt med en blød klud.

Glasset kan om nødvendigt tages ud ved at løsne de to skruer i siden. Sørg for, at glasset er helt tørt, inden det sættes i igen. Pas på ikke at stramme skruerne for meget under genmontering.

Ovnens funktioner

Ovnens plader, brædepanden og holderen til grillspydet skal vaskes i varmt vand og et neutralt rengøringsmiddel og derefter tørres omhyggeligt. De kan også vaskes i opvaskemaskine.

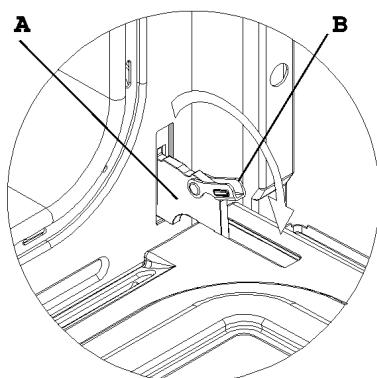


Fig. 2

Brug af grillspyd (på modeller, der er udstyret hermed) – (fig. 3)

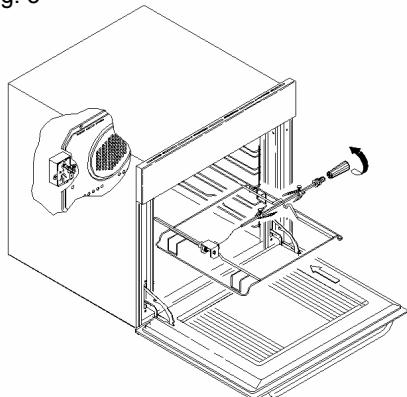
I denne ovn kan man bruge grillspydet til grillen. Stik kødet på spydet og fastgør det med de små gafler.

Benyt følgende fremgangsmåde:

- A. Sæt bradepanden i ovnens nederste rille.
- B. Sæt en af gaflerne på den rustfri stålstang og fastgør den. Stik kødet på spydet, sæt den anden gaffel i og fastgør den omhyggeligt på kødet.
- C. Brug grebet i isolerende materiale på grillspydet til at trække den rustfri stålstang ud af ovnen under tilberedning.

For eksempel skal en kylling, der vejer ca. 1,3 kg, tilberedes i ca. 85-90 minutter.

Fig. 3



Oversigt over tilberedning i ovn

Madvarer	Temp. °C	Position plade (*)	Tilberedningstid (min)	Tilberednings-symbol
Kager				
Kringler	180	2	55-65	
Frugtærter	200	1	30-40	
Kager med mælk og smør	180	2	35-40	
Kager med gær	200	1	25-35	
Vandbakkelser	190	2	20-30	
Butterdej	200	2	15-25	
Småkager	190	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
Kød				
Oksefilet	225	2-3	50-80	—
Roastbeef	225	2-3	50-80	—
Kalvesteg	225	2-3	60-80	
Flæskesteg	170-180	2	45-60	
Lammesteg	225	2	54-55	
Oksesteg	225	2-3	50-60	
Stegt hare	200	2	60-90	
Stegt kalkun	180	2	240	
Stegt gás	200	2	150-210	
Stegt and	200	2	120-180	
Stegt kylling	200	2	60-90	
Rådyrskølle	200	2-3	90-150	
Hjortekølle	180	2-3	90-180	
Fisk	180	2-3	10-40	
Grøntsager				
Stuvede grøntsager	170-190	2-3	40-50	
Pizza	240	1	15-25	
Grillstegning				
Koteletter		4	8-12	
Pølse af svinekød		4	10-13	
Grillkylling		3	25-35	
Kylling på grillspyd			50-65	
Stegt kalv på spyd			50-65	

Bemærk: (*) Det første tal for pladens position svarer til ovnens knap. Ovnen skal foropvarmes inden brug.



Disse funktioner kan anvendes til ømtålelige madvarer og/eller forbagte madvarer.



Det er muligt at tilberede samme ret på flere plader (tilberedningstiden er den samme).



Asennusohjeet

Turvaohjeet ja varoitukset Lue tässä käyttöoppaassa olevat ohjeet huolellisesti ennen uunin käyttöönottoa, jotta osaat asentaa uunin ja käyttää sitä oikein. Käyttöopas antaa myös uunin hoitoon ja huoltoon tarvittavat ohjeet.

Uunin asennuksen saavat suorittaa ainoastaan ammattitaitoiset henkilöt valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti. Valmistaja ei vastaa mistään henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka johtuvat uunin virheellisestä tai huolimattomasta asennuksesta. Varmista, että sähköverkon jännite ja taajuus vastaavat uunin etureunaan sijoitetussa arvokyltissä osoitettuja vastaavia arvoja.

Varoitus: Tämä uuni on kytettävä maadoituksen

Yhtiömme ei vastaa mistään sellaisista vahingoista, jotka johtuvat maadoituksen kytkenävistä tai voimassa olevien säännösten rikkomisesta.

Katkaise sähkövirta katkaisimesta tai pääsähkötaululta ennen minkään korjaus- tai huoltotoimenpiteen aloittamista. Käytä tarkoitukseen soveltuivia suojaruusteita ja suojaa uunin huollon, kuljetuksen asennuksen ja puhdistuksen yhteydessä (hansikkaat jne.). Yli 25 kg painavien tai muodoltaan vaikeasti kannettavien laitteiden nostaminen ja kuljetus on suoritettava tarkoitukseen soveltuivia laitteita käyttämällä tai vähintään kahden henkilön toimesta. Näin vältty turhiltä riskeiltä tai vaikeuksilta.

Yhtiömme pyrkii jatkuvasti parantamaan ja kehittämään tuotteitaan. Pidätämme tämän vuoksi itsellämme oikeuden laitteiden säätämiseen tai muuttamiseen ilman erillistä ennakkoilmoitusta. Uunin ulkopinta ja lasi kuumenevat erittäin paljon käytön aikana, joten älä anna lasten oleskella toimivan uunin luona. Palovammojen ja tapaturmien vaara. Älä koskaan anna pienet lasten tai vastuuttomien henkilöiden käyttää uunia ilman valvontaa.

Älä anna lasten käyttää uunia leikkeihinsä.

Pidä silmällä vanhuksia tai itsenäiseen uunin käyttöön tottumattomia henkilöitä uunin käytön aikana.

Varmista, ettei uuniin alla mahdollisesti oleva vetolaatikko ole käytössä ja että se on peitetty peitelevyllä.

Älä missään tapauksessa säilytä helposti syttyviä materiaaleja kaapistoon upotetun uunin alla mahdollisesti olevassa vetolaatikossa, sillä materiaalit voivat syttyä palamaan. Älä aseta painavia tavaroita auki olevan uunin luukun päälle tai istu sen päällä, sillä tämä vahingoittaisi luukun saranoita.

Älä poistu uunin luota öljyllä tai rasvalla tapahtuvan ruoanvalmistuksen yhteydessä, sillä elintarvikkeet voivat syttyä palamaan.

Älä aseta keittoastioita tai uunivuokia uunin pohjalle tai peitä uunin pohjaa alumiinifoliolla, jottei uunin sisäinen emalipinta vahingoitu.

Ruoan valmistuksen aikana elintarvikkeiden kehittämä höyry poistetaan uunista, jottei uunin sisälle muodostu liikaa höryä.

Tämä höyry voi kondensoitua vesipisaroiksi, jotka kerääntyvät uunin kylmille ulkoisille pinnioille. Voit joutua kuivaamaan tämän kosteuden aina silloin tällöin pehmeällä pyyhkeellä, jottei uunin ulkoisen pinnan väri haalistu tai ettei se likaannu liikaa.

Ennen uunin ensimmäistä käyttöönottoa

Sammuta uuni seinässä olevaa katkaisinta käytämällä ja irroita pistoke pistorasiasta ennen puhdistuksien aloittamista. Poista kaikki pakausmateriaalit ja lisätarvikkeet uunista. Puhdista uunin sisäpinnat kuumalla vedellä ja neutraalilla pesuaineella. Huuhtele huolellisesti kosteaa pyyhettä käytämällä. Pese uunin hylly ja lisätarvikkeet astianpesukoneessa tai kuumalla vedellä ja neutraalilla saippualla. Kuivaa tämän jälkeen huolellisesti.

Tekniset tiedot

Tämä laite vastaa EU- direktiivien 72/23 ja 93/68 sekä EMC 89/336 vaatimuksia.

Jännitettä koskevat ohjeet

≈ 220-240 V vaihe + nolla.

Kaapistoon upotetun uunin mitat (mm):

Pituus:	440
Syvyys:	390
Korkeus :	340
Tilavuus :	59 Litraa

Lämmitysvastusten tehot

Alempi lämmitysvastus: 1,3 kW

Ylempi lämmitysvastus: 0,9 kW

Grillivastus: 1,6 kW

Tuulettimen elementti: 2,3 kW

Uunin virrankulutus: 3,2-3,8 kW

Uunin asennus kaapistoon

TÄRKEÄÄ: Asenna uuni oikein valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti. Asennuksen saavat suorittaa ainoastaan ammattihenkilöt. Katkaise laitteeseen menevä sähkövirta aina ennen minkään korjaus- tai huoltotoimenpiteen aloittamista.

SÄHKÖKYTKENTÄ:

Varmista seuraavat seikat ennen kuin kytket uunin sähköverkkoon:

Verkon jännite vastaa uunin reunalle sijoitetussa arvokyltissä mainittua arvoa.

Ylikuormitussuoja ja huoneiston sähköverkko kestävät uunin virtakuormituksen (katso arvokyltissä olevia tietoja).

Virran syöttöjärjestelmä on kytketty riittävän tehokkaaseen maadoitusjärjestelmään ja pistorasia tai moninapainen katkaisin (joiden koskettimien väli on vähintään 3 mm) on sijoitettu siten, että niihin voidaan ylettyä helposti myös uunin asennuksen jälkeen.

Mikäli pistorasiaan on vaikea ylettyä, asennukseen on liittettävä moninapainen katkaisin, jonka koskettimien väli on 3 mm tai tätä suurempi.

Varmista jatkojohdon mahdollisen käytön yhteydessä, että sen läpimitta on vähintään 1,5 mm ja että se vastaa tyyppiä H05RR-F.

Virtajohto on riittävän pitkä, jotta uunin huolto voidaan suorittaa vaivatta.

Varoitus: Tämä uuni on kytettävä maadoitukseen.

Laite on ehdottomasti kytettävä oikeaoppisesti maadoitukseen.

Yhtiömme ei vastaa mistään sellaisesta vahingoista, jotka johtuvat voimassa olevien säännösten laiminlyömisestä aiheuttamista kytentävistä.

Tämä uuni on suunniteltu upotettavaksi kaappeihin, jotka on mitoitettu 600 mm levyisille vakiouuneille (katso kuva 1).

Upotukseen käytetyn kaapiston, uunin läheisyydessä olevien kaappien sekä kaiken asennuksessa käytetyn materiaalin on kyettävä kestämään uunin käytön yhteydessä vähintään 85°C astetta (plus ympäristön lämpötila). Tämän lisäksi vieressä olevien kaappien ovien on oltava vähintään 4 mm etäisyydellä uunista kaikissa kohdissa. Tietyt tyypiset vinyliset tai laminoidut keittiökaapit ovat erittäin herkkiä lämmölle ja voivat vahingoittua tai haalistua.

Kaikki materiaalien vahingoittumiset tai haalistumiset, jotka tapahtuvat alle 85°C lämpötilassa (plus ympäristön lämpötila) tai silloin, kun materiaalit ovat alle 4 mm etäisyydellä uunista, käsitetään uunin käyttäjän huolimattomuudeksi.

Työtason alle asennettujen kaapistoon upotettujen uunien asennusmitat ovat seuraavat.

Huomio: Mikäli ammattihenkilö asentaa uunin muiden sähkölaitteiden läheisyyteen, niiden virtajohdot eivät saa kulkea uunin sivuseinämän läheiltä tai koskettaa sitä.



NÄPPÄIMET TOIMINNOT



Lämpötilan vähennys



Lämpötilan lisäys



ON/OFF ja SÄÄTÖLAITTEIDEN LUKITUS



Minuuttilaskin



Ruoanvalmistuksen kestoaika



Ruoanvalmistuksen päättyminen



Toiminnon vähennys



Toiminnon lisäys



Ruoanvalmistusohjelman valinta



Ruoanvalmistusohjelman valinta

TOIMINTA

Ajastimen näytö vilkkuu silloin, kun kytket uunin sähköverkkoon ensimmäistä kertaa tai aina sähkökatoksen jälkeen.

Uuni ei ole vielä käyttövalmis. Suorita ensin "kellonajan säätö".

KELLONAJAN SÄÄTÖ

Paina ja vapauta samanaikaisesti näppäimet ja ja aseta kellonaika näppäimillä ja .

Huom: Säätö on suoritettava kolmen sekunnin aikana silloin, kun näytölle ilmestyy kaksi vilkkuvaa pistettä. Odota säädön jälkeen, että pisteet lopettavat vilkkumisen.

SOITTOÄÄNET

Uuni soittaa merkkiäniä eri toimintojen, kuten esim. ruoanvalmistuksen loppumisen yhteydessä. Voit muuttaa merkkiänen voimakkuutta: painamalla näppäintä uunin ollessa sammutettuna (OFF), jolloin uuni soittaa kolme eri soittoääntä. Voimakkuudeksi asetetaan automaattisesti viimeksi soitettu voimakkuus.

UUNIN KÄYNNISTYS

Paina ja vapauta näppäin ON/OFF, jolloin kuulet merkkiänen (piip).

Ajastimen näytölle ilmestyy kirjoitus ON ja symboli ja uunin sisävalo syttyvä. Nyt voit asettaa jonkin ruoanvalmistustoiminoista.

MINUUTTILASKIN

Minuuttilaskinta käytetään ainoastaan ajan laskentaan ja sen toiminta ei liity lainkaan ruoanvalmistustoimintoihin. Se ilmoittaa esim. kätevästi, kun ruoanvalmistus on loppunut. Säädä minuuttilaskin kytlemällä uuni päälle ON/OFF näppäimellä, paina näppäintä : näyttö nollautuu ja pisteen alkavat vilkkumaan.

Aseta aika kolmen sekunnin kuluessa näppäimillä ja aina korkeintaan 23 tuntiin ja 59 minuuttiin saakka. Asetetun ajan kuluttua umpeen kuulet merkkiänen ja symboli alkaa vilkkumaan. Voit sammuttaa merkkiänen ja keskeyttää symbolien vilkkumisen painamalla yksinkertaisesti yhtä näppäimestä , , , , .

KÄSIKÄYTÖINEN TOIMINTA ILMAN ASETETTUUA AIKAA

Kytke uuni päälle. Valitse yksi ruoanvalmistustoiminoista näppäimillä ja : uuni suosittaa jokaiselle ruoanvalmistustavalle esiasettettua lämpötilaa, jota voit kuitenkin muuttaa näppäimillä ja . Uuni alkaa lämpenemään asetettuun lämpötilaan ja Celcius asteita osoittava symboli alkaa vilkkumaan ja osoittaa, että uuni toimii. Lämpötilan saavuttamisen yhteydessä merkkiäni soi ja asteita osoittava symboli lopettaa vilkkumisen. Voit sammuttaa uunin painamalla ja vapauttamalla näppäimen ON/OFF. Lämpötilan ja toimintojen näytöt sammuvat ja näytölle ilmestyy kirjoitus OFF; tämän lisäksi kuulet myös merkkiänen (piip).

RUOANVALMISTUKSEN KESTOAJAN PUOLIAUTOMAATTINEN TOIMINTA

Aseta valmistusaika seuraavalla tavalla

Kytke uuni päälle painamalla ja vapauttamalla näppäin ON/OFF; paina ja vapauta näppäin ja aseta ruoanvalmistuksen kestoaike näppäimillä ja aina 10 tuntiin ja 00 minuuttiin saakka. Näytöllä näkyy kirjain **A** (automaattinen toiminta). Odota, että ajastin palaa sen hetkisen kellonajan näyttöön ja valitse tämän jälkeen yksi ruoanvalmistustavoista näppäimillä ja . Uuni ehdottaa lämpötilaa

jokaiselle ruoanvalmistustavalle, jota voit muuttaa näppäimillä  ja . Uuni aloittaa ruoanvalmistuksen, joka kestää asetetun ajan. Tämän jälkeen uuni sammuu automaattisesti;

Ajastetun ruoanvalmistuksen päätytyä kuulet katkonaisen merkkiäisen, kun taas lämpötilan ja toimintojen näytöt sammuvat, ajastimen näytöllä näkyy sen hetkinen kellonaika ja symbolit kattila ja **A** vilkkuват.

Voit sammuttaa merkkiäisen ja poistua ohjelmasta painamalla yhtä näppäimistä , , , , .

Nyt uuni on valmis vastaanottamaan uudet komennot. Valitse uusi toiminto tai voit sammuttaa uunin painamalla ja vapauttamalla näppäimen ON/OFF.

RUOANVALMISTUKSEN PÄÄTTYMISEN PUOLIAUTOMAATTINEN TOIMINTA Aseta ruoanvalmistuksen päättymisen seuraavalla tavalla

Käynnistä uuni painamalla ja vapauttamalla näppäin ON/OFF, paina ja vapauta näppäin  ja aseta ruoanvalmistuksen päättymisen aika näppäimillä  ja  aina 23 tuntiin ja 59 minuuttiin saakka. Odota tämän toimenpiteen jälkeen, että ajastin alkaa näyttämään sen hetkistä kellonaikaa.

Valitse tämän jälkeen yksi ruoanvalmistustoiminoista näppäimillä  ja : uuni ehdottaa esiasetettua lämpötilaa, jota voit muuttaa näppäimillä  ja .

Uuni aloittaa ruoanvalmistuksen, joka kestää asetetun ajan. Tämän jälkeen uuni sammuu automaattisesti.

Ajastetun ruoanvalmistuksen päätytyä kuulet katkonaisen merkkiäisen, kun taas lämpötilan ja toimintojen näytöt sammuvat, ajastimen näytöllä näkyy sen hetkinen kellonaika ja symbolit  ja **A** vilkkuват. Voit sammuttaa merkkiäisen ja poistua ohjelmasta painamalla yhtä näppäimistä , , , , .

Nyt uuni on valmis vastaanottamaan uudet komennot. Valitse uusi toiminto tai voit sammuttaa uunin painamalla ja vapauttamalla näppäimen ON/OFF.

AUTOMAATTINEN TOIMINTA

Aseta ruoanvalmistuksen kestoaike ja päättyminen seuraavalla tavalla

Käynnistä uuni painamalla ja vapauttamalla näppäin ON/OFF, paina ja vapauta näppäin  ja aseta ruoanvalmistukseen kuluva aika näppäimillä  ja  . Odota, että ajastimen tuntien ja minuuttien välillä olevat pisteen lopettavat vilkkumisen; ajastin palaa sen hetkisen kellonajan näyttöön. Paina tämän jälkeen näppäintä  ja aseta ruoanvalmistuksen päättymisen aika näppäimillä  ja  . Odota uudelleen, että pisteen lopettavat vilkkumisen.

Valitse yksi ruoanvalmistustoiminoista; uuni ehdottaa esiasetettua lämpötilaa, jota voit muuttaa näppäimillä  ja .

Kun ajastimen pistet ovat lopettaneet vilkkumisen, uuni siirtyy ohjelmoidulle ruoanvalmistustavalle; se kytkeytyy automaattisesti päälle asetetulle kestoajalle ja sammuu asetettuna kellonaikana.

Näytölle jää näkymään valittu lämpötila, sen hetkinen kellonaika ja valittu ohjelma. Uunin sisävalo sammuu.

Voit kuitenkin muuttaa sekä asetettua lämpötilaa että toimintoa toistamalla edellä kuvatut toimenpiteet.

Ajastetun ruoanvalmistuksen päätytyä kuulet katkonaisen merkkiäisen, kun taas lämpötilan ja toimintojen näytöt sammuvat, ajastimen näytöllä näkyy sen hetkinen kellonaika ja symbolit  ja **A** vilkkuvat.

Voit sammuttaa merkkiäisen ja poistua ohjelmasta painamalla yhtä näppäimistä , , , , .

Nyt uuni on valmis vastaanottamaan uudet komennot. Valitse uusi toiminto tai voit sammuttaa uunin painamalla ja vapauttamalla näppäimen ON/OFF.

PUOLIAUTOMAATTISEN JA AUTOMAATTISEN RUOANVALMISTUKSEN RAJOITUKSET

Esilämmityksen (PRH) ja sulatuksen toimintoja ei voida käyttää ajastetulla ohjelmoinnilla, jonka vuoksi:

- yllä kuvattujen toimintojen asettamisen jälkeen et voi aktivoida ruoanvalmistuksen kestoaiaka tai päättymisaikaa.
- jos uuni on ohjelmoitu automaattiselle toiminnalle, et voi valita esilämmityksen (PRH) tai sulatuksen toimintoja.

NÄYTÖN KUVAKKEET



Kattila: palaessa tarkoittaa, että jokin ruoanvalmistustoiminto on valittu. Kattila- kuvake ei syty silloin, kun valon, PRH (esilämmityksen) tai sulatuksen toiminnot ovat päällä.

Vilkkuessa tarkoittaa, että ajastettu ruoanvalmistus on päättynyt. Automaattitoiminnon aikana tämän symbolin valo ei pala, mutta syttyy uunin ohjelmoidun käynnistyksen yhteydessä.

A (automaattinen): palaessa osoittaa, että ruoanvalmistuksen kestoaika on valittu. Vilkkuessaan osoittaa, että asetettu ruoanvalmistus on päättynyt.



Kissankello: palaessa tarkoittaa, että minuutilaskin on päällä; vilkuessa tarkoittaa, että minuuttien lasku on päättynyt.

RUOANVALMISTUKSEN LÄMPÖTILAN VALINTA

Kun uuni on päälle, käytä näppäimiä ja lämpötilan säättämiseen. Se voidaan säättää minimi- ja maksimilämpötilojen välille näytöllä näkyvin 5°C välein.
Huom: Jokaiselle ruoanvalmistustoiminnolle on esiasetettu viitelämpötila, jota voidaan muuttaa näppäimillä ja .

RUOANVALMISTUSTOIMINNON VALINTA

Kytke uuni päälle ja paina näppäimiä ja , jolloin voit nähdä järjestyksessä eri ruoanvalmistustoimintoja vastaavat symbolit.

Toiminnot:



UUNIN VALO

Uunin sisävalo sytyy silloin, kun painat ja vapautat näppäimen ON/OFF; sammuta valo painamalla ja vapauttamalla näppäin ON/OFF uudelleen.

Ruoanvalmistustoiminnon valinnan jälkeen uunin sisävalo sytyy ja palaa vielä 3 minuuttia asetetun lämpötilan saavuttamisen jälkeen.

Ruoanvalmistustoimintojen tai sulatuksen yhteydessä voit sytyttää uunin sisävalon uudelleen painamalla yhtä näppäimistä , , , , : valo jää palamaan yhden minuutin ajaksi.

Voit sytyttää uunin valon myös silloin, kun säätölaitteiden lukitus on päällä painamalla yhtä näppäimistä , , , , .



ESILÄMMITYS

Tämän toiminnon avulla voit esilämmittää uunin nopeammin ennen ruoanvalmistustoiminnon valitsemista.

Lämpötilan näytölle ilmestyy liikkuva symboli.

Esilämmitys loppuu esiasetetun lämpötilan (ei voida muuttaa) saavuttamisen yhteydessä, jolloin kuulet merkkiäisen ja lampun sekä uunin valon symbolit sytyvät. Voit nyt valita haluamasi ruoanvalmistusjakson painamalla näppäimiä ja .



PERINTEISEN UUNIN KÄYTÖ

Perinteinen ruoanvalmistus, jolloin ylempi ja alempi vastus toimivat.



ALEMPI VASTUS

Tämän tyypin ruoanvalmistus sopii hitaaseen ruoanvalmistukseen sekä elintarvikkeiden lämmitykseen.



➡ GRILLI + PAISTINVARRAS

Soveltuu ruokien grillaukseen ja paistamiseen.



KIERTOILMAGRILLI + PAISTINVARRAS

Soveltuu ruokien "hellävaraisempaan" grillaukseen ja paistamiseen.



PIZZA TOIMINTO

Soveltuu pizzan ja vihannesruokien valmistukseen.



KIERTOILMATOIMINTO

Tämän toiminnon avulla ruoka kypsyy tasaisesti kaikkialla uunissa.

Voit valmistaa kaksi eri ruokalajia.



SULATUS

Mahdollistaan ruoan sulatuksen tavallista nopeammin.

Tämän toiminnon yhteydessä ainoastaan uunin tuuletin toimii, jolloin uuni ei siis lämpenee.

Lämpötilan näytölle ilmestyy kirjoitus **dEF** (Defrost), joka osoittaa, että uuni toimii sulatustoiminnolla.



PYROLYYSI PUHDISTUS

Kytke uuni päälle ja valitse tämän jälkeen itsepuhdistustoiminto.

Näytölle ilmestyy kirjoitus PIRO, kun taas toimintojen näytölle ilmestyy esiasetettu pyrolyysin kestoaika, joka on 1 tunti 30 minuuttia.

Kaksi numeroiden välillä olevaa pistettä (1:30) vilkkuvat 4 sekunnin ajan ja osoittavat, että voit asettaa pyrolyysin kestoajan tai ajan, jolloin haluat pyrolyysin päättvän. Suorita tämä toimenpide aiemmin ohjelmoidulle ruoanvalmistukselle annettujen ohjeiden mukaisesti.

Asetettava maksimiaika on 3 tuntia ja minimiaika 30 minuuttia. Voit muuttaa aikaa

painamalla näppäintä ja muuta aika näppäimillä ja .

Ajan asettamisen jälkeen kirjain A sytyy kestoajan viereen ja osoittaa, että automaattijakso on aktivoituu.

Luukku menee kiinni ja säätölaitteiden lukitustoiminto menee päälle. Tästä osoitetaan näytölle ilmestyyällä symbolilla .

Pyrolyysin aikana voit nähdä, muttet muuttaa, järjellä olevan ajan ja jakson päättymisen ajan.

Tämän toiminnon avulla uuni puhdistuu, jolloin sen lämpötila saavuttaa jopa 465°C.

Voit poistaa toimenpiteen yhteydessä syntyneen tuhkan kostealla pyyhkeellä uunin jäähdytystä silloin, kun se on vielä kädenlämpöinen. Pyrolyysi-itsepuhdistuksen aikana uunilamppu ei pala.

Varoituksia:

Varmista, että kaikki lisävarusteet on poistettu uunin sisältä ennen itsepuhdistustoiminnon aloittamista.

Muista, että tästä itsepuhdistustoimintoa saa käyttää ainoastaan silloin, kun olet valvomassa uunin toimintaa.

Poista kaikki suuremmat ruoantähheet uunista ennen itsepuhdistustoiminnon käynnistämistä.

MUUT TOIMINNOT

UUNIN SAMMUTTAMISEN JÄLKEEN

Uunin sammuttamisen jälkeen lämpötilan ja toimintojen näyttö ovat sammuneina, kun taas ajastimen näyttö näyttää sen hetkistä aikaa.

SÄÄTÖLAITTEIDEN LUKITUSTOIMINTO (LAPSILUKKO)

Voit kytkeä tämän toiminnon päälle milloin tahansa, jolloin lapset eivät pääse käyttämään uunia.

Uunia ei voida käynnistää, jos lukitustoiminto kytketään päälle uunin ollessa sammuneena. Vapauta lukitus, mikäli haluat käyttää jotain ruoanvalmistustoimintoa. Aseta säätölaitteiden lukitus päälle painamalla näppäintä ON/OFF, kunnes näytölle ilmestyy symboli (noin 5 sekuntia) ja ON, jonka jälkeen näyttö palaa sen hetkisen kellonajan osoittamiseen.

Huom: Tässä vaiheessa ei voida suorittaa mitään ruoanvalmistuksen asetuksia, paitsi minuuttilaskimen säätö.

Mikäli lukitus aktivoidaan sitä vastoin jonkin ruoanvalmistuksen asetuksen jälkeen (käsikäytöinen, puoliautomaattinen, automaattinen), voit säättää ainoastaan minuuttilaskimen tai sammuttaa uunin painamalla ja vapauttamalla näppäimen ON/OFF. Mikäli painat jotain muuta näppäimistä, näytölle ilmestyy symboli , joka muistuttaa että lukitus on päällä.

Käsikäytöinen tai automaattinen sammus ei kytke säätölaitteiden lukitusta pois päältä. Aseta säätölaitteiden lukitus pois päältä pitämällä näppäintä ON/OFF

painettuna, kunnes näytölle ilmestyy symboli (noin 5 sekuntia) ja OFF, jonka jälkeen näyttö palaa sen hetkisen kellonajan osoittamiseen.

Kun uuni on lukittuna, et voi käynnistää sitä painamalla näppäintä (ON/OFF), mutta voit sammuttaa sen (OFF).

ON/OFF NÄPPÄIN

Näppäimen (ON/OFF) avulla voit sammuttaa uunin (mikäli päällä) milloin tahansa ja minkä tahansa toiminnon ollessa päällä.

Kaikki ruoanvalmistuksen asetukset peruuetaan. Noudata seuraavien ruoanvalmistusten yhteydessä annettuja ohjeita alusta lähtien.

Mikäli uuni toimii ja säätölaitteiden lukitus on päällä, voit sammuttaa uunin painamalla ja vapauttamalla näppäimen ON/OFF , mutta säätölaitteiden lukitus jää päälle. Voit kytkeä säätölaitteiden lukitusta pois päältä pitämällä näppäintä

ON/OFF painettuna vähintään 5 sekunnin ajan, jolloin näytölle ilmestyy symboli  ja tämän jälkeen " OFF ", nyt näytöllä näkyy kellonaika.

SYMBOLI “ ° ”

Osoittaa celsius asteita.

Vilkkuessaan tarkoittaa, että uunin lämpötila on kohoamassa asetettuun lämpötilaan. Palaessaan tarkoittaa, että asetettu lämpötila on saavutettu.

RUOANVALMISTUKSEN KESTOAJAN JA PÄÄTTYMISEN ASETUSTEN PERUUTTAMINEN

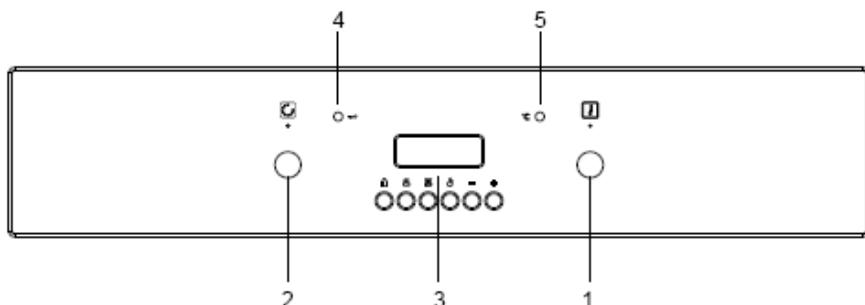
Voit peruuttaa ruoanvalmistuksen kestoajan ja päättymisajan milloin tahansa painamalla samanaikaisesti näppäimiä Kattila ja Stop ;

HUOMIO: Uuni jatkaa kuitenkin toimintaansa valitulla toiminnolla käskäytöllä (käyttöaikaa ei ohjelmoitu).

Voit asettaa ruoanvalmistuksen kestoajan ja/tai päättymisajan uudelleen tai sammuttaa uunin painamalla ja vapauttamalla näppäimen ON/OFF.

BOP7115 AB / AW / AX

BOP7215 AB / AX



1 Lämmönsäädin

2 Valitsin

3 Elektroninen ohjelmoija

4 Uunin toiminnan merkkivalo

5 Termostaatin toiminnan merkkivalo

Uusi uunisi on varustettu monitoimisella ruoanvalmistusjärjestelmällä, jonka ansiosta voit valita valmistettavalle ruoalle parhaiten soveltuvan keittotavan.

Voit valita haluamasi toiminnon käänämällä toiminnon valintanuppia myötäpäivään ja asettamalla sen haluamasi symbolin kohdalle.

Uunin sisävalo ja toiminnan merkkivalo « ON » sytyvät.

Uunin eri toiminnot ja niiden symbolit ovat seuraavat:

Uunin toiminnot



Uunin lamppu (BOP7215 / BOP7115)

Uunin sisällä oleva lamppu syttyy.



Grilli (BOP7215)

Uunia on esilämmittettävä 15 minuutin ajan ennen tämän toiminnon käyttöä. Grillitoiminto soveltuu erittäin hyvin ilman täytettä olevien piirakoiden ja piiraiden valmistukseen. Aseta ruoka tässä tapauksessa uunin alimmalle tasolle.



Alempi lämmitysvastus (BOP7215)

Ainoastaan uunin pohjassa oleva vastus alkaa toimimaan.

Uunia on esilämmittettävä 15-20 minuutin ajan ennen käyttöä.

Tämä toiminto soveltuu erittäin hyvin piirakoiden ja piirasten voitaikinan paistamiseen. Aseta ruoka tässä tapauksessa uunin alimmalle tasolle.



Perinteisen uunin käyttö (BOP7215 / BOP7115)

Ylempi ja alempi vastus toimivat staattista ja perinteistä uunin käyttöä varten. Uunia on esilämmittettävä ennen käyttöä aina siihen saakka, kunnes lämpötilan merkkivalo sammuu. Suosittelemme tämän toiminnon yhteydessä, että käytät ainoastaan yhtä uunitasoa ruovan valmistukseen. Älä käytä ylempää tai alempaa uunitasoa, sillä ruoka voikypsyy tässä tapauksessa liikaa.



Perinteisen uunin käyttö + Kiertoilmatoiminto (BOP7215)

Ylempi ja alempi vastus toimivat staattista ja perinteistä uunin käyttöä varten.

Tuuletin sekä uunin takaseinämässä oleva elementti saavat aikaan kuuman ilman kierron, jolloin lämpötila on tasainen kaikkialla uunissa.



Kiertoilmatoiminto (BOP7215)

Tuuletin sekä uunin takaseinämässä oleva elementti saavat aikaan kuuman ilman kierron, jolloin lämpötila on tasainen kaikkialla uunissa. Esilämmittä uunia ennen käyttöä, kunnes lämmönsäätimen merkkivalo sammuu. Voit valmistaa erilaisia elintarvikkeita samanaikaisesti useita uunitasojaa käyttämällä, jolloin säästät aikaa ja sähköä. Ruovan valmistukseen tarvittava lämpötila uunissa laskee noin 10% perinteisen uunin lämmitysjärjestelmään verrattuna.



Sulatus (BOP7215)

Tämän toiminnon yhteydessä ainoastaan tuuletin toimii, jolloin uuni ei siis lämpene. Pidä uunin luukku kiinni tämän toiminnon aikana.

Voit sulattaa elintarvikkeet nopeasti asettamalla ne paistoastialle, joka on sijoitettava alimmannealle uunitasolle. Tämän toiminnan yhteydessä sulatuksen kuluva aika vähenee kolmanneksella.



Kiertoilmagrilli (BOP7215 - BOP7115)

Tuuletin toimii yhdessä uunin yläosassa olevan infrapunasäde grillivastuksen kanssa. Esilämmittää uuria 5-10 minuutin ajan ennen tämän toiminnon käyttöä. Ruokien paistamisen yhteydessä tämä toiminto takaa rapean ulkokuoren kun taas uunissa kiertävä kuuma ilma varmistaa, että ruoka paistuu myös sisältä. Voit käyttää tästä ruoanvalmistustapaa grillaukseen, jolloin ruokaa ei tarvitse käantää niin usein kuin tavallisesti.

Grillitoimintoa saa käyttää ainoastaan uunin luukun ollessa kiinni.

Älä käytä alumiinifoliota ritilän tai grillin alla valmistettavien elintarvikkeiden peittämiseen – alumiinifolian heijastava vaikutus voi vahingoittaa grillivastusta.

Pidä uunin luukku kiinni GRILLIN käytön aikana.



Uunin itsepuhdistustoiminto (BOP7215 - BOP7115)

Käännä valintanuppi tämän toiminnon kohdalle. Tämä asetus voidaan suorittaa ainoastaan ajastinta käyttämällä, jolloin itsepuhdistusjakso kestää 1,5 tuntia.

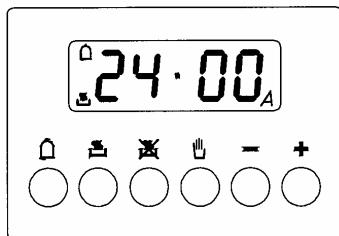
Poista kaikki lisätarvikkeet uunista ennen tämän pyrolyysi- toiminnon käyttämistä. Uunin lamppu ei pala pyrolyysi- toiminnon aikana.



Perinteisen uunin ja kiertoilmatoiminnon käyttö (BOP7115)

Puolipakotetun ilman kerto (luukun ollessa kiinni). Lämmönsäädin on säädettävä halutulle lämpötilalle. Suosittelemme tämän typpistä valmistustapaa elintarvikkeille, joiden on kypsytävä sekä ulkoa että sisältä (leivonnaiset, paistit).

Elektroninen ohjelmoija lämpötilan näytöllä



Elektroninen ohjelmoija on laite, joka käsittää seuraavat toiminnot:

- Valaistulla näytöllä varustettu 24- tunnin kello
- Ajastin (maks. 23 tuntia 59 minuuttia)
- Ohjelma automaattiseen ruoan valmistukseen aloittamiseen ja päätämiseen
- Ohjelma puolautomatiiseen ruoanvalmistukseen
(voit ohjelmoida vain aloittamisen tai lopettamisen)
- lämpötilan näyttö (°C)



" AJASTIN "



" VALMISTUSAIKA "



" VALMISTUSAJAN PÄÄTTYMINEN "



" KÄSIKÄYTÖINEN ASENTO"



" KAIKKIEN OHJELMIEN NUMEROIDEN SELAAMINEN ETEENPÄIN " JA
VALITUN LÄMPÖTILAN TARKKAILU



" KAIKKIEN OHJELMIEN NUMEROIDEN SELAAMINEN TAAKSEPÄIN "
JA VALITUN LÄMPÖTILAN TARKKAILU

Merkkivalolla varustettujen symbolien kuvaus

« AUTO » -(vilkkuu) - Ohjelmoija automaattinen- asennossa, mutta sitä ei ole vielä ohjelmoitu.

« AUTO » -(palaa jatkuvasti) - Ohjelmoija automaattinen- asennossa ja ohjelma on päällä.



Toiminta käskäyttöisellä ruoanvalmistuksella



+ A Toiminta automaattisella ruoanvalmistuksella



+ Toiminta ajastetulla toiminnalla

HUOM: Valitse toiminto painikkeiden avulla, jonka jälkeen kuluu noin 3-4 sekuntia ennen kuin toimenpide vahvistetaan. Voit muuttaa valittua toimenpidettä tämän aikajakson aikana.

Digitaalinen kello
(säädetävä ennen uunin käyttöönottoa)

Osoittaa tunnit (0-24) ja minuutit.

Heti kytkenän (tai mahdollisen sähkökatkon jälkeen) näytölle ilmestyy KOLME vilkkuavaa numeroa.

Voit asettaa oikean kellonajan painamalla ja vapauttamalla näppäimen .

Aseta oikea aika tämän jälkeen näppäintä [+] tai [-] käyttämällä. Numerot vaihtuvat huomattavasti nopeammin näytöllä muutama sekunti sen jälkeen, kun alat painamaan painikkeita [+] ja [-].

Käsikäyttöinen ruoanvalmistus
(ilman ohjelmoijaa)

Jos haluat käyttää uunia ilman ohjelmojan apua, poista vilkkuva osoitus «A» .

Tämä tapahtuu yksinkertaisesti painamalla näppäintä .

Mikäli osoitus «A» palaa vilkkumatta (ja osoittaa että uuni on ohjelmoitu), peruuta ensin ohjelma painamalla näppäintä . jolloin näytölle ilmestyy numero "nolla".

Automaattinen ruoanvalmistus
(ruoanvalmistuksen alkaminen ja päättyminen)

1) Ohjelmoi ruoanvalmistuksen kestoaike näppäimellä .

2) Ohjelmoi ruoanvalmistuksen päätymisaika näppäimellä .

3) Valitse lämpötila ja toimintatapa lämmönsäätimen ja katkaisimen säätöjä käyttämällä.

Tämän jälkeen näytölle ilmestyy vilkkumatta palava symboli «A», joka osoittaa että uuni on ohjelmoitu. Käytännön esimerkki:

Haluat valmistaa ruokaa 45 minuuttia, jonka on päättyvä klo. 14 00.

Paina jolloin näytölle ilmestyy 0 45.

Paina jolloin näytölle ilmestyy 14 00.

Näiden toimenpiteiden jälkeen näytölle ilmestyvät uudelleen oikea kellonaika ja symboli «A» osoittamaan, että ohjelointi on suoritettu ja tallennettu muistiin.

Kello 13.15 (klo. 14.00 josta vähennetään 45 minuuttia) uuni käynnistyy automaattisesti ja ruoanvalmistuksen aikana näytöllä näkyvät symbolit ja «A». Kello 14.00 ruoanvalmistus päättyy automaattisesti ja kuulet merkkiäänen. Voit sammuttaa merkkiäänen painamalla

Puolautomaattinen ruoan valmistus

- A. Valmistusajan ohjelointi
 - B. Ruoanvalmistuksen päättymisen ohjelointi.
- A) Aseta haluamasi valmistasaike painikkeella .
- Ruoan valmistus alkaa välittömästi, jolloin näytölle ilmestyy symboli . «A» .
kun ohjelmoitu aika on kulunut umpeen, ruoanvalmistus loppuu, jolloin kuulet katkonaisen merkkiäänen. Sammuta merkkiääni yllä kuvatulla tavalla.
- B) Aseta ruoanvalmistuksen päättymisaika painamalla painiketta .
- Ruoanvalmistus alkaa välittömästi ja näytölle ilmestyy symboli «A» .
Kun asetettu kellonaika saavutetaan, ruoanvalmistus loppuu, jolloin kuulet katkonaisen merkkiäänen. Sammuta merkkiääni yllä kuvatulla tavalla.
- Voit nähdä ohjelmoinnin tilan milloin tahansa painamalla vastaavaa painiketta. Voit myös mitätöidä ohjelmoinnin milloin tahansa painamalla näppäintä [+] tai [-].
HUOM: Nämä kaksi toimintoa ovat aktiiveja ainoastaan jonkin ruoanvalmistustavan valinnan jälkeen.

Elektroninen hälytin

Ajastin on yksinkertaisesti merkkiäänellä varoittava hälytin, joka voidaan säättää korkeintaan 23 tunniksi ja 59 minuutiksi.

Säädä ajastinta painamalla painiketta ja samanaikaisesti näppäintä [+] tai [-], kunnes näytölle ilmestyy haluamasi kellonaika.

Säädon pääteeksi näytölle ilmestyy uudelleen kellonaika yhdessä symbolin kanssa.

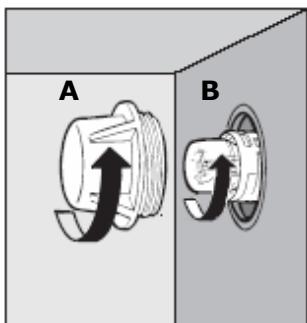
Ajastimen aika alkaa kulumaan välittömästi ja voit nähdä jäljellä olevan ajan milloin tahansa painamalla yksinkertaisesti painiketta .

Kun asetettu aika on kulunut umpeen, symboli sammuu ja kuulet merkkiäänen. Voit sammuttaa merkkiäänen painamalla painiketta .

Uunin hehkulampun vaihtaminen (Kuva 1)

HUOMIO: Irrota uuni sähköverkosta ennen tämän toimenpiteen aloittamista.
Poista suojakansi « A » käänämällä sitä vastapäivään, mikäli joudut vaihtamaan uunin lampun. Aseta suojakansi « A » takaisin paikoilleen hehkulampun vaihtamisen jälkeen.

Kuva 1



Uuniluukun irrottaminen (Kuva 2)

Voit poistaa uuninluukun tarvittaessa, jolloin puhdistus helpottuu ja pääset ulottumaan helpommin uunin sisäosiin (katso kuvaa).

Uunin puhdistuksen helpottamiseksi voit poistaa uuninluukun saranoiden avulla seuraavalla tavalla: saranat, joissa siirrettävät vivut.

Saranat A on varustettu kahdella siirrettävällä vivulla B. Mikäli nostat vipua B, sarana irtooa paikaltaan. Nyt voit nostaa luukkua ylöspäin ja vetää sen paikoiltaan ylöspäin liuuttamalla. Tartu luukun sivuihin saranoiden läheiltä, jolloin saat suoritettua tämän toimenpiteen helpommin. Asenna saranat ensin paikoilleen, kun asennat luukun uudelleen paikoilleen.

Ennen luukun sulkemista muista laskea kahta siirrettävää vippua B, joita käytetään saranoiden kiinnittämiseen. Älä käytä uunin puhdistukseen höyrypesureita.

Älä käytä tämän lisäksi hankaavia materiaaleja tai metallisia teräviä lastoja uunin lasiluukun puhdistamiseen, sillä tällaiset materiaalit voivat naarmuttaa lasia tai aiheuttaa sen rikkoutumisen.

Älä upota luukkua veteen

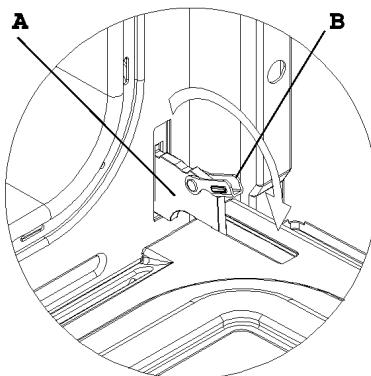
Puhdista emaliset sisäpinnat ja lasi kostealla pyyhkeellä ja sallitulla neutraalilla pesuaineella. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti pehmeällä pyyhkeellä.

Voit tarvittaessa irrottaa lasin paikoiltaan ruuvaamalla kaksi sivulla olevaa kiinnitysruuvia auki. Varmista, että lasi on täysin kuiva, ennen kuin asennat sen takaisin paikoilleen. Älä kiristä kiinnitysruuveja liikaa asennuksen yhteydessä.

Uunin lisätarvikkeet

Unitasot, uunipelti ja paistinvartaan kannatin on pestävä kuumalla vedellä ja neutraalilla pesuaineella ja kuivaa ne tämän jälkeen huolellisesti. Vaihtoehtoisesti voit pestää ne myös astianpesukoneessa.

Kuva 2



Paistinvartaan käyttö (malleissa, joissa se on varusteena) - kuva 3

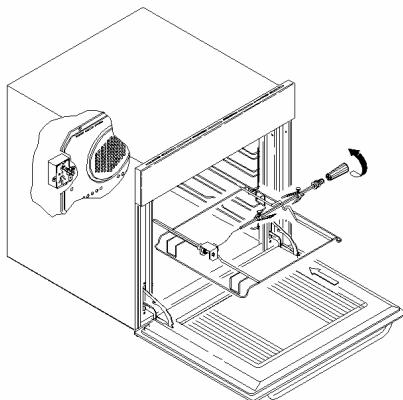
Voit käyttää samassa uunissa grilliinyydistettyä paistinvarrasta. Työnnä lihapala vartaaseen ja luke se paikoilleen pienien kiinnityshaarukoiden avulla.

Toimi tämän jälkeen seuraavalla tavalla:

- A. Aseta uunipelti uunin alempalle tasolle.
- B. Aseta yksi kiinnityshaarukka ruostumattomasta teräksestä valmistettuun varteen ja kiinnitä se paikoilleen. Työnnä liha vartaaseen ja aseta toinen kiinnityshaarukka tämän jälkeen paikoilleen. Kiinnitä se tukevasti lihaan kiinni.
- C. Paistinvartaan eristävästä materiaalista valmistettua kädensijaa käytetään ruostumattomasta teräksestä valmistetun vartaan poistamiseen uunista ja kädensija on poistettava uunista paistamisen ajaksi.

Esimerkiksi kanaa, joka painaa noin 1,3 kg, on paistettava noin 85-90 minuuttia.

Kuva 3



Elintarvike	Lämp. °C	Paikka uunissa	Valmistusai ka (min)	Valmistustavan symboli
Kakku				
Munkit	180	2	55-65	
Hedelmäkakut	200	1	30-40	
Maito- ja voipohjaiset kakut	180	2	35-40	
Hiivalla kohotetut kakut	200	1	25-35	
Vaniljamunkki	190	2	20-30	
Voitaikina	200	2	15-25	
Keksit	190	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
Liha				
Härän sisäfilee	225	2-3	50-80	
Paahtopaisti	225	2-3	50-80	
Vasikanpaisti	225	2-3	60-80	
Porsaanpaisti	170-180	2	45-60	
Lampaanpaisti	225	2	45-55	
Naudanpaisti	225	2-3	50-60	
Jäispaisti	200	2	60-90	
Kalkkunapaisti	180	2	240	
Hanhengaisti	200	2	150-210	
Sorsapaisti	200	2	120-180	
Paistettu kana	200	2	60-90	
Metsäkauriin paisti	200	2-3	90-150	
Hirven paisti	180	2-3	90-180	
Kala	180	2-3	10-40	
Vihannekset				
Täytetyt vihannekset	170-190	2-3	40-50	
Pizza	240	1	15-25	
Ruoan valmistus grillissä				
Kyljys		4	8-12	
Sianlihamakkara		4	10-13	
Grillattu kana		3	25-35	
Kana vartaassa			50-65	
Vasikanpaisti vartaassa			50-65	



Upute za postavljanje

Upozorenja i sigurnosni savjeti

Prije prve uporabe pećnice pažljivo pročitajte ove upute za uporabu, u kojima ćete naći detalje u vezi sigurne instalacije, korištenja, te njege i održavanja vašeg novog aparata.

Aparat je potrebno pravilno namjestiti, sukladno uputama proizvođača. Instalaciju neka izvrši stručno osposobljena osoba. Proizvođač otklanja bilo kakvu odgovornost za oštećenja ili ozljede, te materijalnu štetu, koja bi nastala nepravilnom instalacijom ove naprave.

Provjerite dali napon i frekvencija vaše kućne instalacije odgovara podacima, navedenim na natpisnoj tablici, koju ćete naći na donjem dijelu prednje stranice pećnice.

Upozorenje: ovaj aparat potrebno je uzemljeni.

Naše poduzeće otklanja bilo kakvu odgovornost u slučaju krivog uzemljenja, ili uzemljenja koje nije u skladu s važećim propisima.

Prije bilo kakvih zahvata na održavanju ili servisiranju, isključite aparat iz električne mreže, tako da izvučete utikač priključnog kabela iz zidne utičnice, odnosno isključite ili izvadite odgovarajući osigurač.

Sukladno našoj politici stalnih inovacija, pridržavamo si pravo na prilagodbe ili promjene na proizvodu bez prethodnog obavještenja.

Tijekom korištenja pećnice ne dozvolite djeci da se približavaju vratima aparata, jer se vanjska površina, a naročito staklo, jače zagrije i postoji opasnost opekotina i drugih ozljeda. Djeca ili onemoćale osobe ne smiju koristiti aparat bez nadzora. Pazite da se mala djeca ne igraju aparatom.

Kad pećnicu koriste starije ili onemoćale osobe, budite stalno u blizini, kako bi mogli nadzirati djelovanje aparat-a.

Pod pećnicom ne smije biti ugrađena ladica, koja uistinu djeluje (izvlačenje), nego prostor može biti zatvoren samo ukrasnom prednjom pločom.

U ladicu pod pećnicom ne smijete držati zapaljive tvari ili materijale, jer postoji opasnost požara. Na vrata pećnice ne stavljajte teže predmete i ne sjedajte na njih, jer time možete oštetiti stožere vrata pećnice.

Kad pečete na ulju ili masti, ne ostavljajte pećnicu bez nadzora, jer postoji opasnost požara.

Da bi spriječili oštećenja emajliranih površina u unutrašnjosti, ne postavljajte posude ili tepsi na dno pećnice, i ne oblažite dno pećnice aluminijskom folijom.

Tijekom pečenja hrana odvaja paru. Da ne bi došlo do prevelikog nakupljanja pare u pećnici, ova se odvaja kroz otvore za prozračivanje. Para se može kondenzirati i na hladnjim vanjskim stjenkama pećnice mogu nastati kapljice. Stoga će tijekom pečenja možda biti potrebno mekom krpom obrisati višak vlage.

Tako ćete spriječiti i naslage nečistoće i gubitak boje na vanjskim površinama pećnice, koju bi mogla uzrokovati para koja izlazi iz hrane tijekom pečenja.

Prije prve upotrebe

Prije čišćenjem isključite pećnicu izvlačenjem priključnog kabela iz utičnice, ili skidanjem, odnosno isključenjem osigurača. Odstranite možebitne dijelove ambalaže i pomagala iz pećnice. Isperite unutrašnjost pećnice vrućom vodom te blagim deterdžentom.

Detaljno obrišite pećnicu vlažnom krpom. Police pećnice te pribor i pomagala možete prati u stroju za pranje posuđa, ili ručno vrućom vodom i blagim deterdžentom. Zatim ih temeljito osušite.

Tehnički podaci

Ovaj aparat odgovara standardima 73/23 CEE te 93/68 CEE EMC 89/336 CEE.

Napon

≈ 220-240 V faza + neutralni vodič

Mjere ugradbene pećnice (mm):

Dužina: 440

Dubina: 390

Visina : 340

Zapremina: 59 litara

Snaga grijajućih elemenata

Donji grijajući: 1,3 kW

Gornji grijajući: 0,9 kW

Grijajući za roštilj: 1,6 kW

Ventilator: 2,3 kW

Opterećenje pećnice: 3,2 – 3,8 kW

Ugradnja pećnice

VAŽNO: Aparat je potrebo pravilno namjestiti sukladno uputama proizvođača; instalaciju smije izvršiti samo ovlaštena osoba. Prije početka instalacije ili bilo kakvih zahvata na održavanju ili servisiranju aparata pećnicu je potrebno isključiti iz električne mreže.

ELEKTRIČNI PRIKLJUČCI: Prije priključenja aparata na električnu mrežu obavezno provjerite slijedeće:

da napon kućne instalacije odgovara naponu, navedenom na natpisnoj tablici na dnu kućišta;

da naprava za prekid uslijed preopterećenja, te kućna instalacija mogu podnijeti opterećenje aparata (vidi natpisnu tablicu);

da je na napon električne instalacije opremljen aktivnim uzemljenjem, te da je utičnica ili višepolni prekidač s razmakom među kontaktima najmanje 3 mm, dostupan nakon instalacije aparata.

Ako utikač nije dostupan, osoba koja postavlja pećnicu mora u tu svrhu instalirati višepolni prekidač s razmakom među kontaktima najmanje 3 mm.

Ako je potrebno produžiti priključni kabel, presjek kabela mora iznositi barem 1,5 mm, a kabel mora biti tipa H05RR-F. Za pojednostavljenje održavanje aparata kabel mora biti dovoljne dužine.

Upozorenje: ovaj aparat potrebno je uzemljiti.

Za taj aparat potrebno je osigurati pravilno uzemljenje. Proizvođač otklanja bilo kakvu odgovornost za greške u uzemljenju, ako nije bila napravljena sukladno važećim propisima.

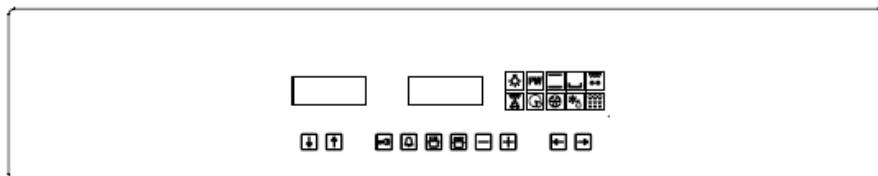
Ovaj aparat predviđen je za ugradnju u standardni, 600 mm širok otvor, odnosno kućište za pećnicu.

Kućište (otvor), okolini namještaj, te svi ostali materijali koji se budu koristili prilikom ugradnje, moraju tijekom djelovanja pećnice podnijeti temperaturu, koja je za 85°C viša od temperature okoline.

Osim toga, vrata susjednih kuhinjskih elemenata moraju na svim točkama biti udaljena najmanje 4 mm od aparata. Određene vrste vinilnog ili laminatnog kuhinjskog namještaja naročito su osjetljive na vrućinu, koja na njima uzrokuje oštećenja ili promjenu boje. Bilo kakva oštećenja ili gubitak boje na materijalu, čak i ako do toga dođe na temperaturama nižim od zbroja temperature okoline + 85°C na materijalima koji su bliže od 4 mm od aparata, su isključivo odgovornost vlasnika, odnosno korisnika aparata.

Za ugradnju pod radnu površinu, dimenzije instalacije su slijedeće (vidi donju sliku):

Pažnja: kad ovlaštena osoba namjesti pećnicu u blizinu drugih električnih aparata, pazite da se nikakav električni kabel ne nalazi u blizini ili u dodiru s vrućim stranicama pećnice.

**TIPKE FUNKCIJE**

- Smanjenje temperature
- Povećanje temperature
- ON/OFF i BLOKIRANJE UPRAVLJAČKH TIPKI
- Brojač vremena
- Trajanje pripreme
- Dovršetak pripreme
- Smanjenje funkcije
- Povećanje funkcije
- Odabir programa za pripremu
- Odabir programa za pripremu

FUNKCIONIRANJE

Pri prvom uključivanju pećnice na električnu mrežu ili nakon nestanka struje, zaslon tajmera će treptati. Pećnicu još nije moguće uključiti: da bi se mogla uključiti potrebno je najprije pristupiti "podešavanju sata".

PODEŠAVANJE SATA

Istovremeno pritisnuti i otpustiti tipke i te podesiti točno vrijeme pomoću tipki i . Napomena: postupak je potrebno obaviti u roku od 3 sekunde dok su na zaslonu prisutne točke koje trepte; po dovršenom podešavanju pričekati dok dvije točke na zaslonu prestanu treptati.

ZVUČNI SIGNAL

Pećnica ispušta zvučne signale kojima se označavaju različite funkcije, kao što je, na primjer, dovršenje pripreme. Intenzitet zvuka je moguće promijeniti: pritskom na tipku dok je pećnica ugašena (OFF), ista reproducira 3 raspoloživa intenziteta. Automatski će biti podešen posljednji poslušani intenzitet reprodukcije.

UKLJUČIVANJE PEĆNICE

Pritisnuti i otpustiti tipku ON/OFF; čuti će se akustični signal (beep).

Na zaslonu tajmera pojavit će se natpis ON, zasvjetliti će simbol  i upaliti se svjetlo unutar pećnice. Sada se može podešiti jedna od funkcija pripreme.

BROJAČ VREMENA

Brojač vremena samo registrira protok vremena, ne ovisi niti o jednoj funkciji pripreme, a može biti vrlo koristan za signaliziranje dovršetka pripreme.

Za podešavanje brojača vremena, uključiti pećnicu pritiskom na tipku ON/OFF , zatim pritisnuti tipku  : sve vrijednosti na zaslonu će se poništiti, a točkice će treptati; u roku od 3 sekunde treba podešiti željeno vrijeme pritiskom na tipke  i  , do maksimalne vrijednosti od 23 sata i 59 minuta, po isteku kojeg će se emitirati zvučni signal, a simbol  će treptati. Zvučni signal i treptanje simbola se isključuju jednostavnim pritiskom na bilo koju od sljedećih tipki  ,  ,  ,  ,  .

RUČNO FUNKCIONIRANJE UZ NEODREĐENO VRIJEME PRIPREME

Uključiti pećnicu; odabrat jednu od funkcija pripreme hrane od ponuđenih pritiskom na tipke  i  : za svaku pojedinu vrstu pripreme pećnica nudi jednu od unaprijed određenih temperatura koje se mogu mijenjati pomoću tipki  i  .

Pećnica će se zagrijati na podešenu temperaturu, a simbol koji označava stupnjeve ° će treptanjem označavati da je postupak zagrijavanja u tijeku.

Kad jednom bude postignuta podešena temepratura, oglasiti će se zvučni signal, a simbol stupnjeva će prestati s treptanjem. Pećnica se isključuje pritiskom i otpuštanjem tipke ON/OFF. Zasloni temperature i funkcija će se ugasiti i pojavit će se natpis OFF; pored toga, emitirati će se zvučni signal (beep).

POLUAUTOMATSKO FUNKCIONIRANJE UZ ODREĐIVANJE TRAJANJA PRIPREME

Za podešavanja vremena pripreme

Uključiti pećnicu pritiskom i otpuštanjem tipke ON/OFF; pritisnuti i otpustiti tipku  te pomoću tipki  i  podešiti željeno vrijeme potrebno za pripremu hrane, koje može maksimalno iznositi 10 sati i 00 minuta.

Na zaslonu će biti prikazano slovo A (automatski rad). Zatim pričekati da se na tajmeru ponovno prikaže točno vrijeme te odabrat jednu od ponuđenih funkcija pripreme pritiskom na tipke  i  . Za svaku pojedinu vrstu pripreme hrane treba odabrat jednu od unaprijed određenih temperatura koje se mogu mijenjati pomoću tipki  i  .

Pećnica će započeti s pripremom koja će trajati podešeno vrijeme, po isteku kojeg će se automatski isključiti;

Po dovršenoj pripremi na određeno vrijeme, emitirati će se isprekidani zvučni signal, zasloni temperature i funkcija će se ugasiti, zaslon tajmera će prikazivati točno vrijeme, dok će simboli lončića i slova **A** treptati.

Za isključivanje zvučnog signala i izlazak iz ciklusa dovoljno je pritisnuti na bilo koju

od sljedećih tipki  ,  ,  ,  ,  .

Pećnica je spremna za nove naredbe; odabrati novi način pripreme ili isključiti pećnicu pritiskom i otpuštanjem tipke ON/OFF.

POLUAUTOMATSKO FUNKCIONIRANJE UZ ODREĐIVANJE DOVRŠETKA PRIPREME

Za podešavanje sata dovršetka pripreme

Uključiti pećnicu pritiskom i otpuštanjem tipke ON/OFF, pritisnuti i otpustiti tipku  te podesiti uz pomoć tipki  i  vrijeme dovršenja pripreme koje treba uslijediti u sljedećih 23 sata i 59 minuta. Po obavljenom postupku pričekati da se na tajmeru ponovo pojavi prikaz točnog vremena.

Zatim odabrati jednu od ponuđenih funkcija pripreme pritiskom na tipke  i  : pećnica nudi unaprijed podešenu temperaturu, koju je moguće promijeniti pomoću tipki  i  .

Pećnica će raditi sve do isteka podešenog vremena, nakon čega će se automatski ugasiti. Po dovršenoj pripremi hrane na određeno vrijeme, emitirati će se isprekidani zvučni signal, zasloni temperature i funkcija će se ugasiti, zaslon tajmera će prikazivati točno vrijeme, dok će simboli  i slova **A** treptati.

Za isključivanje zvučnog signala i izlazak iz ciklusa dovoljno je pritisnuti na bilo koju od sljedećih tipki  ,  ,  ,  ,  .

Pećnica je spremna za nove naredbe; odabrati novi način pripreme ili isključiti pećnicu pritiskom i otpuštanjem tipke ON/OFF.

AUTOMATSKO FUNKCIONIRANJE

Za podešavanje trajanja i sata dovršetka pripreme

Uključiti pećnicu pritiskom i otpuštanjem tipke ON/OFF, pritisnuti i otpustiti tipku  te podesiti uz pomoć tipki  i  vrijeme potrebno za pripremu. Pričekati da na tajmeru prestanu treptati točkice između sati i minuta; tajmer će ponovno prikazivati točno vrijeme; zatim pritisnuti tipku  te pomoću tipki  i  podesiti sat dovršetka pripreme. Ponovno pričekati da prestanu treptati točkice između sati i minuta; odabrati jednu od ponuđenih funkcija pripreme: pećnica nudi unaprijed podešenu temperaturu, koju je moguće promijeniti pomoću tipki  i  .

Nakon što su točkice na tajmeru prestale treptati, biti će uključen režim rada pećnice s odgodom uključivanja: automatski će se uključiti i raditi tijekom

podešenog vremena te se isto tako isključiti u podešeno vrijeme.

Na zaslonu ostaje prikaz odabrane temperature, točnog vremena i odabranog ciklusa. Gasi se svjetlo u pećnici. Podešenu temperaturu i funkciju je, ipak, moguće mijenjati prema gore opisanim postupcima.

Po dovršenoj pripremi na određeno vrijeme, emitirati će se isprekidani zvučni signal, zasloni temperature i funkcija će se ugasiti, zaslon tajmera će prikazivati točno vrijeme, dok će simboli  i slova **A** treptati.

Za isključivanje zvučnog signala i izlazak iz ciklusa dovoljno je pritisnuti na bilo koju od sljedećih tipki , , , , .

Pećnica je spremna za nove naredbe; odabrati novi način pripreme ili isključiti pećnicu pritiskom i otpuštanjem tipke ON/OFF.

OGRANIČENJA KOD UPOTREBE AUTOMATSKE ILI POLUAUTOMATSKE PRIPREME

Funkcije predzagrijavanja (PRH) i odleđivanja nisu kompatibilne s pripremom hrane prema određenom vremenu, te stoga:

- ako ste podesili jednu od ovih dviju funkcija, ne možete uključiti ni vrijeme trajanja niti vrijeme dovršetka pripreme;
- ako je pećnica programirana na automatski režim rada, nije moguće odabrati funkciju predzagrijavanja (PRH) ili odmrzavanja.

IKONE NA ZASLONU



Lončić: ako je upaljena znači da je uključena funkcija pripreme.

Lončić je ugašen ako su uključene funkcije svjetla, PRH (predzagrijavanje) i odmrzavanje.

Treptanje označava da je priprema hrane s podešenim vremenom trajanja dovršena. Tijekom faze automatskog rada, simbol ostaje ugašen i pali se u trenutku programiranog uključivanja pećnice.

A (automatski): ako je upaljena znači da je podešeno vrijeme pripreme; treptanje označava da je podešena priprema dovršena.



Zvonce: ako je upaljena znači da je uključen brojač vremena; treptanje označava da je dovršeno odbrojavanje podešenog vremena.

ODABIR TEMPERATURE PRIPREME

Dok je pećnica uključena, pomoću tipki i je moguće promijeniti temperaturu na vrijednost koja može biti u rasponu između minimalne i maksimalne temperature navedene na zaslonu s povećanjima od 5°C.

Napomena: za svaku funkciju pripreme je unaprijed podešena temperatura koja se može mijenjati prema želji pritiskom na tipke i .

ODABIR FUNKCIJA PRIPREME

Dok je pećnica uključena, pomoću tipki i pale se odgovarajući simboli u slijedu kako bi se odabrala željena funkcija pripreme hrane.

FUNKCIJE:



SVJETLO U PEĆNICI

Svetlo u pećnici se pali pritiskom i otpuštanjem tipke ON/OFF; gasi se ponovnim pritiskom i otpuštanjem tipke ON/OFF.

Odabirom jedne od funkcija pripreme, upaliti će se svjetlo u pećnici i ostati će upaljeno još 3 minute nakon što bude dostignuta podešena temperatura.

Tijekom funkcije pripreme ili odmrzavanja, svjetlo u pećnici se može upaliti pritiskom na bilo koju od sljedećih tipki , , , , : svjetlo će ostati upaljeno oko jedne minute.

Svetlo u pećnici se može upaliti i i kad je uključena blokada upravljačkih tipki pritiskom na bilo koju od sljedećih tipki , , , , .



PW PREDZAGRIJAVANJE

Ova funkcija omogućava brže zagrijavanje pećnice prije odabira funkcije pripreme hrane.

Na zaslonu temperature pojavit će se animacija simbola.

Predzagrijavanje pećnice će biti dovršeno kad bude dostignuta prethodno podešena temperatura (ne može se mijenjati), što će biti signalizirano akustičnim signalom, paljenjem simbola lampice i svjetla u pećnici; u tom se trenutku može

odabrati željeni ciklus pripreme pritiskom na tipke i .



— TRADICIONALAN NAČIN PRIPREME

Tradicionalan način pripreme hrane s uključivanjem gornjeg i donjeg grijača.



L DONJI GRIJAČ

Ovaj način zagrijavanja je pogodan za sporije pripreme ili za podgrijavanje hrane.



GRILL + RAŽANJ

Pogodno za roštiljanje i pečenje hrane.



GRILL UZ VENTILATOR + RAŽANJ

Pogodno za laganije roštiljanje i pečenje hrane.



FUNKCIJA PEČENJA PIZZE

Posebno pogodna za pripremu pizze i jela od povrća.



PRIPREMA UZ VENTILATOR

Ova funkcija omogućava homogenu i uravnoteženu pripremu hrane u svim dijelovima pećnice. Mogu se pripremati dva različita jela.



ODMRZAVANJE

Odmrzava jela u kraćem vremenu od uobičajenog. Uključuje se samo ventilator pećnice bez ikakvog zagrijavanja iste. Na zaslonu temperature se pojavljuje natpis dEF (Defrost), iz kojeg je vidljivo da je uključen taj režim rada pećnice.



ČIŠĆENJE PIROLIZOM

Nakon uključivanja pećnice odabratи funkciju samočišćenja.

Na zaslonu temperature pojavit će se natpis PIRO, dok će na zaslonu funkcija biti predloženo unaprijed određeno vrijeme za pirolizu u trajanju od 1 sat i 30 minuta.

Dvije točke koje se nalaze između brojki (1:30) treptati će oko 4 sekunde što znači da je moguće podesiti vrijeme trajanja pirolize ili sat kada se želi da ista bude dovršena, a to se podešava prema prethodno navednim uputama vezanim uz programiranu pripremu.

Maksimalno vrijeme koje je moguće podesiti iznosi 3 sata, dok je ono minimalno 30 minuta; kako bi se vrijeme promijenilo pritisnuti tipku , a zatim podesiti pomoću tipki i .

Kad je vrijeme jednom podešeno, zasvjetliti će slovo A pored vremena trajanja koje označava automatsko aktiviranje ciklusa. Vrata se blokiraju i uključuje se funkcija blokiranja upravljačkih tipki što je na zaslonu označeno paljenjem simbola ključa.

Tijekom odvijanja pirolize moguće je vidjeti, ali ne i promijeniti, preostalo vrijeme i sat dovršetka ciklusa.

Ova funkcija omogućava čišćenje pećnice povećanjem temperature do 465°C. Sloj pepela koji nastaje može se ukloniti pomoću vlažne krpe kad se pećnica ohladi, ali je još uvijek mlaka. Tijekom samočišćenja pirolizom lampica unutar pećnice ostaje ugašena.

Upozorenje:

Prije uključivanja funkcije samočišćenja, iz pećnice treba izvaditi sav pribor.

Ova funkcija samočišćenje se može provoditi isključivo u prisutnosti osobe.

Prije uključivanja funkcije samočišćenja, iz pećnice se trebaju ukloniti svi ostaci hrane.

OSTALE FUNKCIJE

PEĆNICA UGAŠENA

Dok je pećnica ugašena, zasloni temperature i funkcija su ugašeni, a na zaslonu tajmera je prikazano točno vrijeme.

BLOKIRANJE UPRAVLJAČKIH TIPKI (ZAŠTITA DJECE)

Ova se funkcija može uključiti u bilo kojem trenutku kako bi se onemogućilo da se pećnicom služe djeca.

Posebice, ako je uključena dok je pećnica ugašena, ista se neće moći niti uključiti: za bilo koju funkciju pripreme hrane treba najprije isključiti blokadu.

Za blokiranje upravljačkih tipki, držati pritisnutom tipku ON/OFF sve dok se na zaslonu ne prikaže simbol ključa (oko 5 sekundi) i natpis ON, nakon čega će se na zaslonu opet prikazati točno vrijeme. Napomena: u ovom trenutku nije moguće nikakvo podešavanje pripreme osim brojača vremena.

Međutim, ako se blokiranje uključi nakon što je podešen bilo kakav način pripreme (ručni, poluautomatski, automatski), biti će moguće samo podešiti brojača vremena ili isključiti pećnicu pritiskom i otpuštanjem tipke ON/OFF. Naime, pritiskom na bilo koju drugu tipku, prikaz ključa će vas podsjetiti da je uključena zaštita.

Ručno ili automatsko isključivanje neće isključiti i blokadu upravljačkih tipki. Za uklanjanje blokade upravljačkih tipki, držati pritisnutom tipku ON/OFF sve dok se na zaslonu ne prikaže simbol ključa (oko 5 sekundi) i natpis OFF, nakon čega će se na zaslonu opet prikazati točno vrijeme.

Kad je pećnica blokirana, istu nije moguće uključiti pritiskom na tipku (ON/OFF), već ju je samo moguće isključiti (OFF).

TIPKA ON/OFF

Tipkom (ON/OFF) se u bilo kojem trenutku i uz bilo koju podešenu funkciju može isključiti pećnica, ako je ista uključena.

Sva podešavanja pripreme se poništavaju; kod sljedećih priprema slijediti ispočetka odgovarajuće upute za pripremu.

Ako je pećnica uključena i podešena je funkcija blokade upravljačkih tipki, pritiskom i otpuštanjem tipke ON/OFF pećnica će se isključiti, ali funkcija blokade upravljačkih tipki ostati će i dalje podešena.

Za uklanjanje blokade upravljačkih tipki držati pritisnutom tipku ON/OFF najmanje 5 sekundi: na zaslonu će biti prikazan simbol ključa, a zatim će uslijediti prikaz natpisa " OFF ", nakon čega će se pojaviti prikaz točnog vremena.

SIMBOL " ° "

Označava stupnjeve.

Ako trepti znači da se pećnica zagrijava kako bi se dostigla podešena temperatura.

Ako svjetli kontinuiranim svjetлом znači da je dostignuta podešena temperatura.

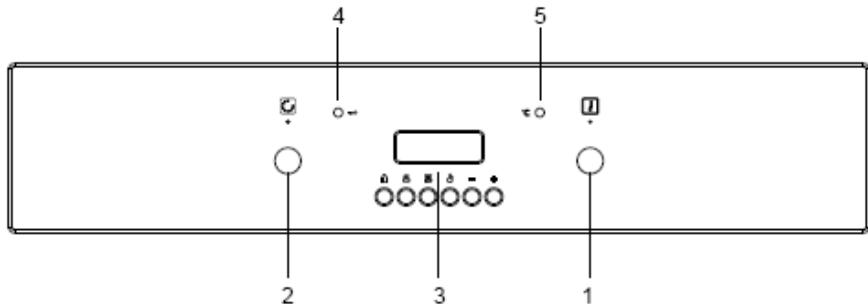
PONIŠTAVANJE PODEŠAVANJA TRAJANJA I DOVRŠETKA PRIPREME

Podešenost trajanja pripreme i sata dovršetka pripreme je moguće poništiti u bilo kojem trenutku istovremenim pritiskom na tipke  i ;

PAŽNJA: pećnica ipak ostaje uključena ako je odabran ručni način podešavanja (na neodređeno vrijeme). Pritiskom i otpuštanjem tipke ON/OFF je moguće ponovno podešiti vrijeme trajanja i/ili dovršetka pripreme, ili isključiti pećnicu.

BOP7115 AB / AW / AX

BOP7215 AB / AX



1. Termostat
2. Gumb za izbor načina djelovanja
3. Elektronska naprava za programiranje
4. Crvena lampica
5. Žuta lampica

Djelovanje pećnice



Samo osvjetljenje (BOP7215 / BOP7115)

Žarulja za osvjetljenje unutrašnjosti pećnice zasvijetli.



Puno djelovanje roštilja (s ražnjem, ako je ugrađen) (BOP7215)

Donji grijач, tj. grijач u dnu pećnice, djeluje samostalno. Pećnicu je potrebno zagrijavati 15 minuta prije upotrebe. Ova funkcija je idealna za "slijepo pečenje" tijesta za pite. U tom slučaju hrani pecite na polici, postavljenoj u najniži položaj.



Samo donji grijач (BOP7215)

Donji grijач, tj. grijач u dnu pećnice, djeluje samostalno. Pećnica neka prije upotrebe djeluje približno 15 do 20 minuta, da se zagrije. Ova funkcija je idealna za "slijepo pečenje" tijesta za pite. U tom slučaju hrani pecite na polici, postavljenoj u najniži položaj.



Uobičajeno djelovanje grijacha (BOP7215 / BOP7115)

Gornji i donji grijач djeluju kao obični statički grijaci pećnice. Prije početka pečenja pećnicu je potrebno zagrijavati dokle se signalna lampica za temperaturu ne isključi. Preporučujemo da pečenje hrane s tom funkcijom izvršite samo na jednoj razini (hranu postavite samo na jednu polici). Ne pecite hrani na najnižem ili najvišem položaju police, jer vam može zagonjeti.



Uobičajeno djelovanje grijacha + Upućena konvekcija (izmjena) zraka (BOP7215)

Gornji i donji grijач djeluju kao obični statički grijaci pećnice. Ventilator i grijач koji se nalazi iza stražnje stjenke pećnice omogućuju kruženje vrućeg zraka, zbog kojeg je temperatura po čitavoj pećnici ravnomjerna.



Upućena konvekcija (izmjena) zraka (BOP7215)

Ventilator i grijач koji se nalazi iza stražnje stjenke pećnice omogućuju kruženje vrućeg zraka, zbog kojeg je temperatura po čitavoj pećnici ravnomjerna. Prije upotrebe neka pećnica djeluje, dokle se signalna lučka za temperaturu ne isključi; tada je pećnica zagrijana na izabranu temperaturu. Hranu možete peći na više razina istovremeno, i time uštedjeti vrijeme i energiju. Temperaturu pećnice smanjite za približno 10 % u usporedbi s običnim grijaćima.



Odmrzavanje (BOP7215)

Ventilator djeluje, ali bez grijacha, stoga se pećnica ne zagrijava neposredno. Vrata pećnice moraju ostati zatvorena. Zamrznutu hrani možete brzo odmrznuti, tako da

je postavite u tepsiju koju stavite najnižu policu. Vrijeme odmrzavanja time se skraćuje za jednu trećinu.



Polovno upućena konvekcija zraka (BOP7215)

Ventilator djeluje u kombinaciji s infracrvenim grijачem za roštilj, koji se nalazi na gornjem dijelu (u stropu) pećnice. Pećnica neka prije upotrebe djeluje 5 do 10 minuta da se zagrije. Ako pečete meso, ovom funkcijom možete zapeći hrskavu kožicu, odnosno vanjski dio, dok kruženje vrućeg zraka osigurava ravnomjerno pečenje. Polovno upućena konvekcija zraka korisna je i za pečenje na roštilju, jer je hranu tako potreбно manje puta okretati.



Tijekom pečenja na roštilju vrata pećnice moraju uvijek biti zatvorena (BOP7115)

Ne upotrebljavajte aluminijsku foliju za prekrivanje posude, odnosno tepsije koju koristite za pečenje na roštilju – visoka odbojnost folije može oštetiti grijач. Kad upotrebljavate roštilj, neka vrata pećnice budu uvijek zatvorena.



Automatsko čišćenje pećnice (BOP7215 / BOP7115)

Okrenite gumb za izbor načina djelovanja na tu funkciju; podesiti je možete samo programskim satom, a ciklus čišćenja traje sat i po. Prije upotrebe funkcije za pirolizu odstranite sva pomagala iz unutrašnjosti pećnice. Tijekom pirolize svjetlo za osvjetljenje unutrašnjosti pećnice je isključeno.



Donji/gornji (otporni) grijач + ventilator (BOP7115)

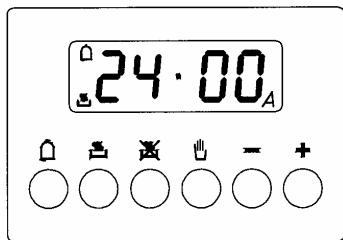
Polovno upućena konvekcija zraka (kad su vrata pećnice zatvorena). Termostat je potrebno postaviti na željenu temperaturu između 50 i 250 °C. Preporučljiva uporaba: za hranu koju je potrebno ispeći kako s vanjske tako i s unutrašnje strane (kolači, pečenja).

Korisni savjeti

Prije početka pečenja provjerite, dali ste iz pećnice odstranili svu opremu koja vam nije potrebna. Prije upotrebe neka pećnica djeluje jedno vrijeme na izabranoj radnoj temperaturi da se zagrije. Tepsije postavite na sredinu pećnice; ako koristite više limova za pečenje, između njih ostavite nešto prostora, da omogućite kruženje zraka. Tijekom djelovanja pećnice što manje otvarajte vrata (npr. da bi provjerili odvijanje pečenja); svjetlo za osvjetljenje unutrašnjosti pećnice gori neprestano.

Prilikom otvaranja vrata pazite da se ne bi dotakli vrućih dijelova, odnosno da vas ne opeče para, koja izlazi iz pećnice.

Elektronska programska jedinica



Elektronska programska jedinica, odnosno programator, je naprava koja združuje sljedeće funkcije:

- 24-satni sat s osvijetljenim ekranom
- programski sat (odbrojavajuće izabranog vremena do 23 sata i 59 minuta)
- programiranje automatskog početka i završetka pečenja
- programiranje poluautomatskog pečenja (bilo samo automatski početak, ili samo automatski završetak pečenja)
- ekran s izabranom, odnosno reguliranoj temperaturom.

Opis gumbova



"PROGRAMSKI SAT"



"VRIJEME PEČENJA"



"VRIJEME ZAVRŠETKA PEČENJA"



"RUČNI NAČIN UPRAVLJANJA"

POVEĆANJE VRIJEDNOSTI BILO KOJE PODEŠENOSTI –
PROVJERAVANJE IZABRANE TEMPERATURE



SMANJENJE VRIJEDNOSTI BILO KOJE PODEŠENOSTI –
PROVJERAVANJE IZABRANE TEMPERATURE

Opis osvijetljenih simbola

"AUTO" (trepereće) – Programator je u automatskom načinu, ali nije programiran.

"AUTO" (svijetli neprekidno) – Programator je u automatskom načinu i programiran je.



Ručni način djelovanja traje



+ A Automatski načni djelovanja traje



+ Programska sat je podešen

NAPOMENA: kad izaberete način djelovanja, slijedi kratko razdoblje (približno 3 do 4 sekunde), u kojem još možete mijenjati regulaciju.

Digitalni sat

Na satu su prikazani satovi (0-24) i minute. Kod prvog priključenja pećnice na električnu mrežu, ili prilikom nestanka električne struje, na ekranu će treperiti nule.



Sat podešavate tako da istovremeno pritisnete tipku te tipku ili tipku , a zatim ISTOVREMENO pritišćete na tipke "+" i "-", dok ne postavite točno vrijeme. Kad unesete trenutno vrijeme, ispustite gume i sat će započeti djelovati.

Pečenje u ručnom režimu bez uporabe programskega sata

Ako želite upravljati pećnicu u ručnom režimu, tj. bez dodatne programske jedinice, potrebno je pritiskom na tipku izbrisati trepereći znak "A" s ekrana.

Ako znak "A" svijetli neprekidno, to znači da je pećnica programirana i nije je moguće neposredno prebaciti u način za ručno upravljanje. U tom slučaju najprije opozovite podešeni program pritiskom na tipku , a zatim možete ručno podesiti djelovanje pećnice.

Programski sat

Programskim satom možete mjeriti vrijeme od 1 minute do 23 sata i 50 minuta.

1) Programiranje automatskog početka i završetka pečenja

Pritiskom na tipku nastavite trajanje pečenja.

Pritiskom na tipku izaberite vrijeme završetka pečenja.

Gumbom termostata te gumbom za izbor načina djelovanja izaberite temperaturu i program, odnosno način pečenja.

Kad to napravite, zasvijetli znak "A".

Primjer: pečenje traje 45 minuta, a završiti mora u 14:00.

Pritisnite tipku  i izaberite vrijednost 0.45.

Pritisnite  te izaberite vrijednost 14:00.

Kad ste podesili te dvije vrijednosti, na ekranu se ispiše trenutno vrijeme, a znak "A" zasvijetli. To znači da je vrijeme pečenja pohranjeno u programsку jedinicu. U 13:15 (45 minut prije 14:00) pećnica se automatski uključi.

U 14:00 pećnica se automatski isključi i začuje se zvučni signal, koji traje dok ga ne isključite pritiskom na tipku .

Znak "A" će početi treperiti.

2) Djelomično automatsko djelovanje

A. Podesite trajanje pečenja

B. Podesite završetak pečenja

A) Pritiskom na tipku  nastavite trajanje pečenja. Pećnica se smjesti uključi i znak "A" zasvijetli. Kad isteće postavljeno vrijeme pečenja, pećnica se isključi i istovremeno se začuje zvučni signal, kojeg možete isključiti kako je opisano u prethodnom stavu.

Znak "A" počne treperiti.

B) Pritiskom na tipku  izaberite vrijeme završetka pečenja. Pećnica se smjesti uključi i znak "A" zasvijetli. U podešeno vrijeme pećnica će se isključiti i to najaviti zvučnim signalom, kojeg možete isključiti kako je opisano u prethodnom stavu.

Program pečenja možete poništiti (zaustaviti) bilo kad pritiskom na tipku ; zatim možete pećnicu upravljati ručno.

Napomena: funkcije 1), 2) te 1) + 2) su aktivne samo ako ste prije toga izabrali način djelovanja.

Programski sat, odnosno alarm

Ovim programom možete podešavati samo alarm (zvučni signal); on se javlja nakon isteka postavljenog razdoblja, koje može najduže trajati 23 sata i 59 minuta.

Programski sat podešavate tako da pritisnete i držite tipku  , a zatim pritiskanjem tipki "+" i "-" postavite željeno trajanje, koje se ispiše na ekranu. Nakon podešavanja na ekranu se pojavi trenutno vrijeme i simbol .

Odbrojavanje započne smjesti: na ekranu možete pritiskom na tipku  bilo kad provjeriti preostalo vrijeme.

Kad izabранo vrijeme isteče, znak  prestane svijetliti, a naprava to objavi zvučnim signalom, koji traje dok ga ne isključite pritiskom na tipku .

Jačinu zvučnog signala možete također regulirati (postoje tri razine: niska, srednja i visoka); kad se zvučni signal javi, pritiskom na tipku "-" izaberite željenu razinu.

NAPOMENA: na završetku pečenja zvučni signal javlja se svaku sekundu, a traje najduže 7 minuta.

Poništenje izabranog automatskog načina djelovanja

Automatski način djelovanja možete poništiti bilo u kojem trenutku istovremenim pritiskom na tipke  i  ili na tipku  . Pećnicu sada možete upravljati ručno.

Čišćenje pirolizom

Izaberite funkciju automatskog čišćenja  . Kad je funkcija izabrana, vrijeme djelovanja, odnosno čišćenja automatski će se postaviti na 90 minuta (ako je pećnica vrlo umazana, vrijeme možete produžiti do 180 minuta).

Pomoću te funkcije pećnica se automatski očisti, tako da se njena unutrašnjost ugrije do temperature 475°C. Nečistoća tako izgori u pepeo, kojeg obrišete vlažnom krpom kad se pećnica ohladi, ali je još djelomično topla. Ako je potrebno duže vrijeme čišćenja, produžite ga slijedećim postupkom:

Izaberite automatsko čišćenje kao što je to opisano gore.

Pritisnite tipku za ručno djelovanje  i na ekranu se ispiše vrijednost 1:30.

Iz sigurnosnih razloga vrata pećnice se na temperaturama iznad 300°C automatski zaključaju. To pećnica obznani zvučnim signalom, a na prednjoj ploči zasvjetli signal za zaključavanje. Tijekom automatskog čišćenja pećnice pirolizom, svjetlo za osvjetljenje unutrašnjosti pećnice je isključeno.

Upozorenje

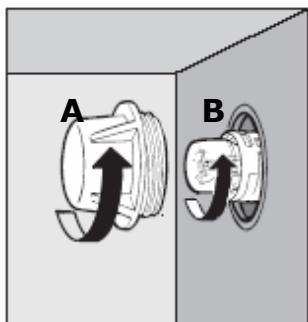
Prije početka čišćenja pirolizom iz pećnice je potrebno izvaditi svu opremu i pomagala. Preporučujemo da tijekom čišćenja pirolizom imate pećnicu pod stalnim nadzorom. Prije početka čišćenja pirolizom izvadite sve veće komade hrane, koji su zaostali u pećnici.

Zamjena žarulje (Slika 1)

PAŽNJA: prije početka isključite aparat iz električne mreže.

Kad je potrebno zamijeniti žarulju u unutrašnjosti pećnice, najprije skinite zaštitni poklopac "A" tako da ga "A" zavrtite u suprotnom smjeru od kazaljki na satu. Kad zamijenite žarulju vratite zaštitni poklopac nazad na svoje mjesto.

Slika 1



Skidanje vrata pećnice (Slika 2)

Za lakše čišćenje i dostup do unutrašnjosti pećnice, možete vrata pećnice jednostavno skinuti (vidi sliku). Za lakše čišćenje vrata na stožerima možete skinuti po slijedećem postupku:

Stožeri s pomičnim vijcima

Na stožerima A postoje dva pomična vijka B.

Kad nadignite vijak B, stožer se oslobođi iz svog kućišta. Kad ste to napravili, podignite vrata i skinite ih tako da ih gurnete prema vani. Pri tome držite vrata sa strane u blizini stožera. Kad želite ponovno namjestiti vrata, najprije gurnite stožere u njihove otvore. Prije no što zatvorite vrata, **ponovno zavrtite dva pomična vijka**, kojima su oba stožera pričvršćena.

Vrata nikad ne uranajte u vodu.

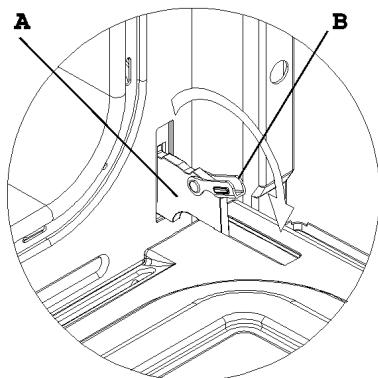
Emajlirane površine unutrašnjosti pećnice, kao i staklo čistite vlažnom krpom te odgovarajućim blagim kremastim deterdžentom; isperite i pažljivo obrišite mekom krpom. Ako je potrebno, možete odstraniti i unutrašnje staklo vrata. Ovo učinite tako da odvijete dva vanjska vijka, kojima je staklo pričvršćeno.

Prije no što staklo ponovno namjestite u vrata, provjerite da li je potpuno suho. Pazite da tijekom ponovnog namještanja stakla ne privijete vijke prejako, jer bi staklo moglo pući.

Oprema (pomagalala)

Police, tepsije i podstavke operite u vrućoj vodi s blagim deterdžentom, a zatim ih temeljito osušite; možete ih prati i u stroju za pranje posuđa.

Slika 2



Uporaba okretnog ražnja (slika 3)

U vašoj pećnici možete koristiti i okretni ražanj, u kombinaciji s grijачem za roštilj. Meso je potrebno nabosti na ražanj i pričvrstiti ga dvjema sponama.

Postupite na slijedeći način:

- A. Pladanj postavite u najniži položaj.
- B. Jednu viljuškastu sponu pričvrstite na ražanj (šipku iz nehrđajućeg čelika); zatim na ražanj nabodite meso te pričvrstite i drugu viljuškastu sponu, da se meso ne može pomicati po ražnju.
- C. Ručka šipke ražnja izrađena je iz izolacijskog materijala. Koristite je za namještanje ražnja u pećnicu i vađenja iz nje; tijekom pečenja ručku je potrebno odstraniti.

Pile mase 1,3 kg pecite približno 85 do 90 minuta.

Slika 3

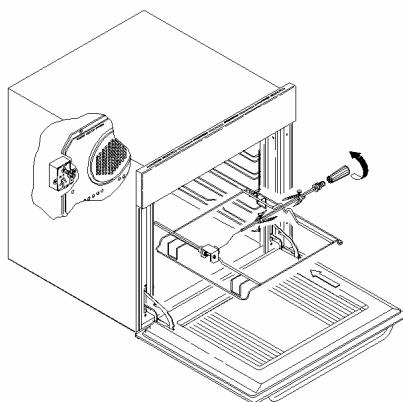


Tabela za pečenje u pećnici

Vrsta hrane	Temp. °C	Položaj police (*)	Vrijeme pečenja (min.)	Način djelovanja
Tijesto				
Pecivo	180	2	55-65	
Voćni kolač	200	1	30-40	
Torta od sira	180	2	35-40	
Dizano tijesto u modelu	200	1	25-35	
Krhko tijesto s jajima	190	2	20-30	
Krhko tijesto bez jaja	200	2	15-25	
Biskvitno tijesto	190	3	15-20	
Lazanje	225	2	40-50	
Meso				
File govedine	225	2-3	50-80	
Goveđe pečenje	225	2-3	50-80	
Teleće pečenje	225	2-3	60-80	
Svinjsko pečenje	170-180	2	45-60	
Pečeno ovčje meso	225	2	45-55	
Pečena govedina	225	2-3	50-60	
Pečen zec	200	2	60-90	
Pečen puran	180	2	pribl. 240	
Pečena guska	200	2	150-210	
Pečena patka	200	2	120-180	
Pečeno pile	200	2	60-90	
Srneći but	200	2-3	90-150	
Jeleniji but	180	2-3	90-180	
Ribe	180	2-3	10-40	
Povrće				
Pirjano povrće	170-190	2-3	40-50	
Pizza	240	1	15-25	
Pečenje na roštilju				
Odresci (kotleti)		4	8-12	
Svinjska kobasica		4	10-13	
Pile na žaru		3	25-35	
Pile na ražnju			50-65	
Teletina na ražnju			50-65	

Napomena: (*) početni položaj pladnja važi za pećnicu, koju upravljate gumbima
Prije upotrebe pećnicu je potrebno zagrijati na podešenu radnu temperaturu.

— Ove dvije funkcije koristite za pečenje osjetljive hrane, ili hrane koja je već zagrijana.

— Kod ove funkcije pečenje istog jela moguće je na drugom položaju police (vrijeme pečenja je isto).



POKYNY K INŠTALÁCII

Bezpečnostné pokyny

Pred prvým použitím rúry si pozorne prečítajte tieto pokyny, aby ste mohli vašu novú rúru bezpečne nainštalovať, používať a starať sa o ňu.

Toto zariadenie musí byť správne nainštalované podľa pokynov výrobcu len kvalifikovanou osobou. Výrobca nenesie zodpovednosť za zranenia osôb, poškodenia predmetov spôsobených nesprávnou inštaláciou tohto spotrebiča. Uistite sa, že napätie a frekvencia napájania vyhovuje údajom na typovom štítku, ktorý môžete nájsť v dolnej prednej časti rúry.

Varovanie: tento spotrebič musí byť uzemnený.

Naša spoločnosť nenesie žiadnu zodpovednosť za chybné uzemnenie, alebo za uzemnenie, ktoré nie je v súlade s platnými predpismi. Údržba a opravy musia byť vykonané až po odpojení spotrebiča zo zásuvky v stene, alebo po odobratí poistky. Na základe našej politiky nepretržitej inovácie si vyhradzujeme právo zmeniť, alebo upravovať výrobok bez predchádzajúceho upozornenia.

Nenechávajte deti v blízkosti rúry počas prevádzky, pretože vonkajšie povrchy vrátane skla môžu byť horúce, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu popálenia, alebo zranenia, a tento spotrebič nie je určený na použitie malými deťmi, alebo poučte osoby bez dohľadu. Na malé deti by ste mali dozerať, aby ste sa uistili, že sa nehrajú so spotrebičom.

Dohliadajte nad použitím rúry staršími, alebo nevládnymi osobami. Keď je rúra podstavaná so zásuvkou dole, musí byť znefunkčnená umelou násadou. V žiadnom prípade skladovať horľavé látky v dolnej zásuvke podstavanej rúry, pretože tu hrozí riziko požiaru. Nekladte na otvorené dvierka ľahké predmety, ani si na ne nesadajte, pretože môžete spôsobiť poškodenie závesov dvierok.

Keď varíte na oleji, alebo tuku, nenechávajte rúru bez dozoru, pretože hrozí riziko požiaru. Aby ste sa vyhli poškodeniu vnútorného smaltu, nekladte panvicu, alebo pekársky podnos na dno rúry, ani nepokrývajte základ rúry s alobalom.

Počas varenia, jedlo prirodzene vytvára pará, ktorá je odvádzaná preč, aby ste sa vyhli nadmernému hromadeniu pary v rúre.

Pretože sa táto para môže kondenzovať na vodné kvapky na vonkajších studených rohoch rúry, je potrebné počas varenia utierať akúkoľvek vlhkosť suchou handrou. Toto vám tiež pomôže vyhnúť sa znečisteniu a odfarbeniu vonkajších plôch rúry výparmi z varenia.

STN EN 60 335-1/A2 čl. 7.12

Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytuje dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.

Pred prvým použitím rúry

Pred čistením vypnite rúru, alebo vyberte hlavnú poistku.

Vyberte všetky obaly apríslušenstvo z rúry. Utrite vnútro rúry horúcou vodou a jemným saponátom. Dôkladne umyte pomocou vlhkou handrou. Umyte police rúry a príslušenstvo v umývačke riadu, alebo horúcou vodou a jemným saponátom a dôkladne vysušte.

Technické údaje

Tento spotrebič vyhovuje smernicam 73/23 CEE a 93/68 CEE EMC 89/336 CEE.

Napätie

≈ 220-240 V fáza + uzemnenie

Rozmery zabudovanej rúry:

Dĺžka: **440**

Hĺbka: **390**

Výška: **340**

Objem: **59 l**

Výkon vo wattoch výhrevných prvkov

Dolný výhrevný provok: **1,3 kW**

Horný výhrevný provok: **0,9 kW**

Gril: **1,6 kW**

Ventilátor (vnútorná predná časť): **2,3 kW**

Príkon rúry: 3,2 – 3,8 kW

Inštalácia rúry

DÔLEŽITÉ: Zariadenie musí byť správne nainštalované v súlade s pokynmi výrobcu a kvalifikovanou osobou. Údržba a opravy sa môžu vykonávať len po odpojení od zdroja energie.

ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE: Pred pripojením spotrebiča do siete sa uistite, že:
Napätie zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku na dolnom okraji.

Hranica preťaženia a domáca sieť musí vydržať zaťaženie spotrebiča (pozri typový štítok).

Systém napájania je vybavený s vhodným uzemnením, a zásuvkou s minimálnym odstupom kontaktov 3 mm a je po nainštalovaní spotrebiča ľahko dostupný.

Ak nie je zástrčka ľahko dostupná, inštalačný personál musí vykonať viacpólový prepínač s odstupom kontaktov rovným, alebo väčším ako 3 mm.

Ak je potrebný predĺžovací kábel, musí mať min. 1,5 m typu H05RR-F.

Vhodný kábel musí byť voľný, aby sa spotrebič dal ľahko obsluhovať.

Varovanie: tento spotrebič musí byť uzemnený.

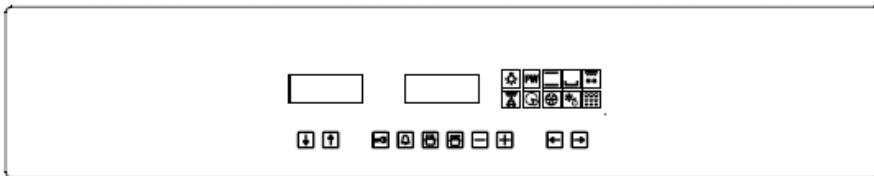
Správne uzemnenie spotrebiča je nevyhnutné. Naša spoločnosť nenesie žiadnu zodpovednosť za poruchy v uzemnení, ktoré nie sú v súlade s platnými predpismi.

Tento spotrebič je navrhnutý na zabudovanie do štandardnej 600 mm širokej skrinky. Skrinka, príahlý nábytok a všetky materiály použité pri inštalácii musia odolať minimálnej teplote okolia pod 85°C počas prevádzky. Okrem toho, dvierka príahlého nábytku musia byť najmenej 4 mm od spotrebiča.

Určité typy vynilových, alebo laminatových skríň kuchyne sú zvlášť náchylné na poškodenie teplom, alebo odfarbenie, akémukoľvek ohraničeniu, alebo odfarbeniu materiálov, ktoré nastane pri teplote okolia pod 85°C, alebo kde sú materiály menej ako 4 mm od spotrebiča zodpovedá vlastník. Pre zabudovanie pod pracovnú plochu sú rozmeria inštalácie nasledovné.

Upozornenie: keď kvalifikovaná osoba inštaluje rúru v blízkosti elektrických spotrebičov, sieťový kábel nesmie byť v blízkosti, alebo v kontakte s horúcou stranou spotrebiča.

BOP 7325



TLAČÍTKA FUNKCIE

- Zniženie teploty
- Zvýšenie teploty
- ON/OFF a ZABLOKOVANIE PRÍKAZOV
- Časovač
- Doba pečenia
- Koniec pečenia
- Zniženie hodnoty funkcie
- Zvýšenie hodnoty funkcie
- Výber pečiaceho programu
- Výber pečiaceho programu

CHOD

Pri prvnom pripojení rúry alebo po prerušení prívodu elektrickej energie bude displej hodín blikáť.

Funkcie rúry ešte nie sú aktívne: k jej aktivácii je treba najsíkôr "nastaviť hodiny".

NASTAVENIE HODÍN

Pre nastavenie presného času stlačte súčasne a následne uvoľnite tlačítko so symbolom a a použite tlačítka a .

Poznámka: túto operáciu je treba vykonať do 3 sekúnd, zatiaľčo displej zobrazuje blikajúcu dvojbodku; po nastavení počkajte, až kým dvojbodka neprestane blikáť.

AKUSTICKÁ SIGNALIZÁCIA

V priebehu určitých funkcií vydá rúra akustický signál, napríklad akustický signál ukončenia pečenia. Je možné upraviť hlasitosť zvukovej signalizácie: stlačením tlačítka pri vypnutej rúre (OFF) dôjde k prehraniu 3 dostupných úrovní hlasitosti. Automaticky bude nastavená posledná aktivovaná úroveň.

ZAPNUTIE RÚRY

Stlačte a následne uvolnite tlačítko ON/OFF; zaznie akustický signál (pípnutie).

Na displeji bude zobrazený nápis ON, dôjde k rozsvieteniu symbolu a k aktivácii vnútorného osvetlenia rúry.

V tejto chvíli môžete nastaviť požadovanú pečiacu funkciu.

ČASOVAC

Slúži len na odpočítavanie nastaveného času a je teda nezávislý od akejkoľvek pečiacej funkcie. Môže byť užitočný k nastaveniu signálu konca pečenia.

Ak chcete nastaviť dobu pečenia, je treba zapnúť najprv rúru tlačítkom ON/OFF a stlačiť tlačítko so symbolom : dôjde k vynulovaniu displeja a blikaniu zobrazenej dvojbodky; do 3 sekúnd potom pomocou tlačítok a nastavte požadovanú dobu pečenia (maximálna prípustná hodnota je 23 hodín a 59 minút).

Po uplynutí nastaveného času zaznie akustický signál a začne blikáť symbol . K ukončeniu akustického signálu a prerušeniu blikania stlačte akékoľvek z nasledujúcich tlačítok: , , , , .

MANUÁLNY CHOD S NEDEFINOVANOU DOBOU

Zapnite rúru; zvoľte z dostupných možností požadovanú funkciu pečenia, k výberu použite tlačítka a : ku každému typu pečenia bude uvedená približná

implicitná teplota, ktorú je možné upraviť prostredníctvom tlačítkov a .

Spustí sa predhrievanie rúry na nastavenú teplotu a začne blikáť symbol stupňov Celzia , čo indikuje chod rúry.

Pri dosiahnutí nastavenej teploty zaznie akustický signál a symbol stupňov Celzia prestane blikáť.

Ak chcete rúru vypnúť, stlačte a následne uvolnite tlačítko ON/OFF.

Dôjde k zhasnutiu displeja teploty a funkcií a zobrazeniu nápisu OFF; zaznie aj akustický signál (pípnutie).

POLOAUTOMATICKÝ CHOD S NASTAVENÍM DOBY PEČENIA

Pre nastavenie doby pečenia

je treba najskôr zapnúť rúru stlačením a následným uvolnením tlačítka ON/OFF;

potom stlačte a opäťovne uvolnite tlačítko so symbolom a nastavte pomocou tlačítok a požadovanú dobu pečenia (maximálna nastaviteľná hodnota je 10 hodín 00 minút).

Na displeji dôjde k zobrazeniu písmena A (automatický chod). Potom počkajte, až kým nedôjde k opäťovnému zobrazeniu aktuálneho času a následne zvoľte z dostupných možností pomocou tlačítkov a požadovanú funkciu pečenia.

U každej funkcie pečenia bude uvedená doporučená implicitná teplota, ktorú je možné upraviť pomocou tlačítok a .

Spustí sa cyklus pečenia na nastavenú dobu a po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky vypne;

Po ukončení pečenia s nastavením času zaznie prerušovaný akustický signál a zhasne displej teploty a funkcií. Na displeji nastaveného času dôjde k zobrazeniu aktuálneho času a symboly Hrnca a **A** začnú blikáť.

K ukončeniu akustického signálu a zanechaniu cyklu stlačte akékoľvek z nasledujúcich tlačítok , , , , .

Systém je v tejto chvíli pripravený na akceptáciu nových príkazov; zvoľte novú funkciu pečenia alebo rúru vypnite stlačením a následným uvolnením tlačítka ON/OFF.

POLOAUTOMATICKÝ CHOD S NASTAVENÍM KONCA PEČENIA

Pre nastavenie času konca pečenia je treba naskôr zapnúť rúru stlačením a následným uvolnením tlačítka ON/OFF, potom stlačte a opäťovne uvolnite tlačítko



a nastavte pomocou tlačítok a čas konca pečenia (maximálna prípustná hodnota je čas do nasledujúcich 23 hodín a 59 minút). Po vykonaní tejto operácie počkajte, až kým nedôjde k opäťovnému zobrazeniu aktuálneho času.

Následne zvoľte z dostupných možností požadovanú funkciu pečenia a to pomocou

tlačítok e : bude uvedená implicitná teplota, ktorú je možné upraviť pomocou tlačítok a .

Spustí sa cyklus pečenia až do dosiahnutia nastaveného času, po uplynutí ktorého sa rúra automaticky vypne.

Po ukončení pečenia s nastavením času zaznie prerušovaný akustický signál a zhasne displej teploty a funkcií. Na displeji nastaveného času dôjde k zobrazeniu aktuálneho času a symboly a **A** začnú blikáť.

K ukončeniu akustického signálu a zanechaniu cyklu stlačte akékoľvek z nasledujúcich tlačítok , , , , .

Systém je v tejto chvíli pripravený na akceptáciu nových príkazov; zvoľte novú funkciu pečenia alebo rúru vypnite stlačením a následným uvolnením tlačítka ON/OFF.

AUTOMATICKÝ CHOD

Pre nastavenie doby pečenia a času konca pečenia

je treba naskôr zapnúť rúru stlačením a následným uvolnením tlačítka ON/OFF, potom stlačte a opäťovne uvolnite tlačítko so symbolom a nastavte pomocou tlačítko a požadovanú dobu pečenia. Počkajte, až kým dvojbodka,

oddelujúca hodiny a minúty neprestane blikáť; dôjde k opäťovnému zobrazeniu aktuálneho času; potom stlačte tlačítko  a pomocou tlačítok  e  nastavte čas konca pečenia. Znovu počkajte, až kým dvojbodka neprestane blikáť; zvoľte z dostupných možností požadovanú funkciu pečenia: bude uvedená doporučená implicitná teplota, ktorú je možné upraviť pomocou tlačítok  a .

Akona hle dvojbodka časovača prestane blikáť, spustí sa režim pozdejšieho začiatku: dôjde k automatickej aktivácii na nastavenú dobu a k ukončeniu cyklu podľa nastaveného času.

Na displeji zostane zobrazená zvolená teplota, aktuálny čas e zvolený cyklus. Zhasne vnútorné osvetlenie rúry.

Pokiaľ by ste chceli zmeniť nastavenie teploty či funkcie, zopakujte vyššie uvedené operácie.

Po ukončení pečenia s nastavením času zaznie prerušovaný akustický signál a zhasne displej teploty a funkcií. Na displeji nastaveného času dôjde k zobrazeniu aktuálneho času a symboly  a A začnú blikáť.

K ukončeniu akustického signálu a zanechaniu cyklu stlačte akékoľvek z nasledujúcich tlačítok , , , , .

Systém je v tejto chvíli pripravený na akceptáciu nových príkazov; zvoľte novú funkciu pečenia alebo rúru vypnite stlačením a následným uvolnením tlačítka ON/OFF.

OBMEDZENIE POUŽITIA POLOAUTOMATICKÉHO ČI AUTOMATICKÉHO PEČENIA

Funkcie predohrevu (PRH) a rozmrazovania nie sú kompatibilné s pečením s nastaveným časom:

- pri nastavení jednej z týchto dvoch funkcií nie je možné aktivovať dížku ani čas konca pečenia;
- ak je rúra naprogramovaná v automatickom režime, nie je možné zvolať funkciu predohrevu (PRH) či rozmrazovania.

IKNY NA DISPLEJI



Hrniec: pokiaľ svieti, indikuje že je aktívna niektorá z funkcií pečenia. Symbol Hrnca však svietiť nebude, ak sú aktívne funkcie osvetlenia, PRH (predohrevu) či rozmrzazovania. Blikajúci symbol indikuje ukončenie pečenia s nastaveným časom. V priebehu fáze automatického chodu dôjde k rozsvieteniu tohto symbolu až pri programovanom spustení rúry.

A (automatický): rozsvietenie tejto ikony indikuje, že bola nastavená určitá doba pečenia; pokiaľ bliká, signalizuje sa tým ukončenie nastavenej doby pečenia.



Zvonček: ak svieti, znamená to, že je aktívne zobrazenie odpočítávania nastaveného času; ak bliká, signalizuje sa tým ukončenie odpočítávania nastaveného času.

VOL'BA TEPLITOBY PEČENIA

Pri zapnutej rúre je možné pomocou tlačítok a upraviť teplotu v rámci prípustného rozmedzia a to v intervaloch po 5°C . Dôjde k príslušnej indikácii na displeji.

Poznámka: každá funkcia pečenia disponuje implicitnou referenčnou teplotou, ktorú je možné upraviť podľa vlastných potrieb pomocou tlačítok a .

VOL'BA FUNKCIE PEČENIA

Pri zapnutej rúre je možné pomocou tlačítok a prepnúť rúru do požadovanej funkcie pečenia. Stlačením tlačítok dôjde k postupnému rozsvieteniu príslušných symbolov.

FUNKCIE:



OSVETLENIE RÚRY

K aktivácii vnútorného osvetlenia rúry dôjde stlačením a následným uvolnením tlačítka ON/OFF; pokiaľ chcete osvetlenie vypnúť, znova stlačte a uvoľnite tlačítko ON/OFF.

K rozsvieteniu vnútorného osvetlenia dôjde, ak je zvolená niektorá z funkcii pečenia, pričom zostane svietiť 3 minúty po dosiahnutí nastavenej teploty.

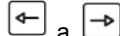
V priebehu funkcií pečenia či rozmrzazovania je možné svetlo znova rozsvietiť stlačením niekterého z nasledujúcich tlačítok , , , , : svetlo zostane svietiť 1 minútu.

Svetlo je možné rozsvietiť aj pri aktivovanom zablokováním príkazov a to stlačením niekterého z nasledujúcich tlačítok , , , , .

PW PREDOHREV

Táto funkcia umožňuje rýchlejší predohrev rúry pred zvolením funkcie pečenia.

Na displeji teploty bude zobrazený pohybujúci sa symbol.

Predohrev sa ukončí pri dosiahnutí nastavenej teploty (túto teplotu nie je možné upraviť), kedy zaznie akustický signál a dôjde k rozsvieteniu symbolu žiarovky a osvetleniu rúry; nie je možné zvolať požadovaný cyklus pečenia a to pomocou tlačítok  a .



TRADIČNÉ PEČENIE

Tradičné pečenie s ohrevom rúry pomocou horného topného telesa a dolného topného telesa.

OHREV LEN DOLNÝM TOPNÝM TELESOM

Táto funkcia je vhodná pre pomalé pečenie či ohrievanie pokrmov.



GRIL + OTOČNÝ RAŽEN

Táto funkcia je vhodná pre rovnomerne grilovanie porkmov.



GRIL SPOLOČNE S VENTILÁTOROM + OTOČNÝ RAŽEN

Pomocou tejto funkcie môžete pripraviť lahodné rovnomerne grilované pokrmy s perfektnou kôrkou.



FUNKCIA PIZZA

Táto funkcia je zvlášť vhodná na prípravu pizzy a zeleninových pokrmov.



OHREV S ROZVÁDZANÍM POMOCOU VENTILÁTORA

Táto funkcia vytvára rovnomernú teplotu v celom objeme rúry a zaručuje rovnakú teplotu zo všetkých strán pečiaceho plechu.

Je vhodná aj na pečenie na dvoch plechoch súčasne.



ROZMRAZOVANIE

Táto funkcia slúži na zvlášť rýchle rozmažovanie pokrmov.

Umožňuje veľmi šetrné rozmažovanie, zaručené len chodom ventilátora, bez toho, že by dochádzalo k tepelnej úprave.

Na displeji teploty bude zobrazený nápis dEF (Defrost), indikujúci aktiváciu tejto funkcie.



PYROLITICKÉ ČISTENIE

Po zapnutí rúry zvoľte funkciu samočistenia.

Na displeji teploty bude zobrazený nápis PIRO, zatiaľčo displej funkcií uvedie implicitný čas čistenia, predstavujúci 1 hodinu a 30 minút.

Dvúbodka medzi číslicami (01:30) bude blikať 4 sekundy, kedy je možné nastaviť dĺžku pyrolitického čistenia, prípadne čas ukončenia čistenia. Odkazujeme za týmto účelom na výšie uvedené inštrukcie, týkajúce sa programovaného pečenia.

Maximálna nastaviteľná hodnota je 3 hodiny, zatiaľčo minimálna hodnota je 30

minút; pre upravenie hodnoty stlačte tlačítko a následne použite tlačítka a .

Akonáhle je čas nastavený, rozsvieti sa pri ukazovateli času písmeno A, čo indikuje spustenie automatického cyklu. Dôjde k zablokovaniu dvierok a príkazov proti nechcenému zapnutiu či preprogramovaniu, pričom sa na displeji rozsvieti symbol Klúča. V priebehu pyrolitického čistenia bude zobrazený zostávajúci čas i čas konca cyklu, tieto hodnoty však nie je možné upraviť.

Táto funkcia umožní zahriať vnútorné steny rúry na veľmi vysokú teplotu až do 465°C, čím sa umožní jej jednoduché čistenie. Všetky nánosy pokrmov na stenách sa spália na popol, ktorý je možné ľahko odstrániť vlhkou hadričkou. Pred touto operáciou nechajte rúru čiastočne vychladnúť. V priebehu pyrolitického samočistenia je osvetlenie rúry vypnuté.

Upozornenie:

Pred aktiváciou funkcie samočistenia je treba odstrániť z rúry akékoľvek príslušenstvo. Doporučujeme používať funkciu samočistenia len za prítomnosti osôb. Pred spustením funkcie samočistenia je treba odstrániť z rúry hrubé nečistoty a mastnotu.

OSTATNÉ FUNKCIE

REŽIM RÚRA VYPNUTÁ

Pri vypnutej rúre je displej teploty a funkcií vypnutý, zatiaľčo odpočítavací merač ukazuje aktuálny čas.

FUNKCIE ZABLOKOVANIA POKYNOV (OCHRANA PRED ZÁSAHMI DETÍ)

Túto funkciu je možné aktivovať kedykoľvek. Jej účelom je zamedzenie prípadných zásahov detí. Pri vypnutej rúre znemožní jej zapnutie: pre aktiváciu akejkoľvek z funkcií pečenia je treba najskôr zrušiť funkciu zablokovania.

Pre aktiváciu funkcie zablokovania pokynov stlačte a podržte tlačítko ON/OFF, až kým nedôjde k zobrazeniu symbolu Klúča (na cca 5 sekúnd). Následným stlačením ON dôjde na displeji k opäťovnému zobrazeniu aktuálneho času.

Poznámka: v tejto chvíli nie je možné nastaviť žiadnu z funkcií, s výnimkou nastavenia časovača. Ak aktivujete funkciu zablokovania pokynov po akomkoľvek z nastavení cyklov pečenia (manuálny, poloautomatický, automatický), bude

umožnené len nastavenie časovača a vypnutie rúry stlačením a opäťovným uvolnením tlačítka ON/OFF. Stlačením akéhokoľvek z iných tlačítok dôjde k zobrazeniu symbolu Klúča, upozorňujúc tým na aktivovanú ochranu.

Automatické či manuálne vypnutie nespôsobí zrušenie funkcie blokovania pokynov. Pre aktiváciu funkcie zablokovania pokynov stlačte a podržte tlačítko ON/OFF, až kým nedôjde k zobrazeniu symbolu Klúča (na cca 5 sekúnd). Následným stlačením OFF dôjde na displeji k opäťovnému zobrazeniu aktuálneho času. Pri zablokovaní rúry nie je možné jej zapnutie stlačením tlačítka (ON/OFF). Rúru je možné len vypnúť (OFF).

TLAČÍTKO ON/OFF

Tlačítko (ON/OFF) umožní kedykoľvek a pri akejkoľvek z nastavených funkcií vypnúť rúru (ak je zapnutá).

Dôjde k vymazaniu všetkých nastavení; pre ďalšie pečenie postupujte podľa príslušných pokynov od začiatku.

Ak je funkcia zablokovania pokynov nastavená pri zapnutej rúre, dôjde stlačením a následným uvolnením tlačítka ON/OFF k vypnutiu rúry, bez toho, že by bola zrušená samotná funkcia zablokovania.

K jej deaktivácii stlačte a podržte tlačítko ON/OFF aspoň 5 sekúnd: na displeji bude zobrazený symbol Klúča a potom "OFF". Následne dôjde k opäťovnému zobrazeniu aktuálneho času.

SYMBOL " ° "

Vzťahuje sa ku stupňom Celzia.

Ak tento symbol bliká, znamená to, že je rúra vo fáze ohrevu pre dosiahnutie nastavenej teploty.

Pokiaľ tento symbol svieti neprerušovaným svetlom, znamená to, že bola dosiahnutá nastavenná teplota.

ZRUŠENIE NASTAVENÍ DĺŽKY A KONCA PEČENIA

Nastavenú dobu a čas konca pečenia môžete kedykoľvek zrušiť súčasným

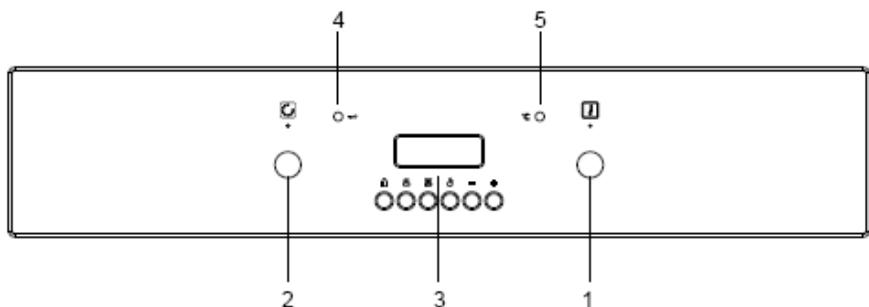


stlačením tlačítok a .

POZOR: rúra zostane v chode vo zvolenej funkcií, pričom bude aktívny manuálny režim (na nedefinovanú dobu).

Môžete znova nastaviť dobu a/alebo čas konca pečenia, či vypnúť rúru stlačením a opäťovným uvolnením tlačítka ON/OFF.

BOP7115 AB / AW / AX
BOP7215 AB / AX



- 1 - Termostat
- 2 - Volič
- 3 – Elektronický programátor
- 4 – Červené svetlo
- 5 - Žlté svetlo

POUŽÍVANIE RÚRY

Rúra je riadená termostatom v rozmedzí od 50°C do 250°C, v závislosti na požadovanú teplotu. Kontrolná žiarovka, termostatu sa rozsvecuje a zhasína , čím je indikované riadenie teploty počas prevádzky.

Požadovaný režim pečenia sa tvorí pomocou multifunkčného ovládacieho gombíka.



SVETLO (BOP7215 / BOP7115)

Osvetlenie rúry



GRIL (BOP7215)

Termostat nastavte na požadovanú teplotu, pričom dvierka sú zatvorené. Žltá kontrolka zhasne po dosiahnutí tejto teploty. Na mriežku položte mäso, pod mriežku vložte plech na zachytávanie tuku. Odporúčame do plechu naliat' trochu vody, obmedzíte tým tvorbu dymu a vystrekovanie tuku.

Vhodné pre menšie množstvo jedla. Griluje sa pri zatvorených dvierkach.



SPODNÉ TELESO (BOP7215)

Termostat nastavte na požadovanú teplotu, pričom dvierka sú zatvorené. Žltá kontrolka zhasne po dosiahnutí tejto teploty. Táto funkcia je ideálna pre ohrievanie pokrmov.



TRADIČNÉ PEČENIE (BOP7215 / BOP7115)

Termostat nastavte na požadovanú teplotu, pričom dvierka sú zatvorené. Žltá kontrolka zhasne po dosiahnutí tejto teploty. Pred vložením jedla je nutné rúru predhriatieť.



TRADIČNÉ PEČENIE + TEPOVZDUŠNÉ PEČENIE (BOP7215)

Tento druh pečenia je ideálny pre pizzu a zeleninové pokrmy. Pri tejto funkcií zároveň pracuje dolné teleso, jednotka pre cirkuláciu horného vzduchu a ventilátora. Pre pomalé pečenie alebo ohrievanie jedál.



TEPOVZDUŠNÉ PEČENIE (BOP7215)

Táto funkcia umožňuje pečenie rovnakých pokrmov zároveň (ryby, mäso, atď.) bez vzájomného prenosu zápachu.

Súčasne sa môžu piecť pokrmy, ktoré vyžadujú približne rovnakú teplotu.

Termostat nastavte na požadovanú teplotu, pričom sú dvierka zatvorené.

Žltá kontrolka zhasne po dosiahnutí tejto teploty.

Prostredníctvom výhrevného telesa umiestneného na zadnej vnútorej stene sa zabezpečuje rovnomerná distribúcia tepla vo zvolenej teplote.



ROZMRAZOVANIE (BOP7215)

Svetlo rúry a žltá kontrolka sa rozsvieti ako u ostatných funkciách. Pracuje ventilátor, ale rúra nehreje (termostat sa nezapína). Dvierka rúry musia byť zatvorené. Táto funkcia skracuje rozmrazovanie asi o jednu tretinu.



(BOP7215)



(BOP7115)

TURBO-GRIL

Termostat nastavte na požadovanú teplotu, pričom dvierka zostávajú zavreté.

Žltá kontrolka zhasne po dosiahnutí tejto teploty.

Táto funkcia umožňuje pečenie roštenky zvonku, pričom zostáva mäkká vo vnútri.

Odporúčame predhriať rúru pár minút pred vložením jedla do rúry.



SAMOCISTENIE RURY (BOP7215 / BOP7115)

Otočte otočny ovládač na túto funkciu, ktorá može byť nastavená iba cez časovač, čistiaci cyklus trvá 1,5 hodiny.

Vsetko vnútorné príslušenstvo rúry musíte pred použitím pyrolytickej funkcie vybrať.

Počas pyrolytickej funkcie je svetlo rúry nefunkčné.

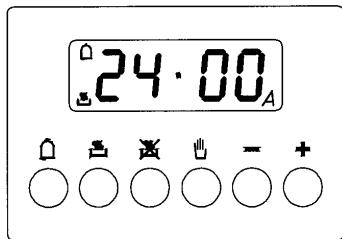


TRADIČNÉ PEČENIE + CIRKULÁCIA VZDUCHU (BOP7115)

Termostat nastavte na požadovanú teplotu pre túto funkciu, vhodnú pre jemné a veľmi pomalé pečenie. Žltá kontrolka zhasne po dosiahnutí tejto teploty.

Odporúčame nepredhrievať rúru vopred. Vhodná na pečenie s viacerými roštami naraz (pečenie koláčov, syrového pečiva).

ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR



Elektronický programátor je zariadenie, ktoré spája dokopy nasledujúce funkcie:

- 24 hodinový čas s podsvieteným displejom
- Časovač (do 23 hodín a 59 minút)
- Program pre automatický začiatok a koniec varenia
- Program na poloautomatické varenie (buď iba štart, alebo koniec)
- Zobrazenie požadovaného času

Popis tlačidiel



ČASOVAČ



DOBA VARENIA



KONIEC DOBY VARENIA



MANUÁLNA POLOHA



POSUN POČTU VŠETKÝCH PROGRAMOV - SKONTROLUJTE
VLOŽENÚ TEPLITU



VRÁTENIE SPÄŤ POČTU VŠETKÝCH PROGRAMOV - SKONTROLUJTE
VLOŽENÚ TEPLITU

Popis osvetlených symbolov

- « AUTO » - (bliká) - Programátor v automatickej polohe, ale nenaprogramovaný.
- « AUTO » - (stále svieti) - Programátor je v automatickej polohe s vloženým programom.



Prebieha manuálne varenie



+ A Prebieha automatické varenie



+ Časovač v prevádzke

POZNÁMKA: Po uskutočnení zvolenej operácie, uplynie časový úsek (asi 3 – 4 sekundy) pred potvrdením, počas ktorého môžete zmeniť údaje.

Digitálne hodiny

Čísla hodín ukazujú hodiny (0 - 24) a minúty. Na základe priameho zapojenia rúry, alebo po výpadku elektriny, budú na programovom paneli blikať tri nuly.

Na nastavenie hodín je potrebné súčasne stlačiť tlačidlá a , alebo tlačidlo a  stlačiť tlačidlo „+“ , alebo „-“ , kým nenastavíte presnú hodinu. Keď zadáte aktuálny čas, pustite tlačidlá, aby ste spustili funkciu hodín.

Manuálne varenie bez použitia programátora

Aby ste mohli rúru ovládať manuálne, bez pomocného programátora, je nevyhnutné zrušiť blikanie «A» stlačením tlačidla. Keď je nepretržite zobrazená správa «A», čo signalizuje, že rúra je naprogramovaná, nie je možné nastaviť časovač na manuálne ovládanie a preto nemôžete rúru zapnúť. V tomto prípade musíte najskôr zrušiť program stlačením , potom môžete nastaviť manuálne ovládanie.

Časovač

Časovač môžete použiť meranie časového úseku medzi 1 minútou a 23 hodinami a 59 minútami.

1) Automatické varenie (začiatok a koniec)

Nastavte dĺžku doby varenia stlačením tlačidla 
Nastavte koniec doby varenia stlačením tlačidla 

Nastavte teplotu a program varenia pomocou voliča teploty a voliča programov.
Po nastavení bude svietiť symbol «A».

Príklad: varenie trvá 45 minút a má skončiť o 14:00.

Stlačte , dokým nenastavíte 0:45 
Stlačte , dokým nenastavíte 14:00 

Po ukončení nastavovania, na paneli sa objavia hodiny a bude svietiť symbol «A». To znamená, že program varenia sa uložil do pamäte. O 13:15 hod. (14:00 mínus 45 minút) sa rúra automaticky zapne. O 14:00 hod. sa rúra automaticky vypne a zapne sa zvonček, pokým ho nevypnete stlačením tlačidla  . Symbol «A» bude blikať.

2) Poloautomatické varenie

A. Nastavte dĺžku varenia

B. Nastavte koniec doby varenia

A) Nastavte dĺžku doby varenia stlačením tlačidla  . Rúra sa ihneď zapne, bude svietiť symbol «A». Keď uplynie nastavená dĺžka varenia, rúra sa vypne a zvonček bude zvonit, kým ho nevypnete vyššie uvedeným spôsobom.
Symbol «A» bude blikať.

B) Nastavte koniec doby varenia stlačením tlačidla . Rúra sa ihneď zapne, symbol «A» bude svietiť. V nastavenom čase sa rúra vypne a zvonček bude zvoníť, dokým ho nevypnete vyššie popísaným spôsobom.

Program varenia môžete zrušiť v akomkoľvek okamihu stlačením tlačidla  a rúra môže pracovať manuálne.

POZNÁMKA: 1) a 2) funkcie alebo 1)+ 2) funkcie sú aktívne iba ak bola zvolená funkcia varenia.

Časovač = zvonček

Časovač programu sa skladá iba zo zvončeka, ktorý môžete nastaviť na maximálnu dĺžku 23 hodín 59 minút.

Na nastavenie časovača stlačte tlačidlo , a v rovnakom čase, + alebo -, kým neuvidíte na displeji požadovaný čas.

Po nastavení sa objavia hodiny a symbol . Odpočítavanie začne ihned môžete ho na displeji vidieť kedykoľvek jednoduchým stlačením tlačidla .

Je možné zmeniť zvuk (3 úrovne: low (nízka) - medium (stredná) – high (vysoká)): keď zvoní, stlačte tlačidlo „-“.

POZNÁMKA: Na konci doby varenia, zvukový signál pípa každú sekundu maximálne 7 minút.

Zrušenie automatického programu varenia

Automatický program varenia môžete zrušiť kedykoľvek stlačením tlačidla  v rovnakom čase s tlačidlom , alebo tlačidlom . Teraz môže rúra pracovať manuálne .

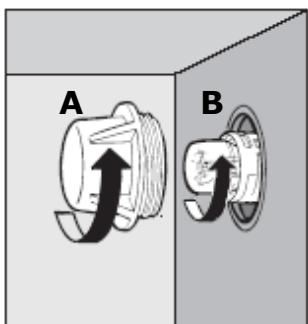
Výmena osvetlenia rúry (obr. 1)

UPOZORNENIE: odpojte spotrebič od elektrickej siete.

Ak je potrebné vymeniť osvetlenie rúry, musíte odstrániť ochranný kryt „A“ otočením proti smeru hodinových ručičiek.

Po výmene osvetlenia, nasadte ochranný kryt „A“.

Obr. 1



Odobratie dvierok rúry (Obr. 2)

Pre ľahšie čistenie a prístup do vnútra rúry, obidve dvierka rúry môžete jednoducho odobrať (pozri obrázok). Pre ľahšie čistenie rúry môžete odobrať dvierka rúry zo závesov nasledovne:

Závesy s pohyblivými západkami

Závesy A sú dodávané s dvoma pohyblivými západkami B. Keď je západka B zdvihnutá, záves sa uvoľní z miesta. Po uvoľnení závesu musíte dvierka zdvihnuť nahor a odobrať, posúvaním smerom von; uchopte boky dvierok v blízkosti závesov pri vykonávaní tohto úkonu. Na opäťovné nasadenie dvierok najskôr zasuňte závesy na ich miesta.

Pred zatvorením dvierok, **nezabudnite otočiť dve pohyblivé západky** používané na zaistenie závesov.

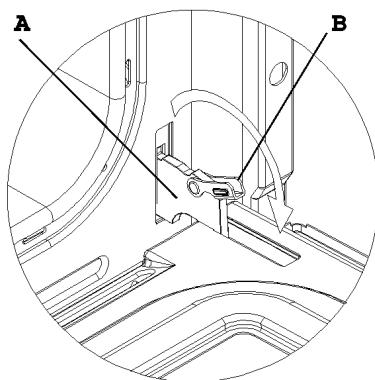
Neponárajte dvierka do vody

Smalťovaný vnútorný povrch a sklo očistite pomocou vlhkej handry a špeciálneho jemného krémového čističa, vypláchnite, potom dôkladne osušte suchou handrou. Ak je to potrebné, môžete odobrať skryté sklo dvierok odskrutkovaním dvoch bočných upevňovacích skrutiek. Uistite sa, že sklo je pred opäťovným nasadením suché. Upevňovacie skrutky nedoťahujte príliš silno.

Príslušenstvo rúry

Poličky rúry, panvice a trojnožky by sa mali umývať v horúcej vode s jemným saponátom a potom dôkladne usušiť, alebo sa môžu umývať v umývačke riadu.

Obr. 2



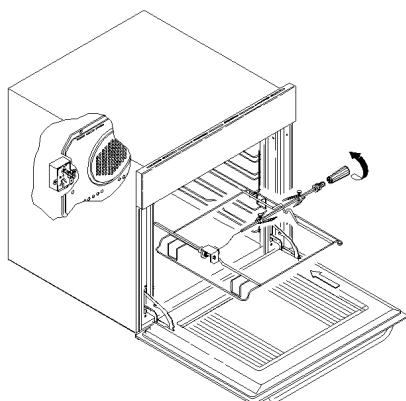
Ako používať otočný ražeň (Obr. 3)

V rovnakých rúrach je možné použiť otočný ražeň a gril spolu. Mäso by ste mali vložiť na vidlicu a zaistiť dvoma uzávermi.

Vykonajte nasledovne:

- A. Umiestnite podnos na najnižšiu úroveň v rúre.
- B. Umiestnite jednu z vidlicových opôr pozdĺž tyče z nehrdzavejúcej ocele a zaistite. Vložte mäso na ihlicu a potom na ňu vložte ďalšiu podpornú vidličku, aby pevne držala mäso.
- C. Držiak ražňa je vyrobený z izolačného materiálu musíte použiť na vyberanie tyče z nehrdzavejúcej ocele z rúry a musí byť vybratý pri varení.
Napríklad kurča o váhe okolo 1,3 kg sa varí približne 85 - 90 minút.

Obr. 3



Kuchárska tabuľka

Jedlo	Teplota °C	Pozícia roštu (*)	Dĺžka varenia (minúty)	Druh varenia
Koláče				
Žemľa	180	2	55-65	
Ovocný koláč	200	1	30-40	
Tvarohový koláč	180	2	35-40	
Kvasený droždový koláč	200	1	25-35	
Lístkové cesto	190	2	20-30	
Nafúknuté, alebo lístkové cesto	200	2	15-25	
Sušienky	190	3	15-20	
Lazaňa	225	2	40-50	
Mäso				
Filé z hovädzieho mäsa	225	2-3	50-80	
Pečené hovädzie mäso	225	2-3	50-80	
Pečené teľacie mäso	225	2-3	60-80	
Pečené bravčové mäso	170-180	2	45-60	
Pečené jahňacie mäso	225	2	54-55	
Pečené hovädzie mäso	225	2-3	50-60	
Pečený zajac	200	2	60-90	
Pečená morka	180	2	240	
Pečená hus	200	2	150-210	
Pečená kačka	200	2	120-180	
Pečená kurča	200	2	60-90	
Srňacie stehno	200	2-3	90-150	
Jelenie stehno	180	2-3	90-180	
Ryba	180	2-3	10-40	
Zelenina				
Dusená zelenina	170-190	2-3	40-50	
Pizza	240	1	15-25	
Grilované jedlá				
Kotleta		4	8-12	
Jaternica		4	10-13	
Grilované kurča		3	25-35	
Kurča na ražni			50-65	
Telčacia pečienka na ražni			50-65	

Poznámka: (*) Štartovacia poloha roštu
rúru by ste mali pred použitím predhriat



Tieto funkcie sa používajú na varenie delikátneho jedla a / alebo na predhriatie riadu.



Je možné variť v rovnakom riade na rôznej pozícii (doba varenia je rovnaká).



Pokyny k instalaci

Výstraha a bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím trouby si pečlivě přečtěte tyto provozní pokyny, abyste se zcela obeznámili s bezpečnou instalací, používáním svého nového zařízení a péčí o ně.

Zařízení musí být správně instalováno kvalifikovanou osobou v souladu s pokyny výrobce.

Výrobce neodpovídá za zranění osob nebo poškození předmětů v důsledku špatné nebo nesprávné instalace tohoto spotřebiče.

Ujistěte se, že napětí a kmitočet napájecí sítě odpovídají hodnotám na štítku jmenovitých hodnot, který se nachází v dolní části přední strany trouby.

Výstraha: Tento spotřebič musí být uzemněný.

Naše společnost nenese žádnou odpovědnost za závady v uzemňovacím obvodu ani za uzemňovací obvod, který neodpovídá platným předpisům.

Údržba a servisní práce se smějí provádět pouze po odpojení dodávky elektrické energie vypnutím ze zásuvky ve zdi nebo vyjmutím síťové pojistky.

V důsledku naší zásady trvalých inovací si vyhrazujeme právo náš výrobek přizpůsobovat nebo upravovat bez předchozího upozornění.

Během používání nenechávejte poblíž trouby děti, neboť vnější povrchy včetně skla budou horké – je tedy třeba zabránit popálení nebo zranění. Tento spotřebič není určen k používání malými dětmi nebo osobami se sníženou sebekontrolou bez dozoru. Je třeba dohlížet na děti, aby si s tímto spotřebičem nehrály.

Dohlédněte na používání trouby osobami staršími nebo se sníženou sebekontrolou.

Pokud je trouba zabudovaná se zásuvkou vespod, musí být tato zásuvka nefunkční, se zaslepeným čelem.

V dolní zásuvce zabudované trouby se za žádných okolností nesmějí skladovat hořlavé materiály, neboť hrozí nebezpečí požáru.

Na otevřená dvířka nepokládejte těžké předměty a nesedejte na ně, protože by se mohly závesy poškodit.

Při použití oleje a tuku nenechávejte troubu bez dozoru, protože hrozí nebezpečí požáru.

Nebezpečí poškození vnitřního laku se zabrání tak, že se plechy na pečení nepokládají na dno trouby – stejně jako hliníkové pečící fólie.

Během pečení se z potravin uvolňují páry, které jsou odváděny ven, aby se zabránilo vytváření nánosů uvnitř trouby. Protože tyto páry mohou na chladných vnějších doplňcích trouby kondenzovat na kapky vody, může během přípravy jídel vystat nutnost otírat vlhkost suchým hadíkem. To rovněž napomáhá zabránit zanášení a snižování barevnosti povrchu trouby parami z přípravy jídel.

Před prvním použitím

Před čištěním troubu odpojte z napájecí zásuvky ve zdi nebo vyjměte hlavní pojistky. Odstraňte veškerý obalový materiál a poté z trouby vyjměte její příslušenství. Vnitřek trouby vytřete horkou vodou se slabým saponátem. Pečlivě vytřete navlhčeným hadříkem. Poličky z trouby a příslušenství umyjte v myčce na nádobí nebo horkou vodou se slabým saponátem a důkladně vysušte.

Technické údaje

Tento spotřebič splňuje normy 73/23 CEE a 93/68 CEE v EMC 89/336 CEE.

Předepsané napětí

≈ 220-240 V, fáze + neutrál

Rozměry vestavné trouby (mm):

Délka:	440
Hloubka:	390
Výška:	340
Objem:	59 l

Výkon topných prvků

Spodní topné těleso:	1,3 kW
Horní topné těleso trouby:	0,9 kW
Topné těleso grilu:	1,6 kW
Těleso ventilátoru (vnitřní čelní část):	2,3 kW

Příkon trouby: 3,2 – 3,8 kW

Instalace vestavné trouby

DŮLEŽITÉ: Zařízení musí být správně instalováno kvalifikovanou osobou v souladu s pokyny výrobce. Po odpojení napájení je nezbytné provést údržbu a servis.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ: Před připojením spotřebiče k napájecí síti se ujistěte, že:

- Napětí odpovídá hodnotě uvedené na štítku jmenovitých hodnot na dolní straně rámu.
- Zařízení proti přetížení sítě a domovní instalace jsou schopny unést zatížení způsobené tímto spotřebičem (viz štítek).
- Napájecí soustava je vybavena účinným uzemněním a že zástrčka nebo vícenásobná zástrčka s minimálním otvorem pro kontakty 3 mm je i po instalaci spotřebiče snadno přístupná.
- Není-li zástrčka snadno dostupná, nainstaloval instalatér vícenásobnou zástrčku s minimálními otvory pro kontakty 3 mm nebo více.

Pokud je třeba prodlužovací síťový kabel, musí být s minimálním průřezem 1,5 mm a typu H05RR-F.

Kabel musí mít dostatečnou délku kvůli snadné údržbě spotřebiče.

Výstraha: Tento spotřebič musí být uzemněný.

Správné uzemnění je pro tento spotřebič povinné.

Naše společnost nenese žádnou odpovědnost za závady na uzemnění, které nevyhovuje platným předpisům.

Tento spotřebič je konstruován pro zabudování do standardní skříně pro trouby se šírkou 600 mm.

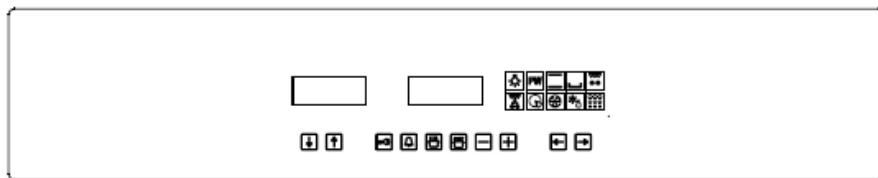
Tato skřínka, přilehlý nábytek a všechny materiály k instalaci použité musí být v době provozu schopny vydržet minimální teplotu 85°C plus okolní teplotu. Kromě toho musí být dvířka přilehlých nábytkových skříněk v kterémkoliv bodě vzdálena nejméně 4 mm.

Určité typy vinylových nebo laminátových nábytkových skříněk mají obzvláštní sklon k poškození nebo ztrátě barevnosti. Za jakékoli zkroucení nebo ztrátu barevnosti materiálů, ke které dojde při teplotě pod 85°C plus okolní teplota, nebo pokud jsou materiály vzdáleny méně než 4 mm od spotřebiče, odpovídá vlastník.

Pro zabudování pod pracovní desku jsou rozměry pro instalaci následující.

Pozor: Pokud kvalifikovaná osoba instaluje troubu poblíž jiných elektrickýchM spotřebičů, nesmí být napájecí kabel blízko horkých boků trouby nebo se jich dotýkat.

BOP 7325



TLAČÍTKA FUNKCE

- Snížení teploty
- Zvýšení teploty
- ON/OFF a ZABLOKOVÁNÍ POKYNŮ
- Časovač
- Doba pečení
- Konec pečení
- Snížení hodnoty funkce
- Zvýšení hodnoty funkce
- Výběr pečícího programu
- Výběr pečícího programu

PROVOZ

Při prvním připojení trouby nebo po přerušení přívodu elektrické energie bude displej hodin blikat.

Funkce trouby ještě nejsou v provozu: k její aktivaci je třeba nejdříve "nastavit hodiny".

NASTAVENÍ HODIN

Pro nastavení přesného času stiskněte současně a poté uvolněte tlačítko se symbolem a a použijte tlačítek a . Poznámka: tuto operaci je třeba provést do 3 sekund, zatímco displej zobrazuje blikající dvouček; po provedení nastavení počkejte, dokud dvoučeka nepřestane blikat.

AKUSTICKÁ SIGNALIZACE

Během určitých funkcí vydá trouba akustický signál, kupříkladu akustický signál ukončení pečení.

Lze upravit hlasitost zvukové signalizace: stiskem tlačítka při vypnuté troubě (OFF) dojde k přehrání 3 dostupných úrovní hlasitosti. Automaticky bude nastavena poslední aktivovaná úroveň.

ZAPNUTÍ TROUBY

Stiskněte a následně uvolněte tlačítko ON/OFF; zazní akustický signál (pípnutí).

Na displeji bude zobrazen nápis ON, dojde k rozsvícení symbolu a k aktivaci vnitřního osvětlení trouby. Nyní můžete nastavit požadovanou pečící funkci.

ČASOVÁC

Slouží pouze k odpočítávání nastaveného času a je tudíž nezávislý od jakékoliv pečící funkce. Může být užitečným k nastavení signálu konce pečení.

Chcete-li nastavit dobu pečení, je třeba zapnout nejdřív troubu tlačítkem ON/OFF a stiknout tlačítko se symbolem : dojde k vynulování displeje a blikání zobrazené dvoučárky; do 3 sekund poté pomocí tlačítek a nastavte požadovanou dobu pečení (maximální přípustná hodnota je 23 hodin a 59 minut). Po uplynutí nastaveného času zazní akustický signál a začne blikat symbol . K ukončení akustického signálu a přerušení blikání stiskněte jakékoliv z následujících tlačítek: , , , , .

MANUÁLNÍ PROVOZ S NEDEFINOVANOU DOBOU

Zapněte troubu; zvolte z dostupných možností požadovanou funkci pečení, k

výběru použijte tlačítek a : ke každému typu pečení bude uvedena přibližná implicitní teplota, kterou lze upravit prostřednictvím tlačítek / . Spustí se předeřívání trouby na nastavenou teplotu a začne blikat symbol stupňů Celsia , což indikuje provoz trouby. Při dosažení nastavené teploty zazní akustický signál a symbol stupňů Celsia přestane blikat. Chcete-li troubu vypnout, stiskněte a následně uvolněte tlačítko ON/OFF. Dojde k zhasnutí displeje teploty a funkcí a zobrazení nápisu OFF; zazní také akustický signál (pípnutí).

POLOAUTOMATICKÝ PROVOZ S NASTAVENÍM DOBY PEČENÍ

Pro nastavení doby pečení

je třeba nejdřív zapnout troubu stiskem a následným uvolněním tlačítka ON/OFF; poté stiskněte a opětovně uvolněte tlačítko se symbolem a nastavte pomocí tlačítek a požadovanou dobu pečení (maximální nastavitelná hodnota je 10 hodin 00 minut).

Na displeji dojde k zobrazení písmena A (automatický provoz). Poté počkejte, dokud nedojde k opětovnému zobrazení aktuálního času a následně zvolte z dostupných možností pomocí tlačítek a požadovanou funkci pečení. U každé funkce pečení bude uvedena doporučená implicitní teplota, kterou lze upravit pomocí tlačítek a .

Spustí se cyklus pečení po nastavenou dobu a po uplynutí nastaveného času se trouba automaticky vypne; Po ukončení pečení s nastavením času zazní přerušovaný akustický signál a zhasne displej teploty a funkcí. Na displeji nastaveného času dojde k zobrazení aktuálního času a symboly Hrnce a A začnou blikat. K ukončení akustického signálu a zanechání cyklu stiskněte jakékoli z následujících tlačitek  ,  ,  ,  ,  .

Systém je nyní připraven k akceptaci nových příkazů; zvolte novou funkci pečení anebo troubu vypněte stiskem a následným uvolněním tlačítka ON/OFF.

POLOAUTOMATICKÝ PROVOZ S NASTAVENÍM KONCE PEČENÍ

Pro nastavení času konce pečení

je třeba nejdřív zapnout troubu stiskem a následným uvolněním tlačítka ON/OFF , poté stiskněte a opětovně uvolněte tlačítko  a nastavte pomocí tlačítka  a  čas konce pečení (maximální přípustná hodnota je čas do následujících 23 hodin a 59 minut). Po vykonání této operace počkejte, dokud nedojde k opětovnému zobrazení aktuálního času.
Následně zvolte z dostupných možností požadovanou funkci pečení a to pomocí tlačítka  e  : bude uvedena implicitní teplota, kterou lze upravit pomocí tlačítka  a  .

Spustí se cyklus pečení až do dosažení nastaveného času, po uplynutí kterého se trouba automaticky vypne.

Po ukončení pečení s nastavením času zazní přerušovaný akustický signál a zhasne displej teploty a funkcí. Na displeji nastaveného času dojde k zobrazení aktuálního času a symboly  a A začnou blikat.

K ukončení akustického signálu a zanechání cyklu stiskněte jakékoli z následujících tlačitek  ,  ,  ,  ,  .

Systém je nyní připraven k akceptaci nových příkazů; zvolte novou funkci pečení anebo troubu vypněte stiskem a následným uvolněním tlačítka ON/OFF.

AUTOMATICKÝ PROVOZ

Pro nastavení doby pečení a času konce pečení

je třeba nejdřív zapnout troubu stiskem a následným uvolněním tlačítka ON/OFF, poté stiskněte a opětovně uvolněte tlačítko se symbolem  a nastavte pomocí tlačítka  a  požadovanou dobu pečení. Počkejte, dokud dvoučečka, oddělující hodiny a minuty nepřestane blikat; dojde k opětovnému zobrazení aktuálního času; poté stiskněte tlačítko  a pomocí tlačítka  a  nastavte

čas konce pečení. Znovu počkejte, dokud dvoučečka nepřestane blikat; zvolte z dostupných možností požadovanou funkci pečení: bude uvedena doporučená implicitní teplota, kterou lze upravit pomocí tlačítek a .

Jakmile dvoučečka časovače přestane blikat, spustí se režim pozdějšího začátku: dojde k automatické aktivaci po nastavenou dobu a k ukončení cyklu podle nastaveného času. Na displeji zůstane zobrazena zvolená teplota, aktuální čas je zvolený cyklus. Zhasne vnitřní osvětlení trouby.

Chcete-li změnit nastavení teploty či funkce, zopakujte výše uvedené operace. Po ukončení pečení s nastavením času zazní přerušovaný akustický signál a zhasne displej teploty a funkcí. Na displeji nastaveného času dojde k zobrazení aktuálního času a symboly a začnou blikat. K ukončení akustického signálu troubu vypněte stiskem a následným a zanecháním cyklu stiskněte jakékoli z následujících tlačítek , , , , . Systém je nyní připraven k akceptaci nových příkazů; zvolte novou funkci pečení anebo uvolněním tlačítka ON/OFF.

OMEZENÍ POUŽITÍ POLOAUTOMATICKÉHO ČI AUTOMATICKÉHO PEČENÍ

Funkce předehřevu (PRH) a rozmrazování nejsou kompatibilní s pečením s nastaveným časem:

- při nastavení jedné z těchto dvou funkcí není možné aktivovat délku ani čas konce pečení;
- je-li trouba naprogramována v automatickém režimu, není možné zvolit funkci předehřevu (PRH) či rozmrazování.

IKONY NA DISPLEJI



Hrnek: jestliže svítí, indikuje že je aktivní některá z funkcí pečení.

Symbol Hrnce však svítit nebude, jsou-li aktivní funkce osvětlení, PRH (předehřevu) či rozmrazování. Blikající symbol indikuje ukončení pečení s nastaveným časem. Během fáze automatického provozu dojde k rozsvícení tohoto symbolu až při programovaném spuštění trouby.

A (automatický): rozsvícení této ikony indikuje, že byla nastavena určitá doba pečení; jestliže bliká, signalizuje se tím ukončení nastavené doby pečení.



Zvonek: svítí-li, znamená to, že je aktivní zobrazení odpočítávání nastaveného času; jestliže bliká, signalizuje se tím ukončení odpočítávání nastaveného času.

VOLBA TEPLITOY PEČENÍ

Pri zapnuté troubě lze pomocí tlačítek a upravit teplotu v rámci přípustného rozmezí a to v intervalech po 5°C . Dojde k příslušné indikaci na displeji. Poznámka: každá funkce pečení disponuje implicitní referenční teplotou, kterou lze upravit podle vlastních potřeb pomocí tlačítek a .

VOLBA FUNKCE PEČENÍ

Při zapnuté troubě lze pomocí tlačítek a přepnout troubu do požadované funkce pečení. Stiskem tlačítka dojde k posloupnému rozsvícení odpovídajících symbolů.

FUNKCE:



OSVĚTLENÍ TROUBY

K aktivaci vnitřního osvětlení trouby dojde stiskem a následným uvolněním tlačítka ON/OFF; chcete-li osvětlení vypnout, znova stiskněte a uvolněte tlačítko ON/OFF.

K rozsvícení vnitřního osvětlení dojde, je-li zvolena některá z funkcí pečení, přičemž zůstane svítit po dobu 3 minut po dosažení nastavené teploty.

Během funkcí pečení či rozmrazování lze světlo znova rozsvítit stiskem některého z následujících tlačítek , , , , : světlo zůstane svítit 1 minutu.

Světlo lze rozvítit i při aktivovaném zablokování příkazů a to stiskem některého z následujících tlačítek , , , , .

PW PŘEDEHŘEV

Tato funkce umožňuje rychlejší předelehřev trouby před zvolením funkce pečení.

Na displeji teploty bude zobrazen pohybující se symbol.

Předelehřev se ukončí při dosažení nastavené teploty (tuto teplotu nelze upravit), kdy zazní akustický signál a dojde k rozsvícení symbolu žárovky a osvětlení trouby;

nyní lze zvolit požadovaný cyklus pečení a to pomocí tlačítek a .



— TRADIČNÍ PEČENÍ

Tradiční pečení s ohrevem trouby pomocí horního topného tělesa a dolního topného tělesa

└ OHŘEV POUZE DOLNÍM TOPNÍM TĚLESEM

Tato funkce je vhodná pro pomalé pečení či ohřívání pokrmů.



↔ GRIL + OTOČNÝ ROŽEN

Tato funkce je vhodná pro rovnoměrné grilování pokrmů.



GRIL SPOLEČNĚ S VENTILÁTOREM + OTOČNÝ ROŽEN

Pomocí této funkce můžete připravit lahodné rovnoměrně grilované pokrmy s perfektní kůrkou.



FUNKCE PIZZA

Tato funkce je zvláště vhodná pro přípravu pizzy a zeleninových pokrmů.



OHŘEV S ROZVÁDĚNÍM POMOCÍ VENTILÁTORU

Tato funkce vytváří rovnoměrnou teplotu v celém objemu trouby a zaručuje stejnou teplotu ze všech stran pečícího plechu. Je vhodná i pro pečení na dvou plechách současně.



ROZMRAZOVÁNÍ

Tato funkce slouží pro zvláště rychlé rozmazování pokrmů.

Umožňuje velice šetrné rozmrazování, zaručené pouhým provozem ventilátoru, aniž by docházelo k tepelné úpravě. Na displeji teploty bude zobrazen nápis dEF (Defrost), indikující aktivaci této funkce.



PYROLITICKÉ ČIŠTĚNÍ

Po zapnutí trouby zvolte funkci samočištění.

Na displeji teploty bude zobrazen nápis PIRO, zatímco displej funkcí uvede implicitní čas čištění, představující 1 hodinu a 30 minut.

Dvoučetka mezi číslicemi (01:30) bude blikat po dobu 4 sekund, kdy lze nastavit délku pyrolitického čištění, případně čas ukončení čištění. Odkazujeme za tímto účelem na výše uvedené instrukce, týkající se programovaného pečení.

Maximální nastavitelná hodnota je 3 hodiny, zatímco minimální hodnota je 30 minut;

pro upravení hodnoty stiskněte tlačítko a poté použijte tlačítka a .

Jakmile je čas nastaven, rozsvítí se u ukazatele času písmeno A, což indikuje spuštění automatického cyklu. Dojde k zablokování dvírek a příkazů proti nechtěnému zapnutí či přeprogramování, přičemž se na displeji rozsvítí symbol Klíče. Během pyrolitického čištění bude zobrazen zbývající čas i čas konce cyklu, tyto hodnoty však nelze upravit.

Tato funkce umožní zahřát vnitřní stěny trouby na velmi vysokou teplotu až do 465°C, čímž se umožní její jednoduché čištění. Veškeré nánosy pokrmů na stěnách se spálí na popel, který lze snadno odklidit vlhkým hadříkem. Před touto operací nechte troubu částečně vychladnout. Během pyrolitického samočištění je osvětlení trouby vypnuto.

Upozornění:

Před aktivací funkce samočištění je třeba odklidit z trouby veškeré příslušenství.

Doporučujeme používat funkci samočištění pouze za přítomnosti osob. Před spuštěním funkce samočištění je třeba odstranit z trouby hrubé nečistoty a mastnotu.

OSTATNÍ FUNKCE

REŽIM TROUBA VYPNUTA

Při vypnuté troubě je displej teploty a funkcí vypnuty, zatímco odpočítavací měřič ukazuje aktuální čas.

FUNKCE ZABLOKOVÁNÍ POKYNŮ (OCHRANA PŘED ZÁSAHY DĚtí)

Tuto funkci lze aktivovat kdykoliv. Jejím účelem je zamezení případných zásahů dětí. Zejména pak při vypnuté troubě znemožní její zapnutí: pro aktivaci jakékoli z funkci pečení je třeba nejdřív zrušit funkci zablokování.

Pro aktivaci funkce zablokování pokynů stiskněte a podržte tlačítko ON/OFF, až dokud nedojde k zobrazení symbolu Klíče (po dobu cca 5 sekund). Následným stiskem ON dojde na displeji k opětovnému zobrazení aktuálního času.

Poznámka: v této chvíli není možné nastavit žádnou z funkcí, s výjimkou nastavení časovače. Aktivujete-li funkci zablokování pokynů po jakémkoliv z nastavení cyklu pečení (manuální, poloautomatický, automatický), bude umožněno pouze nastavení časovače a vypnutí trouby stiskem a opětovným uvolněním tlačítka ON/OFF. Stiskem jakéhokoliv z jiných tlačítek dojde k zobrazení symbolu Klíče, upozorňujíc tím na aktivovanou ochranu.

Automatické či manuální vypnutí nezpůsobí zrušení funkce blokování pokynů. Pro zrušení funkce zablokování pokynů stiskněte a podržte tlačítko ON/OFF, až dokud nedojde k zobrazení symbolu Klíče (po dobu cca 5 sekund). Následným stiskem OFF dojde na displeji k opětovnému zobrazení aktuálního času.

Při zablokování trouby není možné její zapnutí stiskem tlačítka (ON/OFF). Troubu lze pouze vypnout (OFF).

TLAČÍTKO ON/OFF

Tlačítko (ON/OFF) umožní kdykoliv a při jakékoli z nastavených funkcí vypnout troubu (je-li zapnuta). Dojde k vymazání veškerých nastavení; pro další pečení postupujte podle příslušných pokynů od začátku.

Je-li funkce zablokování pokynů nastavená při zapnuté troubě, dojde stiskem a následným uvolněním tlačítka ON/OFF k vypnutí trouby, aniž by však byla zrušena samotná funkce zablokování. K její deaktivaci stiskněte a podržte tlačítko ON/OFF po dobu alespoň 5 sekund: na displeji bude zobrazen symbol Klíče a pak "OFF". Poté dojde k opětovnému zobrazení aktuálního času.

SYMBOL “ ° ”

Vztahuje se k stupňům Celsia. Jestliže tento symbol bliká, znamená to, že je trouba va fáze ohřevu pro dosažení nastavené teploty. Pokud tento symbol svítí nepřerušovaným světlem, znamená to, že byla dosažena nastavená teplota.

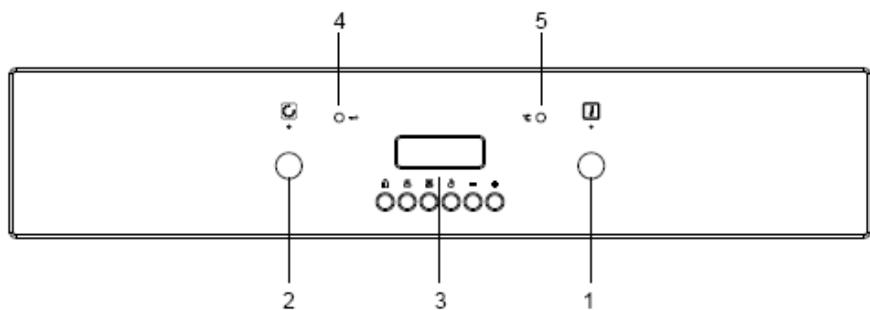
ZRUŠENÍ NASTAVENÍ DÉLKY A KONCE PEČENÍ

Nastavenou dobu a čas konce pečení můžete kdykoliv zrušit současným stiskem tlačítek  a ;

POZOR: trouba zůstane v provozu ve zvolené funkci, přičemž bude aktivní manuální režim (na nedefinovanou dobu). Můžete znova nastavit dobu a/nebo čas konce pečení, či vypnout troubu stiskem a opětovným uvolněním tlačítka ON/OFF.

BOP7115 AB / AW / AX

BOP7215 AB / AX



1 - Termostat

2 - Volič

3 – Elektronický programátor

4 – Červená žárovka

5 - Žlutá žárovka

Používání trouby



SVĚTLO

Osvětlení trouby.



GRIL

Termostat nastavte na požadovanou teplotu. Na mřížku položte maso, pod mřížku vložte plech pro zachycování tuku. Doporučujeme do plechu nalít trochu vody, omezíte tím tvorbu kouře a vystřikování tuku. Vhodné pro větší jídla, kde se vyžaduje, aby gril ohříval celou plochou. Griluje se při zavřených dvírkách.



SPODNÍ TĚLESO

Tato funkce je ideální pro ohřívání pokrmů.



TRADIČNÍ PEČENÍ

Termostat nastavte na požadovanou teplotu, přičemž dvírka jsou zavřená. Před vložením jídla je nutné troubu předeheřát.



TRADIČNÍ PEČENÍ + HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ

Tento druh pečení je ideální pro pizzu a zeleninové pokrmy.

Při této funkci zároveň pracují dolní těleso, jednotka pro cirkulaci horkého vzduchu a ventilátor. Pro pomalé pečení nebo ohřívání jídel.



HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ

Tato funkce umožňuje pečení různých pokrmů zároveň (ryba, maso atd.) bez vzájemného přenosu zápachu. Současně se mohou páci pokrmy, které vyžadují přibližně stejnou teplotu.

Prostřednictvím topného tělesa umístěného na zadní vnitřní stěně se zabezpečuje rovnoměrná distribuce tepla ve zvolené teplotě.



ROZMRAZOVÁNÍ

Světlo trouby se rozsvítí jako u ostatních funkcí. Pracuje zadní ventilátor, ale trouba nehřeje (termostat se nezapíná). Dvírka trouby musí být zavřená. Tato funkce zkracuje rozmrazování asi o jednu třetinu.



TURBO GRIL

Tato funkce umožňuje pečení roštěné zvenku, přičemž zůstává měkká uvnitř. Doporučujeme předehřát troubu pár minut před vložením jídla do trouby.



REŽIM SAMOČIŠTĚNÍ TROUBY (BOP7215 / BOP7115)

Otočte volíč na tuto funkci, kterou lze nastavit pouze časovačem.

Cyklus čištění trvá 1,5 hodiny. Před použitím této pyrolitické funkce musí být z trouby vyjmuto veškerépříslušenství. Při této pyrolitické funkci je vnitřní osvětlení odpojeno.



TRADIČNÍ PEČENÍ + CIRKULACE VZDUCHU

Tato funkce spojuje tradiční pečení s cirkulací vzduchu.

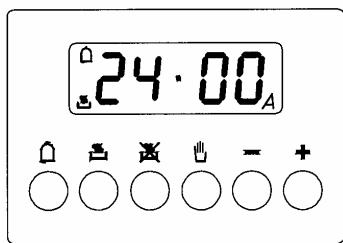
Takto můžete připravovat chléb, pizzu nebo lasagne.

Užitečné triky

Před pečením se ujistěte, že je z trouby vyjmuto veškeré nepoužívané příslušenství. Před použitím troubu předehřejte na pracovní teplotu.

Plechy na pečení umíst te do stedu trouby, a používáte-li více plechů, nechte mezi nimi mezery na proudění vzduchu. Při vizuální kontrole p i pravovaného jídla otevřejte dvířka trouby co nejméně (osvětlení trouby je během pečení zapnuto). Při otevřání dvířek dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí a nebyli zasaženi párou.

ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR SE ZOBRAZENÍM TEPLITRY



Nový typ elektronického programátoru spojuje následující funkce:

- elektronické hodiny s podsvíceným displejem
- časovač (0.00 až 23.59)
- program pro automatický začátek a konec doby pečení
- program pro poloautomatický proces pečení (pouze začátek nebo konec pečení)
- zobrazení požadované teploty pečení ve stupních Celsia (°)

Popis tlačítek

	Časovač
	Délka pečení
	Konec pečení
	Manuální provoz
	Nastavení času vzestupně
	Nastavení času sestupně

Popis symbolů

"AUTO" - bliká - nebylo dokončené nastavení automatické pečení.
"AUTO" - svítí - program automatického pečení byl nastavený.



Manuální režim pečení



+

A

Automatický režim pečení



+



Nastavený časovač

Upozornění:

Program začne pracovat 4 vteřiny po jeho naprogramování.

Program lze průběžně kontrolovat stisknutím příslušného knoflíku.

Digitální hodiny (čas musí být nastavený před zapnutím trouby):

Hodiny ukazují čas ve 24-ti hodinovém modu. Po zapojení trouby do el. sítě, nebo po výpadku el. proudu, na displeji blikají tři nuly. Při nastavení času musíte současně stisknout tlačítko "Čas pečení" a "Konec pečení", nebo "Manuální režim" a současně stiskněte "+" nebo "-", dokud nenastavíte požadovaný čas.

Po nastavení tlačítka uvolněte a hodiny začnou pracovat.

Manuální pečení bez použití programátoru

Pokud chcete používat troubu bez pomocí programátoru, musíte tlačítkem "Manuální provoz" zrušit blikající "A". Pokud symbol "A" svítí stále, je nastavený pečící program a není možné nastavit časovač na ruční pečení; proto není možné troubu zapnout. V tomto případě musíte nejprve zrušit program tlačítkem "Manuální provoz", pak můžete troubu používat v běžném manuálním režimu.

Časovač

Časovač lze nastavit na odpočítávání času v délce 1 minuta až 23 hodin 59 minut.

1) Automatické pečení (začátek a konec)

- Nastavte dobu pečení stisknutím tlačítka "Délka pečení" a pomocí "+" a "-"
- Nastavte konec pečení stisknutím tlačítka "Konec pečení" a pomocí "+" a "-"
- Nastavte teplotu a pečící program pomocí termostatu a voliče programů.

Po nastavení svítí symbol "A".

Příklad: Pečení trvá 45 minut a chceme, aby pečení skončilo ve 14.00 hodin.

Nejprve nastavte pečící program a teplotu pečení.

Stiskněte tlačítko "Délka pečení" a pomocí "+" a "-" nastavte na displeji "0.45".

Stiskněte tlačítko "Konec pečení" a pomocí "+" a "-" nastavte na displeji "14.00".

Po ukončení nastavení se na displeji znovu objeví reálný čas a svítí symbol "A".

To znamená, že program byl uložený do paměti.

Ve 13.15 (14.00 hodin mínus 45 minut) začne trouba pracovat.

Ve 14.00 hodin se trouba automaticky vypne, ozve se zvukový signál, který trvá, dokud nestisknete tlačítko "Časovač". Bliká symbol "A".

2) Poloautomatické pečení

- A. Nastavení délky pečení**
- B. Nastavení ukončení pečení**

A) Délku pečení nastavíte tlačítkem "Délka pečení" a pomocí "+" a "-".

Trouba se okamžitě zapne, symbol "A" se rozsvítí. Po uplynutí nastaveného času se trouba vypne a ozve se zvukový signál, který trvá, dokud nestisknete tlačítko "Časovač". Symbol "A" bliká.

B) Nastavte konec pečení stisknutím tlačítka "Konec pečení" a pomocí "+" a "-".

Trouba se okamžitě zapne, symbol "A" se rozsvítí. V nastavený čas se trouba vypne a ozve se zvukový signál, který trvá, dokud nestisknete tlačítko "Časovač".

Pečící program může být zrušen kdykoliv stisknutím tlačítka "Manuální provoz", trouba může pracovat v ručním režimu.

Upozornění: Funkce 1) a 2) nebo 1)+2) jsou aktivovány pouze, pokud je nastavená pečící funkce.

Časovač = Zvukový signál

Časovač Vás upozorní na uplynutí nastaveného času v rozmezí 1 minuta až 23 hodin a 59 minut.

Pro nastavení časovače stiskněte tlačítko "Časovač" a pomocí "+" a "-" nastavte požadovaný čas, který se zobrazí na displeji.

Po nastavení se na displeji znovu objeví reálný čas a zobrazí se symbol zvonku.

Odpočítávání nastaveného času začne ihned; zbytkový čas můžete zkонтrolovat kdykoliv stisknutím tlačítka "Časovač".

Po uplynutí nastaveného času symbol zvonku zmizí a ozve se zvukový signál, dokud nestisknete tlačítko "Časovač". Stisknutím tlačítka "-" můžete zvukový signál změnit ve 3 úrovních (nízký - střední - vysoký).

Upozornění: Na konci času pečení se zvukový signál ozývá každou vteřinu po dobu maximálně 7 minut.

Zrušení automatického pečícího programu

Automatický pečící program můžete kdykoliv zrušit současným stisknutím tlačítka "Délka pečení" a "Konec pečení", nebo tlačítkem "Manuální provoz".

Doporučujeme nenechávat v troubě jídlo příliš dlouhou dobu před automatickým pečením. Vždy se ujistěte, že např. koupený polotovar je v pořádku (není zkažený, příp. není prošlá záruční lhůta) a jídlo připravené doma je také čerstvé a kvalitní.

Po skončení pečení nenechávejte pokrm zbytečně dlouho v troubě.

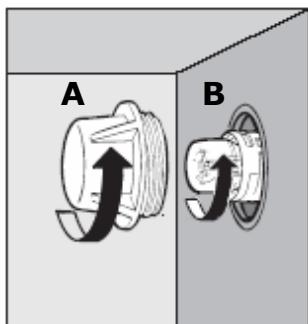
Pokud jídlo není určené k okamžité spotřebě, co nejrychleji ho ochladte.
(HORKÉ POTRAVINY NIKDY NEDÁVEJTE DO CHLADNÍČKY)

Výměna osvětlení trouby (Obr. 1)

POZOR: Spotřebič odpojte od zdroje elektrické energie.

Jestliže je potřeba vyměnit v troubě světlo, musí se odstranit ochranný kryt „A“ jeho otočením proti směru hodinových ručiček.

Po výměně světla ochranný kryt „A“ vraťte na původní místo.



Demontáž dvířek trouby (obr. 2)

Kvůli snazšímu čištění a přístupu k vnitřku trouby lze obojí dvířka trouby snadno demontovat (viz nákres).

Kvůli snazšímu čištění trouby lze dvířka následujícím způsobem vyjmout ze závěsů:

Závěsy s pohyblivými čepy

Závěsy A jsou opatřeny dvěma pohyblivými čepy B.

Po zvednutí čepu B se závěs A uvolní z pouzdra. Po tomto kroku je nutné dvířka zvednout nahoru a vyjmout vysunutím vpřed. Při provádění těchto úkonů dvířka uchopte u závěsů. Při nasazování dvířek závěsy nejdříve nasuňte do otvorů.

Před zavřením dvířek **nezapomeňte otočit oba otočné čepy B**, kterými se oba závěsy uchytí.

Dvířka neponořujte do vody.

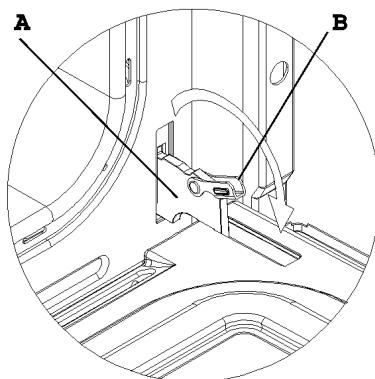
Smaltovaný vnitřní povrch a sklo čistěte vlhkým hadříkem a vhodným jemným krémovým čisticím prostředkem, povrchy omyjte a pečlivě vysušte měkkým hadříkem.

Je-li to nutné, lze vnitřní sklo dvířek vyjmout po odšroubování dvou bočních upevňovacích šroubů. Před vrácením skla zpět se ubezpečte, že je důkladně osušené. Při upevňování dávejte pozor, abyste upevňovací šrouby neutáhli příliš.

Příslušenství trouby

Poličky trouby, pánce a trojnožky je třeba umýt v horké vodě s jemným saponátem a poté pečlivě osušit, nebo je možné umýt je v myčce na nádobí.

Obr. 2



Jak používat otáčecí rožeň (obr. 3)

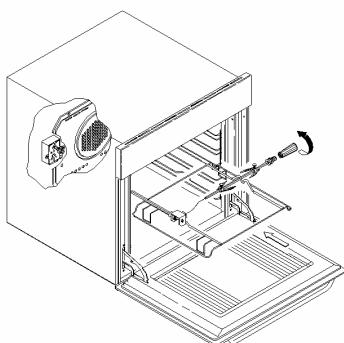
V téže troubě je možné současně používat otáčecí rožeň a gril.
Maso se musí napíchnout na jehlice a upevnit dvěma upínadly.

Nyní postupujte následovně:

- A. Umístěte plech do nejnižší polohy v troubě.
- B. Umístěte jednu z vidlicových podpěr podél nerezové tyče a zajistěte.
Maso umístěte na jehlice a poté nasadte druhou vidlicovou podpěru tak, že ji pevně upevníte do masa.
- C. K vyjmání nerezové tyče z trouby je třeba použít rukojet' rožně vyrobenou z izolačního materiálu, která musí být při pečení vyjmuta.

Např. rožnění kuřete o hmotnosti 1,3 kg bude trvat přibližně 85 až 90 minut.

Obr. 3



Tabulka parametrů pro použití trouby

Potraviny	Teplota °C	Poloha poličky (*)	Doba přípravy (min.)	Funkce trouby
Sladké pečivo				
Buchta	180	2	55-65	
Ovocný koláč	200	1	30-40	
Tvarohový koláč s obsahem másla a mléka	180	2	35-40	
Měkký kynutý koláč	200	1	25-35	
Pečivo z lístkového těsta	190	2	20-30	
Lehké loupáčky z lístkového těsta	200	2	15-25	
Sušenky	190	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
Maso				
Hovězí plátky	225	2-3	50-80	
Hovězí pečeně	225	2-3	50-80	
Telecí pečeně	225	2-3	60-80	
Vepřová pečeně	170-180	2	45-60	
Skopová pečeně	225	2	45-55	
Anglický rostbíf	225	2-3	50-60	
Pečený krocan	180	2	240	
Pečená husa	200	2	150-210	
Pečená kachna	200	2	120-180	
Pečené kuře	200	2	60-90	
Srnčí kýta	200	2-3	90-150	
Jelení kýta	180	2-3	90-180	
Ryby	180	2-3	10-40	
Zelenina				
Dušená zelenina	170-190	2-3	40-50	
Pizza	240	1	15-25	
Grilování				
Sekaná		4	8-12	
Vepřové párky		4	10-13	
Grilované kuře		3	25-35	
Kuře na rožni			50-65	
Telecí na rožni			50-65	

Poznámka: (*)Police se počítají shora. Troubu je před použitím třeba předehřát.

 Tyto funkce je třeba používat na křehká jídla anebo předehřáté nádobí.

 Je možné páci s tímtéž nádobím v různých výškách polic (doba pečení je shodná).

Installationsanvisning

Varnings- och säkerhetsinstruktioner: Innan du tar ugnen i bruk för första gången, läs noga igenom denna bruksanvisning för att få all information om hur du installerar, använder och sköter om din nya utrustning på ett säkert.

Denna enhet måste installeras av en för ändamålet kvalificerad person och på ett korrekt sätt i enlighet med tillverkarens instruktioner.

Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för personskador och skador på egendom som beror av att denna apparat ej har installerats på ett korrekt sätt.

Säkerställ att nätspänningen och frekvensen överensstämmer med de uppgifter som finns angivna på märkplåten som sitter placerad på den nedre delen av ugnens framsida.

Warning: Denna apparat måste jordas.

Vårt företag avsäger sig allt ansvar för ev. fel i jordanslutningen liksom för jordanslutningar som ej står i överensstämmelse med gällande bestämmelser.

Underhålls- och servicearbete får endast utföras först efter det att strömtillförseln har kopplats bort genom att väggkontakten dragits ur eller att huvudsäkringen skruvats ur.

P.g.a. fortlöpande utvecklingsarbete, förbehåller vi oss rätten till att justera och ändra produkten utan föregående avisering.

För att undvika risken för brännskador och personskador, se till så att barn ej kommer i närheten av ugnen eftersom dess ytor, inkl. glas, blir heta. Denna apparat ej är avsedd att användas av barn eller äldriga utan övervakning. Små barn bör övervakas för att se till att de inte leker med apparaten. Övervaka äldre personers användande av ugnen.

När en ugn sitter inbyggd så att det finns en låda under, måste lådan göras oanvändbar och ersättas med en imiterad front.

På grund av brandrisken, får brandfarliga material under inga omständigheter förvaras i en låda under en inbyggd ugn.

Placera ej tunga föremål på den öppna luckan och sitt inte på den eftersom detta kan komma att skada gångjärnen.

Vid användande av olja eller fett i matlagningen, lämna aldrig ugnen utan uppsyn eftersom brandrisk föreligger.

För att undvika skador på den invändiga emaljeringen, placera ej ugnens- eller bakplåtar på ugnens golv, och täck inte heller detta med aluminiumfolie.

Vid matlagning bildas ånga som ventileras bort för att undvika att för mycket ånga samlas i ugnen. Eftersom denna ånga kan kondensera till vattendroppar på den kalla utsidan av ugnen, kan det vid matlagning vara nödvändigt att torka bort fukten med en torr trasa. Genom att göra detta, bidrar man även till att förhindra att matångorna smutsar ned och missfärgar ugnens utsida.

Innan du använder ugnen för första gången

Dra ur kontakten från eluttaget eller avlägsna huvudsäkringen innan ugnen rengörs. Ta bort allt förpackningsmaterial och alla tillbehör från ugnen. Torka av ugnens insida med en trasa fuktad i varmt vatten och ett milt rengöringsmedel. Torka av noggrant med den fuktade trasan. Diska ugnshyllorna och tillbehören i diskmaskin eller rengör med varmt vatten och ett milt rengöringsmedel. Låt torka ordentligt.

Teknisk information

Denna apparat står i överensstämmelse med standarderna 73/23 CEE och 93/68 CEE EMC 89/336 CEE.

Spänning

220-240 V fas + nollpotential.

Inbyggnaudsugn – dimensioner:

Längd: **440**

Djup: **390**

Höjd: **340**

Volym: **59 l**

Värmeelementens effektförbrukning

Undre värmeelement: **1,3 kW**

Övre värmeelement: **0,9 kW**

Grillelement: **1,6 kW**

Fläktergent (internt fram): **2,3 kW**

Ugnens effektuttag: **3,2 – 3,8 kW**

Inbyggnad

VIKTIGT! Denna enhet måste installeras i enlighet med tillverkarens instruktioner av en för ändamålet kompetent person. Underhålls- och servicearbete på denna ugn får endast utföras först sedan strömtillförseln kopplats bort.

EL-ANSLUTNING. Innan apparaten ansluts till nättuttaget, säkerställ att:

- spänningen stämmer överens med den på märkplåten (placerad nedtill på sargent) angivna spänningen.
- överbelastningsskyddet och elsystemet klarar apparatens belastning (se märkplåten).
- elsystemet har en effektiv jordförbindelse samt att vägguttaget eller strömbrytaren, som ska ha en kontaktöppning om minst 3 mm, är lätt att nå efter det att apparaten installerats.
- Om stickproppen ej är lätt att nå, måste installatören montera en strömbrytare som har en kontaktöppning på 3 mm eller mer.

Om ytterligare strömkabel behöver användas, måste denna ha en snittyta på minst 1,5 mm och vara av typen H05RR-F.

Kabeln måste vara tillräckligt lång för att det ska vara lätt att utföra underhållsarbete på ugnen.

Varning: Denna apparat måste jordas.

Denna apparat måste vara ordentligt jordad.

Vårt företag avsäger sig allt ansvar för ev. fel i jordanslutningen som ej står i överensstämmelse med gällande bestämmelser.

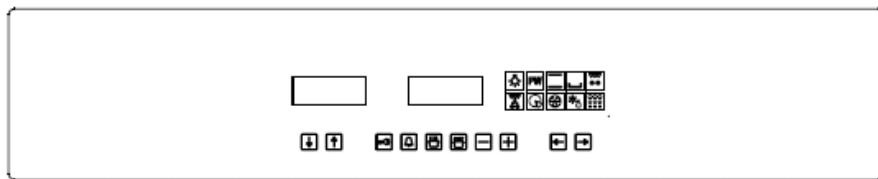
Denna apparat är avsedd för inbyggnad i ett 600 mm brett ugnshölje av standardtyp.

Höljet, intilliggande inredning liksom allt material som används vid installationen måste kunna tåla en temperatur på minst 85°C plus den omgivande temperaturen då ugnen används. Dessutom måste avståndet till dörrarna på intilliggande skåp överallt vara minst 4 mm. Vissa typer av köksinredning av vinyl eller laminat är speciellt känsliga för värmeskador och missfärgning. Det är ägaren själv som ansvarar för alla ev. skador eller missfärgningar på material som uppstår vid en temperatur under 85°C plus omgivande temperatur, eller för det fall material befinner sig på mindre än 4 mm:s avstånd.

För inbyggnad under en arbetsbänk, är installationsmåtten som följer:

OBS! När den kvalificerade installatören monterar ugnen nära andra elektriska apparater, får strömkabeln ej dras nära eller komma i kontakt med den heta ugnsvägen.

BOP 7325



KNAPPAR FUNKTIONER

- Sänkning av temperaturen
- Höjning av temperaturen
- PA/AV och BLOCKERING AV KOMMANDONA
- Tidur
- Tillagningstid
- Sluttid
- Minskning
- Ökning
- Val av tillagningsprogram
- Val av tillagningsprogram

FUNKTIONSSÄTT

Första gången du kopplar in ugnen och efter strömbrott blinkar timerdisplayen. Ugnen är inte på än: för att sätta på den måste du först ställa klockan.

ATT STÄLLA KLOCKAN

Tryck på och släpp knapparna och samtidigt och ställ klockan med knapparna och . OBS: du måste göra detta inom 3 sekunder när prickarna blinkar på displayen. Vänta tills prickarna har slutat blinka efter inställningen.

LJUDSIGNALER

Ugnen avger ljudsignaler för att markera olika saker, som till exempel att tillagningen är klar. Du kan ändra ljudstyrkan: om du trycker på knappen när ugnen är av (OFF) hörs signaler med de 3 olika ljudnivåerna. Den senaste nivån ställs automatiskt in.

ATT SÄTTA PÅ UGNEN

Tryck på och släpp knappen PÅ/AV. En ljudsignal hörs.

På timerdisplayen visas texten ON, symbolen med tänds och ugnsbelysningen tänds. Nu kan du ställa in en tillagningsfunktion.

TIDUR

Tiduret mäter bara tiden och är helt oberoende av alla tillagningsfunktioner. Det kan vara till stor nytta att få en varning om att tillagningen är klar.

Sätt på ugnen med knappen PÅ/AV och tryck på knappen : displayen nollställs och prickarna börjar blinka. Ställ in önskad tid med knapparna och inom 3 sekunder, upp till maximalt 23 timmar och 59 minuter. När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal och symbolen blinkar. För att stänga av ljudsignalen och få symbolen att sluta blinka behöver du bara trycka på en av knapparna , , , eller .

MANUELL DRIFT I OBEGRÄNSAD TID

Sätt på ugnen och välj ett tillagningssätt med knapparna och : ugnen föreslår en förinställd ungefärlig tillagningstemperatur som du kan ändra med knapparna och .

Ugnen börjar värmas upp till den inställda temperaturen och symbolen för grader Celsius ° blinkar för att visa att den är på.

När den inställda temperaturen har uppnåtts hörs en ljudsignal och gradsymbolen slutar blinka.

Tryck på och släpp knappen PÅ/AV för att stänga av ugnen.

Displayerna för temperatur och ugnsfunktioner släcks och texten OFF visas. Dessutom hörs en ljudsignal.

HALVAUTOMATISK INSTÄLLNING AV TILLAGNINGSTID

Att ställa in tillagningstiden:

sätt på ugnen genom att trycka på och släppa knappen PÅ/AV. Tryck på och släpp knappen och ställ in tillagningstiden med knapparna och , upp till maximalt 10 timmar och 00 minuter.

På displayen visas bokstaven A (automatisk drift). Vänta tills timern återgår till att visa den aktuella tiden och välj sedan en tillagningsfunktion med knapparna och . För varje tillagningsfunktion föreslår ugnen en förinställd temperatur som du kan ändra med knapparna och . Ugnen påbörjar tillagningen och stängs av automatiskt när den inställda tiden har gått.

När tillagningstiden har gått hörs en intermittent ljudsignal. Displayerna för temperatur och ugnsfunktioner släcks, på timerdisplayen visas den aktuella tiden och de båda symbolerna Kastrull och **A** blinkar.

Tryck på en av knapparna , , ,  eller  för att stänga av ljudsignalen.

Nu är ugnen redo att ta emot nya kommandon. Du kan välja en ny tillagningsfunktion eller stänga av den genom att trycka på och släppa knappen PÅ/AV.

HALVAUTOMATISK INSTÄLLNING AV SLUTTID

Att ställa in sluttiden:

Sätt på ugnen genom att trycka på och släppa knappen PÅ/AV. Tryck på och släpp knappen  och ställ in sluttiden med knapparna  och . Den måste inträffa inom de närmaste 23 timmarna och 59 minuterna. Vänta tills timern återgår till att visa den aktuella tiden.

Välj sedan en tillagningsfunktion med knapparna  och : ugnen föreslår en förinställd temperatur som du kan ändra med knapparna  och .

Ugnen påbörjar tillagningen och stängs av automatiskt vid den inställda sluttiden.

När tillagningstiden har gått hörs en intermittent ljudsignal. Displayerna för temperatur och ugnsfunktioner släcks, på timerdisplayen visas den aktuella tiden och de båda symbolerna Kastrull och **A** blinkar.

Tryck på en av knapparna , , ,  eller  för att stänga av ljudsignalen. Nu är ugnen redo att ta emot nya kommandon. Du kan välja en ny tillagningsfunktion eller stänga av den genom att trycka på och släppa knappen PÅ/AV.

AUTOMATISK DRIFT

Att ställa in tillagningstid och sluttid:

Sätt på ugnen genom att trycka på och släppa knappen PÅ/AV. Tryck på och släpp knappen  och ställ in tillagningstiden med knapparna  och . Vänta tills prickarna mellan timmar och minuter slutar blinka. Timern återgår till att visa den aktuella tiden. Tryck sedan på knappen  och ställ in sluttiden med knapparna  och . Vänta tills prickarna slutar blinka och välj sedan en tillagningsfunktion.

Ugnen föreslår en förinställd temperatur som du kan ändra med knapparna  och . När timerprickarna har slutat blinka övergår ugnen till senarelagd tillagning: den startar automatiskt, går i den inställda tiden och stängs av vid den inställda sluttiden.

På displayen visas den inställda temperaturen, den aktuella tiden och den valda funktionen. Ugnsbelysningen släcks.

Du kan ändra både temperaturen och den inställda funktionen genom att upprepa ovanstående moment.

När tillagningstiden har gått hörs en intermittent ljudsignal. Displayerna för temperatur och ugnsfunktioner släcks, på timerdisplayen visas den aktuella tiden och de båda symbolerna Kastrull och A blinkar.

Tryck på en av knapparna     eller  för att stänga av ljudsignalen. Nu är ugnen redo att ta emot nya kommandon. Du kan välja en ny tillagningsfunktion eller stänga av den genom att trycka på och släppa knappen PÅ/AV.

GRÄNSER FÖR ANVÄNDNINGEN AV HALV- OCH HELAUTOMATISK TILLAGNING

Funktionerna föruppvärmning (PRH) och upptining kan inte användas tillsammans med tillagning under en bestämd tid:

- när du har ställt in en av dessa funktioner kan du inte ställa in vare sig tillagnings- eller sluttid;
- om ugnen har programmerats för automatisk drift kan du inte ställa in föruppvärmning (PRH) eller upptining.

IKONER PÅ DISPLAYEN



Kastrull: tänd visar den att en tillagningsfunktion har ställts in.

Kastrullen är släckt när funktionerna belysning, PRH (föruppvärmning) och upptining är på. Om den blinkar visar den att en tidsbestämd tillagning är klar. Vid automatisk drift är symbolen släckt och tänds när ugnen startar enligt programmeringen.

A (automatisk): tänd visar den att en tillagningstid är inställd. Om den blinkar visar den att en inställd tillagning är klar.



Klocka: om den är tänd visar den att tiduret är på, om den blinkar har den inställda tiden med tiduret gått.

INSTÄLLNING AV TILLAGNINGSTEMPERATUR

När ugnen är på kan du ställa in temperaturen med knapparna  och  mellan minimi- och maximiläget i steg om 5 °C som visas på displayen. OBS: det finns en förinställd temperatur för varje tillagningsfunktion, som du kan ändra med knapparna  och .

INSTÄLLNING AV TILLAGNINGSFUNKTIONER

Om du trycker på knapparna  och  när ugnen är på tänds symbolerna i tur och ordning så att du kan välja önskad tillagningsfunktion.

FUNKTIONER:



UGNSBELYSNING

Belysningen inuti ugnen tänds när du trycker på och släpper knappen PÅ/AV. Släck den genom att trycka på och släppa knappen igen.

När du väljer en tillagningsfunktion tänds ugnsbelysningen och lyser i 3 minuter efter det att den inställda temperaturen har uppnåtts.

När en tillagning eller upptining pågår kan du tända ugnsbelysningen genom att trycka på en av knapparna , , , eller : lampan lyser i en minut. Du kan tända belysningen också när kommandona är blockerade genom att trycka på en av knapparna , , , eller .

PW FÖRUPPVÄRMNING

Med den här funktionen kan du varma upp ugnen snabbare innan du väljer en tillagningsfunktion.

På temperaturdisplayen visas en rörlig symbol.

Föruppvärmningen avslutas när den förinställda temperaturen har uppnåtts (kan inte ändras). En ljudsignal hörs och glödlamps- och ugnsbelysningssymbolerna tänds. Nu kan du ställa in önskad tillagningsfunktion med knapparna och .



— TRADITIONELL TILLAGNING

Traditionell tillagning med över- och undervärme.



UNDERVÄRME

Lämplig för långsam tillagning och uppvärmning.



GRILL + GRILLSPETT

Lämplig för att grilla och steka.



VENTILERAD GRILL + GRILLSPETT

Lämplig för att grilla och steka mindre hårt.



PIZZAFUNKTION

Särskilt lämplig för pizza och grönsaksrätter.



VARMLUFTSTILLAGNING

Med den här funktionen får du en homogen och jämn tillagning i alla delar av ugnen.

Du kan laga två olika rätter samtidigt.



UPPTINING

För att tina matvaror på kortare tid än normalt.

Endast ugnens fläkt går, utan någon uppvärmning.

På temperaturdisplayen visas texten dEF (Defrost), för att visa att upptining pågår.



PYROLYSRENGÖRING

Sätt på ugnen och välj funktionen automatisk rengöring.

På temperaturdisplayen visas texten PIRO och på funktionsdisplayen föreslås en förinställd pyrolystid på 1 timme och 30 minuter.

De två prickarna mellan siffrorna (01:30) blinkar i 4 sekunder för att visa att du kan ställa in pyrolystiden eller den tidpunkt när du vill att pyrolysen ska upphöra. Följ anvisningarna om programmerad tillagning ovan.

Du kan ställa in högst 3 timmar och lägst 30 minuter. Tryck på knappen och ställ in tiden med knapparna och .

När du har ställt in tiden tänds bokstaven A bredvid tiden för att visa att en automatisk cykel pågår.

Ugnslackan spärras och kommandona blockeras, vilket visas med symbolen nyckel på displayen.

Under pyrolysen kan du visa den återstående tiden och sluttiden men inte ändra dem.

Med den här funktionen kan du rengöra ugnen genom att höja temperaturen upp till 465 °C. Den aska som bildas kan du ta bort med en fuktig trasa när ugnen har svalnat, men fortfarande är ljummen. Ugnsbelysningen är släckt vid automatisk pyrolysrengöring.

OBS:

du måste ta ut alla tillbehör ur ugnen innan du startar den automatiska rengöringen.

Vi rekommenderar att denna funktion bara används under övervakning. Alla större matrester ska tas bort ur ugnen innan den automatiska rengöringen startas.

ANDRA FUNKTIONER

AVSTÄNGD UGN

När ugnen är avstängd är temperatur- och funktionsdisplayerna släckta och på timerdisplayen visas den aktuella tiden.

BLOCKERING AV KOMMANDONA (BARNSAKERHET)

Den här funktionen kan startas när som helst för att förhindra att barn använder ugnen.

Om du sätter på den när ugnen är avstängd går denna inte att starta: för att kunna använda tillagningsfunktionerna måste blockeringen hävs.

För att blockera kommandona håller du knappen PÅ/AV tryckt tills symbolen nyckel visas (cirka 5 sekunder) följt av ON. Sedan återgår displayen till att visa den aktuella tiden.

OBS: nu kan du inte göra några tillagningsinställningar, förutom av tiduret.

Om du ändå blockeras kommandona efter att ha gjort en tillagningsinställning (manuell, halvautomatisk eller automatisk) kan du bara ställa in tiduret eller stänga av ugnen genom att trycka på och släppa knappen PÅ/AV. Om du trycker på någon annan knapp visas nyckeln som påminnelse om att kommandona är låsta.

Manuell eller automatisk avstängning medför inte att blockeringen hävs. För att frigöra kommandona håller du knappen PÅ/AV tryckt tills symbolen nyckel visas (cirka 5 sekunder) följt av OFF. Sedan återgår displayen till att visa den aktuella tiden. När ugnen är blockerad kan du inte starta den genom att trycka på knappen (PÅ/AV), utan bara stänga av den (OFF).

Knappen PÅ/AV

Med knappen (PÅ/AV) kan du när som helst stänga av ugnen om den är på, oavsett vilken funktion som är inställd.

Alla tillagningsinställningar raderas. Följ instruktionerna från början vid nästa tillagning.

Om ugnen är på och kommandona blockerade stängs ugnen av när du trycker på och släpper knappen PÅ/AV, men kommandona förblir blockerade.

Håll knappen PÅ/AV tryckt i minst 5 sekunder för att frigöra kommandona: på displayen visas nyckeln och därefter "OFF", sedan visas tiden igen.

SYMBOLEN ° Grader Celsius

Om den blinkar håller ugnen på att värmas upp till den inställda temperaturen.

Om den lyser med fast sken har den inställda temperaturen uppnåtts.

RADERING AV INSTÄLLNINGEN AV TILLAGNINGS- OCH SLUTTID

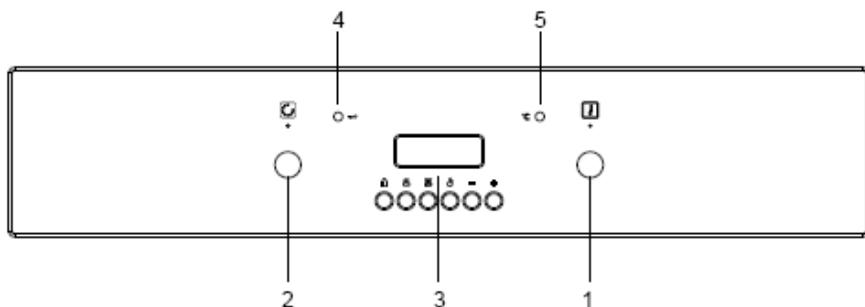
Du kan när som helst radera inställningen av tillagnings- och sluttid genom att trycka på knapparna Kastrull och Stopp samtidigt.

OBS: ugnen är fortfarande på med den inställda funktionen i manuell drift (under obegränsad tid).

Du kan ändra inställningen av tillagnings- och/eller sluttid eller stänga av ugnen helt genom att trycka på och släppa knappen PÅ/AV.

BOP7115 AB / AW / AX

BOP7215 AB / AX



1 - Termostat

2 - Programvelger

3 - Elektronisk koblingsur

4 - Rødt lys

5 - Gult lys

Den nye ovnen din er utstyrt med et multifunksjonssystem for tilberedning som lar deg velge den tilberedningsmetoden som er best egnet til maten du skal lage.

Du velger funksjon ved å vri programvelgeren med urviseren til riktig symbol. Ovnsbelysningen slås på og indikatorlampen "On" lyser.

Her er en oversikt over ovnens funksjoner og symbolene for disse.

Ovnens funksjoner



Bare belysning (BOP7215 / BOP7115)

Ovnsbelysningen slås på.



Grill (BOP7215)

Elementet under bunnen i ovnsrommet brukes alene. Ovnens bør forvarmes i 15 minutter før bruk. Denne funksjonen er ideell til baking av terter og paier av mørdeig. I slike tilfeller skal stekebrettet plasseres på nederste rille i ovnen.



Kun undervarme (BOP7215)

Elementet under bunnen i ovnsrommet brukes alene. Ovnens bør forvarmes i 15–20 minutter før bruk. Denne funksjonen er ideell til baking av terter og paier av mørdeig. I slike tilfeller skal bakebrettet plasseres på nederste rille i ovnen.



Tradisjonell ovn (BOP7215 / BOP7115)

Over- og undervarmen slås på for tradisjonell, statisk tilberedning. Før bruk skal ovnen forvarmes til temperaturindikatoren slukker. Med denne funksjonen anbefales det å bare tilberede mat på ett brett. Ikke bruk den laveste eller høyeste rillen, da det kan gi brent mat.



Tradisjonell ovn + Varmluft (BOP7215)

Denna tillagningsvariant är idealisk för pizza och grönsaksrätter. Här aktiveras samtidigt det undre motståndet, det cirkulära motståndet och motorfläkten.



Varmluft (BOP7215)

Viften og elementet som befinner seg bak ovnens bakvegg, sirkulerer varmluft for å gi jevn temperatur i hele ovnen. Før bruk skal ovnen forvarmes til temperaturindikatoren slukker. Du kan tilberede mat på flere brett samtidig og på den måten spare både tid og energi. Ovnstemperaturen skal reduseres med ca. 10min. sammenlignet med tradisjonell tilberedning.



Tining (BOP7215)

Viften virker uten elementet, slik at ovnen ikke varmes opp direkte. Ovnsdøren må holdes lukket. Frossen mat som plasseres på et brett og settes inn nederst i ovnen, kan tines raskt. Med dette systemet reduseres tiningstiden med opptil en tredjedel.



(BOP7215)



(BOP7115)

Delvis varmluftsfunksjon

Viften virker sammen med det infrarøde grillelementet øverst i ovnen. Ovnen bør forvarmes i 5–10 minutter før bruk. Når du bruker denne funksjonen til tilberedning av kjøtt, får du en sprø overflate, mens den sirkulerende varme luften sørger for jevn steking. Omluftsgill kan også brukes til grilling. Da trenger ikke maten snus så ofte. Ved grilling må ovnsdøren alltid være lukket:

Ikke bruk aluminiumsfolie til å dekke til risten eller stekekaret under grillen.

Den reflekterende folien kan skade grillelementet. Hold ovnsdøren lukket når du bruker grillen.



Selvrensmodus (BOP7215 / BOP7115)

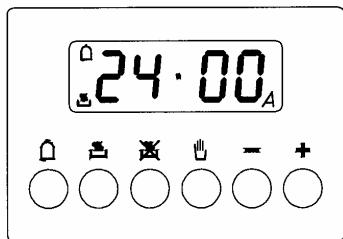
Vri programvelgeren til denne funksjonen. Innstillingen kan bare utføres med tidsuret. Pyrolysen tar ca. 1,5 time. Før du bruker pyrolysefunksjonen, må alt ovnsutstyr tas ut av ovnen. Under pyrolysen er ovnsbelysningen deaktivert.



Under-/overvarme + vifte (BOP7115)

Delvis varmluftsfunksjon (med døren lukket). Termostaten må settes til ønsket temperatur mellom 50°C og 250 °C. Denne tilberedningen anbefales til mat som trenger steking på innsiden og utsiden (bakverk, stek).

ELEKTRONISK PROGRAMMERING



Den elektroniska programmeringen omfattar dessa funktioner:

- 24-timmarsklocka med belyst display
- Tidur (upp till 23 tim. och 59 min.)
- Program för automatisk start och stopp av tillagningen
- Program för halvautomatisk tillagning (endast start eller stopp).
- Visning av erforderlig temperatur

Beskrivning av reglage



"TIDUR"



"TILLAGNINGSTID"



"TILLAGNINGSTIDENS SLUT"



"MANUELLT LÄGE"



"STEGA FRAM MELLAN PROGRAMNUMREN – KONTROLLERA
INSTÄLLD TEMPERATUR."



"STEGA TILLBAKA MELLAN PROGRAMNUMREN – KONTROLLERA
INSTÄLLD TEMPERATUR."

Beskrivning av upplysta symboler

- « AUTO » (blinkar) Programmeringen i automatiskt läge, men ej programmerad.
- « AUTO » (fast sken) Programmeringen i automatiskt läge, med inmatat program.



Manuell tillagning pågår



+ A Automatisk tillagning pågår



+  Tiduret används

OBS! Efter att ha valt läge, tar det 3-4 sekunder innan detta bekräftas, och under denna tid kan uppgifterna ändras.

Digitalur

Siffrorna visar timmar (0-24) och minuter.

Efter att ugnen just kopplats in, liksom efter ett strömbrott, kommer tre nollor att blinka på programmeringspanelen.

För att ställa in timmar, tryck samtidigt på knapparna  och + eller på - SAMTIDIGT som du trycker på "+" eller "-" tills du ställt in rätt tid. När rätt tid ställts in, släpp knapparna och klockan startar.

Manuell tillagning utan användande av programmering

För att använda ugnen manuellt, utan programmering; tryck på knappen så att "A" slutar att blinka.

Om meddelandet "A" visas med fast sken, som visar att ugnen är programmerad, går det ej att ställa in tiduret i manuellt läge och ugnen kan därför ej sättas på.

I detta fall måste prrogrammet först annulleras genom att man trycker på, varpå den manuella funktionen kan ställas in.

Tidur

Tiduret kan användas för att ta tiden mellan 1 minut till 23 timmar och 59 minuter.

1) Automatisk tillagning (start och stopp)

Ställ in tillagningstidens längd genom att trycka på knappen .

Ställ in tillagningstidens slut genom att trycka på knappen .

Ställ in temperatur och tillagningsprogram genom att använda termostatvredet och omkopplaren.

Efter denna inställning kommer "A" att tändas.

Exempel: Tillagningen tar 45 minuter och förväntas vara klar kl 14.00.

Tryck på  så att du ställer in 0.45.

Tryck på  så att du ställer in 14.00.

När du är klar med denna inställning kommer klockan att visas på panelen och symbolen "A" att tändas. Detta betyder att tillagningsprogrammet har sparats i minnet.

Kl. 13.15 (14.00 minus 45 minuter) kommer ugnen att sättas på automatiskt.

Kl. 14.00 stängs ugnen av automatiskt och en ljudsignal ljuder tills dess den stängs av genom att man trycker på knappen .

Symbolen "A" kommer att blinka.

2) Halvautomatisk tillagning

A. Ställ in tillagningstidens längd

B. Ställ in tillagningstidens slut

A) Ställ in tillagningstidens längd genom att trycka på knappen  .

Ugnen sätts på omgående och symbolen "A" tänds. När den inställda tillagningstiden förflutit, kommer ugnen att stängas av och en ljudsignal att ljuda tills dess den stängs av på ovanstående sätt.

Symbolen "A" kommer att blinka.

B) Ställ in tillagningstidens slut genom att trycka på knappen  .

Ugnen sätts på omgående och symbolen "A" tänds. På inställt klockslag kommer ugnen att stängas av och en ljudsignal att ljuda tills dess den stängs av på ovanstående sätt.

Tillagningsprgrammet kan när som helst avbrytas genom att man trycker på knappen  , ugnen kan användas manuellt.

OBS! Funktionerna 1) och 2) eller funktionerna 1)+ 2) är aktiva endast om en tillagningsfunktion har valts.

Tidur = summer

Tidursprogrammet består av en summer som kan ställas in på max. 23 timmar och 59 minuter.

För att ställa in tiduret, tryck på knappen  och samtidigt på "+" eller "-" tills dess den önskade tiden visas på displayen.

Sedan du gjort denna inställning, kommer klockslaget samt symbolen  att visas. Nedräkningen börjar omedelbart och du kan när som helst se den på displayen genom att klicka på knappen .

När den inställda tiden förflutit, kommer symbolen  att släckas och summern att ljuds tills dess den stängs av genom att man trycker på knappen .

Ljudet kan ställas in i 3 nivåer: Låg – Medel – Hög). När du hör ljudsignalen, tryck på knappen "-".

OBS! Då tillagningstiden löpt ut, kommer signalen att ljuda 1 gång/sekund under maximalt 7 minuter.

Avbryt ett automatiskt tillagningsprogram

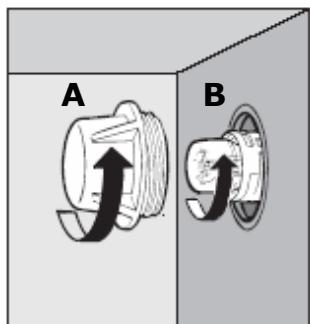
Ett automatiskt tillagningsprogram kan närsomhelst avbrytas genom att man samtidigt trycker på knapparna  . Ugnen kan nu användas manuellt.

Byte av ugnslampa – fig. 1

OBS! Koppla bort ugnens strömtillförsel.

Om ugnslampan behöver bytas, måste skyddshöljet "A" avlägsnas genom att man vrider det moturs. Sedan lampan bytts måste skyddshöljet "A" monteras tillbaka.

Fig.1



Ta bort ugnsluckan - fig. 2

För att underlätta rengöring och göra det lättare att komma åt ugnen invändigt, kan bögge luckorna enkelt tas bort (se fig.).

För att göra det lättare att rengöra ugnen kan luckan tas loss vid gångjärnen:

Gångjärn med flyttbara bultar

Gångjärnen (A) är försedda med två flyttbara bultar (B).

När bulten B förs uppåt, kan gångjärnet lossas ur sitt fäste. Sedan detta utförts måste luckan lyftas uppåt och tas loss genom att den dras utåt; fatta tag på luckans sidor nära gångjärnen när dessa moment ska utföras.

För att sätta tillbaka luckan på plats igen, låt först gångjärnen glida in i sina fästen.

Innan luckan stängs, **kom ihåg att vrinda de bögge flyttbara bultarna B som krokar i de båda gångjärnen.**

Nedsänk ej ugnsluckan i vatten.

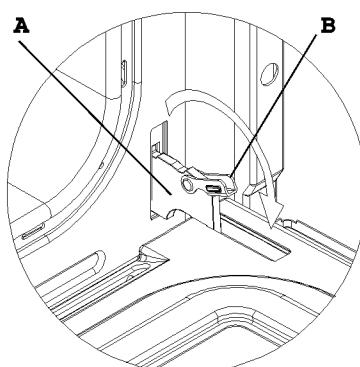
Rengör den emaljerade innerytan och glaset med hjälp av en fuktad trasa och ett milt krämformad rengöringsmedel, skölj av, och torka därefter noggrant av med en mjuk trasa.

Vid behov kan luckans inre glasruta avlägsnas genom att man skruvar loss de bögge fästsksruvarna på sidorna. Var noga med att glaset är ordentligt torrt innan det monteras tillbaka. Se även till att ej dra åt skruvarna för hårt då glaset åter sätts på plats.

Ugnstillbehör

Ugnshyllorna, ugnsplättarna och kokkärlsställen bör rengöras i varmvatten med ett milt rengöringsmedel och därefter torkas av ordentligt, eller så kan de diskas i diskmaskin.

Fig. 2



Använda det roterande spettet - fig. 3

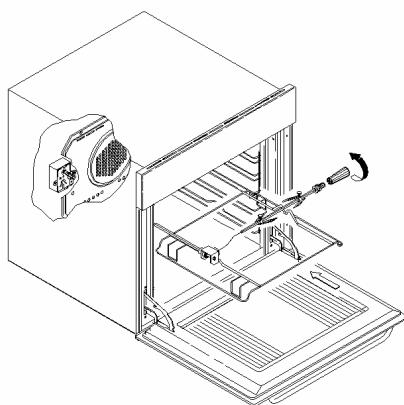
I vissa ugnar är det möjligt att använda det roterande spettet och grillen samtidigt. Köttet måste sättas fast på spettet och läsas på plats med de bågge klämmorna.

Gör därför så här:

- A. Placera ugnsfatet på den understa hyllan i ugnen.
- B. Placera ett av gaffelstöden längs det rostfria stålröret och läs på plats. Sätt fast köttet på grillspettet och sätt därför dit det andra gaffelstödet och stick in det ordentligt i köttet.
- C. Det värmeisolera handtaget till grillspettet måste användas för att ta ut det rostfria stålröret från ugnen. Detta handtag måste avlägsnas vid tillagning.

Exempel: En kyckling på ca. 1,3 kg tar ungefär 85-90 minuter att tillaga.

Fig. 3



Schema för tillagning i ugn

Födoämne	Temp. °C	Hylliplacer ing (*)	Tillagningstid (min)	Tillagningsfunktion
Kaka				
Bulle	180	2	55-65	
Fruktkaka	200	1	30-40	
Kakor med mjölk och smör	180	2	35-40	
Pudding	200	1	25-35	
Petit-chouer	190	2	20-30	
Smördegskakor	200	2	15-25	
Småkakor	190	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
Kött				
Oxfilé	225	2-3	50-80	
Rostbiff	225	2-3	50-80	
Kalvstek	225	2-3	60-80	
Fläskstek	170-180	2	45-60	
Lammstek	225	2	54-55	
Oxstek	225	2-3	50-60	
Harstek	200	2	60-90	
Kalkonstek	180	2	240	
Heilstekt gäs	200	2	150-210	
Ankstek	200	2	120-180	
Ugnsstekta kryckling	200	2	60-90	
Rådjurslår	200	2-3	90-150	
Hjortlår	180	2-3	90-180	
Fisk	180	2-3	10-40	
Grönsaker				
ugnsstekta grönsaker	170-190	2-3	40-50	
Pizza	240	1	15-25	
Grillning				
Kotlett		4	8-12	
Fläskkorv		4	10-13	
Grillad kryckling		3	25-35	
Kryckling på spett			50-65	
Kalvkött på spett			50-65	

Obs! (*)Ugnsplåtens första läge motsvarar ugnsknappen
Ugnen bör förvärmas före användandet.



Dessa funktioner måste användas för känsliga/föruppvärmda rätter.



Samma rätt kan tillagas på flera ugnshyllor
(tillagningstiden förblir densamma).



Installasjonsveiledning

Advarsler og sikkerhetsinstruksjoner

Før du tar ovnen i bruk, skal du lese nøye gjennom denne bruksanvisningen for å få all informasjon om sikker installasjon, korrekt bruk og vedlikehold av det nye produktet.

Dette produktet må installeres riktig av en fagperson i henhold til produsentens anvisninger.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skade på personer eller gjenstander som følge av uriktig eller utilstrekkelig installasjon av produktet.

Kontroller at spenningen og frekvensen til strømforsyningen stemmer overens med informasjonen på merkeplaten, som er plassert på forsiden av ovnen.

Viktig: Dette produktet må jordes.

Vi fraskriver oss alt ansvar for jordingsfeil eller for jording som ikke utført i tråd med gjeldende forskrifter.

Før det utføres reparasjons- og vedlikeholdsarbeid, må strømtilførselen kobles fra ved å trekke ut støpselet eller slå av sikringen.

For å opprettholde en kontinuerlig produktutvikling forbeholder vi oss retten til å foreta justeringer eller endringer på produktet uten forvarsel.

Mens ovnen er i bruk, blir glasset og andre overflater svært varme. For å unngå forbrenninger og skader skal barn holdes i god avstand fra ovnen. Ovnen må ikke brukes av små barn. Sørg for at små barn ikke leker med ovnen. Eldre og funksjonshemmede skal aldri bruke ovnen uten tilsyn.

Hvis det er montert en skuff under ovnen, må denne være utstyrt med en blindfront og ikke kunne brukes.

Brennbart materiale må aldri lagres i en skuff under innbyggingsovnen, da det kan ta fyr.

Ikke plasser tunge gjenstander på en åpen ovnsdør og ikke sett deg på den, da hengslene kan bli skadet.

Bruk av olje eller fett til tilberedningen i ovnen medfører brannfare, og ovnen må ikke være uten tilsyn.

For å unngå skade på emaljen på ovnens innside må du ikke plassere langpanner eller stekebrett på bunnen av ovnen og ikke dekke ovnsbunnen med aluminiumsfolie.

Under tilberedningen dannes det naturlig damp som slippes ut for å unngå for mye damp i ovnen. Denne dampen kan kondensere og danne små vanndråper som legger seg på de kjølige overflatene av ovnen. Det kan være nødvendig å tørke bort denne fuktigheten med en myk klut for å unngå misfarging og smuss på ovnens overflate.

Før du begynner å bruke ovnen

Trekk ut støpselet eller slå av sikringen før du rengjør ovnen. Ta eventuell emballasje og ovnsutstyr ut av ovnen. Rengjør innsiden av ovnen med varmt vann og et mildt rengjøringsmiddel.

Få bort såperester med en fuktig klut. Stekebrettet og annet ovnsutstyr vaskes i en oppvaskmaskin eller med varmt vann og et mildt rengjøringsmiddel. La alt tørke godt.

Tekniske data

Denne ovnen retter seg etter direktivene 73/23 EØF, 93/68 EØF og EMC 89/336 EØF.

Forskriftsmessig spenning

220-240 V fase + nulleder

Innbyggingsovnens mål:

Lengde : **440**

Dybde: **390**

Høyde: **340**

Volum: **59 l**

Varmeelementenes ytelse:

Undervarmeelement: **1,3 kW**

Overvarmeelement: **0,9 kW**

Grillelement : **1,6 kW**

Varmluftelement (inne, foran): **2,3 kW**

Ovnseffekt: 3,2 – 3,8 kW

Installere innbyggingsoven

VIKTIG: Ovnen må installeres korrekt av en fagperson i samsvar med produsentens instruksjoner.

Før det utføres reparasjons- og vedlikeholdsarbeid, må strømtilførselen kobles fra.

ELEKTRISK FORBINDELSE: Før ovnen kobles til strømnettet, skal du kontrollere at:

- Spenningen svarer til den som er angitt på merkeplaten nederst på ovnens forside.
- Overbelastningssikringen og strømnettet tåler ovnens belastningsspenning (se merkeplaten).
- Strømforsyningsanlegget er utstyrt med en effektiv jording, og at stikkontakten eller bryteren med en avstand på minst 3 mm mellom kontaktene er lett tilgjengelig etter installasjonen.
- Hvis kontakten ikke er lett tilgjengelig, må det installeres en kursbryter med avstand på eller over 3 mm mellom kontaktene.

Trenger du en lengre ledning, skal du bruke en 1,5 mm kabel av typen H05RR-F.

La kabelen være tilstrekkelig lang til at vedlikeholdsarbeidet lettes.

Viktig: Dette produktet må jordes.

Riktig jording av produktet er påbudt.

Vi fraskriver oss alt ansvar for feil ved jording som ikke utført i tråd med gjeldende forskrifter.

Dette produktet er konstruert for innbygging i standardskap for ovner med 600 mm bredde.

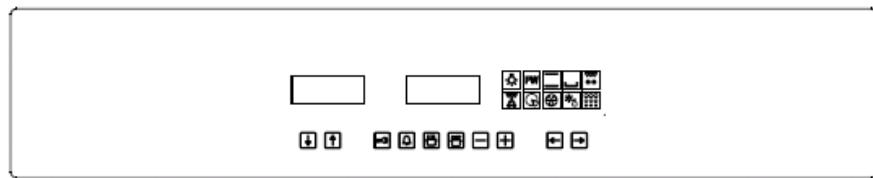
Skapet, tilstøtende innredning og alle materialer som brukes til installasjonen, må tåle en romtemperatur på minst 85°C. I tillegg må skapdører i tilstøtende innredning ha en avstand på minst 4 mm fra ovnen. Visse innredninger av vinyl eller laminat er spesielt varmeømfintlige og kan skades eller blekes.

Eieren holdes selv ansvarlig for skader på eller bleking av materialer som skjer ved en temperatur på under 85°C, eller som følge av at materialene befinner seg under 4 mm fra ovnen.

Ved innbygging under en benkeplate gjelder installasjonsmålene nedenfor.

NB: Når ovnen installeres i nærheten av andre elektriske apparater, må ikke strømkabelen være nær eller i kontakt med ovnens sidevegg.

BOP 7325



TASTER FUNKSJONER

- | | |
|--|-----------------------------|
| | Senking av temperaturen |
| | Økning av temperaturen |
| | PÅ/AV og KOMMANDOBLOKKERING |
| | Minutteller |
| | Varighet steking |
| | Ferdig stekt |
| | Reduserer funksjonen |
| | Øker funksjonen |
| | Valg av stekeprogram |
| | Valg av stekeprogram |

FUNKSJON

Første gang man kopler ovnen til elektrisitetsforsyningen, eller etter et strømbrudd, vil displayet på tidsinnstilleren stå og blinke.

Ovnen er fremdeles ikke aktivert: for å starte den må man aller først starte med å utføre "regulering av klokken".

REGULERING AV KLOKKEN

Trykk inn samtidig, og slipp så opp tasten og og grip inn på tastene og for å stille inn eksakt tidspunkt.

Merknad: Operasjonen må utføre innen 3 sekunder, mens man på displayet ser de blinkende punktene. Etter reguleringen må man vente til de to blinkende punktene slutter å blinke.

LYDSIGNALER

Ovnen har lydsignaler for å varsle om ulike funksjoner, så som for eksempel at steketiden er over. Lydnivået kan endres: dersom man trykker på tasten når ovnen er avslått (OFF), vil apparatet gjengi de 3 nivåene man kan velge. Det siste nivået man har lyttet til vil automatisk bli innstilt.

TENNING AV OVNEN

Lar deg trykke inn og slippe opp tasten ON/OFF; man hører et lydsignal (pip).

På displayet til tidsinnstilleren, vil man se teksten ON, og tennes, samtidig som ovenslyset tennes. Man kan nå stille inn en stekefunksjon.

MINUTTELLER

Minuttellen er kun et telleverk for innstilt tid, og helt uavhengig av alle stekefunksjoner. Den er nyttig i det den kan gi deg et varsel dersom du stiller den inn til endt steketid.

For å stille inn minuttellen må man slå på ovnen ON/OFF, trykke på tasten : Displayet vil nullstilles, og noen lyspunkter begynner å blinke. Still inn innen 3 sekunder ved hjelp av tastene og ønsket tid, inntil maksimalt 23 timer og 59 minutter. Når denne tiden er over vil man høre et lydsignal og symbolet vil blinke. For avbryte lydsignalen og blinkingen på symbolet, kan man trykke hvilken som helst av tastene , , , , .

MANUELL FUNKSJON PÅ UBESTEMT TID

Slå på ovnen, velg en av stekefunksjonen ved hjelp av tastene og : For hver type steking, vil ovnen foreslå en forhåndsdefinert steketemperatur, men denne kan endres ved hjelp av tastene og .

Ovnen vil begynne å varmes opp til innstilt temperatur, og gradsymbolet vil blinke for å vis at ovnen er i funksjon.

Når temperaturen er oppnådd vil et lydsignal varsle om dette, og gradsymbolet vil slutte å blinke.

For å slå av ovnen, trykker man inn, og slipper så opp igjen tasten ON/OFF. Temperaturdisplayet vil slå seg av og man vil se teksten OFF; i tillegg vil man høre et lydsignal (pip).

HALVAUTOMATISK FUNKSJON FOR STEKETID

For å stille inn steketiden

Slå på ovnen ved å trykke på og slippe opp tasten ON/OFF; trykk inn og slipp opp tasten  og still inn med tastene  og  ønsket steketid, inntil maksimum 10 timer og 00 minutter.

På displayet vil man se bokstaven **A** (automatisk funksjon). Vent til tidsinnstilleren går tilbake til å vise klokkeslettet, og velg deretter en stekefunksjon fra listen ved hjelp av tastene  og . For hver stekefunksjon vil ovnen foreslå en temperatur som er forhåndsdefinert. Denne kan endres ved hjelp av tastene  og . Ovnen vil begynne stekingen for den tiden som er innstilt, etter dette vil den slå seg av automatisk; Når steketiden er over, vil et lydsignal med små gjentatte pip settes i gang, mens displayet viser temperaturen og funksjonene slår seg av. Displayet til tidsinnstilleren vil vise gjeldende klokkeslett, og de to symbolene gryte og **A** vil blinke. For å slå av det akustiske signalet og gå ut av syklusen, kan trykke på uansett tast, enten , , , , .

Ovnen er klar til å motta nye kommandoer, velge en ny stekefunksjon, eller det er mulig å slå den av ved å trykke inn og slippe opp tasten ON/OFF.

HALVAUTOMATISK FUNKSJON FOR STEKETID

For å stille inn tidspunkt når steketiden skal være slutt.

Slå på ovnene ved å trykke inn og slippe opp tasten ON/OFF , trykk inn og slipp opp tasten , og still inn ved hjelp av tasten  og  avslutningen på steketiden, som må ligge innenfor de nærmeste 23 timer og 59 minutter. Etter denne operasjonen venter man til tidsinnstilleren viser gjeldende klokkeslett.

Velg deretter en stekefunksjon fra listen ved hjelp av tastene  og  : ovnen vil foreslå en forhåndsdefinert temperatur, men denne kan endres ved hjelp av tastene  og . Ovnen starter stekingen helt til innstilt tidspunkt. Deretter slår deg seg av automatisk. Når steketiden er over, vil et lydsignal med små gjentatte pip settes i gang, mens displayet viser temperaturen og funksjonene slår seg av.

Displayet til tidsinnstilleren vil vise gjeldende klokkeslett, og de to symbolene  og **A** vil blinke. For å slå av det akustiske signalet og gå ut av syklusen, kan trykke på uansett tast, enten , , , , .

Ovnen er klar til å motta nye kommandoer, velge en ny stekefunksjon, eller det er mulig å slå den av ved å trykke inn og slippe opp tasten ON/OFF.

AUTOMATISK FUNKSJON

For å stille inn steketiden og tidspunkt for å avslutte stekingen

Slå på ovnen ved å trykke på og slippe opp tasten ON/OFF, trykk inn og slipp tasten  , og still inn ved hjelp av  og  tiden som er nødvendig for steking. Vent til punktene mellom timene og minuttene slutter å blinke. Tidsinnstilleren vil da vise gjeldende klokkeslett.

Deretter trykker man inn tasten  og stiller inn tidspunktet for å avslutte stekingen ved hjelp av tastene  og  . Vent igjen til punktene slutter å blinke, velg en stekefunksjon fra listen: ovnen vil foreslå en forhåndsdefinert temperatur, men denne kan endres ved hjelp av tastene  og  .

Etter at lypunktene har sluttet å blinke, vil ovnen gå til stekemodus for forsinket oppstart: Den slår seg da på automatisk for det innstilte intervallet, og vil stoppe ved det innstilte tidspunktet for slutt på steketiden.

På displayet vil man se den innstilte temperaturen, gjeldende klokkeslett, og den funksjonssyklusen som er valgt. Lyset inne i ovnen slår seg av.

Allikevel vil både temperaturen og funksjonsvalget kunne endres, ved å gjenta operasjonene som er beskrevet over.

Når steketiden er over, vil et lydsignal med små gjentatte pip settes i gang, mens displayet viser temperaturen og funksjonene slår seg av. Displayet til tidsinnstilleren vil vise gjeldende klokkeslett, og de to symbolene  og  vil blinke.

For å slå av det akustiske signalet og gå ut av syklusen, kan trykke på uansett tast, enten  ,  ,  ,  ,  .

Ovnen er klar til å motta nye kommandoer, velge en ny stekefunksjon, eller det er mulig å slå den av ved å trykke inn og slippe opp tasten ON/OFF.

BEGRENSNINGER VED BRUK AV HALVAUTOMATISK OG AUTOMATISK STEKING

Funksjonene for forhåndsoppvarming (PRH) og tining er ikke kompatible med steking for et definert tidsrom. Dette fører til at

- når man har stilt en av disse to funksjonene vil det ikke være mulig i stille inn verken varighet eller sluttidspunktet for funksjonen.
- dersom ovnene er blitt programmert til automatisk funksjon, vil det ikke være mulig å velge forhåndsoppvarming (PRH) eller tining.

IKONER PÅ DISPLAYET



Gryte: dersom dette er tent betyr det at en stekefunksjon er i gang. Gryta vil forblie slukket når funksjonene lys, PRH (forhåndsoppvarming) og tining er i gang.

Dersom den blinker betyr det at en forhåndsinnstilt steking er over. Ved automatisk funksjon vil symbolet være slukket, og kun tennes når ovnsprogrammet kommer i gang.

A (automatisk): dersom dette er tent, viser det at et en steketid er blitt stilt inn. Dersom den blinker, viser den at en forhåndsinnstilt steketid er over.



Bjelle: dersom dette er tent, viser det at minutstelleren er aktiv, dersom det blinker viser den at nedtellingen av minutter er over.

VALG AV STEKETEMPERATUR

Mens ovnen er tent, kan man ved å gripe inn på tastene og .. justere temperaturen fra minimum til maksimum med økningstrinn på 5°C vist på displayet. Merk: For hver stekefunksjon finnes det en referanse temperatur som er

forhåndsinnstilt. Denne kan endres etter eget behov ved hjelp av tastene og .

VALG AV STEKEFUNKSJONER

Mens ovnen er på, kan man ved å trykke på tastene og få de tilhørende symbolene til å tennes, slik at man kan velge ønsket stekefunksjon.

FUNKSJONER:



OVNSLYS

Lyset inne i ovnen vil aktiveres ved å trykke inn og slippe opp tasten ON/OFF; for å slå den av, trykk enda en gang inn og slipp opp ON/OFF.

Ved å velge en stekefunksjon vil ovnslyset tennes og forblie påslått i 3 minutter etter at innstilt temperatur er oppnådd.

Under steking og tining er det mulig å slå på ovnslyset igjen ved å trykke inn en hvilken som helst tast blant , , , , : lyset vil da være tent i ett minutt.

Ovnslyset kan også tennes selv om kommandoene er blokkert, ved å trykke på en av tastene , , , , .

PW FORHÅNDSSOPPVARMING

Denne funksjonen lar deg forhåndssoppvarme ovnen raskere, før valg av stekefunksjon.

På temperaturdisplayet vil det komme opp et symbol i bevegelse..

Forhåndssoppvarmingen vil stanse når ovnen har nådd den innstilte temperaturen (som ikke kan endres). Når denne temperaturen er nådd vil det bli gitt et lydsignal, og lampesymbolet tennes samtidig med ovnslyset. Man kan da velge ønsket stekeprogram ved hjelp av tastene  og .



— TRADISJONELL STEKING

Tradisjonell steking skjer ved oppvarming av øvre og nedre motstand.

└ NEDRE MOTSTAND

Denne typen steking er egnet til langsom steking, eller til oppvarming av mat.



↔ GRILL + ROTERENDE GRILL

Dette programmet er egnet til grilling av mat og til ovnsbaking.



VIFTEGRILL + ROTERENDE GRILL

Dette er egnet til å grille og ovnsbake mat på en mer gradvis og forsiktig måte.



PIZZAFUNKSJON

Særlig egnet til pizza og grønnsaksretter.



VARMLUFTSSTEKING

Denne funksjonen lar deg oppnå en jevn og homogen i alle deler av ovnen.

Man kan tilberede to ulike matretter.



TINING

Gjør det mulig å tine opp mat på kortere tid enn vanlig.

Kun ovnsviften settes i gang, men uten at ovnen varmes opp.

På temperaturdisplayet vil man få opp teksten dEF (Defrost-tining), som angir at ovnene er i gang med dette programmet.



PYROLYTISK RENSING

Etter at man har slått på ovnen må velger man funksjonen selvrensing.

På temperaturdisplayet vil man nå se teksten PIRO, mens funksjonsdisplayet vil foreslå den forhåndsinnstilte programlengden på 1 time og 30 minutter.

De to punktene mellom sifrene (1:30) vil blinke i 4 sekunder, for å vise at det er mulig å stille inn tiden for den pyrolytiske rensingen, eller tidspunktet man ønsker den skal avsluttes. Dette gjøres ved å følge anvisningene over om programmert steketid. Den maksimale tiden som kan stilles inn er 3 timer, mens minimumstiden er 30 min. For å endre tidsintervallet trykker man på tasten , og deretter på tastene  og .

Når man har stilt inn tiden vil bokstaven A tennes ved siden av lengden på tidsintervallet, denne angir at en automatisk syklus er i gang. Ovnsdøren blokkeres, og funksjonen blokking av kommandoene vil bli aktivert. Dette angis av man på displayet får opp symbolet nøkkel. Under pyrolysen er det mulig å se, men ikke endre gjenstående tid og tidspunkt for avslutning av syklusen.

Denne funksjonen gjør det mulig å rengjøre ovnen ved å øke temperaturen inntil 465°C. Asken som legger seg som resultat av denne forbrenningen, kan fjernes med en fuktig klut når ovnen er blitt avkjølt. Ved pyrolytisk selvrensing vil ovnslyset være avslått:

Vær oppmerksom

Alle redskaper og ekstradeler må være fjernet fra ovnen før man starter selvrenseprogrammet. Det anbefales på det sterkeste at selvrensing kun utføres med en ansvarlig person tilstede. Alle matrester av noen størrelse må være fjernet fra ovnen før man starter selvrenseprogrammet.

ANDRE FUNKSJONER

AVSLÅTT OVN

Med avslått ovn vil temperaturdisplayet og funksjonsdisplayet være slukket, men tidsinnstilleren vil vise klokkeslettet.

FUNKSJONEN KOMMANDOBLOKKERING (BARNESIKRING)

Denne funksjonen kan aktiveres når som helst for å hindre at barn bruker ovnen på egen hånd. Spesielt vil denne, når også ovnen er avslått, hindre at noe som helst stekeprogram settes i gang, dersom man ikke først fjerner blokkingen.

For å slå på kommandoblokkingen holder man inne tasten ON/OFF helt til man ser symbolet nøkkel (cirka 5 sekunder), fulgt av ON, deretter vil displayet igjen vise klokkeslettet. Merk: På dette punktet er det ikke lenger mulig å utføre noen som helst innstilling av stekeprogram, med unntak av innstilling av minutstelleren.

Dersom man derimot aktiverer blokkingen etter uansett innstilling av stekeprogram (manuelt, halvautomatisk, automatiske), vil det være mulig å stille inn minutstelleren eller slå av ovnen ved å trykke inn og slippe opp tasten ON/OFF.

Ved å trikke inn uansett annen tast, vil derimot symbolet nøkkel minne om at denne sikringen er aktivert.

Manuell eller halvautomatisk slukking vil ikke fjerne kommandoblokkeringen. For å slå av kommandoblokkeringen holder man inne tasten ON/OFF helt til man ser symbolet nøkkel (cirka 5 sekunder), fulgt av OFF, deretter vil displayet igjen vise klokkeslettet.

Når ovnen er blokkert vil det ikke være mulig å slå den på ved å trykke på * (ON/OFF), men man kan kun slå den av (OFF).

TASTEN ON/OFF

Tasten (ON/OFF) lar deg slå av ovnen uansett hvilken funksjon som er i innstilt, når som helst.

Alle innstillinger av stekeprogram vil da bli annullert. For å starte nye stekeprogrammer følger man anvisningene for disse fra begynnelsen.

Dersom ovnen er på, og man har stilt inn funksjonen kommandoblokering, vil man ved å trykke på tasten ON/OFF kunne slå av ovnen, men blokkeringen på kommandoene vil fortsatt være innstilt.

For å fjerne blokkeringen av kommandoene, må man holde inne tasten ON/OFF i minst 5 sekunder: displayet vil vise nøkkel og deretter " OFF ", før klokkeslettet blir synlig igjen.

SYMBOLET “ ° ”

Angir grader celsius.

Dersom dette blinker betyr det at ovnen er i ferd med å varme opp til innstilt temperatur.

Dersom det er tent uten å blinke, angir dette at den innstilte temperaturen er oppnådd.

ANNULLERING AV INNSTILLING AV STEKETID OG AVSLUTNING AV STEKING

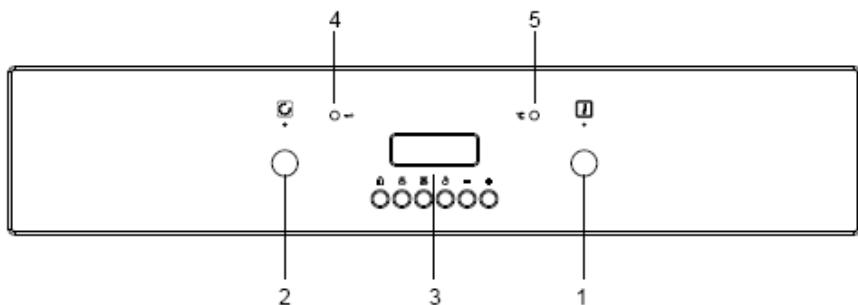
Det er når som helst mulig å annullere innstillingene for lengden på steketiden, og tidspunkt for ferdig stekeprosess, ved å trykke samtidig på symbolene  og .

ADVARSEL: Ovnen vil allikevel fortsatt være på med den funksjonen som er blitt valgt i manuelt modus (uten tidsbegrensning).

Det er mulig å endre innstillingene for lengden på og/eller sluttidspunktet for steking, eller man kan slå av helt ved å trykke inn og slippe opp tasten ON/OFF.

BOP7115 AB / AW / AX

BOP7215 AB / AX



1. Termostat
2. Omkopplare
3. Elektronisk programmering
4. Röd lampa
5. Gul lampa

Din nya ugn innehåller flera olika funktioner för matlagning vilket gör att du kan välja den uppvärmningsmetod som lämpar sig bäst för den typ av mat du ska laga.

Man väljer funktion genom att medurs vrida ugnens funktionsomkopplare till passande läge. Nu tänds belysningen inne i ugnen liksom även lampan "On" (På).

Användande av ugnen



Endast ljus (BOP7215 / BOP7115)

Belysningen i ugnen tänds.



Helgrillning (BOP7215)

Endast elementet under ugnsgolvet används. Ugnen bör förvärmas i ca. 15 minuter före användandet. Denna funktion är idealisk för förbakning av pajdeg mm. I detta fall ska tillagningen ske på den understa ugnshyllan.



Endast det undre värmeelementet (BOP7215)

Endast elementet under ugnsgolvet används. Ugnen bör förvärmas i ca. 15-20 minuter före användandet. Denna funktion är idealisk för förbakning av pajdeg o.dyl. I detta fall ska tillagningen ske på den understa ugnshyllan.



Traditionell upphettning (BOP7215 / BOP7115)

För att tillhandahålla ett konventionellt statiskt ugnsvärmesystem, används elementen i ugnens tak och golv. Ugnen bör förvärmas tills dess temperaturlampan släcks. Vi rekommenderar att man placerar mat endast på 1 hylla vid tillagning med den konventionella upphettningsfunktionen. Använd ej hyllorna längst ned eller längst upp, annars kan maten överkoka.



Traditionell upphettning + Forcerad luftkonvektion (BOP7215)

Denne tilberedningsform er ideel til pizza og til retter med grøntsager. Ved denne funktion aktiveres den nedre og den cirkulære modstand og ventilationsmotoren samtidigt.



Forcerad luftkonvektion (BOP7215)

Fläkten och elementet bakom ugnens bakre vägg cirkulerar varmluftens för att temperaturen ska bli jämn i hela ugnen.

Ugnen bör förvärmas före användandet tills dess temperaturlampan släcks. Mat kan även tillagas på flera ugnshyllor samtidigt vilket spar både tid och energi.

Ugnstemperaturen ska sänkas med ca. 10% jämfört med den vid ett konventionellt ugnsupphettningssystem.



Upptining (BOP7215)

Fläkten används, men ej dess element, vilket gör att ugnen ej värms upp. Ugnslackan måste hållas stängd.

Frysta matvaror kan tinas upp snabbt genom att man placerar dem i ugnstråget och skjuter in detta på den understa ugnshyllan. Upptiningstiden kan sänkas med så mycket som 1/3 med hjälp av denna metod.



(BOP7215)



(BOP7115) Halvforcerad luftkonvektion

Fläkten och det infraröda grillelementet i ugnens tak används. Ugnen bör förvärmas i ca. 5-10 minuter före användandet. Vid stekning av kött gör denna funktion att utsidan av köttet blir krispig samtidigt som den cirkulerande varmluftens garanterar jämn tillagning. Halvforcerad luftkonvektion kan även användas för grillning för att maten ej ska behöva vändas så ofta.

Vid grillning måste ugnsluckan alltid vara stängd. Använd ej aluminiumfolie för att täcka ugnsplåtem och slå ej heller in matvaror i aluminiumfolie och placera dem under grillen; foliens höga reflektionsförmåga kan göra att grillelementet kommer att skadas. Håll ugnsluckan stängd då GRILL används.



Läge för självrengöring av ugnen (BOP7215 / BOP7115)

Vrid omkopplaren till detta läge som endast kan ställas in via tiduret; rengöringscykeln tar 1,5 tim.

Innan denna pyrolysfunktion används, måste alla tillbehör i ugnen först tas ur. Under pyrolysfunktionen är belysningen i ugnen släckt.

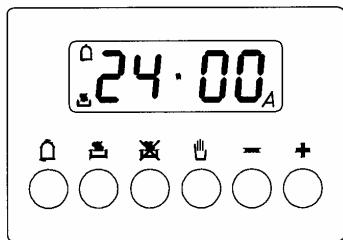


Undre/övre resistans + ventilation (BOP7115)

Halvforcerad luftkonvektion (med stängd lucka). Termostaten måste ställas in på den önskade temperaturen i temperaturintervallet 50°C - 250° C.

Rekommenderas för: Födoämnen som behöver tillagas både på utsidan och insidan (bröd, genomstekt kött).

ELEKTRONISK PROGRAMMERING



Koblingsuret har følgende funksjoner:

- 24-timers klokke med belyst display
- tidsur (opptil 23 timer og 59 min.)
- programmering av start og slutt på tilberedning
- halvautomatisk programmering
(bare start eller slutt på tilberedningen)
- visning av valgt temperatur

Tastefunksjoner

	"TIDSUR"
	"TILBEREDNINGSTID"
	"TILBEREDNING OVER"
	"MANUELL POSISJON"
	"TALLENE PÅ DISPLAYET STIGER – KONTROLLER ANGITT TEMPERATUR"
	"TALLENE PÅ DISPLAYET SYNKER – KONTROLLER ANGITT TEMPERATUR"

Lyssymboler

"AUTO" - (blinker) – koblingsur i automatisk posisjon, men ikke programmert
"AUTO" - (lyser konstant) – koblingsur i automatisk posisjon, programmert



Manuell tilberedning er i gang



+ A Automatisk tilberedning er i gang



Programmert tidsur

MERK: Når du har valgt funksjon, går det en viss tid (3–4 sekunder) før valget bekreftes. I denne perioden kan dataene endres.

Digital klokke

Viser timer (0–24) og minutter.

Umiddelbart etter at ovnen er koblet til og etter et strømbrudd, vises tre blinkende 0-tall på displayet.



For å angi klokkeslettet må du trykke på knappene -knappen og SAMTIDIG trykke på "+"- eller "-"-knappen til du har stilt inn nøyaktig klokkeslett. Når riktig klokkeslett er angitt, slipper du knappene, slik at klokken begynner å gå.

Manuell tilberedning uten bruk av koblingsuret

Hvis du vil bruke ovnen manuelt, altså uten koblingsuret, må du fjerne den blinkende "A" ved å trykke på knappen.

Når "A" vises konstant og viser at ovnen er programmert, er det ikke mulig å stille koblingsuret til manuell funksjon, og ovnen kan derfor ikke slås på. I slike tilfeller må du først avbryte programmet ved å trykke på, og deretter kan du angi manuell funksjon.

Koblingsur

Koblingsuret kan brukes til å måle en periode mellom 1 minutt og 23 timer og 59 minutter.

1) Automatisk tilberedning (start og slutt)

Angi lengde på tilberedningstid ved å trykke på knappen .

Angi slutt på tilberedningstid ved å trykke på knappen .

Angi temperatur og tilberedningsprogram ved hjelp av termostaten og programvelgeren. Etter disse innstillingene lyser symbolet "A".

Eksempel: Tilberedningen tar 45 minutter og skal stoppe klokken 14.00.

Trykk på  til 0.45 er innstilt.

Trykk på  til 14.00 er innstilt.

Når innstillingen er fullført, vises klokken på displayet og symbolet "A" lyser. Dette betyr at tilberedningsprogrammet er lagret.

Klokken 13.15 (14.00 minus 45 minutter) slås ovnen automatisk på.

Klokken 14.00 slås ovnen automatisk av, og et lydsignal høres til du trykker på knappen  . Symbolet "A" blinker.

Halvautomatisk tilberedning

A. Angi tilberedningstid

B. Angi tilberedningsslutt

A) Angi lengde for tilberedningen ved å trykke på knappen .

Ovnen slås umiddelbart på, og symbolet "A" lyser. Når den angitte tilberedningstiden er over, slås ovnen av og et signal høres til det stoppes (som beskrevet ovenfor).

Symbolet "A" blinker.

B) Angi slutt på tilberedningstid ved å trykke på knappen .

Ovnen slås på umiddelbart, og symbolet "A" lyser. Ved angitt tid slås ovnen av, og et signal høres til det stoppes (som beskrevet ovenfor).

Tilberedningsprogrammet kan når som helst avbrytes ved å trykke på  , og ovnen kan styres manuelt.

MERK:

Funksjonene 1) og 2) eller 1) + 2) er bare aktive når en tilberedningsfunksjon er aktivert.

Tidsur = signal

Tidsurinnstillingen består bare av et lydsignal, som kan stilles inn til en maksimumstid på 23 timer og 59 minutter.

Tidsuret stilles inn ved å trykke på knappen  og, samtidig, + eller - til den ønskede tiden vises på displayet.

Når tiden er stilt inn, vises klokken og symbolet .

Nedtellingen starter umiddelbart og kan når som helst ses på displayet ved å trykke på knappen .

Når den innstilte tiden er over, forsvinner symbolet  , og lydsignalet høres til du stopper det ved å trykke på .

Lyden kan endres (3 nivåer: lav - medium - høy): Når signalet høres, trykker du på knappen "-".

MERK: Når tilberedningstiden er over, høres signalet hvert sekund i inntil 7 minutter.

Slette et automatisk tilberedningsprogram

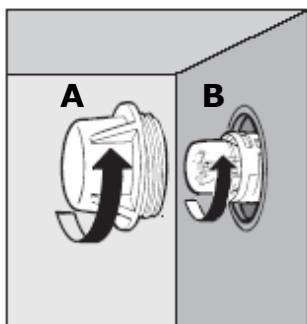
Et automatisk tilberedningsprogram kan når som helst slettes ved samtidig å trykke på knappen  . Nå kan ovnen brukes manuelt.

Skifte lyspære i ovnen – fig. 1

NB! Koble ovnen fra strømtilførselen.

Når lyspæren i ovnen skal skiftes, må beskyttelsesdekselet "A" fjernes ved å vri det mot klokken. Etter at pæren er skiftet, settes dekselet "A" på plass igjen.

Fig. 1



Ta ut ovnsdøren - fig. 2

Begge ovnsdørene kan tas ut for å gjøre det lettere å rengjøre ovnen og gi deg bedre tilgang til ovnens innside (se tegningen).

For å lette rengjøringen kan dørene fjernes ved hjelp av hengslene:

Hengsler med bevegelige rigler

Hengslene A er utstyrt med to bevegelige rigler B.

Når rigelen B løftes, går hengselen ut av posisjonen. Døren kan nå løftes opp og trekkes ut. Ta tak i sidene på døren, ved hengslene, når du gjør dette.

Når døren skal settes på plass igjen, skal du først føre hengslene på plass.

Før du lukker døren, må du **huske å slippe ned de to bevegelige rигlene B** som brukes til å feste hengslene.

Ikke legg døren i vann

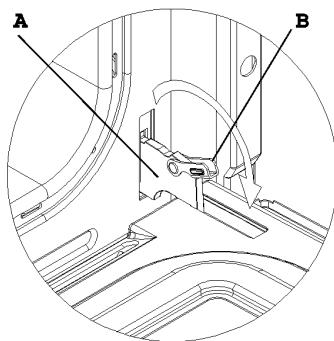
Rengjør den emaljerte innerflaten og glasset med en fuktig klut og et mildt rengjøringsmiddel, skyll og tørk deretter av med en myk klut.

Glassen kan om nødvendig fjernes ved å skru ut de to festeskruene på sidene. Sørg for at glasset er helt tørt før du setter det på plass igjen. Pass på at du ikke strammer festeskruene for hardt når glasset monteres.

Ovnsutstyr

Stekebrett, langpanner og grillspydholder skal vaskes i varmt vann med et mildt rengjøringsmiddel og tørkes godt. De kan også vaskes i en oppvaskmaskin.

Fig. 2



Slik bruker du det roterende grillspydet - fig. 3

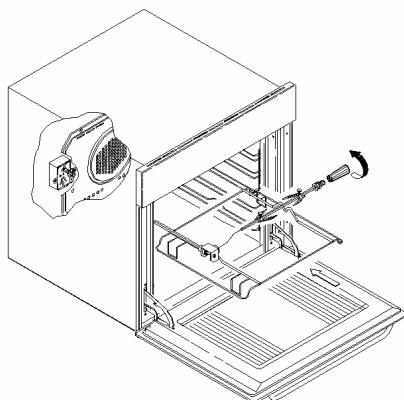
I den samme ovnen kan grillspydet brukes i kombinasjon med grillen. Kjøtten må stikkes på spydet og blokkeres med de to gaflene.

Gå frem på følgende måte:

- A. Sett langpannen på den nederste rillen i ovnen.
- B. Plasser den ene gaffelen på stålstangen og fest den. Stikk kjøttet på spydet og plasser den andre gaffelen slik at kjøttet holdes på plass.
- C. Bruk spydets håndtak av isolerende material når stålstangen skal tas ut av ovnen, og ta det av under tilberedningen.

En kylling som veier ca. 1,3 kg, vil være ferdig etter omkring 85–90 minutter.

Fig. 3



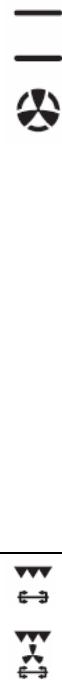
Tilberedningstabell

Matrett	Temp. °C	Innsettingsrille (*)	Tilberedningstid (min)	Symbol
Kaker				
Boller	180	2	55-65	
Fruktkake	200	1	30-40	
Kaker med melk og smør	180	2	35-40	
formkake	200	1	25-35	
vannbakkels	190	2	20-30	
butterdeigbakst	200	2	15-25	
kjeks	190	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
Kjøtt				
Oksefilet	225	2-3	50-80	
Roastbiff	225	2-3	50-80	
Kalvestek	225	2-3	60-80	
Svinestek	170-180	2	45-60	
Lammestek	225	2	54-55	
Oksestek	225	2-3	50-60	
Harestek	200	2	60-90	
Kalkunstek	180	2	240	
Gåsestek	200	2	150-210	
Andestek	200	2	120-180	
Kyllingstek	200	2	60-90	
Rådyrlår	200	2-3	90-150	
Hjortelår	180	2-3	90-180	
Fisk	180	2-3	10-40	
Grønnsaker				
dampkokte grønnsaker	170-190	2-3	40-50	
Pizza	240	1	15-25	
Grilling				
Koteletter		4	8-12	
Svinepølse		4	10-13	
Grillet kyllind		3	25-35	
Kyllingkjøtt på spyd			50-65	
Kalvekjøtt på spyd			50-65	

Merk: (*) Tallet for innsettingsrillen tilsvarer ovnsknappen.
Ovenen skal forvarmes før bruk.

— Disse funksjonene bør brukes til ømfintlige og/eller forvarmede retter.

— Den samme retten kan tilberedes på forskjellige riller (tilberedningstiden er den samme).



Инструкции по установке

Инструкции по безопасности и предупреждения

При первом использовании духовки внимательно прочитайте инструкции, содержащиеся в данном руководстве, чтобы обладать всей информацией, необходимой для выполнения безопасной установки, правильного использования и ухода за этим прибором.

Данный прибор должен устанавливаться правильно, квалифицированным персоналом, согласно инструкциям изготовителя.

Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб людям или имуществу, вызванный неправильной или недостаточной установкой прибора.

Убедитесь, что напряжение и частота электрического питания соответствуют данным, указанным на паспортной табличке, установленной на переднюю кромку духовки.

Предупреждение: данный прибор должен быть подключен к заземлению.

Наша фирма не несет никакой ответственности в случае неисправностей подключения к заземлению или же в случае заземления, не соответствующего действующей норме. Перед выполнением любого ремонта или обслуживания отключите электрическое питание при помощи выключателя или же главного электрического щита.

Поскольку политика нашей компании предусматривает постоянное улучшение продукции, мы оставляем за собой право на ее изменение без предварительного уведомления. Во время работы духовки наружные поверхности и стекло сильно нагреваются. Для предотвращения ожогов или ранений не допускайте, чтобы дети приближались к духовке.

Данный прибор не должен использоваться маленькими детьми или же неспособными людьми без надзора за ними.

Не допускайте, чтобы маленькие дети играли с этим прибором.

Необходимо контролировать пожилых людей и инвалидов, когда они пользуются духовкой.

Если под духовкой предусматривается ящик, то он не должен быть пригодным для использования, а его лицевая панель должна быть лишь декоративной.

Ни в коем случае не храните воспламеняющиеся материалы в ящике под встроенной духовкой, так как они могут загореться.

Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверь и не садитесь на нее, так как петли могут повредиться.

Во время готовки с использованием масла или жира не оставляйте духовку без присмотра, так как существует опасность возгорания этих продуктов.

Для предотвращения любого ущерба внутренней эмалированной поверхности не ставьте противни или подносы на дно духовки и не закрывайте основание духовки алюминиевой фольгой.

Во время готовки натуральные продукты образуют пар, который выпускается для недопущения его чрезмерного скопления внутри духовки. Этот пар может образовывать капли конденсата, которые осаждаются на наружной холодной отделке духовки, следовательно, эту влагу необходимо высушивать мягкой тряпкой, чтобы предотвратить чрезмерное обесцвечивание или загрязнение наружной поверхности.

Перед первым использованием духовки

Выключите прибор при помощи настенного выключателя или отключите его от питания перед началом чистки прибора. Выньте из духовки все упаковочные материалы и принадлежности.

Очистите внутреннюю поверхность духовки теплой водой с нейтральным моющим средством.

Тщательно протрите влажной тряпкой. Вымойте полки духовки и принадлежности в посудомоечной машине или же в теплой воде с нейтральным моющим средством, после чего тщательно высушите.

Технические данные

Данный прибор соответствует директивам 72/23 СЕЕ и 93/68 СЕЕ EMC 89/336 СЕЕ.

Характеристики напряжения

220-240 V~ фаза + нейтраль.

Размеры встраиваемой духовки:

Длина: 440

Глубина : 390

Высота : 340

Объем: 59 литров

Мощность нагревательных элементов

Нижний нагревательный элемент: 1,3 кВт

Верхний нагревательный элемент: 0,9 кВт

Элемент гриля: 1,6 кВт

Элемент вентилятора (лицевая внутренняя часть): 2,3 кВт

Энергия, потребляемая духовкой: 3,2 – 3,8 кВт

Встраивание духовки в мебель

ВАЖНО: духовка должна устанавливаться правильно, соблюдая инструкции фирмы-изготовителя, силами квалифицированного персонала. Перед выполнением любого ремонта или операций обслуживания необходимо отключить прибор от электрического питания.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ: перед подключением прибора к электрическому питанию убедитесь, что:

- Напряжение соответствует указанному на идентификационной табличке, установленной на кромке духовки.
- Защищающий от перегрузок дифференциальный выключатель и бытовая электрическая сеть могут выдерживать нагрузку прибора (см. идентификационную табличку).
- Система питания оборудована подключением к исправному заземлению, а розетка или всеполюсный выключатель с расстоянием размыкания контактов не менее 3 мм находится в легкодоступном месте после установки прибора.
- Если доступ к розетке затруднен, то должен быть установлен всеполюсный выключатель с расстоянием размыкания контактов равным или более 3 мм.

В случае необходимости использования более длинного кабеля питания, он должен иметь минимальное сечение 1,5 мм, типа H05RR-F.

Кабель должен иметь достаточную длину, обеспечивающую простое обслуживание прибора.

Предупреждение: данный прибор должен быть подключен к заземлению.

Правильное подключение прибора к заземлению является обязательным.

Наша фирма не несет никакой ответственности в случае неисправности подключения к заземлению, не соответствующего действующим нормам.

Данный прибор был разработан для встроенной установки в шкаф для стандартной духовки шириной 600 мм.

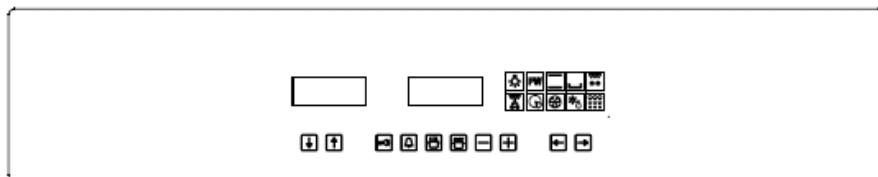
Полезный проем, расположенная по соседству мебель и все использованные во время установки материалы должны быть способны выдерживать во время эксплуатации духовки минимальную температуру 85°C плюс температуру окружающей среды. Кроме того, дверцы расположенных рядом шкафов должны находиться на минимальном удалении в 4 мм от любой точки прибора. Некоторые типы кухонных шкафов с облицовкой винилом или ламинатом являются особенно чувствительными к теплу и могут повредиться или обесцветиться.

Любое повреждение или обесцвечивание материала, которое обнаруживается при температуре ниже 85°C плюс температура окружающей среды, или же, если они располагаются на расстоянии менее 4 мм от духовки, находится под ответственностью владельца.

Для встроенных духовок, установленных под столешницей мебели, установочные размеры - следующие.

Внимание: если квалифицированный персонал устанавливает прибор рядом с другими электрическими приборами, кабель питания не должен проходить рядом или же контактировать с боковой частью духовки.

ВОР 7325



КЛАВИШИ ФУНКЦИИ

- | | |
|--|---------------------------------|
| | Понижение температуры |
| | Повышение температуры |
| | ВКЛ./ВЫКЛ. и БЛОКИРОВКА КОМАНД |
| | Счётчик минут |
| | Продолжительность приготовления |
| | Завершение приготовления |
| | Уменьшение функции |
| | Увеличение функции |
| | Выбор программы приготовления |
| | Выбор программы приготовления |

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

При первом подсоединении печи к электрической сети или после отключения электроэнергии, дисплей таймера мигает.

Печь ещё не находится в режиме работы: для её активации, в первую очередь, необходимо выполнить "настройку часов".

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Одновременно нажать и отпустить клавиши и и воздействовать на клавиши и для установки точного времени.

Примечание: операция должна выполняться в течение 3 секунд в течение

отображения на дисплее мигающих точек;
при завершении настройки подождать прекращение мигания двух светящихся точек.

ЗВУКОВАЯ СИГНАЛИЗАЦИЯ

Печь издаёт звуковые сигналы для обозначения различных функций, например, завершения приготовления.

Интенсивность звукового сигнала может изменяться: нажимая клавишу  при выключенной печи (ВЫКЛ.), воспроизводятся 3 имеющихся уровня. Автоматически устанавливается последний воспроизведённый уровень.

ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

Нажать и отпустить клавишу ВКЛ./ВЫКЛ.; будет слышен звуковой сигнал (зуммерный).

На дисплее таймера появляется надпись ВКЛ., символ  освещается, и включается внутреннее освещение печи.

Можно выполнить установку функции приготовления.

СЧЁТЧИК МИНУТ

Счётчик минут является счётчиком времени, независим от всех функций приготовления, может быть очень полезным для установки предупреждения о завершении приготовления. Может использоваться также и при выключенной печи.

Для установки счётчика минут необходимо включить печь путём нажатия клавиши ВКЛ./ВЫКЛ., нажать клавишу : дисплей обнуляется, а точки начинают мигать; установить в течение 3 секунд посредством клавиш  и  желаемое время, до максимального значения 23 часов 59 минут, по истечении которого подаётся звуковой сигнал, а символ  мигает. Для прерывания звукового сигнала и мигания символов достаточно нажать одну из клавиш , , , , .

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ ПРИ НЕЗАДАННОМ ВРЕМЕНИ

Включить печь; выбрать одну из имеющихся функций приготовления

посредством использования клавиш  и : для каждого типа приготовления печь предлагает приблизительную предварительно установленную температуру, которая может изменяться посредством клавиш  и .

Печь начинает нагрев до установленной температуры, а символ градусов Цельсия  мигает для указания функционирования.

При достижении температуры издаётся звуковой сигнал, а символ градусов Цельсия перестаёт мигать.

Для выключения печи нажать и отпустить клавишу ВКЛ./ВЫКЛ.

Дисплеи температуры и функций выключаются, и появляется надпись ВЫКЛ.; кроме того, издаётся звуковой сигнал (зуммерный).

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для установки времени приготовления

Включить печь путём нажатия и отпускания клавиши ВКЛ./ВЫКЛ.; нажать и отпустить клавишу На дисплее таймера включается символ **A**.

установить посредством клавиш и желаемое время приготовления до максимального значения 10 часов и 00 минут.

После звукового сигнала и возврата отображения на таймере текущего времени, выбрать функцию приготовления посредством клавиш и . На дисплее таймера включается символ "кастрюля". Для каждой функции приготовления печь предлагает предварительно установленную температуру, и , которая может изменяться посредством клавиш и .

Печь начинает приготовление на протяжении установленного времени, по истечении которого происходит её автоматическое выключение;

При завершении времени приготовления включается прерывистый звуковой сигнал, в то время как дисплеи температуры и функций отключаются, дисплей таймера отображает текущее время, а два символа кастрюли и **A** мигают.

Для выключения звукового сигнала и выхода из цикла нажать любую из клавиш , , , , .

На дисплее функций включается символ , а затем включается освещение внутри печи.

Печь готова для получения новых команд; выбрать новую функцию приготовления, или выключить печь посредством нажатия клавиши ВКЛ./ВЫКЛ.

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для установки времени завершения приготовления

Включить печь путём нажатия и отпускания клавиши ВКЛ./ВЫКЛ., нажать и отпустить клавишу . На дисплее таймера включается символ **A**.

и установить посредством клавиш и время завершения приготовления в пределах 23 часов 59 минут.

После звукового сигнала и возврата отображения на таймере текущего времени, выбрать функцию приготовления посредством клавиш и .

На дисплее таймера включается символ .

печь предлагает предварительно установленную температуру, которая может изменяться посредством клавиш и .

Печь начинает приготовление до установленного времени, после чего выключается автоматически.

По истечении времени приготовления включается прерывистый звуковой сигнал, в то время как дисплеи температуры и функций выключаются,

дисплей таймера отображает текущее время, а два символа и мигают.

Для выключения звукового сигнала и выхода из цикла нажать любую из клавиш , , , , .

На дисплее функций включается символ , а затем включается освещение внутри печи.

Печь готова для получения новых команд; выбрать новую функцию приготовления, или выключить печь посредством нажатия и отпускания клавиши ВКЛ./ВЫКЛ.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Для установки продолжительности приготовления и времени завершения приготовления

Включить печь путём нажатия и отпускания кнопки ВКЛ./ВЫКЛ., нажать и отпустить кнопку и установить посредством клавиш и время, необходимое для приготовления. Подождать, чтобы точки между часами и минутами таймера перестали мигать; таймер возвращается на отображение текущего времени; нажать кнопку и установить время завершения приготовления при помощи клавиш и .

вновь подаётся звуковой сигнал, и точки перестают мигать в подтверждение принятия установленного времени.

На дисплее отображается выбранная температура, текущее время и выбранная функция приготовления.

Внутреннее освещение печи выключается.

Выбрать функцию приготовления, среди имеющихся, посредством клавиш и . Печь подсказывает предварительно установленную температуру, которая может изменяться посредством клавиш и .

После того, как точки таймера прекращают мигать, печь входит в режим последующего приготовления. Как температура, так и установленная функция являются изменяемыми значениями путём повторения вышеописанных операций. В дальнейшем печь вновь запустится

автоматически на указанный срок и остановится в указанное время. При завершении приготовления в установленное время, включается прерывистый звуковой сигнал, в то время как дисплеи температуры и функций отключаются, дисплей таймера отображает текущее время, а два символа  и **A** мигают.

Для выключения звукового сигнала и выхода из цикла нажать любую из клавиш , , , , .

Печь готова для получения новых команд; выбрать новую функцию приготовления, или выключить печь посредством нажатия и отпускания клавиши ВКЛ./ВЫКЛ.

ОГРАНИЧЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОГО И АВТОМАТИЧЕСКОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функции предварительного нагрева (PRH) и размораживания не совместимы с функцией приготовления на заданное время, поэтому:

- при установке одной из этих функций невозможно активировать ни продолжительность, ни завершение приготовления;
- если печь запрограммирована на автоматический режим функционирования, невозможно выбрать функцию предварительного нагрева (PRH) или размораживания.

ОБОЗНАЧЕНИЯ ДИСПЛЕЯ



Кастрюля: при включении указывает на активацию функции приготовления.

Обозначение кастрюли остаётся выключенным при активации функций света, PRH (предварительного нагрева) и размораживания.

При мигании, указывает на завершение приготовления при заданном времени. В течение фазы автоматического функционирования данный символ остаётся выключенным и затем включается в момент запуска программы печи.

A (автоматический): при включении указывает на установку времени приготовления; при мигании указывает на завершение установленного приготовления.



Звонок: при включении указывает на активацию счётчика минут; при мигании указывает на завершение подсчёта минут.

ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При включенной печи, путём воздействия на клавиши  и  температура может регулироваться между минимальным и максимальным значением с

увеличением на 5°C, отображаемым на дисплее.

Примечание: для каждой функции приготовления предварительно установлена контрольная температура, которая по желанию может изменяться посредством клавиш и .

ВЫБОР ФУНКЦИЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При включенной печи, путём воздействия на клавиши и соответствующие символы последовательно подключаются для выбора желаемой функции приготовления.

Функции:



СВЕТ ПЕЧИ

Внутреннее освещение печи активируется путём нажатия и отпускания клавиши ВКЛ./ВЫКЛ.; для выключения вновь нажать и отпустить клавишу ВКЛ./ВЫКЛ.

При выборе одной из функций приготовления, внутреннее освещение включается и остаётся подключенным на протяжении 3 минут после достижения заданной температуры.

В течение функции приготовления или размораживания можно вновь включить освещение печи путём нажатия одной из клавиш , , , .



: освещение остаётся включенным на протяжении одной минуты.

Освещение печи может подключаться также блокировкой подключенных команд путём нажатия одной из клавиш , , , , .



PW ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Данная функция обеспечивает наиболее быстрый предварительный нагрев печи перед выбором функции приготовления.

На дисплее температуры отображается символ в движении.

Предварительный нагрев завершает достижение предварительно установленной температуры (неизменяемой), при достижении которой издаётся звуковой сигнал, включается символ лампочки и освещение печи;



можно выбрать желаемый цикл приготовления посредством клавиш и .



— Традиционное приготовление пищи

При выборе этого метода приготовления пищи нагрев выполняется верхним и нижним нагревательными элементами. Лучше всего подходит для обычного обжаривания или выпекания только на центральной полке.



— Только нижний нагревательный элемент

При выборе этого метода приготовления пищи нагрев выполняется нижним

нагревательным элементом. Тепло поступает снизу. Используется для медленного приготовления пищи, или для разогрева пищи.



⇨ Центральный гриль и вертел

При выборе этого метода приготовления пищи работает центральный гриль и электродвигатель вертела. Идеально подходит для приготовления полезных для здоровья небольших кусков жареного мяса, так как во время приготовления мяса весь жир стекает вниз. Обязательно проверьте, что поддон духовки установлен на место для того, чтобы во время приготовления пищи на нем собирался жир и выделяющиеся из мяса соки.



⇨ Центральный гриль, вентилятор и вертел

Для приготовления маленьких кусков жареного мяса. Использование вентилятора предотвращает образование горячих областей и обеспечивает равномерное зажаривание маленьких кусков мяса



⇨ ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

Данный тип готовки предназначен для приготовления пиццы и овощных блюд.



⇨ Вентилятор

При выборе этого метода приготовления пищи используется кольцевой нагревательный элемент, который окружает вентилятор, с помощью которого распределяется тепло, что обеспечивает более быстрое приготовления пищи и более эффективное использование духовки. Приготовление пищи с использованием вентилятора позволяет одновременно готовить несколько видов пищи на разных полках, так как устраняет передачу запахов от одного вида пищи к другому.



⇨ Размораживание

Вентилятор работает без включенных нагревательных элементов. Использование вентилятора уменьшает время размораживания замороженных продуктов. Время, которое требуется для размораживания продуктов зависит от количества и вида продуктов. Полностью освободите замороженные порционные куски мяса от упаковки и положите их на полку гриля. Это обеспечит хорошую циркуляцию воздуха.



⇨ Пиролитическая очистка

После включения печи выбрать функцию самоочистки.

На дисплее температуры появляется надпись PIRO (ПИРО), а на дисплее функций предлагается заранее установленное время пиролиза, равное 1 часу и 30 минутам.

Двоеточие между цифрами (01:30) мигает на протяжении 4 секунд для

указания того, что можно установить продолжительность пиролиза, или время его окончания, а для этого выполнять предыдущие инструкции относительно запрограммированного приготовления.

Максимальное устанавливаемое время составляет 3 часа, минимальное 30 минут; для его изменения нажать клавишу  , затем воздействовать при помощи клавиш  и  .

После установки времени включается буква **A** рядом с временем продолжительности, указывающая на активацию автоматического цикла.

Дверь блокируется, а функция блокировки команд активируется, с указанием на дисплее символа ключа.

В ходе пиролиза можно отобразить, но не изменить оставшееся время, а также время завершения цикла. Данная функция обеспечивает очистку печи путём увеличения температуры до 465°C. Отложения пепла, при наличии, могут удаляться влажной тряпкой при охлаждённой, но ещё тёплой печи. В течение пиролитической самоочистки лампа печи остаётся выключенной.

Предупреждение:

Все аксессуары должны быть вынуты из печи перед запуском функции самоочистки. Настоятельно рекомендуется использовать эту функцию самоочистки только в присутствии кого-либо.

Все значительные пищевые остатки должны удаляться из печи перед запуском функции самоочистки.

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

РЕЖИМ ВЫКЛЮЧЕННОЙ ПЕЧИ

При выключенном режиме дисплеи температуры и функций отключены, а дисплей таймера отображает текущее время.

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ КОМАНД (ЗАЩИТА ДЕТЕЙ)

Активация данной функции может осуществляться в любой момент времени для предотвращения использования печи детьми.

В особенности, при активации при выключенном режиме предотвращает подключение: для подключения любой функции приготовления необходимо отключить блокировку.

Для подключения блокировки команд, необходимо удерживать клавишу ВКЛ./ВЫКЛ. до отображения символа ключ (приблизительно 5 секунд), а затем ВКЛ., после чего дисплей возвращается к отображению текущего времени.

Примечание: в этой фазе невозможно выполнить какую-либо установку приготовления, за исключением регулирования счётчика минут.

Если блокировка активируется после любой установки приготовления

(ручной, полуавтоматической, автоматической), можно установить только счётчик минут или выключить печь путём нажатия и отпускания клавиши ВКЛ./ВЫКЛ. Нажимая любую клавишу, отображение ключа напомнит Вам о подключенной защите.

Ручное или автоматическое выключение не отключает блокировку команд. Для отключения блокировки команд, необходимо удерживать клавишу ВКЛ./ВЫКЛ. до отображения символа ключ (приблизительно 5 секунд) а затем нажать ВЫКЛ., после чего дисплей возвращается к отображению текущего времени.

При блокировке печи нельзя включить её путём нажатия клавиши (ВКЛ./ВЫКЛ.), можно только выключить (ВЫКЛ.).

КЛАВИША ВКЛ./ВЫКЛ.

Клавиша (ВКЛ./ВЫКЛ.) позволяет в любой момент и при любой установленной функции выключить печь, если она включена.

Все установки приготовления аннулируются; для последующего приготовления выполнять инструкции с самого начала.

Если печь включена и установлена функция блокировки команд, путём нажатия и отпускания клавиши ВКЛ./ВЫКЛ. печь выключается, а функция блокировки команд остаётся установленной.

Для отключения блокировки команд удерживать нажатой клавишу ВКЛ./ВЫКЛ. на протяжении по крайней мере 5 секунд: дисплей отображает ключ , а затем после нажатия " ВЫКЛ." отображается время.

СИМВОЛ “ ° ”

Отображает градусы Цельсия.

При мигании указывает на то, что печь нагревается для достижения установленной температуры.

Стабильность символа указывает на достижение установленной температуры.

ОБНУЛЕНИЕ УСТАНОВОК ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ И ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

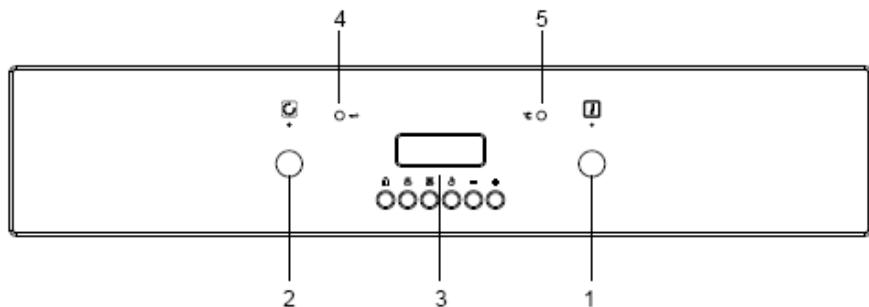
В любой момент можно аннулировать установки продолжительности и время завершения приготовления путём одновременного нажатия клавиш Кастрюля и Остановка;

ВНИМАНИЕ: печь остаётся включенной в выбранной функции в ручном режиме работы (при незаданном времени).

Можно вновь установить время продолжительности и/или завершения приготовления, или полностью выключить печь путём нажатия и отпускания клавиши ВКЛ./ВЫКЛ.

Панель управления

**BOP7115 AB / AW / AX
BOP7215 AB / AX**



1. Терморегулятор
2. Селектор
3. Электронное программирующее устройство
4. Элленая контрольная ламна
5. Желтая контрольная ламна

Функции:



Свет печи (BOP7215 / BOP7115)

Внутреннее освещение печи активируется путём нажатия.



Гриль (BOP7215)

Предназначен для жарения блюд на гриле



Только нижний нагревательный элемент (BOP7215)

При выборе этого метода приготовления пищи нагрев выполняется нижним нагревательным элементом. Тепло поступает снизу. Используется для медленного приготовления пищи, или для разогрева пищи.



Традиционное приготовление пищи (BOP7215 / BOP7115)

При выборе этого метода приготовления пищи нагрев выполняется верхним и нижним нагревательными элементами. Лучше всего подходит для обычного обжаривания или выпекания только на центральной полке.



Вентилируемая Готовка (BOP7215)

Предварительный прогрев духовки перед помещением в нее продуктов не требуется (напр., мясо и рыбу).



Вентилятор (BOP7215)

Выборе этого метода приготовления пищи используется кольцевой нагревательный элемент, который окружает вентилятор, с помощью которого распределяется тепло, что обеспечивает более быстрое приготовления пищи и более эффективное использование духовки. Приготовление пищи с использованием вентилятора позволяет одновременно готовить несколько видов пищи на разных полках, так как устраняет передачу запахов от одного вида пищи к другому.



Размораживание (BOP7215)

Вентилятор работает без включенных нагревательных элементов. Использование вентилятора уменьшает время размораживания замороженных продуктов. Время, которое требуется для размораживания продуктов зависит от количества и вида продуктов. Полностью освободите замороженные порционные куски мяса от упаковки и положите их на полку гриля. Это обеспечит хорошую циркуляцию воздуха.



Центральный гриль, вентилятор (BOP7215) и вертел (BOP7115)

Для приготовления маленьких кусков жареного мяса. Использование вентилятора предотвращает образование горячих областей и обеспечивает равномерное зажаривание маленьких кусков мяса.



Пиролитическая очистка (BOP7215 / BOP7115)

А на дисплее функций предлагается заранее установленное время пиролиза, равное 1 часу и 30 минутам.

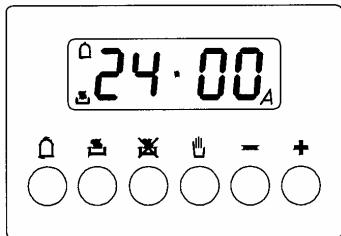
Двоеточие между цифрами (01:30) мигает на протяжении 4 секунд для указания того, что можно установить продолжительность пиролиза, или время его окончания, а для этого выполнять предыдущие инструкции относительно запрограммированного приготовления



Традиционная Готовка + вентилируемая Готовка (BOP7115)

Готовка для приготовления Выпечки (хлеб, пицца, лазанье).

ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО



Электронное программирующее устройство - это прибор, включающий в себя следующие функции:

- Часы на 24 часа со светящимся дисплеем
- Таймер (до 23 часов и 59 минут)
- Программа автоматического начала и конца готовки
- Программа полуавтоматической готовки (начало или же только конец).
- Отображение необходимой температуры.

Описание кнопок



"ТАЙМЕР"



"ВРЕМЯ ГОТОВКИ"



"КОНЕЦ ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ"



"РУЧНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ"



"ПРОКРУТКА НОМЕРОВ ВСЕХ ПРОГРАММ И ПРОВЕРКА
ЗАПРОГРАММИРОВАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ"



"ПРОКРУТКА НАЗД НОМЕРОВ ВСЕХ ПРОГРАММ - КОНТРОЛЬ
ЗАПРОГРАММИРОВАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ"

Описание светящихся символов

"AUTO" - (мигающий) - Программирующее устройство в автоматическом режиме, но не запрограммировано.

"AUTO" - (постоянно горящий) - Программирующее устройство в автоматическом режиме, с введенной программой.



Выполнение автоматической готовки



+

A

Выполнение автоматической готовки



+

+



Работа таймера

ПРИМЕЧАНИЕ: выбрав функцию, перед ее подтверждением, подождите немного времени (около 3-4 секунд), в течение которого можно изменить данные.

Цифровые часы: цифры часов показывают часы (0-24) и минуты.

В момент подключения духовки или после отключения электрического питания, на дисплее программирующего устройства будут мигать три нуля. Для программирования времени необходимо одновременно нажать кнопки или же кнопку и **ОДНОВРЕМЕННО С ЭТИМ** нажать кнопку "+" или "-" вплоть до получения точного времени. Когда текущее время будет настроено, отпустите кнопки, чтобы часы начали работу.

Ручная готовка без использования программирующего устройства

Для использования духовки в ручном режиме, то есть, без использования программирующего устройства, необходимо устраниТЬ мигание символа "A" нажатием кнопки ***. Если символ "A" отображается постоянно, обозначая, что духовка запрограммирована, то невозможно настроить таймер на ручной режим, следовательно, невозможно включить духовку. В этом случае необходимо сначала стереть программу нажатием ***, после чего можно будет выбрать ручную функцию.

Таймер

Таймер может быть использован для отсчета периода времени в пределах от 1 минуты до 23 часов и 59 минут.

1. Автоматическая готовка (начало и конец)

Введите время готовки, нажимая кнопку .

Введите конец времени готовки, нажимая кнопку .

Введите температуру и программу готовки, используя ручку терморегулятора и селектор.

После этой настройки символ "A" будет мигать.

Пример: готовка длится 45 минут и должна закончиться в 14.00.

Нажимайте до выбора 0.45.

Нажимайте до выбора 14.00.

В конце программирования на дисплее появятся часы, а символ "A" загорится.

Это означает, что программа готовки была введена в память.

В 13.15 (14.00 минус 45 минут) духовка автоматически включится.



В 14.00 духовка автоматически выключится, а зуммер будет подавать звуковой сигнал до тех пор, пока он не будет выключен нажатием кнопки . Символ "A" мигает.

2. Полуавтоматическая готовка

- А. Введите продолжительность времени готовки
- Б. Введите конец времени готовки

А) Введите время готовки, нажимая кнопку  .

Духовка немедленно включится, символ "A" будет мигать.

Когда введенное время готовки истечет, духовка выключится, а зуммер будет подавать звуковой сигнал до тех пор, пока он не будет выключен, как описано выше. Символ "A" мигает.

Б) Введите конец времени готовки, нажимая кнопку  .

Духовка немедленно включится, символ "A" будет мигать.

По достижении введенного времени духовка выключится, а зуммер будет подавать звуковой сигнал до тех пор, пока он не будет выключен, как описано выше. Программа готовки может быть стерта в любой момент нажатием  , а духовка может работать в ручном режиме управления.

ПРИМЕЧАНИЕ: функции 1) и 2) активны только в том случае, если была выбрана одна из функций готовки.

Таймер = зуммер

Программа таймера состоит лишь только из зуммера, который может быть настроен на максимальное время в 23 часа и 59 минут.

Для настройки таймера нажмите кнопку  и одновременно с этим кнопку + или - до тех пор, пока на дисплее не появится необходимое время.

Выполнив настройку, на дисплее появятся часы и символ  .

Обратный отсчет начинается немедленно и может быть отображен в любой момент на дисплее нажатием кнопки  .

В конце введенного времени символ  погаснет, и зуммер будет работать до тех пор, пока он не будет выключен нажатием кнопки  .

Громкость звукового сигнала может быть изменена (3 уровня: низкий, средний, высокий): во время его работы нажмайте кнопку "-".

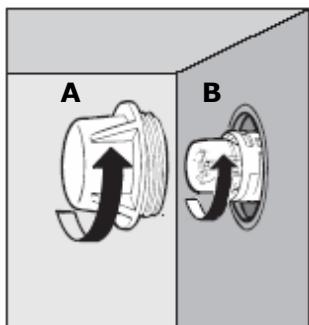
ПРИМЕЧАНИЕ: в конце времени готовки ежесекундно подается звуковой сигнал в течение 7 минут максимум.

Стирание программы автоматической готовки

Программа автоматической готовки может быть стерта в любой момент одновременным нажатием кнопки или же кнопки .
После этого духовка может работать в ручном режиме.

Замена лампочки печи (Рис.1)

Отключить электрическое питание печи.
Отвинтить покрытие лампы “A”.
Заменить лампу. Завинтить покрытие лампы “A”.
Вновь подать напряжение.



СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ (Рис. 2)

Для облегчения чистки внутри духовки, дверца может быть снята следующим образом:

Петли "A" снабжены двумя подвижными болтами "B".

Когда болт "B" приподнят, петля освобождается из своего гнезда.

После выполнения этой процедуры дверца может быть поднята вверх и снята при перемещении ее к наружу; захватывайте дверцу рядом с петлями во время выполнения этих процедур.

Для последующей установки дверцы, вначале вставьте петли в гнезда и полностью откройте дверцу.

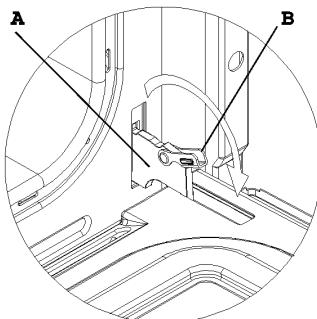
Не забудьте о том, что необходимо повернуть два подвижных болта B, используемых для закрепления двух петель, перед тем, как закрыть дверцу

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Будьте осторожны, чтобы не сместить систему фиксации петель при снятии дверцы, поскольку шарнирный механизм имеет сильную пружину!

Никогда не погружайте дверцу в воду.

Рис. 2



Мользование вертелом (Рис. 3)

Работу вертела можно сочетать с работой гриля. Надев продукты на вертел в продольном направлении, закрепите их двумя вилками.

Затем выполните следующее:

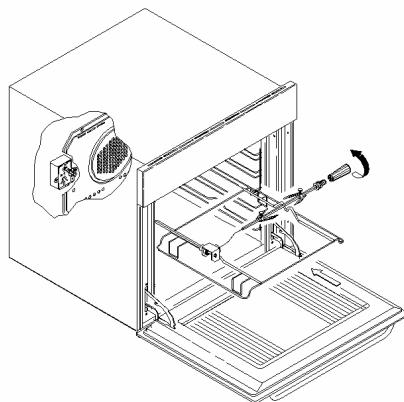
Вставьте конец вертела в полый вал двигателя, расположенного на задней стенке духовки. Установите опору в канавку вертela.

Снимите ручку, отвинтив ее.

Установите противень для жира на самый нижний уровень.

После завершения готовки привинтите ручку вертена и выньте его из духовки.

Рис. 3



Ориентировочная таблица для приготовления блюд в печи

Блюдо	Темп.°С	Положение противня (*)	Время приготовления (мин.)	Символ приготовления
Сладости				
Крендели	180	2	55-65	
Фруктовые торты	200	1	30-40	
Сладости на молоке и масле	180	2	35-40	
Сладости на дрожжевом тесте	200	1	25-35	
80Эклеры	190	2	20-30	
Слоёное тесто	200	2	15-25	
Печенье	190	3	15-20	
Лазанье	225	2	40-50	
Мясо				
Филе говядины	225	2-3	50-80	
Ростбиф	225	2-3	50-80	
Телятина жареная	225	2-3	60-80	
Свинина жареная	170-180	2	45-60	
Баранина жареная	225	2	54-55	
Говядина жареная	225	2-3	50-60	
Зайчатина жареная	200	2	60-90	
Индейка жареная	180	2	240	
Гусь жареный	200	2	150-210	
Утка жареная	200	2	120-180	
Курица жареная	200	2	60-90	
Окорок косули	200	2-3	90-150	
Окорок оленя	180	2-3	90-180	
Рыба	180	2-3	10-40	
Овощи				
Тушёные овощи	170-190	2-3	40-50	
Пицца	240	1	15-25	
Приготовление на гриле				
Отбивная		4	8-12	
Свиные колбаски		4	10-13	
Курица на гриле		3	25-35	
Курица на вертеле			50-65	
Жареная телятина на вертеле			50-65	

Примечание: (*) Начальный номер положения противня соответствует кнопке печи. Перед использованием необходимо предварительно подогреть печь.

— Данные функции должны использоваться для деликатных и/или предварительно нагретых продуктов питания.



Можно готовить одно и то же блюдо на различных уровнях (время приготовления остаётся таким же).



Aanwijzingen voor installatie

Aanwijzingen voor de veiligheid en waarschuwingen

Voordat u dit apparaat voor de eerste maal gaat gebruiken, dient u de aanwijzingen vervat in deze handleiding aandachtig te lezen; zo hebt u dan de nodige informatie om het apparaat veilig te installeren, het correct te gebruiken en te onderhouden.

Dit apparaat moet correct volgens de aanwijzingen van de fabrikant en door een daartoe bevoegd persoon geïnstalleerd word.

De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid van de hand voor wat betreft schade aan personen of voorwerpen die het gevolg is van een niet correcte of onvoldoende installatie van het apparaat.

Vergewis u ervan dat de spanning en de frequentie van de electrische voeding overeenkomt met de gegevens zoals die voorkomen op het machineplaatje op de rand aan de voorzijde van de oven.

Let op: dit apparaat moet goed geaard worden

Ons bedrijf wijst elke aansprakelijkheid van de hand indien er een defect in de aarding is of als de aarding niet conform de geldende wetten en voorschriften uitgevoerd is. Voordat u met reparatie- of onderhoudswerkzaamheden gaat beginnen dient u de electrische stroom te onderbreken door op de schakelaar te drukken of op het hoofdpaneel.

Gezien het feit dat het beleid van ons bedrijf ertop gericht is voortdurend aan verbetering van onze producten te werken, behouden wij ons het recht voor deze anders af te stellen of te wijzigen zonder daarvan voorbericht te geven.

Wanneer de oven aan staat, kunnen de wanden aan de buitenkant en het glas erg heet worden; om verbrandingen of brandwonden te voorkomen dient u ervoor te zorgen dat kinderen niet in de buurt van de oven komen. Dit apparaat mag niet zonder toezicht door kleine kinderen of door mensen met onvoldoende inzicht gebruikt worden.

Laat kleine kinderen niet met het apparaat spelen. U dient oudere of invalide mensen onder controle te houden wanneer die de oven gebruiken. Als er onder de oven ruimte voor een lade is, mag die niet gebruikt worden en dient die een fictieve voorzijde te hebben. U mag in geen enkel geval brandbaar materiaal in de lade onder de inbouwoven bewaren, omdat dat in brand zou kunnen raken.

Plaats geen zware voorwerpen op de geopende deur en ga er ook niet op zitten, omdat de scharnieren daardoor beschadigd zouden kunnen raken.

Tijdens bereiding met olie of vet, mag de oven niet zonder toezicht blijven, omdat er anders gevaar voor brand zou kunnen ontstaan.

Om schade aan de geëmailleerde wanden aan de binnenkant te voorkomen mag u geen ovenpannen of schalen op de bodem van de oven plaatsen of de bodem van de oven met aluminiumfolie bedekken.

Tijdens de bereiding ontstaat er waterdamp die naar buiten wordt geleid om te voorkomen dat die zich teveel binnen in de oven opeenhoopt. Deze damp kan condenseren zodat er waterdruppels ontstaan op de koude buitenzijde van de inbouw van de oven. Het zou dus nodig kunnen zijn dit vocht met een droge doek af te drogen om te voorkomen dat de buitenkant van de oven van kleur verandert of erg vuil wordt.

Alvorens de oven voor de eerste maal te gaan gebruiken

Zet, voordat u het apparaat gaat schoonmaken, het apparaat uit door op de wandschakelaar te drukken of haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de accessoires uit de oven. Maak de wanden van de oven met een sopje met neutraal schoonmaakmiddel schoon. Verwijder de soprosten zorgvuldig met een vochtige doek. Was alle roosters en accessoires in de afwasmachine of in een warm sopje met een neutraal schoonmaakmiddel en droog ze daarna zorgvuldig af.

Technische gegevens

Dit apparaat is conform aan de EG-Richtlijnen 72/23, 93/68 en 89/336.

Spanningsnormen

≈ 220-240 V fase + neutraal.

Afmetingen inbouwoven :

Lengte : **440**

Diepte : **390**

Hoogte : **340**

Inhoud : **59 liter**

Vermogen van de verwarmingselementen

Verwarmingselement onder: **1,3 kW**

Verwarmingselement boven: **0,9 kW**

Element grill: **1,6 kW**

Element waaier (voorzijde binnenkant): **2,3 kW**

Geabsorbeerde energie: **3,2 – 3,8 kW**

Installatie van de oven in het meubel

BELANGRIJK : De eenheid moet correct volgens de aanwijzingen van de fabrikant door gekwalificeerd personeel geïnstalleerd worden. Voordat u reparatie- of onderhoudswerkzaamheden eraan gaat uitvoeren dient het apparaat van het electriciteitsnet losgekoppeld te worden.

ELECTRISCHE AANSLUITING : Voordat u het apparaat op het electriciteitsnet aansluit, dient u zich ervan te vergewissen dat :

- De spanning overeenkomt met die welke aangegeven is op het machineplaatje dat op de rand van de oven is aangebracht.
- De beveiliging tegen overbelasting en het electriciteitsnet van de woning voldoende is voor de belasting van het apparaat (zie machineplaatje).
- De elektrische voeding voorzien is van een efficiënte aarding en de stekker of omnipolaire schakelaar, met een afstand tussen de contacten van tenminste 3 mm, zich, nadat het apparaat geïnstalleerd is, op een gemakkelijk te bereiken plaats bevindt.
- Als het stopcontact niet gemakkelijk bereikbaar is, er een omnipolaire schakelaar aangebracht moet worden waarvan de afstand tussen de contact 3 mm of meer is. Indien er een langere electriciteitskabel nodig is, deze tenminste een doorsnede van 1,5 mm heeft, van het type H05RR-F.

De kabel lang genoeg is om gemakkelijk onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat te kunnen uitvoeren.

Let op : Dit apparaat dient geaard te worden.

Het is verplicht dit apparaat op de juiste manier te aarden.

Ons bedrijf wijst elke aansprakelijkheid van de hand ingeval van een defect in de aarding of van aarding die niet conform de geldende wetten en voorschriften is uitgevoerd.

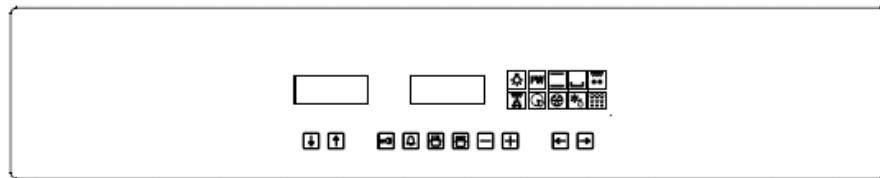
Dit apparaat is ontworpen om ingebouwd te worden in een standaard inbouwmeubel met een breedte van 600 mm.

De plaats van inbouw, de meubelsernaast en al het materiaal dat bij de installatie gebruikt wordt, moeten bij gebruik van de oven minimaal een temperatuur van 85 °C plus de omgevingstemperatuur kunnen verdragen. Bovendien moeten de deuren van de kastjes naast de oven zich over de gehele lengte op een afstand van tenminste 4 mm bevinden. Bepaalde typen keukenkastjes van vinyl of laminaat zijn bijzonder gevoelig voor warmte en kunnen beschadigd raken of hun kleur verliezen. Schade of kleurverlies van het materiaal dat zich voordeet onder de 85°C plus omgevingstemperatuur, of als dat materiaal zich op minder dan 4 mm afstand van het apparaat bevindt, is te wijten aan de eigenaar.

Voor inbouwovens die onder een werkblad zijn geïnstalleerd, gelden de navolgende installatie-afmetingen.

Pas op: als gekwalificeerd personeel het apparaat dichtbij andere elektrische apparaten installeert, mag de netkabel niet vlak langs de zijwand van de oven lopen of daarmee in contact komen.

BOP 7325



TOETSEN FUNCTIES

- Temperatuurafname
- Temperatuurtoename
- ON/OFF en BEDIENINGSBLOKKERING
- Minutenteller
- Bereidingsduur
- Einde bereiding
- Afname tijd
- Toename tijd
- Keuze kookprogramma
- Keuze kookprogramma

WERKING

Bij de eerste aansluiting van de oven op het elektriciteitsnet, of na een black-out knippert het display van de timer.

De oven doet het nog niet: om hem in werking te stellen moet allereerst de klok worden afgesteld.

DE KLOK AFSTELLEN

Druk tegelijkertijd op de toetsen met en , laat ze weer los en stel de juiste tijd in met de toetsen en .

Opmerking: de handeling moet binnen 3 seconden worden verricht, terwijl de knipperende punten op het display verschijnen; wacht na het instellen dat de twee verlichte punten ophouden met knipperen.

GELUIDSSIGNAAL

De oven geeft geluidssignalen af om de aandacht op verschillende functies te vestigen, zoals bijvoorbeeld het einde van de bereiding.

De geluidssterkte kan worden gewijzigd: door bij uitgeschakelde oven (OFF) op toets te drukken, laat de oven de 3 beschikbare geluidsniveaus horen.

Het laatst afgegeven niveau zal automatisch worden opgeslagen.

DE OVEN AANZETTEN

Druk op de ON/OFF toets en laat hem los; er wordt een geluidssignaal afgegeven (beep).

Op het display van de timer verschijnt het opschrift ON, het symbool van het gaat branden en de verlichting in de oven gaan aan.

Nu kan een kookfunctie worden ingesteld.

MINUTENTELLER

De minutenteller is slechts een tijdmeter en is volledig onafhankelijk van iedere kookfunctie. Hij kan handig zijn om het einde van de bereidingstijd in te stellen. Kan ook worden gebruikt bij uitgeschakelde oven.

Om de minutenteller in te stellen, schakelt u de oven in met ON/OFF. Druk op de toets met : het display wordt op nul gezet en de puntjes beginnen te knipperen.

Stel binnen 3 seconden de gewenste tijd in met de toetsen en , tot een maximum van 23 uur en 59 minuten, waarna een geluidssignaal wordt afgegeven

en het symbool van de knippert. Om het geluidssignaal en het knipperen van de symbolen uit te zetten hoeft u maar op één van de volgende toetsen te drukken:



HANDMATIGE WERKING VOOR ONBEPALDE TIJD

Zet de oven aan; kies een kookfunctie en gebruik hierbij de toetsen en : voor iedere bereidingstype stelt de oven een standaard adviestemperatuur voor, die kan worden gewijzigd via de toetsen en .

De oven begint op de ingestelde temperatuur warm te worden en het symbool van de graden Celsius ° knippert om de werking aan te geven.

Een geluidssignaal meldt dat de temperatuur is bereikt en het symbool van de graden Celsius houdt op met knipperen. Druk op de ON/OFF toets en laat hem weer los om de oven uit te zetten. De displays voor de temperatuur en de functies gaan uit en het opschrift OFF verschijnt. Er wordt bovendien een geluidssignaal afgegeven (beep).

SEMI-AUTOMATISCHE WERKING VAN DE BEREIDINGSDUUR

Om de bereidingstijd in te stellen

Zet de oven aan door op de ON/OFF toets te drukken en hem weer los te laten; druk op de toets met  en laat hem weer los. Op het display van de timer gaat het symbool **A** branden. Stel de gewenste bereidingstijd in met de toetsen  en  , tot een maximum van 10 uur en 00 minuten.

Na het geluidssignaal en als de tijd weer op de timer is te zien, kiest u een kookfunctie met de toetsen  en  uit. Op het display van de timer gaat het symbool van het  branden. Voor iedere kookfunctie stelt de oven een standaardtemperatuur voor, die gewijzigd kan worden via de toetsen  en  . De oven begint de bereiding gedurende de ingestelde tijd, waarna hij automatisch uitgaat.

Na de bereiding gaat met tussenpozen een geluidssignaal af en terwijl de displays van de temperatuur en de functies uitgaan, toont het display van de timer de actuele tijd. De twee symbolen pannetje en **A** knipperen.

Om het geluidssignaal uit te zetten en de cyclus af te sluiten, drukt u op één van de toetsen: , , ,  ,  .

Op het functiedisplay gaat het symbool van het  branden en vervolgens gaat de ovenverlichting aan. De oven is nu klaar om weer te worden gebruikt. Kies een nieuwe kookfunctie. Hij kan ook worden uitgezet door op de ON/OFF toets te drukken en hem weer los te laten.

SEMI-AUTOMATISCHE WERKING VOOR EINDE BEREIDINGSDUUR

De tijd instellen om de bereiding te beëindigen

Zet de oven aan door op de ON/OFF toets te drukken en hem weer los te laten.

Druk op toets  en laat hem los. Op het display van de timer gaat het symbool **A** branden.

Stel de tijd om de bereiding te beëindigen in met de toetsen  en  , wat binnen de volgende 23 uur en 59 minuten moet gebeuren.

Na het geluidssignaal en als de tijd weer op de timer is te zien, kiest u een kookfunctie met de toetsen  en  uit. Op het display van de timer gaat het symbool van het  branden. Voor iedere kookfunctie stelt de oven een standaardtemperatuur voor, die kan worden gewijzigd met de toetsen  en  . De oven begint de bereiding op de ingestelde tijd, waarna hij automatisch uitgaat.

Na de bereiding gaat met tussenpozen een geluidssignaal af en terwijl de displays van de temperatuur en de functies uitgaan, toont het display van de timer de actuele tijd. De twee symbolen  en **A** knipperen.

Om het geluidssignaal uit te zetten en de cyclus af te sluiten, drukt u op één van de toetsen: , , , , .

Op het functiedisplay gaat het symbool van het  branden en vervolgens gaat de ovenverlichting aan.

De oven is nu klaar om weer te worden gebruikt. Kies een nieuwe kookfunctie. Hij kan ook worden uitgezet door op de ON/OFF toets te drukken en hem weer los te laten.

AUTOMATISCHE WERKING

De bereidingstijd en de tijd om de bereiding te beëindigen instellen

Zet de oven aan door op de ON/OFF toets te drukken en hem weer los te laten.

Druk op toets met  en laat hem los. Stel de tijd die nodig is voor de bereiding in met de toetsen  en . Wacht tot de puntjes tussen de uren en de minuten van de timer ophouden met knipperen. De timer toont de actuele tijd weer.

Druk vervolgens op de toets  en stel de tijd om de bereiding te beëindigen in met de toetsen  en .

Er wordt weer een geluidssignaal aangegeven en de puntjes houden op met knipperen, ter bevestiging dat de ingestelde tijd is geaccepteerd.

Op het display blijven de gekozen temperatuur, de actuele tijd en de gekozen kookfunctie te zien.

De verlichting in de oven gaat uit.

Kies een kookfunctie met de toetsen  en . De oven stelt een standaard voor ingestelde temperatuur voor, die kan worden gewijzigd via de toetsen  en .

Nadat de puntjes van de timer opgehouden zijn met knipperen, komt de oven op de stand van de uitgestelde bereiding. Zowel de temperatuur als de ingestelde functie kunnen worden gewijzigd, door de bovenbeschreven handelingen te herhalen.

De oven wordt in de toekomst automatisch ingeschakeld gedurende de gespecificeerde duur en stopt op het gespecificeerde tijdstip.

Na de tijdbereiding gaat met tussenpozen een geluidssignaal af en terwijl de displays van de temperatuur en de functies uitgaan, toont het display van de timer

de actuele tijd en de twee symbolen  en **A** knipperen.

Om het geluidssignaal uit te zetten en de cyclus af te sluiten drukt u op één van de toetsen , , , , .

Op het functiedisplay gaat het symbool van het ☀ branden en vervolgens gaat de ovenverlichting aan.

De oven is nu klaar om weer te worden gebruikt. Kies een nieuwe kookfunctie. Hij kan ook worden uitgezet door op de ON/OFF toets te drukken en hem weer los te laten.

BEPERKINGEN VAN HET GEBRUIK VAN DE SEMI-AUTOMATISCHE EN AUTOMATISCHE BEREIDINGEN

De functies voorverwarming (PRH) en ontdooien zijn niet compatibel met de tijdbereidingen, dus:

- als één van deze twee functies is ingesteld, kunnen de duur noch de beëindiging van de bereiding worden ingesteld;
- als de oven is geprogrammeerd op de automatische stand is het niet mogelijk de functies voorverwarming (PRH) of ontdooien te selecteren.

ICONEN VAN HET DISPLAY



Pannetje: als dit brandt wil dit zeggen dat een kookfunctie is ingeschakeld. Het pannetje blijft daarentegen uit als de functies licht, PRH (voorverwarming) en ontdooien zijn ingeschakeld.

Als het knippert wil dit zeggen dat de tijdbereiding afgelopen is. Tijdens de fase van de automatische werking blijft het symbool uit, om te gaan branden bij de geprogrammeerde inschakeling van de oven.

A (automatisch): als dit brandt, wil dit zeggen dat een bereidingstijd is ingesteld. Als het knippert, geeft het aan dat een ingestelde bereiding is afgelopen.



Bel: als hij brandt, betekent dit dat de minutenteller loopt. Als hij knippert, geeft dit het einde van de minutentelling aan.

DE BEREIDINGSTEMPERATUUR KIEZEN

Terwijl de oven aan staat, drukt u op de toetsen en en kan de temperatuur zo met toenames van 5°C, die op het display worden weergeven, tussen het minimum en het maximum worden geregeld.

Opmerking: voor iedere kookfunctie is een referentitemperatuur ingesteld, die naar wens kan worden gewijzigd met de toetsen en .

DE KOOKFUNCTIES KIEZEN

Terwijl de oven aan staat, drukt u op de toetsen en . De bijbehorende symbolen gaan achtereenvolgens branden om zo de gewenste kookfunctie te kunnen kiezen.

FUNCTIES:



OVENVERLICHTING

De verlichting in de oven wordt ingeschakeld door op de ON/OFF toets te drukken en hem weer los te laten. Druk opnieuw op de ON/OFF toets en laat hem weer los om het licht uit te maken.

Door een kookfunctie te kiezen gaat de ovenverlichting branden en blijft 3 minuten aan, nadat de ingestelde temperatuur is bereikt.

Tijdens een kook- of ontdoofunctie kan de ovenverlichting weer worden ingeschakeld, door op één van de toetsen , , , , te drukken: het licht blijft een minuut branden.

De ovenverlichting kan ook worden aangemaakt als de bedieningsblokkering is ingeschakeld, door op één van de volgende toetsen te drukken: , , , , .

PW VOORVERWARMING

Met deze functie kan de oven vóór de keuze van de kookfunctie sneller worden voorverwarmd.

Op het temperatuurdisplay verschijnt een bewegend symbool.

De voorverwarming eindigt na het bereiken van de vooringestelde temperatuur (kan niet worden gewijzigd), waarna een geluidssignaal wordt afgegeven, het symbool van het lampje en de ovenverlichting gaan branden. Nu kan de gewenste

kookcyclus worden gekozen met de toetsen en .



TRADITIONELE BEREIDINGSWIJZE

Traditionele bereidingswijze met werking van de bovenste en onderste weerstand.



BOVENSTE WEERSTAND

Bereidingswijze voor bijzonder fijne gerechten en om de warmte te handhaven na de bereiding.



GRILL EN DRAAISPIT

Deze is geschikt om voedsel te grillen.



GEVENTILEERDE GRILL EN DRAAISPIT

Deze is geschikt om voedsel fijner te grillen.



PIZZAFUNCTIE

Bijzonder geschikt voor pizza en groentegerechten.



BEREIDING MET HETELUCHTVENTILATIE

Met deze functie kunt u overal in de oven een gelijkmatige bereiding verkrijgen. Er kunnen verschillende soorten gerechten bereid worden, door de bijbehorende kooktijden in acht te nemen.



ONTDOOIEN

De ventilator begint te werken zonder dat een weerstand brandt. Op die manier worden voedingsmiddelen sneller dan normaal ontdooid.

Het opschrift "dEF" verschijnt op het temperatuurdisplay.



PYROLYTIISCHE REINIGING

Na de oven te hebben ingeschakeld, kiest u de zelfreinigende functie.

Op het temperatuurdisplay verschijnt het opschrift PIRO, terwijl op het functiedisplay een bepaalde pyrolysetemperatuur wordt voorgesteld van 1 uur en 30 minuten. De dubbele punt tussen de cijfers (01:30) knippert gedurende 4 seconden, wat betekent dat een pyrolyseduur kan worden ingesteld, of de tijd waarop u wilt dat ze wordt beëindigd. Volg hiervoor de vorige instructies betreffende de geprogrammeerde kookwijzen. De maximaal instelbare tijd is 3 uur, de minimum instelbare tijd 30 minuten. Druk voor de wijziging op de toets met het , en vervolgens op de toetsen en .

Zodra de tijd is ingesteld, gaat de letter A naast de duur branden, wat wil zeggen dat een automatische cyclus is ingeschakeld.

De deur wordt geblokkeerd en de functie voor de bedieningsblokkering wordt ingeschakeld, wat wordt aangegeven doordat op het display het symbool van de sleutel gaat branden. Tijdens de pyrolyse kan de resterende tijd en het tijdstip waarop de cyclus wordt beëindigd worden getoond, maar niet gewijzigd.

Met deze functie kan de oven worden gereinigd, door de temperatuur ervan tot 465°C te verhogen. De as, die hierdoor wordt veroorzaakt kan met een vochtige doek worden verwijderd als de oven is afgekoeld, maar nog lauw is. Tijdens de pyrolytische zelfreiniging blijft de ovenlamp uit.

Waarschuwing:

Alle accessoires moeten uit de oven worden gehaald, alvorens de zelfreinigende functie te starten. Het wordt dringend aanbevolen deze zelfreinigende functie alleen te gebruiken in aanwezigheid van een persoon. Het grootste gedeelte etensresten moet uit de oven worden verwijderd, alvorens de zelfreinigende functie te starten.

ANDERE FUNCTIES

STAND UITGESCHAKELDE OVEN

Bij uitgeschakelde oven zijn de displays van de temperatuur en de functies uit, terwijl het display van de timer de actuele tijd toont.

FUNCTIE VOOR BEDIENINGSBLOKKERING (KINDERBEVEILIGING)

Deze functie kan op ieder willekeurig moment worden ingeschakeld om te voorkomen dat kinderen de oven gebruiken.

Als ze bij uitstaande oven is ingeschakeld, kan de oven niet worden aangezet: om een kookfunctie te kunnen inschakelen moet de blokkering worden uitgeschakeld.

Om de bedieningsblokkering in te schakelen, houdt u de ON/OFF toets ingedrukt tot het symbool wordt getoond van de sleutel (ongeveer 5 seconden) gevolgd door ON. Vervolgens toont het display de actuele tijd weer.

Opmerking: Nu kan geen enkele kookinstelling worden verricht met uitzondering van het afstellen van de minutenteller.

Als de blokkering daarentegen wordt ingeschakeld na een kookinstelling (handmatig, semi-automatisch, automatisch) kan alleen de minutenteller worden ingesteld of de oven worden uitgezet door op de ON/OFF toets te drukken en deze weer los te laten. Als op één van de andere toetsen wordt gedrukt, herinnert de verschijning van de sleutel u eraan dat de beveiliging is ingeschakeld.

De handmatige of automatische uitschakeling zet de bedieningsblokkering niet uit. Om de bedieningsblokkering uit te schakelen, houdt u de ON/OFF toets ingedrukt tot het symbool wordt getoond van de sleutel (ongeveer 5 seconden) gevolgd door OFF. Vervolgens toont het display de actuele tijd weer.

Als de oven is geblokkeerd, kan hij niet worden aangezet door de toets (ON/OFF) in te drukken, maar kan hij alleen worden uitgezet (OFF).

ON/OFF TOETS

Met de toets (ON/OFF) kan de oven op ieder willekeurig moment en met iedere ingestelde functie worden uitgezet als hij is ingeschakeld.

Alle kookinstellingen worden geannuleerd. Voor de volgende bereidingen volgt u de bijbehorende kookinstructies vanaf het begin.

Als de oven brandt en de functie van de bedieningsblokkering is ingesteld, gaat de oven uit als u op de ON/OFF toets drukt en hem weer loslaat, maar blijft de bedieningsblokkering ingeschakeld.

Om de bedieningsblokkering uit te schakelen, houdt u de ON/OFF toets gedurende ten minste 5 seconden ingedrukt: het display toont sleutel en vervolgens "OFF", waarna de tijd weer verschijnt.

SYMBOOL “ ° “

Vertegenwoordigt de graden Celsius.

Als het knippert betekent dit dat de oven wordt verwarmd om de ingestelde temperatuur te bereiken.

Als het blijvend brandt, betekent dit dat de ingestelde temperatuur is bereikt.

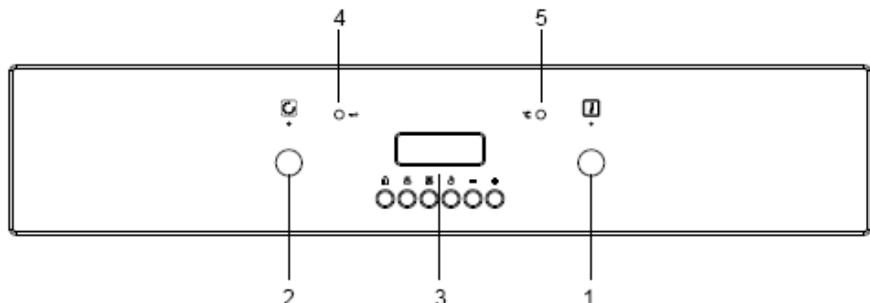
ANNULERING INSTELLINGEN DUUR EN BEËINDIGING BEREIDING

Op ieder willekeurig moment kunnen de instellingen voor de duur en de tijd om de bereiding te beëindigen worden geannuleerd door tegelijkertijd op de toetsen met Pannetje en Stop te drukken;

LET OP: de oven blijft echter op de op de handmatige stand gekozen functie branden (voor onbepaalde tijd).

Het is mogelijk de tijden voor de duur en/of de beëindiging van de bereiding opnieuw in te stellen, of de oven volledig uit te schakelen door op de ON/OFF toets te drukken en deze weer los te laten.

BOP7115 AB / AW / AX
BOP7215 AB / AX



1. Thermostaatknop
2. Functiekiezer
3. Elektronisch Programmeereenheid
4. Spanningscontrolelampje
5. Thermostaatcontrolelampje

Uw oven bezit een multifunctioneel bereidingssysteem, waardoor u de meest geschikte bereidingsmethode voor het door u klaar te maken gerecht kunt kiezen. U kunt de door u gewenste functie selecteren door de keuzeknop met de wijzers van de klok mee te draaien en die op het gewenste symbool te plaatsen. Het lampje binnenin de oven en het waarschuwingslampje « ON » gaan dan branden. De verschillende functies van de oven en de daarbij behorende symbolen vindt u hieronder:

Functies van de oven



Alleen het lampje (BOP7215 / BOP7115)

Het lampje in de oven gaat branden.



Grill + draaispit (BOP7215)

Het element dat zich onder de basis van de oven bevindt, functioneert automatisch. Voordat u de grill gaat gebruiken, dient de oven 15 minuten te worden voorverwarmd. Deze functie is ideaal om in de oven deeg te bereiden zonder vulsel voor hartige taarten en zandgebak. In dit geval dient het gerecht op het onderste rooster van de oven geplaatst te worden.



Alleen verwarmingselement beneden (BOP7215)

Het element dat zich onder de bodem van de oven bevindt, functioneert ook alleen. De oven moet gedurende 15-20 minuten voorverwarmd worden voordat u hem kunt gebruiken. Deze functie is ideaal voor de bereiding in de oven van kruimeldeeg voor hartige taarten en zandgebak. In dit geval moet het gerecht op het onderste rooster van de oven geplaatst worden.



Conventionele bereiding (BOP7215 / BOP7115)

Het element boven en beneden staan aan voor conventionele statische bereiding. Voordat u de oven gaat gebruiken dient u die voor te verwarmen totdat het waarschuwingslampje van de temperatuur uit gaat. Bij deze functie is het raadzaam slechts één rooster met daarop het te bereiden gerecht te gebruiken. Gebruik niet het rooster onder of boven omdat het gerecht anders zou kunnen verbranden.



Conventionele bereiding + Geforceerde luchtconvektie (BOP7215)

Voor pizza en groenten.

Bodemweerstand + centrale ovenweerstand + ventilator.



Geforceerde luchtconvektie (BOP7215)

De waaier en een element dat zich achter de achterwand van de oven bevindt, laten warme lucht circuleren en zorgen er zo voor dat er op elke plaats in de oven een uniforme temperatuur heerst. Voordat u de oven kunt gebruiken dient u die zolang voor te warmen dat het waarschuwingslampje temperatuur uit gaat.

U kunt meerdere gerechten tegelijkertijd bereiden door meerdere roosters te gebruiken; zo bespaart u tijd en energie. De temperatuur in de oven is ongeveer 10% lager ten opzichte van een verwarmingssysteem van een conventioneel type oven.



Ontdooiing (BOP7215)

De waaier functioneert zonder de elementen, zodat de oven niet rechtstreeks verwarmd wordt. De ovendeur moet dicht blijven.

U kunt zo snel gerechten ontdooiën door die op het bakblik te leggen en dat onderin te plaatsen. Met dit systeem wordt de ontdooiingstijd tot op een derde teruggebracht.



(BOP7215)



(BOP7115) Semi-geforceerde luchtconvectie

De waaier functioneert samen met het infrarode grillelement in de bovenzijde van de oven. Voordat u de oven gebruikt dient u deze 5-10 minuten voor te verwarmen. Bij het bereiden van gerechten (b.v. het braden van vlees) kunt u met deze functie de buitenkant van het gerecht krokant maken terwijl de warme lucht die in de oven circuleert, ervoor zorgt dat het gerecht gaar wordt.

De semi-geforceerde luchtconvectie kan gebruikt worden om te grillen (roosteren); in dit geval is het niet nodig het gerecht zo vaak te draaien.

Bij de grillfunctie moet de ovendeur altijd dicht zijn.

Gebruik geen aluminiumfolie om de grill te bedekken of om het gerecht dat onder de grill bereid wordt, te bedekken – het terugkaatsen van de warmte door het aluminiumfolie zou het grillelement kunnen beschadigen.

Houd de ovendeur dicht bij het gebruik van de GRILL.



Zelfreinigende functie van de oven (BOP7215 / BOP7115)

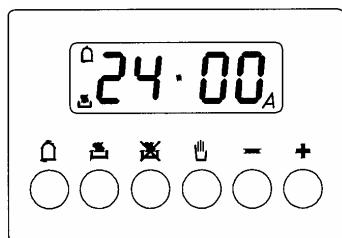
Draai de keuzeknop op deze functie, u kunt deze functie alleen met behulp van de tijdklok instellen: een reinigingscyclus duurt 1,5 uur. Voordat u deze pyrolitische functie gaat gebruiken, dient u alle accessoires uit de oven te halen. Tijdens de pyrolitische functie brandt het lampje in de oven niet.



Weerstand beneden/boven + ventilatie (BOP7115)

Semi-geforceerde luchtconvectie (met de deur dicht). De thermostaat moet afgesteld zijn op de door u gewenste temperatuur die tussen de 50°C en 250°C ligt. Dit type bereiding wordt aanbevolen voor: gerechten die zowel binnen als buiten gaar dienen te zijn (taarten, gebraden vlees).

Electronische programmeer eenheid en temperatuur display



De elektronische programmeer eenheid omvat volgende functies:

- 24u-klok met verlichte display
- Timer, geluidssignaal tot maximum 23u59min
- Automatisch programma met instelling begin- en einde bak/braadtijd
- Halfautomatisch programma (hetzij alleen begin-, hetzij alleen einde bak/braadtijd)
- Temperatuur display.

Functieomschrijving van de toetsen



Timer geluidssignaal



Bak/braadtijd (duur)



Einde bak/braadtijd



Manuele modus



Verhoging van de waarden van alle programma's



Verlaging van de waarden van alle programma's

Omschrijving van de displaysymbolen

"A" (knippert) – Programmeer eenheid in automatische modus, maar niet geprogrammeerd.

"A" (brandt) – Programmeer eenheid in automatische modus en geprogrammeerd.



Werking manuele bereiding



+ A Automatisk tilberedning er i gang



+  Tijdklok in werking

Digitale klok

De cijfers op de klok geven de uren (0-24) en minuten aan. Nadat de oven voor het eerst onder spanning wordt gezet of na een stroomonderbreking knipperen er 3 nullen op de display.

Om de klok in te stellen, drukt u tegelijk op de toetsen  en  en drukt u op de "min"-toets of "plus"-toets totdat het uur klopt. Het instellen van de klok verloopt sneller of trager al naargelang u meer of minder druk op de "min"-toets en "plus"-toets uitoeft.

Manuele modus (zonder gebruik van de programmeer eenheid)

Om de oven in manuele modus, d.w.z. zonder de programmeer eenheid te gebruiken, dient u de knipperende "AUTO" uit te schakelen door op de  - toets te drukken. Verdwijnt "AUTO" niet van de display, dan zit er nog een bak / braadprogramma in het geheugen. U dient u het te wissen door op de  - toets te drukken totdat de klok op 0 staat.

Automatische modus (begin- en einde bak/braadtijd)

Druk op de  - toets om de bak/braadtijd te programmeren.

Druk op de  - toets om het einde van de bak/braadtijd in te stellen.

Stel met de thermostaatknop en de functiekiezer de gewenste temperatuur en het bak/braadprogramma in. Vervolgens verschijnt er "AUTO" op de display. Het symbool blijft branden, wat betekent dat de oven werd geprogrammeerd. Een praktisch voorbeeld: de gebruiker wenst een bak/braadtijd van 45 minuten, die om 14 uur moet eindigen.

-Druk op de  - toets totdat 0.45 is ingesteld.

-Druk op de  - toets totdat 14.00 is ingesteld.

Hierna verschijnt het uur opnieuw op de display en het "AUTO"-symbool licht op.

Dit betekent dat het programma werd aanvaard en in het geheugen zit.

Om 13u15 treedt de oven automatisch in werking. Tijdens het bakken/braden branden de symbolen  en "AUTO".

Om 14u00 schakelt de oven zichzelf automatisch uit en weerklinkt er een geluidssignaal totdat u op de  -toets drukt.

Halfautomatische modus

A. Programmeren van de bak/braadtijd.

B. Programmeren van het einde van de bak/braadtijd.

A) Druk op  om de gewenste bak/braadtijd in te stellen. De oven treedt onmiddellijk in werking. De symbolen "AUTO" en  verschijnen op de display. Na afloop van de ingestelde bak/braadtijd schakelt de oven zichzelf uit en weerklinkt er een onderbroken geluidssignaal totdat men het op voormelde wijze uitschakelt.

B) Druk op de  -toets om het einde van de bak/braadtijd in te stellen.

De oven treedt onmiddellijk in werking. De symbolen "AUTO" en  verschijnen op de display. Op het ingestelde einde van de bak/braadtijd schakelt de oven zichzelf uit en weerklinkt er een onderbroken geluidssignaal totdat men het op voormelde wijze uitschakelt.

Het bak/braadprogramma kan te allen tijde gevisualiseerd worden door op de overeenkomstige knop te drukken. Het geheugen kan op elk ogenblik gewist worden door op de  toets te drukken en de klok op 0 te zetten.

Nadat u op de  -toets heeft gedrukt, kan de oven opnieuw in manuele modus gebruikt worden.

Timer = Geluidssignaal

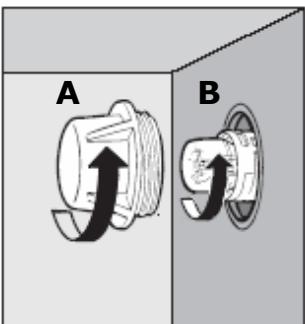
De timer is slechts een geluidssignaal dat men voor een maximumduur van 23 uur en 59 minuten kan instellen. Druk tegelijk op de  -toets en (+) of (-) totdat u de gewenste tijd heeft ingesteld. Na instelling van de tijd verschijnt het uur opnieuw op de display en licht het symbool  op. De aftelling begint onmiddellijk en kan te allen tijde gevisualiseerd worden door op het symbool  te drukken. Na afloop verdwijnt het symbool  en weerklinkt er een onderbroken geluidssignaal totdat men het uitschakelt door op de  -toets te drukken.

Opgelet! Bij een stroomonderbreking wordt de klok op 0 gezet en worden alle programma's gewist. Na hervattung van de stroomtoevoer verschijnen er drie knipperende nullen op de display en kunt u opnieuw programmeren.

Vervanging van het lampje in de oven (Afb. 1)

PAS OP: haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Als het lampje in de oven vervangen dient te worden, moet eerst de beschermingsplaat « A » verwijderd worden door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien. Na er een nieuw lampje ingezet te hebben dient u de beschermingsplaat « A » weer terug te zetten.

Afb. 1



Demontage van de ovendeur (Afb. 2)

Om het schoonmaken te vergemakkelijken en beter bij de binnenzijde van de oven te kunnen komen, kunt u beide deuren van de oven gemakkelijk demonteren (zie tekening). Om het schoonmaken van de oven zo gemakkelijk mogelijk te maken kunt u de ovendeur weghalen door als volgt met de scharnieren te handelen:

Scharnieren met beweegbare hendeltjes

De scharnieren A hebben twee beweegbare hendeltjes B. Als het hendeltje B opgetild wordt, komt de scharnier vrij van zijn plaats. U kunt dan de deur naar boven optillen en deze gemakkelijk weghalen door deze naar buiten te laten glijden; hiertoe pakt u de deur vlakbij de scharnieren aan beide zijden vast. Om de deur weer terug te monteren, dient u eerst de scharnieren weer op hun plaats te brengen.

Voor dat u de deur weer dicht doet, **mag u niet vergeten de twee beweegbare hendeltjes B te laten zakken** zodat de scharnieren vastgehaakt worden.

Dompel de deur niet in het water

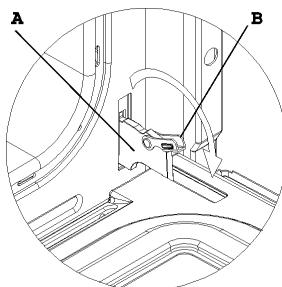
Maak de geëmailleerd binnenzijde en het raam schoon met een vochtige doek met daarop een neutraal reinigingsmiddel, verwijder de zeepresten, en droog daarna zorgvuldig met een zachte doek af. Indien nodig, kunt u het glas demonteren waarvoor u de twee bevestigingsschroeven aan de zijkant losdraait.

Vergewis u ervan dat het glas goed droog is voordat u het weer op zijn plaats terugzet. Let er bij het monteren op de bevestigingsschroeven niet al te vast aan te draaien.

Accessoires van de oven

De ovenroosters, het bakblik en de houder van het draaispit moeten in een warm sop van een neutraal schoonmaakmiddel afgewassen en daarna zorgvuldig afgedroogd worden of in de afwasmachine schoongemaakt worden.

Afb. 2



Hoe het draaispit te gebruiken (Afb. 3)

In deze oven kunt u ook het draaispit samen met de grill gebruiken. Het vlees moet op de spies gestoken worden en met de vorkjes vastgehouden worden.

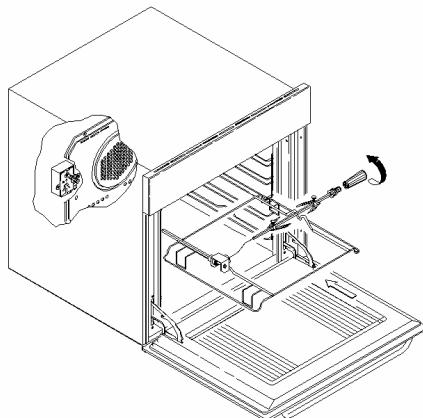
Ga daarna als volgt te werk :

A. Plaats het bakblik op de onderste stand in de oven.
B. Steek een van de vorkjes op de staaf van roestvrij staal en zet dat vast. Steek het vlees op de spies en steek daarna het andere vorkje erop en zet dat stevig op het vlees vast.

C. De van isolerend materiaal gemaakte handgreep van het draaispit moet gebruikt worden om de staaf van roestvrij staal uit de oven te halen en mag tijdens de bereiding niet in de oven zijn.

Een kip met een gewicht van ongeveer 1,3 kg heeft bijvoorbeeld een bereidingsstijd van ongeveer 85-90 minuten nodig.

Afb. 3



Indicatietabel voor bereiding in de oven

Type levensmiddelen	Temp. °C	Plaats rooster (*)	Bereidingstijd (min)	Symbol
Gebak				
Tulbanden	180	2	55-65	
Vruchtentarten	200	1	30-40	
Gebak van melk en boter	180	2	35-40	
Gerezien gebak	200	1	25-35	
Soezen	190	2	20-30	
Bladerdeeg	200	2	15-25	
Biscuits	190	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
Vlees				
Runderbiefstuk	225	2-3	50-80	
Roastbeef	225	2-3	50-80	
Gebr. kalfsvlees	225	2-3	60-80	
Gebr. varkensvlees	170-180	2	45-60	
Gebr. lamsvlees	225	2	54-55	
Gebr. rundvlees	225	2-3	50-60	
Gebraad van haas	200	2	60-90	
Gebraad van kalkoen	180	2	240	
Gebraad van gans	200	2	150-210	
Gebraad van eend	200	2	120-180	
Gebraad van kip	200	2	60-90	
Reebout	200	2-3	90-150	
Hertenbout	180	2-3	90-180	
Vis	180	2-3	10-40	
Groenten				
Gestoofde groenten	170-190	2-3	40-50	
Pizza	240	1	15-25	
Bereiding onder de grill				
Karbonade		4	8-12	
Saucijssjes van varkensvlees		4	10-13	
Gegrilde kip		3	25-35	
Kip aan het spies			50-65	
Kalfsgebraad aan het spies			50-65	

N.B. (*)Het eerste cijfer van de stand van het rooster komt overeen met de toets van de oven. De oven dient voordat u hem gebruikt voorverwarmd te worden.

— Deze functies moeten gebruikt worden voor delicate gerechten en/of voorgekookte gerechten.

 Het is mogelijk hetzelfde gerecht op verschillende standen te bereiden (de bereidingstijd blijft hetzelfde).



Instrucciones para la instalación

Antes de utilizar el horno por la primera vez, leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual con la finalidad de disponer de todas las informaciones necesarias para efectuar una instalación segura, utilizar correctamente y cuidar vuestro apparejo.

Este apparejo debe ser instalado correctamente por una persona calificada según las instrucciones del constructor. El constructor no se responsabiliza en caso de daños a personas o cosas causados por una instalación incorrecta o insuficiente del apparejo. Asegurarse que la tensión y la frecuencia de la alimentación eléctrica correspondan a los datos indicados en la placa de identificación aplicada en el borde frontal del horno.

Advertencia: este apparejo debe estar conectado a tierra.

Nuestra empresa no se responsabiliza en caso de imperfecciones en la conexión de tierra o en caso de una conexión a tierra no conforme con la normativa en vigor.

Antes de efectuar cualquier operación o reparación de mantenimiento, interrumpir la alimentación eléctrica desde el interruptor o desde el cuadro principal. Teniendo en cuenta que nuestra política empresarial tiende al continuo mejoramiento de los productos, nos reservamos el derecho de regular o modificar los mismos productos sin ningún preaviso. Durante el funcionamiento del horno, la superficie externa y el vidrio se vuelven muy calientes; por lo tanto evitar quemaduras o heridas, no dejar que los niños se acerquen al horno. Este apparejo no debe ser utilizado por niños pequeños o por personas irresponsables sin supervisión.

Evitar que los niños pequeños jueguen con el apparejo.

Es necesario tener bajo control las personas ancianas o inválidas cuando utilizan el horno. Si debajo del horno se prevé la colocación de un cajón, el mismo no debe ser funcionante y debe tener un frente aparente.

No se debe, bajo ningún aspecto, conservar material inflamable en el cajón que se encuentra debajo del horno de encastre, porque podría incendiarse.

No colocar objetos pesados sobre la puerta abierta y no sentarse sobre la misma porque las bisagras podrían dañarse. Durante las coccciones con aceite o grasa, no dejar el horno sin observación porque se corre el riesgo de incendio.

Para evitar cualquier daño a la superficie esmaltada, no depositar bandejas y fuentes de cocción sobre el fondo del horno y no cubrir la base del horno con hojas de aluminio.

Durante la cocción, los alimentos naturales producen vapor que sale para evitar un depósito excesivo en el interior del horno. Este vapor se puede condensar en gotas de agua que se depositan sobre las terminaciones externas frias del horno y podría ser necesario secar esta humedad con un paño suave para evitar que la superficie externa del horno se decolore o se ensucie excesivamente.

Antes de utilizar el horno por la primera vez

Apagar el apparejo desde el interruptor de pared o desconectando desde la alimentación principal antes de efectuar la limpieza. Quitar todos los embalajes y los accesorios del horno. Limpiar la superficie interna del horno con agua caliente y un detergente neutro (mild). Enjuagar delicadamente y con cuidado con un paño húmedo. Lavar los anaqueles del horno y los accesorios en el lavavajillas o con agua caliente y un detergente neutro, luego secar con cuidado.

Datos Técnicos

Este apparejo está conforme a las directivas 72/23 CEE y 93/68 CEE EMC 89/336 CEE.

Normas sobre la tensión

≈ 220-240 V fase + neutro.

Dimensiones horno de encastre (mm):

Longitud:	440
Profundidad:	390
Altura:	340
Volumen:	59 Litros

Potencia de los elementos calentadores

Elemento calentador inferior :	1,3 kW
Elemento calentador superior :	0,9 kW
Elemento parrilla :	1,6 kW
Elemento ventilador (parte frontal interna) :	2,3 kW

Energía absorbida del horno : **3,2 – 3,8 kW**

Instalación del horno en el mueble

IMPORTANTE : La unidad debe ser instalada correctamente según las instrucciones de la Empresa constructora y por personal calificado. Antes de efectuar cualquier reparación u operación de mantenimiento, es necesario desconectar el apparejo de la alimentación eléctrica.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de conectar el apparejo a la alimentación eléctrica, asegurarse que:

La tensión corresponda a la indicada en la placa de identificación aplicada sobre el borde del horno.

El dispositivo de sobrecarga salvavida y la red de alimentación doméstica puedan soportar la tensión de carga del aparato (ver la placa de identificación).

El sistema de alimentación esté dotado de una conexión a tierra eficiente y el tomacorriente o el interruptor omnipolar, con distancia entre los contactos de 3 mm como mínimo, se encuentre en un lugar fácilmente accesible después de la instalación del apparejo.

Si el tomacorriente no es de fácil acceso, la instalación debe dotarse de un interruptor omnipolar con distancia entre los contactos igual o superior a 3mm.

En el caso que sea necesario un cable de alimentación más largo, el mismo debe tener una sección de mínimo 1,5 mm del tipo H05RR-F.

El cable sea de una longitud suficiente para permitir un mantenimiento fácil del apparejo.

Advertencia : Este apparejo debe ser conectado a tierra.

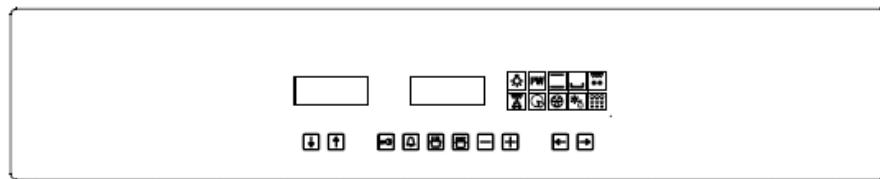
Nuestra empresa no se responsabiliza en caso de rupturas de las conexiones a tierra que no estén conformes a las normas vigentes.

Este apparejo ha sido proyectado para ser encastrado en un mueble para horno estándar de 600 mm de ancho.

El alojamiento del encastre, los muebles adyacentes y todos los materiales utilizados en la instalación deben estar en grado de soportar, durante la utilización del horno, una temperatura mínima de 85°C más la temperatura ambiente. Además, las puertas de los armarios adyacentes deben estar ubicadas a una distancia de 4 mm como mínimo del apparejo en cada punto.

Algunos tipos de armarios de cocina de vinílico o enchapado son particularmente sensibles al calor y se pueden dañar o perder el color. Cualquier tipo de daño o de pérdida del color de los materiales que se verifique inferior a los 85°C más la temperatura ambiente o en el caso que los mismos se encuentren a menos de 4mm de distancia del apparejo, será imputable al propietario. Para los hornos de encastre instalados debajo de un plano de trabajo, las medidas de instalación son las siguientes.

Atención: Si el personal calificado instala el apparejo cerca de otros apparejos eléctricos, el cable de alimentación no debe pasar cerca o estar en contacto con las paredes laterales del horno.



BOTONES FUNCIONES

- Disminución de la temperatura
- Aumento de la temperatura
- ON/OFF y BLOQUEO DE LOS ACCIONAMIENTOS
- Cuenta-minutos
- Duración de la cocción
- Final de la cocción
- Disminución del tiempo
- Incremento del tiempo
- Selección del programa de cocción
- Selección del programa de cocción

FUNCIONAMIENTO

Cuando el horno se conecte por primera vez a la red eléctrica, o después de un apagón, la pantalla del temporizador parpadeará.

El horno aún no estará activo: para activarlo es necesario, en primer lugar, proceder con la "regulación del reloj".

REGULACIÓN DEL RELOJ

Pulsar simultáneamente y soltar los botones y y actuar sobre los botones y para configurar la hora exacta.

Nota: la operación debe realizarse antes de 3 segundos, mientras que en pantalla aparecen puntos parpadeando; al final de la regulación, esperar a que se detenga el parpadeo de los dos puntos luminosos.

TIMBRES

El horno emite señales acústicas para indicar las varias funciones como, por ejemplo, final de la cocción. Es posible modificar la intensidad del sonido: si se pulsa el botón  con el horno apagado (OFF), el horno reproduce los niveles disponibles. Se configurará automáticamente el último nivel reproducido.

ENCENDIDO DEL HORNO

Pulsar y soltar el botón ON/OFF; se sentirá una señal acústica (bip).

En la pantalla del temporizador aparece el mensaje ON, el símbolo de la  se ilumina y la luz interna del horno se enciende.

Se puede proceder con la configuración de una función de cocción.

CUENTA-MINUTOS

El cuenta-minutos es sólo un contador de tiempo, y es del todo independiente de cualquier función de cocción. Puede ser muy útil para configurar un aviso de final de cocción. También se puede usar con el horno apagado.

Para configurar el cuenta-minutos, encender el horno con ON/OFF, pulsar el botón de  : la pantalla se pone a cero y los puntos comienzan a parpadear. Configurar, antes de que pasen 3 segundos y con los botones  y  , el tiempo deseado, hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos. Cuando este tiempo acabe, se emitirá una señal acústica y el símbolo de  parpadeará. Para interrumpir la señal acústica y el parpadeo de los símbolos, basta con pulsar cualquier botón entre , , , , .

FUNCIONAMIENTO MANUAL A TIEMPO INDEFINIDO

Encender el horno, seleccionar una función de cocción entre las disponibles

usando los botones  y  : para cada tipo de cocción el horno sugiere una temperatura predefinida indicativa, que se puede modificar con los botones  y  . El horno comenzará el calentamiento hasta la temperatura configurada y el símbolo de grado centígrado ° parpadeará para indicar el funcionamiento. Cuando se alcanza la temperatura, una señal acústica avisará y el símbolo de grados dejará de parpadear. Para apagar el horno, pulsar y soltar el botón ON/OFF. Las pantallas de temperatura y de funciones se apagarán y aparecerá el mensaje OFF; además, se emitirá una señal acústica (bip).

FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO DE DURACIÓN DE COCCIÓN

Para configurar el tiempo de cocción

Encender el horno pulsando y soltando el botón ON/OFF; pulsar y soltar el botón . En la pantalla del temporizador se enciende el símbolo **A**. Configurar con los botones  y  el tiempo deseado de cocción, hasta un máximo de 10 horas y 00 minutos. Después de la señal acústica y de que el temporizador vuelve a mostrar la hora actual, seleccionar una función de cocción con los botones  y . En la pantalla del temporizador se enciende el símbolo del . Para cada función de cocción, el horno sugiere una temperatura predefinida indicativa, que se puede modificar con los botones  y . El horno inicia la cocción durante el tiempo configurado. Transcurrido éste, se apaga automáticamente; Al final de la cocción por tiempo, se activa una señal acústica intermitente, mientras que las pantallas de la temperatura y de las funciones se apagan, la pantalla del temporizador muestra la hora actual y los dos símbolos de cazo y **A** parpadean.

Para apagar la señal acústica y salir del ciclo, pulsar cualquier botón entre , , , . En la pantalla de funciones se enciende el símbolo de  y, después, se enciende la luz en el interior del horno. El horno está listo para realizar nuevos accionamiento. Seleccionar una nueva función de cocción, o bien apagarlo pulsando y soltando el botón ON/OFF.

FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO DE FINAL DE COCCIÓN

Para configurar la hora de final de cocción

Encender el horno pulsando y soltando el botón ON/OFF, pulsar y soltar el botón . En la pantalla del temporizador se enciende el símbolo **A**.

Configurar con los botones  y  la hora de final de cocción, que debe estar dentro de las próximas 23 horas y 59 minutos. Después de la señal acústica y de que el temporizador vuelve a mostrar la hora actual, seleccionar una función de cocción con los botones  y . En la pantalla del temporizador se enciende el símbolo del . El horno sugiere una temperatura predefinida, que se puede modificar con los botones  y .

El horno inicia la cocción hasta la hora configurada. Después, se apaga automáticamente.

Al final de la cocción por tiempo, se activa una señal acústica intermitente, mientras que las pantallas de la temperatura y de las funciones se apagan, la pantalla del temporizador muestra la hora actual y los dos símbolos de  y **A** parpadean.

Para apagar la señal acústica y salir del ciclo, pulsar cualquier botón entre  ,  ,  ,  ,  .

En la pantalla de funciones se enciende el símbolo de la  y después se enciende la luz en el interior del horno.

El horno está listo para realizar nuevos accionamiento. Seleccionar una nueva función de cocción, o bien apagarlo pulsando y soltando el botón ON/OFF.

FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO

Para configurar la duración de la cocción y la hora de final de la cocción

Encender el horno pulsando y soltando el botón ON/OFF, pulsar y soltar el botón  y configurar con los botones  y  el tiempo necesario para la cocción.

Esperar a que los puntos entre las horas y los minutos del temporizador dejen de parpadear. El temporizador volverá a mostrar la hora actual. A continuación, pulsar

el botón  y configurar la hora de final de cocción con los botones  y  .

Se emite de nuevo una señal acústica y los puntos dejan de parpadear: se trata de la confirmación de la aceptación del horario configurado.

En pantalla permanece la temperatura seleccionada, la hora actual y la función de cocción seleccionada. La luz interna del horno se apaga. Seleccionar una función

de cocción entre las disponibles con los botones  y  . El horno sugiere una temperatura preconfigurada, que se puede modificar con los botones  y  .

Después de que los puntos del temporizador hayan dejado de parpadear, el horno se pone en modalidad de cocción retrasada.

Tanto la temperatura como la función configuradas se pueden modificar repitiendo las operaciones descritas anteriormente.

El horno se activará automáticamente más adelante, para la duración indicada, y se detendrá en la hora especificada.

Al final de la cocción por tiempo, se activa una señal acústica intermitente. Mientras que las pantallas de la temperatura y de las funciones se apagan, la pantalla del temporizador mostrará la hora actual y los dos símbolos de  y  parpadearán.

Para apagar la señal acústica y salir del ciclo, pulsar cualquier botón entre  ,  ,  ,  ,  .

En la pantalla de funciones se enciende el símbolo de la  y, después, se enciende la luz en el interior del horno.

El horno está listo para realizar nuevos accionamiento. Seleccionar una nueva función de cocción, o bien apagarlo pulsando y soltando el botón ON/OFF.

LIMITACIONES PARA EL USO DE LAS COCCIONES SEMIAUTOMÁTICAS Y AUTOMÁTICAS

Las funciones de precalentamiento (PRH) y descongelación no son compatibles con las cocciones de tiempo definido, por lo que:

- habiendo configurado una de estas dos funciones, no es posible activar ni la duración ni el final de la cocción;
- si el horno ha sido programado en modalidad de funcionamiento automático, no es posible seleccionar la función de precalentamiento (PRH) o descongelación.

ICONOS EN PANTALLA



Cazo: si está encendido, indica que se encuentra activa una función de cocción.

Sin embargo, el cazo se queda apagado cuando se encuentran activas las funciones de luz, PRH (precalentamiento) y descongelación.

Si parpadea, indica el final de una cocción por tiempo. Durante la fase de funcionamiento automático, el símbolo permanece apagado para encenderse después, en el momento del inicio programado del horno.

A (automático): si está encendido, indica que se ha configurado un tiempo de cocción; si parpadea, el final de una cocción configurada.



Timbre: si está encendido, indica que está activo el cuenta-minutos; si parpadea, el final de una cuenta de minutos.

SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN

Mientras el horno se encuentra encendido, usando los botones y , la temperatura se puede regular entre el mínimo y el máximo, con incrementos de 5 °C indicados en pantalla.

Nota: para cada función de cocción, ha sido preconfigurada una temperatura de referencia que se puede modificar según la necesidad con los botones y .

SELECCIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

Mientras el horno está encendido, mediante los botones y , los símbolos correspondientes se encienden en secuencia para permitir la selección de la función de cocción deseada.

FUNCIONES:



LUZ HORNO

La luz interna del horno se activa pulsando y soltando el botón ON/OFF. Para apagarla, pulsar y soltar de nuevo el botón ON/OFF.

Seleccionando una función de cocción, la luz interna se enciende y permanece encendida hasta 3 minutos después de haber alcanzado la temperatura deseada.

Durante una función de cocción o descongelación, es posible volver a encender la luz del horno pulsando cualquier botón entre , , , , : la luz permanece encendida durante un minuto.

La luz del horno se puede encender también con el bloqueo de los accionamientos habilitados, pulsando uno de los botones de , , , , .

PW PRECALENTAMIENTO

Esta función permite un precalentamiento del horno más rápido antes de la selección de la cocción.

En la pantalla de la temperatura aparecerá un símbolo en movimiento.

El precalentamiento termina cuando se alcanza la temperatura preconfigurada (no modificable). Una vez alcanzada ésta, se emite una señal acústica, se encienden el símbolo de la bombilla y la luz del horno. En este punto, es posible seleccionar el ciclo de cocción deseado con los botones y .



— COCCIÓN TRADICIONAL

Cocción tradicional con funcionamiento de las resistencias superior e inferior.



RESISTENCIA INFERIOR

Este tipo de cocción está indicado para cocciones lentas o para calentar las comidas.



↔ GRILL Y ASADOR

Indicado para cocinar a la parrilla



GRILL VENTILADO Y ASADOR

Indicado para cocinar alimentos delicados a la parrilla



FUNCTION PIZZA

Particularmente indicada para pizza y platos de verduras.



COCCIÓN VENTILADA

Esta función ofrece una cocción homogénea y regular en todas las partes del horno.

Se pueden cocinar dos distintos tipos de comidas, respetando sus respectivos tiempos de cocción.



DESCONGELACIÓN

El ventilador entra en función sin que se encienda ninguna resistencia.

Permite descongelar alimentos en menos tiempo que lo normal.

El mensaje " dEF " aparece en el display de la temperatura.



LIMPIEZA PIROLÍTICA

Tras haber encendido el horno, seleccionar la función de limpieza automática.

En la pantalla de temperatura aparecerá el mensaje PIRO, mientras que en la pantalla de funciones se propondrá un tiempo predefinido de pirólisis equivalente a una hora y treinta minutos.

Los dos puntos entre las cifras (1:30) parpadearán durante un periodo de cuatro segundos, así se indica que se puede configurar el tiempo de duración de la pirólisis o la hora a la que se desea terminar. Para realizar estas operaciones, seguir las instrucciones anteriores acerca de las cocciones programadas.

El tiempo máximo que se puede configurar es de tres horas y el mínimo, de treinta minutos. Para modificarlo, pulsar el botón del y cambiar con los botones y . Una vez configurado el tiempo, se enciende la letra A junto al tiempo de duración, lo que indica la activación de un ciclo automático.

La puerta se bloquea y se activa la función de bloqueo de los controles, indicada por el encendido en pantalla del símbolo de la llave. Durante la pirólisis, es posible ver el tiempo que queda y la hora de final del ciclo, pero no se pueden modificar.

Esta función permite la limpieza del horno aumentando su temperatura hasta 465°C. El depósito de cenizas que resulta se puede eliminar con paño húmedo, después de que el horno se haya enfriado, pero aún esté templado.

Durante la limpieza pirolítica automática, la luz del horno permanecerá apagada.

Advertencia:

Todos los accesorios se deben quitar de dentro del horno antes de poner en marcha la función de limpieza automática. Se recomienda encarecidamente usar esta función de limpieza automática sólo si hay alguna persona presente.

Todos los residuos alimentarios importantes se deben quitar del horno antes de poner en marcha la función de limpieza automática.

OTRAS FUNCIONES

MODALIDAD HORNO APAGADO

Con el horno apagado, las pantallas de la temperatura y de las funciones estarán apagados, mientras que la pantalla del temporizador muestra la hora actual.

FUNCIÓN DE BLOQUEO DE ACCIONAMIENTOS (PROTECCIÓN NIÑOS)

Esta función se puede activar en cualquier momento para impedir que los niños usen el horno. En especial, si se habilita con el horno apagado, impide su encendido: para permitir cualquier función de cocción, es necesario deshabilitar el bloqueo. Para habilitar el bloqueo de accionamientos, mantener pulsado el botón ON/OFF hasta que se muestre el símbolo de la llave (5 segundos aproximadamente) seguido por ON. A continuación, la pantalla vuelve a mostrar la hora actual.

Nota: en este punto no es posible realizar ninguna configuración de cocción, excepto la regulación del cuenta-minutos.

Si, por el contrario, el bloqueo se activa después de cualquier configuración de cocción (manual, semiautomática o automática), será posible configurar sólo el cuenta-minutos o apagar el horno pulsando y soltando el botón ON/OFF. De hecho, pulsando cualquier otro botón, el símbolo de la llave le recordará que la protección está activa.

El apagado manual o automático no desactiva el bloqueo de los accionamientos. Para deshabilitar el bloqueo de accionamientos, mantener pulsado el botón ON/OFF hasta que se muestre el símbolo de la llave (5 segundos aproximadamente) seguido por OFF.

A continuación, la pantalla vuelve a mostrar la hora actual. Cuando el horno se bloquea, no es posible encenderlo pulsando el botón (ON/OFF), sólo es posible apagarlo (OFF).

BOTÓN ON/OFF

El botón (ON/OFF) permite, en cualquier momento y con cualquier función configurada, apagar el horno, si éste está encendido.

Todas las configuraciones de cocción se anulan. Para las siguientes cocciones, seguir las instrucciones correspondientes de cocción desde el principio.

Si el horno está encendido y se ha configurado la función del bloqueo de accionamientos, pulsando y soltando el botón ON/OFF, el horno se apaga, pero la función de bloqueo de accionamientos permanece encendida.

Para deshabilitar el bloqueo de los accionamientos, mantener pulsando el botón ON/OFF durante, al menos, 5 segundos: la pantalla mostrará la llave y, a continuación "OFF". Luego volverá a aparecer la hora.

SÍMBOLO “ ° ”

Representa los grados centígrados. Si parpadea, indica que el horno está calentándose para alcanzar la temperatura configurada.

Si está encendido fijo, indica que la temperatura configurada ha sido alcanzada.

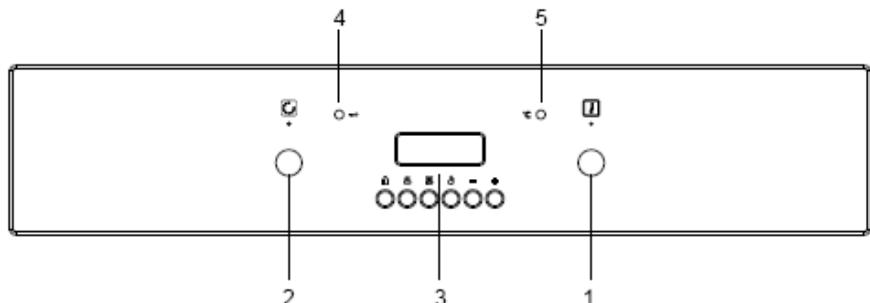
ANULACIÓN DE LAS CONFIGURACIONES DE DURACIÓN Y DE FINAL DE COCCIÓN

En cualquier momento es posible anular las configuraciones de duración y de hora de acabado de la cocción pulsando simultáneamente los botones  y .

ATENCIÓN: aún así, el horno permanece encendido en la función preseleccionada en modalidad manual (a tiempo indefinido).

Es posible volver a configurar los tiempos de duración y de final de cocción, así como apagar por completo el horno pulsando y soltando el botón ON/OFF.

BOP7115 AB / AW / AX
BOP7215 AB / AX



1. Termóstato
2. Selector
3. Programador electrónico
4. Luz roja
5. Luz amarilla

Vuestro horno está dotado de un sistema de cocción multifunción, que permite seleccionar el método de cocción más apropiado para el tipo de comida que se está preparando.

La función deseada se selecciona girando la botón del selector función en sentido horario y ubicándola en el símbolo apropiado. La lámpara interna del horno y la luz indicadora de funcionamiento « ON » se encienden.

Funciones del horno



Solo lámpara (BOP7215 / BOP7115)

La lámpara en el interior del horno se enciende.



Parrilla (BOP7215)

El elemento que se encuentra debajo de la base del horno funciona autónomamente.

Antes del uso, es necesario precalentar el horno durante 15 minutos.

Esta función es ideal para la cocción al horno de pastaflora para tartas saladas y tartas. En este caso, el alimento se debe colocar en el estante inferior del horno.



Elemento calentador inferior solamente (BOP7215)

El elemento que se encuentra debajo de la base del horno funciona autónomamente.

El horno debe ser precalentado durante 15-20 minutos antes del uso.

Esta función es la ideal para la cocción en horno de pastaflora para tartas saladas y tartas. En este caso, el alimento se debe colocar en el estante inferior del horno.



Cocción convencional (BOP7215 / BOP7115)

El elemento superior e inferior funciona para una cocción convencional estática.

Antes del uso, es necesario precalentar el horno hasta que se apague el indicador luminoso de temperatura. Con esta función, se aconseja utilizar solamente un solo estante para la cocción del alimento. No utilizar el estante inferior o superior porque el alimento podría cocinarse demasiado.



Cocción convencional y convección aire forzado (BOP7215)

Este tipo de cocción es ideal para pizza y platos con verduras. Con esta función se accionan al mismo tiempo la resistencia inferior, la resistencia circular y el motoventilador.



Convección aire forzado (BOP7215)

El ventilador y un elemento que se encuentra detrás de la pared posterior del horno hacen circular el aire caliente para suministrar una temperatura uniforme a cada parte del horno. Antes del uso, es necesario precalentar el horno hasta que el indicador luminoso de temperatura se apaga. Se pueden cocinar distintos alimentos al mismo tiempo utilizando más estantes y ahorrando de esta manera tiempo y energía. La temperatura del horno se reduce de aproximadamente el 10% respecto a un sistema de calentamiento del horno de tipo convencional.



Descongelador (BOP7215)

El ventilador funciona sin sus elementos, por lo tanto el horno no se calienta directamente. La puerta del horno tiene que mantenerse cerrada.

Se pueden descongelar rápidamente alimentos congelados colocándolos sobre la bandeja del horno y colocando la misma en el anaquel inferior. Con este sistema, la duración de descongelador se reduce hasta un tercio.



(BOP7215) 9



(BOP7115) Grill y asador

El ventilador funciona en combinación con el elemento parrilla infrarrojo de la parte superior del horno. Antes del uso, es necesario precalentar el horno durante 5-10 minutos. Cuando se están asando los alimentos, esta función permite de volver crocante la parte externa del alimento mientras que el aire caliente que circula en el horno garantiza la cocción. La convección de aire semiforzado puede ser utilizada para parrilladas, en este caso, no es necesario girar el alimento tan a menudo.

La función parrilla debe funcionar siempre con la puerta del horno cerrada.

No utilizar hojas de aluminio para cubrir la parrilla o para cubrir los alimentos que se deben cocinar debajo de la parrilla – el reflejo de la hoja de aluminio podría dañar el elemento de la parrilla. Mantener la puerta del horno cerrada durante el uso de la parrilla.



Función de autolimpieza del horno (BOP7215 / BOP7115)

Girar el botón de selección en esta función, esta regulación es posible solamente por medio del temporizador, el ciclo de autolimpieza dura 1,5 horas.

Antes de utilizar esta función pirolítica, es necesario quitar todos los accesorios del horno. Durante la función pirolítica, la lámpara del horno está apagada.

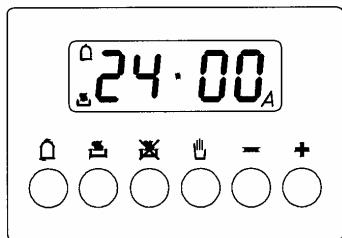


Resistencia inferior/superior + ventilación (BOP7115)

Convección de aire semi forzado (con la puerta cerrada). El termostato debe ser regulado en la temperatura deseada comprendida entre 50°C e 250°C.

Este tipo de cocción se aconseja para: alimentos que se deben cocinar tanto en el interior como en el exterior (pastelería, asados).

PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



Programador electrónico con display de la temperatura

Funciones del mismo:

- Reloj de display iluminado con indicación de 24 horas
- Avisador acústico (máximo 23 horas y 59 minutos)
- Programación automática (inicio y fin de la cocción)
- Programación semi-automática (sólo inicio ó sólo fin de la cocción).
- Display de la temperatura

Descripción de los botones



TIMER



TIEMPO DE COCCIÓN



HORA FINAL DE COCCIÓN



FUNCIONAMIENTO MANUAL



AUMENTO CIFRA MARCADOR Y TEMPERATURA (DISPLAY)



DISMINUCIÓN CIFRA MARCADOR Y TEMPERATURA (DISPLAY)

Significado de los símbolos iluminados

«A» (intermitente) = programador en posición automática, pero no programado.
«A» (iluminación fija) = programador en posición automática y programado.



cocción manual



más «A» : cocción automática



más : timer en función

Reloj electrónico

Indica las horas (0-24) y los minutos. Inmediatamente después de la conexión (también después de un eventual corte de energía eléctrica) aparecerán TRES dígitos intermitentes en el panel.

Para insertar la hora correcta es necesario pulsar  y después uno de los botones (+) ó (-), hasta alcanzar la hora correcta.

La velocidad de cambio del marcador se incrementará notablemente unos segundos después de iniciar la presión sobre los botones (+) y (-).

Cocción manual (sin uso del programador)

Para usar el horno sin auxilio del programador, es preciso cancelar la indicación

«A» intermitente, para lo cual hay que presionar sobre el botón .

Si el indicador «A» esta fijo (lo cual indica que el horno está programado) hay que proceder a cancelar previamente el programa pulsando  y llevando el marcador a 0.

Cocción automática (inicio y fin de cocción)

1) Programar el tiempo de duración de la cocción mediante .

2) Programar la hora de finalización de la cocción mediante .

3) Seleccionar temperatura y función deseadas mediante los mandos del termostato y selector.

Tras estas operaciones, aparecerá el símbolo «A» de manera fija en el marcador, indicándonos que el horno ha quedado programado.

Ejemplo práctico:

Queremos realizar una cocción de 45 minutos y que la misma finalice a las 14,00 h.

- Pulsando  fijamos 0.45 en el marcador

- Pulsando  fijamos 14.00 en el marcador

Después de estas operaciones reaparecerá la hora actual en el marcador así como el símbolo «A» indicándonos que nuestra programación ha sido entendida y memorizada. A las 13.15 h. (14.00 h menos 45 minutos), el horno se pondrá en funcionamiento automáticamente. A las 14.00 h. se parará automáticamente la cocción, sonando la señal acústica intermitente.

La silenciaremos pulsando .

Cocción semi automática

- A. Programación del tiempo de duración de la cocción.
- B. Programación de la hora de final de cocción.

A) Fijar el tiempo de cocción elegido mediante el botón  . Se iniciará inmediatamente la cocción apareciendo en el marcador el símbolo «A» . Transcurrido el tiempo programado se interrumpirá la cocción y sonará la señal acústica intermitente. Eliminarla según indicado anteriormente.

B) Fijar la hora de final de cocción elegida mediante el botón  . Se iniciará inmediatamente la cocción apareciendo en el marcador los símbolos «A» . Llegada la hora fijada de fin de cocción, se interrumpirá la misma y sonará la señal acústica intermitente. Eliminarla según lo indicado anteriormente. En cualquier momento se puede visualizar el estado de la programación pulsando el botón correspondiente . En cualquier momento se podrá también anular la programación pulsando y llevando  el marcador a cero.

Pulsando después se dispondrá el horno para el funcionamiento manual.

Avisador electrónico

La función del «timer» consiste únicamente en un avisador acústico que puede ser regulado por un período máximo de 24 horas 59 minutos.

Para regular el tiempo, presionar sobre el pulsante  y al mismo tiempo (+) ó (-) hasta obtener en el cuadrante el tiempo deseado.

Terminada la regulación, sobre el cuadrante reaparecerá la hora del reloj junto al símbolo  .

El recuento a la inversa se iniciará inmediatamente y podrá ser visualizado sobre marcador en cualquier momento, con la simple presión del botón  .

Al agotarse el tiempo, se apagará el símbolo  y se activará una señal acústica intermitente que podrá ser interrumpida presionando el botón  .

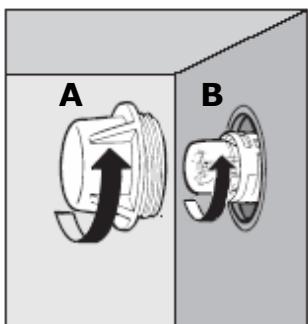
¡ATENCION! El corte de suministro de energía eléctrica provoca la cancelación de las funciones programadas, reloj incluido. Una vez restablecido el suministro aparecerán tres ceros intermitentes y se podrá reprogramar.

Sustitución de la lámpara del horno (fig. 1)

ATENCIÓN: desconectar el apparejo de la alimentación eléctrica.

Si la lámpara del horno se debe sustituir, la tapa de protección A debe quitarse, girando en sentido antihorario. Después de haber sustituido la lámpara, instalar nuevamente la tapa de protección A

Fig. 1



Desmontaje de la puerta del horno (Fig. 2)

Para facilitar la limpieza y acceder con más libertad a la parte interna del horno, es posible desmontar ambas puertas del horno de manera simple (ver dibujo).

Para facilitar la limpieza del horno, es posible quitar la puerta del horno usando las bisagras de esta manera:

Bisagras con palancas móviles

Las bisagras A están dotadas de dos palancas pequeñas móviles B.

Si la palanca B se eleva, la bisagra sale de su alojamiento. Se puede, a este punto, elevar la puerta hacia arriba y extraerla haciendo deslizar hacia el externo.

Para efectuar esta operación, coger la puerta de los lados cercanos a las bisagras.

Para volver a instalar la puerta, primero introducir las bisagras en su alojamiento.

Antes de cerrar la puerta, **no olvidarse de bajar las dos palancas móviles B** utilizadas para enganchar las bisagras.

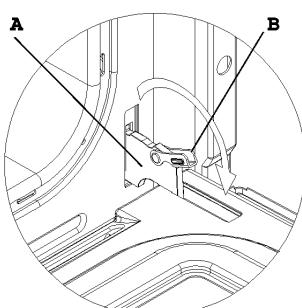
No sumergir la puerta en agua

Limpiar la superficie interna esmaltada y de vidrio con un paño húmedo y un detergente neutro apropiado, enjuagar, luego secar con cuidado utilizando un paño suave. Si es necesario, es posible desmontar el vidrio desatornillando los dos tornillos de fijación laterales. Asegurarse que el vidrio esté completamente seco antes de volverlo a instalar. Prestar atención de no fijar demasiado los tornillos de fijación durante el montaje.

Accesorios del horno

Los anaqueles del horno, la grasadera y el soporte del asador deben ser lavados en agua caliente con un detergente neutro y luego secarlos con cuidado o pueden ser lavados en lavavajillas.

Fig. 2



Como utilizar el asador (Fig. 3)

En el mismo horno, es posible utilizar el asador asociado con la parrilla. La carne debe ser enfilada en el espetón y bloquearla con las dos horquillitas.

Luego proceder como se indica a continuación:

- A. Introducir el espetón en el plano inferior del horno.
 - B. Introducir una de las horquillitas sobre el asta de acero inoxidable y fijarla. Enfilar la carne en el espetón y luego introducir la otra horquillita, fijarla de manera segura a la carne.
 - C. La empuñadura del asador de material aislante debe ser utilizada para extraer el asta de acero inoxidable del horno y debe quitarse durante la cocción.
- Por ejemplo un pollo que pesa aproximadamente 1,3 kg necesitará una cocción de unos 85-90 minutos.

Fig. 3

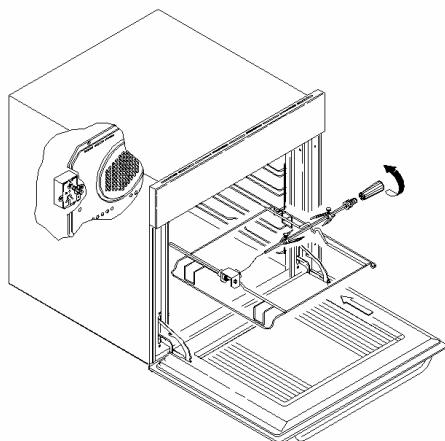


Tabla indicativa para la cocción al horno

Alimento	Temp. °C	Posición anaquel (*)	Tiempo de cocción (min)	Símbolo cocción
Dulces				
Roscas	180	2	55-65	
Tortas de frutas	200	1	30-40	
Postres de leche y mantequilla	180	2	35-40	
Dulces leudados	200	1	25-35	
Buñuelo	190	2	20-30	
Pasta de hojaldre	200	2	15-25	
Galletas	190	3	15-20	
Lasañas	225	2	40-50	
Carne				
Solomillo de buey	225	2-3	50-80	
Roastbeef	225	2-3	50-80	
Tenera asada	225	2-3	60-80	
Cerdo asado	170-180	2	45-60	
Cordero asado	225	2	54-55	
Buey asado	225	2-3	50-60	
Liebre asada	200	2	60-90	
Pavo asado	180	2	240	
Ganso asado	200	2	150-210	
Pato asado	200	2	120-180	
Pollo asado	200	2	60-90	
Pierna de cabrito	200	2-3	90-150	
Piena de ciervo	180	2-3	90-180	
Pescados	180	2-3	10-40	
Verduras				
Verduras estofadas	170-190	2-3	40-50	
Pizza	240	1	15-25	
Cocción a la parrilla				
Chuleta		4	8-12	
Chorizo de cerdo		4	10-13	
Pollo a la parrilla		3	25-35	
Pollo al espiedo			50-65	
Tenera asada al espiedo			50-65	

Nota: (*) El número inicial de la posición del anaquel corresponde al botón del horno. El horno debe ser precalentado antes de la utilización.

— Estas funciones deberían ser utilizadas para los alimentos delicados y/o alimentos precalentados.

— Es posible cocinar el mismo plato en anaqueles distintos (el tiempo de cocción es el mismo).



Paigaldamise juhised

Hoiatused ja ohutusjuhised

Enne ahju esmakordset kasutamist, lugege hoolikalt läbi need kasutusjuhendid, milles on põhjalikult käsitletud Teie uue seadme turvalist paigaldamist, kasutamist ja hooldamist.

Tootja ei kanna vastutust seadme ebaõigest paigaldusest tingitud vigade või kahjustuste eest.

Veenduge, et vooluvõrgu pinge vastaks nimiandmete plaadil toodule, plaadi leiate ahju esiosa alumiselt küljelt.

Hoiatus: see seade peab olema maandatud.

Meie kompanii ei kanna mingit vastutust maanduse rikete eest või kui teostatud maandus ei ole vastavuses kehtivate nõuetega.

Seadme hooldust ja remonti tohib teostada ainult siis, kui seade on vooluvõrgust eemaldatud, kas toitejuhtme eemaldamisega seinakontaktist või peakaitse välja lülitamise teel. Seadme pidevalt kaasaegsena hoidmiseks jättame endale õiguse täiendada seadet ilma eelneva teatamiseta.

Ärge jätkke väikesi lapsi järelvalveta ahju lähedusse selle kasutamise ajal, kuna ahju välimed osad, kaasaarvatud klaas võivad muutuda erakordsest tuliseks ja tekitudes nii pöletus- või vigastusohu, samuti pole seade ette nähtud ilma järelvalveta kasutamiseks väikeste laste või puuetega isikute poolt.

Hoolitsege, et lapsed ei mängiks seadmega.

Jälgige vanemate inimeste ja puuetega isikute ahju kasutamist.

Kui sisseehitatav ahi paigaldatakse sahtli alla, ei tohi sahtel olla kasutatav, lihtsalt esipaneeliga. Sisseehitatud ahju all olevas sahtlis ei tohi hoida tuleohtlike materjale, kuna need võivad süttida põlema. Ärge asetage raskeid esemeid avatud ahjuuksele ega istuge sellele, kuna nii võite vigastada hingesid. Kui kasutate toidu valmistamiseks öli või rasva, ärge jätkke ahju järelvalveta võimaliku tekkiva tuleohu töltu. Ahju sisemise emaileeritud kihi kahjustuste vältimiseks, ärge asetage panne või küpsetusaluseid otse ahju põhjale ning ärge katke ahju põhja alumiiniumist fooliumiga. Toiduvalmistamise käigus tekkiv aur ventileeritakse välja, et vältida ahju ülemäära kuumenemist.

Kuna selle auru kondenseerumine võib tekitada veepiiskasid ventilatsiooniava ümbrusesse, võib osutuda vajalikuks pühkida need ära pehme lapiga. See aitab samuti vältida toiduvalmistamise tulemusena tekkivat määrdumist ja värvimuuutusi ahjukorpusel.

Enne seadme esmakordset kasutamist

Enne puastama asumist eemaldage toitejuhe seinakontaktist või lülitage välja kaitse. Eemaldage kogu pakend ja töstke ahjust välja lisatarvikud. Pühkige ahju sisemus üle nõudepesuvahendiga niisutatud lapiga. Loputage hoolikalt, kasutades selleks niisket lappi. Peske ahju tarvikud nõudepesumasinas või kuuma vee ja nõudepesuvahendiga ning kuivatage hoolikalt.

Tehnilised andmed

See seade vastab 73/23 CEE ja 93/68 CEE EMC 89/336 standarditele.

Kasutatav pinge

220-240 V faas + null.

Sisseehitatava ahju mõõdud:

Laius : **440**

Sügavus : **390**

Kõrgus : **340**

Maht : **59 L**

Kütteelementide nimivõimsus

Alumine kütteelement: **1,3 kW**

Ahju ülemine kütteelement: **0,9 kW**

Grillimiselement: **1,6 kW**

Ventilaator (sisemine eesosa): **2,3 Kw**

Ahju võimsus: 3,2 - 3,8 kW

Sisse ehitamine

OLULINE: Seade peab olema korrektelt paigaldatud vastavalt tootjapoolsetele juhistel vastava kvalifikatsiooniga personali poolt. Seadme hooldust ja remonti tohi teha ainult siis, kui seade on vooluvõrgust eemaldatud.

ELEKTRI ÜHENDAMINE: Enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et: Teie poolt kasutatav pinge vastab seadme põhjaloleval nimiandmete plaadil toodule. Rikkevoolukaitse ja kodune elektrisüsteem peab vastu seadme koormusele (vt nimiandmete plaat).

Toitevõrgu süsteem on varustatud efektiivse maandusega ja pistiku või omnipolaarne lülit, mille minimaalne kontakti ava on 3mm, on lihtsalt eemaldatav peale seadme paigaldamist.

Kui pistik pole lihtsalt ligipääsetavas kohas, peab seadet installeeriv isik paigaldama omnipolaarse lülitit, mille ava on võrdne või suurem kui 3mm.

Kui on vajadus paigaldada toitekaabel, peab selle läbilöige olema minimaalsele 1,5 mm, tüüp H05RR-F.

Kaabel peab olema piisava pikkusega seadme mugavaks teenindamiseks.

Hoiatus: see seade peab olema maandatud.

Korrektne maandus on seadme kasutamiseks hädavajalik.

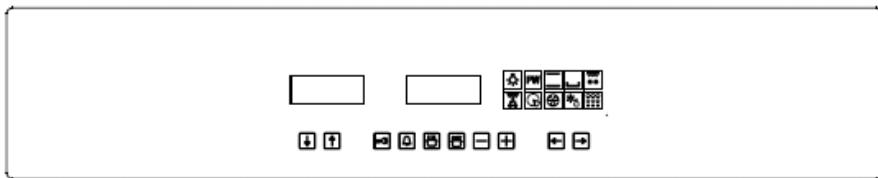
Meie kompanii ei kanna mingit vastutust maanduse rikete eest või kui teostatud maandus ei ole vastavuses kehtivate nõuetega.

See seade on sobiv sisseehitamiseks standardsesse 600 mm laiusesse ahjuavasse. Köögimööbli element, körvalasetsev mööbel ja köik paigaldamiseks kasutatavad materjalid peavad vastu pidama minimaalselt 85°C temperatuurile ahju kasutamise ajal. Lisaks peavad körvalpaikneva köögimööbli uksed jäätma seadmest igas punktis vähemalt 4 mm kaugusele.

Teatud tüüpi spoon või muu köögimööbli viimistlus võib osaliselt olla aldis kuumusele ja värvimuudatustele, seetõttu peavad ahju ümbritsevad materjalid taluma vähemalt 85°C temperatuuri.

Tööpinna alla paigaldamisel on mõõdud järgnevad.

Tähelepanu: kui kvalifitseeritud personal paigaldab ahju teiste elektriliste seadmete lähedusse, ei tohi nende toitejuhe jäada ahju lähedusse ega puutuda vastu ahju kuumenevat külge.



NUPUD

- Vähendab temperatuuri
- Suurendab temperatuuri
- SISSE/VÄLJA ja nuppuide lukustamine
- Minutimeenutaja
- Küpsetusaeg
- Lõppaeg
- Aja seadistamine
- Aja seadistamine
- Programmi seadistamine
- Programmi seadistamine

KASUTAMINE

Peale ahju esmakordset sisse lülitamist või peale voolukatkestust vilgub seadme displeil kellaajad, seadme kasutamiseks tuleb esmalt seadistada kell, vt "Kellaaja seadistamine".

KELLAAJA SEADISTAMINE

Vajutage samaaegselt nuppuidele ja ning seejärel vabastage need.

Nuppuide ja abil määrake õige kellaajad

Märkus: see operatsioon tuleb teostada 3 sekundi jooksul, kui 2 punkti taimeri näidikul vilguvad. Kui olete lõpetanud kellaaja seadistamise, oodake kuni 2 punkti lõpetavad vilkkumise.

HELISIGNAAL

Ahi esitab helisignaale erinevate funktsioonide tuvastamiseks, nagu näiteks küpsetuse lõppaja tähistamine.

Kasutusel on 3 erineva tasemega helisignaali, mida saab muuta:

Kui ahi on välja lülitatud, vajutage nupule  ja igal vajutusel edastab ahi erineva tasemega helisignaali; viimasena kostunud helisignaal salvestatakse automaatselt.

AHJU TÖÖLE LÜLITAMINE

Vajutage ja vabastage  nupp, kaasnevalt kuulete helisignaali.

Taimeri displeile kuvatakse ON (sees), valgustuse sümbol  süttib ja ahju sisemuse valgustus lülitub sisse. Nüüd saate jätkata küpsetusfunktsiooni seadistamist.

MINUTIMEENUTAJA

Minutimeenutaja on ainult aja maha arvestamiseks ja toimib küpsetusfunktsioonist täiesti sõltumatult.

Seda on hea kasutada näiteks küpsetamisprotsessi lõpetamise meenutamiseks.

Seda saab kasutada ka mittetöötava ahjuga.

Minutimeenutaja seadistamiseks lülitage ahi sisse, vajutades ja vabastades  nupp, seejärel vajutage  nupule; displeil taastatakse null ja 2 punkti vilguvad 3 sekundi jooksul. Nüüd saate seadistada soovitud aja nupude  ja  abil, kuni 23h 59min.

Kui määratud aeg on möödunud, kuulete helisignaali ja sümbol  hakkab vilkuma.

Helisignaali ja sümboli vilkumise lõpetamiseks vajutage lihtsalt ühele järgmistes nuppudest:     

MANUAALNE KASUTAMINE TÖÖTAMISE PERIOODI MÄÄRAMATA

Lülitage ahi tööle ja valige soovitud küpsetusfunktsioon nuppu  ja  abil:

Ahju displeile kuvatakse eelseatud temperatuur, mida saab muuta nuppu  ja  abil. Ahi käivitub ja alustab soojenemist määratud temperatuurini ning seda tähistab vilkuv mõõtühiku tähis.

Kui määratud temperatuur on saavutatud, lõpetab sümbol vilkumise ja kostub helisignaal. Ahju välja lülitamiseks lihtsalt vajutage ja vabastage nupp .

POOLAUTOMAATNE KÜPSETUSAJA MÄÄRAMINE

Seda on soovitatav seadistada toiduvalmיסטamise ajal.

Lülitage ahi tööl, vajutades ja vabastades nupp  , seejärel vajutage ja vabastage nupp  . Taimeri displeile kuvatakse sümbol **A** . Määrase soovitud küpsetusaeg nuppude ja abil, kuni 10h 00min. Seejärel kuulete helisignaali ja taimerile kuvatakse kellaeg: nüüd on Teil võimalik valida soovitud küpsetusfunktsioon nuppude  ja  abil.

Taimeri displeile kuvatakse sümbol  .

Ahu näidikule kuvatakse vastavalt valitud funktsionile eelseatud temperatuur, mida saab muuta nuppude  ja  abil. Ahi käivitub ja töötab määratud aja, mille möödumisel lõpetab ahi automaatselt toiduvalmistamise. Kostub helisignaal, temperatuuri näidik ja küpsetusfunktsiooni näidik lülitavad välja, taimeri näidikule kuvatakse kellaeg ning sümbolid  ja **A** vilguvad.

Helisignaali lõpetamiseks ja programmist väljumiseks vajutage lihtsalt ühele järgmistest nuppudest     

Nüüd on ahi valmis uuesti programmeerimiseks; Te saate valida uue küpsetusfunktsiooni või lülitada ahu välja, vajutades ja vabastades nupu  .

POOLAUTOMAATNE KASUTAMINE – KÜPSETAMISE LÖPPAJA MÄÄRAMINE

Seda funktsiooni kasutatakse küpsetamise lõppaja seadistamiseks

Lülitage ahi tööl, vajutades ja vabastades nupp  , seejärel vajutage ja vabastage nupp  . Taimeri displeile kuvatakse sümbol **A** . Määrase soovitud küpsetamise lõppaja nuppude  ja  abil, kuni 23h ja 59min. Seejärel kuulete helisignaali ja taimerile kuvatakse kellaeg: nüüd on Teil võimalik valida soovitud küpsetusfunktsioon nuppude  ja  abil. Taimeri displeile kuvatakse sümbol  .

Ahu näidikule kuvatakse vastavalt valitud funktsionile eelseatud temperatuur, mida saab muuta nuppude  ja  abil.

Ahi käivitub ja töötab määratud aja, mille möödumisel lülitub ahi automaatselt välja. Fikseeritud küpsetusaja lõppedes kostub helisignaal, temperatuuri näidik ja küpsetusfunktsiooni näidik lülituvad välja, taimeri displeile kuvatakse õige kellaeg ja

2 sümbolit hakkavad vilkuma -  ja **A** .

Helisignaali lõpetamiseks või programmi tühistamiseks vajutage lihtsalt ühele järgmitestest nuppudest:



Sümbol ilmub funktsioonide näidikule ja ahju valgustus lülitub sisse. Nüüd on ahi valmis uuesti programmeerimiseks; Te saate valida uue küpsetusfunktsiooni või lülitada ahju välja, vajutades ja vabastades nupu .

AUTOMAATNE KASUTAMINE

Selle funktsiooniga tuleb seadistada küpsetuse periood ja selle lõppemisaeg.

Lülitage ahi tööle, vajutades ja vabastades selleks nupp , seejärel vajutage ja vabastage nupp ja seadistage küpsetamise kestus nuppude ja abil.

Seejärel kuulete helisignaali ja taimerile kuvatakse kellaajeg: Vajutage nupule ja seadistage küpsetamise lõppemise aeg nuppude ja abil.

Kostub veel üks helisignaal ja 2 punkti lõpetavad vilkumise: mis tähistab, et aeg on seadistatud.

Displeilt võite nääd näha seadistatud aega, temperatuuri ja funktsiooni.

Ahju valgustus lülitub välja.

Nüüd saate valida soovitud küpsetusfunktsiooni nuppude < ja > abil.

Ahju näidikule kuvatakse vastavalt valitud funktsioonile eelseatud temperatuur, mida saab muuta nuppude ja abil.

Kui 2 punkti lõpetavad vilkumise on ahi valmis viitega käivituseks: ahi lülitub automaatselt tööle, töötab määratud aja ja lülitub välja soovitud hetkel.

Ahju töötamise ajal on vastavale displeile kuvatud valitud temperatuur, õige kellaajeg ja valitud küpsetusfunktsioon. Ahju valgustus lülitub välja.

Siiski on Teil võimalik muuta nii temperatuuri kui ka funktsiooni, sooritades eeltoodud protseduurid.

Programmi lõppedes kostub helisignaal, temperatuuri näidik ja küpsetusfunktsiooni näidik lülituvad välja, taimeri displeile kuvatakse õige kellaajeg ja 2 sümbolit hakkavad vilkkuma - ja .

Helisignaali lõpetamiseks või programmi tühistamiseks vajutage lihtsalt ühele järgmitestest nuppudest:

Sümbol ilmub funktsioonide näidikule ja ahju valgustus lülitub sisse. Nüüd on ahi valmis uuesti programmeerimiseks; Te saate valida uue küpsetusfunktsiooni või lülitada ahju välja, vajutades ja vabastades nupu ON/OFF .

AUTOMAATNE JA POOLAUTOMAATNE PIIRANGUTEGA KÜPSETAMINE

Eelkuumutamise (PRH) ja sulatamise funktsioonid ei ühildu järgmiste automaatsete ja poolautomaatsete funktsioonidega.

- Peale eelkuumutamise või sulatamise funktsiooni seadistamist, pole võimalik kummalegi määrata kestust või lõppaega.
- Kui programmeerite ahju automaatset töötamist, pole Teil võimalik valida eelkuumutamise või sulatamise funktsiooni.

SÜMBOLID DISPLEIL



Pott: selle süttimine tähistab, et küpsetusfunktsioon on sisse lülitatud.

Poti sümbol ei sütti, kui on aktiveeritud ahju valgustuse, eelkuumutamise või sulatamise funktsioonid.

Poti sümboli vilkumine tähistab küpsetusaja lõppu. Viitstardiga käivitamisel on sümbol väljalülitatud ja süttib alles siis, kui ahi alustab küpsetamist.

A (automaatne): selle süttimine tähistab, et küpsetusaeg on seatud; sümboli vilkumine tähistab küpsetusprogrammi lõppu.



Kelluke: selle süttimine tähistab, et minutimeenutaja on sisse lülitatud.

Sümboli vilkumine tähistab minutite mahaarvamise lõppu.

KÜPSETUSTEMPERATUURI VALIMINE

Peale ahju tööle lülitamist saab küpsetustemperatuur valida nuppu ja abil : temperatuur suureneb madalaima ja kõrgeima seadistuse vahel 5 kraadise intervalliga, mis kuvatakse temperatuuri näidikule.

Märkus: igal küpsetusprogrammil on oma eelseadistatud temperatuur, mida on võimalik eelpool kirjeldatud viisil muuta.

KÜPSETUSFUNKTSIOONI VALIMINE

Peale ahju tööle lülitamist saate valida küpsetusfunktsiooni nuppu ja abil: järjekorras süttivad valitud funktsiooni ikoonid.

KÜPSETUSFUNKTSIOON



AHJU VALGUSTUS



Ahju sisemuse valgustus lülitub sisse, kui vajutate ja vabastate nupu Valgustuse välja lülitamiseks vajutage ja vabastage uuesti sama nupp. Küpsetusfunktsiooni valides lülitab ahju valgustus sisse ja peale valitud temperatuuri saavutamist põleb valgustus veel 3 minutit. Küpsetamise või sulatamise ajal on võimalik valgustus sisse lülitada, kui vajutate ühele järgmitest nuppudest Valgustus jäääb põlema 1 minutiks. Ahju valgustuse saate samuti sisse lülitada, kui nuppuude lukustamise funktsiooni on aktiivne ning vajutate ühele järgmitest nuppudest .

PW EELKUUMUTAMINE

See funktsioon võimaldab ahju kiirelt ette kuumutada enne küpsetusfunktsiooni valimist.

Kui see funktsioon on aktiivne, kuvatakse displeile liikuv sümbol. Eelkuumutamine lõppeb, kui on saavutatud määratud ahju temperatuur; seda temperatuuri ei saa muuta. Temperatuuri saavutades kostub helisignaal ja valgustuse sümbol ja ahju valgustus lülituvad sisse. Nüüd on Teil võimalik valida soovitus küpsetusfunktsiooni nuppuide ja abil.



TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

See funktsioon võimaldab kasutada tavapärist küpsetusviisi alumise ja ülemise küttekehaga.



KASUTADES ALUMIST KÜTTEKEHA

Seda funktsiooni on mugav kasutada aeglaseks küpsetamiseks ja toitude soojendamiseks.



GRILL KOOS PÖÖRLEVA KÜPSETUSVARDAGA

Seda on sobiv kasutada toidu grillimiseks.



GRILL KOOS VENTILAATORI JA PÖÖRLEVA KÜPSETUSVARDAGA

Seda funktsiooni soovitatakse kasutada toidu tasaseks grillimiseks.



PITSA FUNKTSIOON

See funktsioon on ideaalne pitsa ja juurviljatoitude küpsetamiseks.



VENTILAATORI REŽIIM

See funktsioon võimaldab ahju kuumutada ringleva õhuga ja sobib eriti hästi küpsetamiseks mitmel tasandil korraga.



SULATAMINE

See funktsioon võimaldab vähendada külmutatud toidu sulatamiseks kuluvat aega.

Sulatamine toimub töötava ventilaatoriga ilma, et ahju kuumutatakse.

Temperatuuri displeile kuvatud sümbol **dEF** tähistab sulatusprotsessi.



PUROLÜÜTILINE PUHASTUS

Lülitage ahi tööle ja valige ise-puhastumise funktsioon.

Temperatuuri displeile kuvatakse teada "PIRO", samaaegselt on funktsiooni displeile kuvatud protsessi kestus - 1h 30min.

2 punkti vilguvad 1 ja 30 vahel 4 sekundilise intervalliga, mis tähendab, et Teil on võimalik seadistada endale meelepärasest ise-puhastumise aega või protsessi lõppemise aega.

Selleks korrae eeltoodud protseduure, mis kehtivad küpsetusaja programmeerimise kohta. Maksimaalselt seadistatav aeg on 3 tundi, minimaalne 30 minutit; kellaaja

määramiseks vajutage nupule , seejärel nuppuidele e .

Peale kellaaja seadistamist kuvatakse kellaaja displeile sümbol **A**, mis tähistab, et automaatne protsess on käivitunud.

Uks lukustub ja nuppuide lukustamise funktsioon lülitub tööle, mida tähistab displeile kuvatud võtme sümbol.

Ise-puhastumise funktsiooni toimimise ajal on Teil võimalik vaadata allesjäänud aega, kuid Te ei saa muuta seda ega ka funktsiooni lõppemise aega.

Ahju valgustus on kuni funktsiooni lõppemiseni välja lülitatud.

See funktsioon puastab ahju temperatuuri tõstmisega kuni 465°C.

Protsessi käigus tekkiva tuha saab peale ahju jahtumist pühkida ära pehme lapiga.

Hoiaitus:

Enne ise-puhastumise protsessi käivitamist tuleb kõik lisatarvikud ja suuremad toidujäänused ahjust eemaldada.

MUUD FUNKTSIOONID

AHI VÄLJAS REŽIIM

Kui ahi on välja lülitatud, on temperatuuri ja funktsioonide näidikud samuti välja lülitatud ja taimerile on kuvatud kehtiv kellaeg.

“LAPSED” – NUPPUDE LUKUSTAMISE FUNKTSIOON

Selle funktsiooni saab aktiveerida igal hetkel, et hoidke ära laste mängimist ahjuga. Siiski, kui see funktsioon aktiveeritakse välja lülitatud ahjuga, pole võimalik ahju käivitada. Ahju kasutamiseks tuleb kõigepealt nuppude lukustus välja lülitada.

Nuppuude lukustusfunktsiooni aktiveerimiseks hoidke all nuppu  , kuni displeile kuvatakse võtmekujuline sümbol (umbes 5 sek.), seejärel vajutage ON, nüüd on displeile kuvatud taas kehtiv kellaeg.

Märkus: Kui nuppuude lukustus on sisse lülitatud, pole võimalik seadistada ühtegi programmi või küpsetusfunktsiooni, välja arvatud minutimeenutajat.

Kui lukustus on aktiveeritud peale mõne programmi või küpsetusfunktsiooni seadistamist, on võimalik seadistada vaid minutimeenutajat või lülitada ahi välja, vajutades ja vabastades  nuppu.

Kui proovite vajutada mõnele muulle nupule, meenutab võtmekujuline sümbol Teile, et nuppuude lukustamise funktsioon on aktiivne.

Nuppuude lukustuse funktsiooni toimimise ajal ahju manuaalselt või automaatselt välja lülitamine ei tühista nuppuude lukustust.

Nuppuude lukustusfunktsiooni välja lülitamiseks hoidke all nuppu  , kuni displeile kuvatakse võtmekujuline sümbol (umbes 5 sek.), seejärel vajutage OFF, nüüd on displeile kuvatud taas kehtiv kellaeg.

Kuni lukustusfunktsioon on aktiivne, pole võimalik seda enam sisse lülitada nupust, vaid ainult välja.

SISSE / VÄLJA NUPP

Kui ahi on sisse lülitatud, saate nupuga  igal hetkel ahju välja lülitada, sõltumata valitud funktsionist. Ahju välja lülitamiseks lihtsalt vajutage ja vabastage nupp

Ahju välja lülitamisega tühistatakse kõik küpsetusfunktsioonid või programmid. Uue küpsetusprogrammi seadistamiseks järgige vastavaid eelpool toodud juhiseid.

Kui ahi töötab ja nuppuude lukustusfunktsioon on aktiivne, on Teil võimalik ahi välja lülitada, kui vajutate ja vabastate nuppu  , sellega jäääb nuppuude lukustus siiski aktiivseks.

Lukustuse tühistamiseks hoidke nuppu  all umbes 5 sekundit, kuni võtmekujulise sümboli järel kuvatakse OFF , mille järel kuvatakse displeile kehtiv kellaeg.

“ ° “ SÜMBOL

See sümbol kuvatakse temperatuuri displeile ja tähistab kraade Celsiusi järgi.

Kui see sümbol vilgub, siis toimub ahju kuumutamine eelnevalt määratud temperatuurini.

Kui sümbol jääb pidevalt põlema, on määratud temperatuur saavutatud.

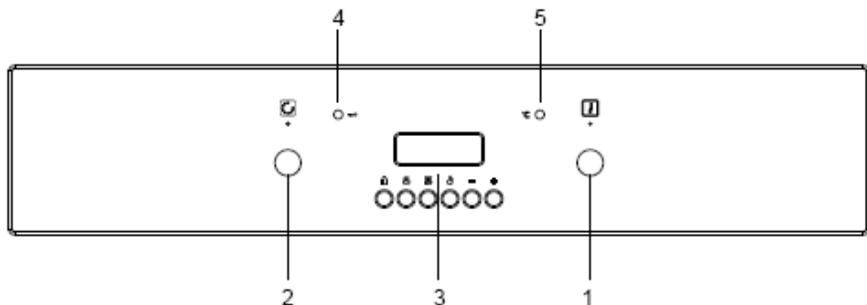
TAIMERI LÄHTESTAMINE

Peale ahju tööle lülitamist on võimalik lähtestada timer, kui vajutate korraga nuppuudele  ja .

Tähelepanu: ahi jab sisselülitatuks koos määratud funktsiooniga ja manuaalse kasutusviisiga.

Teil on võimalik uuesti seadistada küpsetusprogramm või lülitada ahi välja, kui vajutate ja vabastate  nupu.

BOP7115 AB / AW / AX
BOP7215 AB / AX



1. Termostaat
2. Funktsioonide valikunupp
3. Elektrooniline programmeerija
4. Punane märgutuli
5. Kollane märgutuli

Meie uut tüüpi ahjud sisaldavad multifunktsionaalset küpsetussüsteemi, mis võimaldab Teil valida kindlat tüüpi toidu valmistamiseks köige sobivama kuumustusviisi. Soovitud funktsiooni saate valida, kui keerate ahju funktsiooni valikunupu kellaosuti liikumise suunas vastavale sümbolile.

Ahju sisemine valgustus ja 'On' ("Sees") märgutuli süttivad.

Ahju funktsioonid



Ainult valgustus (BOP7215 / BOP7115)

Süttib ahju sisemuse valgustus.



Grill koos küpsetusvardaga (BOP7215)

See funktsiooni toimimisel töötavad samaaegselt grillimiselement ja küpsetusvarda mootor. See on ideaalne viis valmistada tervislikku praetud liha, kuna kogu rasv voolab küpsetamise ajal välja. Alati asetage ahjupann oma kohale, et koguda kokku küpsetamisel eralduvad mahlad ja rasv.

Grillimisel peab ahju uks olema alati sulutud.



Ainult alumine kütteelement (BOP7215)

Kuumutuselement paikneb ahju põhjal ja töötab täiesti iseseisvalt.

Enne kasutamist tuleb ahju eelnevalt kuumutada 15-20 minutit.

Seda funktsiooni on ideaalne kasutada kröbeda kooriku saamiseks küpsetistele, quiche'idele ja tortidele.

Sellistel juhtudel tuleb toitu küpsetada ahju kõige alumisel tasandil.



Traditsiooniline küpsetamine (BOP7215 / BOP7115)

Alumine ja ülemine kütteelement töötavad samaaegselt, et tagada ahjus tavapärasne staatiline kuumutussüsteem. Enne kasutamist tuleb ahju eelnevalt kuumutada kuni temperatuuri märgutule kustumiseni.

Traditsioonilise küpsetusviisiga on soovitatav kasutada küpsetamiseks korraga vaid ühte tasandit. Ärge kasutage madalamat või kõrgemat tasandit, kuna nii võite kergelt toidu üle küpsetada.



Traditsiooniline küpsetamine koos ringleva õhuga (BOP7215)

See küpsetusviis on ideaalne pitsa, lasanje, leiva ja juurviljatoitude valmistamiseks.



Ringlev õhk (BOP7215)

Ventilaator ja tagaseinas paiknev kütteelement panevad kuuma õhu liikuma ja tagavad kogu ahjus ühtlase temperatuuri.

Enne kasutamist tuleb ahju eelnevalt kuumutada kuni temperatuuri märgutule kustumiseni. Toitu saab küpsetada mitmel tasandil korraga, säästes nii aega ja energiat. Ahju temperatuuri tuleb vähendada ligikaudu 10% võrreldes tavapäraste kuumutussüsteemides.



Sulatamine (BOP7215)

Ventilaator töötab ilma kütteelementideta, seetõttu ahju otseselt ei kuumutata. Ahju uks peab olema suletud.

Külmutatud toiduained saab kiirel sulatada, pannes need ahjupannile ja asetades pann ahju kõige alumisele tasandile.

Sulatusaeg väheneb selle funktsiooni kasutamisega kuni kolmandiku võrra.



Grill ringleva õhuga (BOP7215) /



Grill ringleva õhuga ja küpsetusvardaga (BOP7115)

Samaaegselt töötavad ventilaator ja ahju laes asetsev infrapuna grilli element.

Enne kasutamist tuleb ahju eelnevalt kuumutada 5-10 minutit.

Liha rõstimisel tekib see funktsioon toidu ümber körbeda kooriku ning ringlev kuum õhk tagab ühtlase küpsetustulemuse.

Ringlevat õhku kasutatakse ka grillimiseks, seetõttu puudub vajadus toidu sagedaseks ümber pööramiseks.

Grillimisel peab ahju uks olema alati suletud.

Ärge kasutage alumiiniumfooliumit grillimispanni katmiseks või kuumutage fooliumisse keeratud toiduaineid grilli all – kõrge peegelduvusega foolium võib kahjustada grillimiselementi. GRILLIMISEL hoidke ahju uks kinni.



Ahu ise-puhastumise režiim (BOP7215 / BOP7115)

Keerake valikunupp sellele funktsioonile, mida saab seadistada ainult taimeri abil, puhastustsüklki pikkuseks on 1,5 tundi.

Eemaldage ahjust kõik tarvikud enne pürolüütile funktsiooni kasutamist. Pürolüütile funktsiooni toimimise ajal on ahju valgustus välja lülitatud.



Traditsiooniline küpsetamine ringleva õhuga (BOP7115)

Keskmise tugevusega õhu liikumine (kinnise uksega).

Soovitatav kasutada : toitude valmistamiseks, mis vajavad küpsetamist seest ja väljast (kondiitritooted, praeliha).

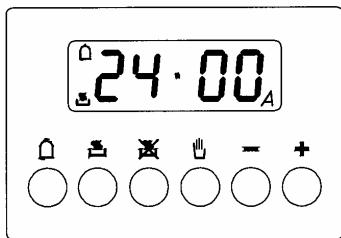
Kasulikud soovitused

Enne küpsetamise alustamist kontrollige, kas mittevajalikud tarvikud on ahjust välja võetud. Kuumutage ahi enne kasutamist soovitud temperatuurini.

Asetage küpsetusvormid ahju keskele ja jätké piisavad vahed, et õhk saaks vabalt liikuda, kui kasutate küpsetamiseks rohkem kui ühte tasandit.

Olge ahju ukse avamisel ettevaatlik, et hoiduda kokkupuutest kuuma auru ja tuliste ahju sisemiste osadega.

ELEKTROONILINE PROGRAMMEERIJA/ TEMPERATUURI NÄIDIK



Elektrooniline programmeerija on seadeldis, mis grupeerib kokku järgmised funktsioonid:

- 24 tunnise kell koos valgustatud näidikuga
- Taimer (kuni 23 tundi ja 59 min)
- Programm küpsetamise automaatseks alustamiseks ja lõpetamiseks
- Programm poolautomaatseks küpsetamiseks (ainult kas alustamine või lõppemine)
- Määratud temperatuuri kuvamine.

Soovitud temperatuuri valimisel kuvatakse temperatuur kraadides Celsiusi järgi °C

Nuppu kirjeldus



“ TAIMER ”



“ KÜPSETUSAEG ”



“ KÜPSETAMISE LÖPPAEG ”



“ KÄSITSI JUHTIMINE”



“ KÕIKIDE PROGRAMMIDE VÄÄRTUSTE SEADISTAMINE -
KONTROLLIGE SISESTATUD TEMPERATUURI”



“ KÕIKIDE PROGRAMMIDE VÄÄRTUSTE LÄHTESTAMINE -
KONTROLLIGE SISESTATUD TEMPERATUURI”

Valgustatud sümbolite kirjeldus

« AUTO » - (vilkuv) – Programmeerija on automaatses asendis, kuid pole programmeeritud.

« AUTO » - (põleb pidevalt) – Programmeerija on automaatses asendis ning programm on sisestatud.



Toimub küpsetamine käsitsijuhtimisrežiimil



+ A Toimub küpsetamine automaatrežiimil



+  Taimer on kasutusel

MÄRKUS: Peale programmi sisestamist, on enne programmi kinnitamist lühike periood (umbes 3-4 sekundit), mille vältel saate andmeid muuta.

Digitaalne kell (ENNE AHJU KASUTAMIST TULEB SEADISTADA KELLAEG)

Kella numbrid näitavad tunde (0-24) ja minuteid.

Peale ahju esmakordset sisestamist või voolukatkestust, vilguvad programmeerija näidikul kohm nulli.

Kellaaja seadistamiseks käigepealt vajutage ja seejärel vabastage nupp .

Seejärel määrake nuppuide “+” või “-” abil õige kellaaja.

Peale õige kellaaja sisestamist vabastage nupud, et kell saaks hakata tööle.

Küpsetamine käsitsijuhtimisega, ilma programmeerija kasutamiseta

Et saaksite ahju juhtida käsitsi, ilma täiendava programmeerija kasutamiseta, on vajalik välja lülitada vilkuv «A», vajutades selleks nupule.

Kui sümbol «A» põleb pidevalt, mis tähistab, et ahi on programmeeritud, pole ahju võimalik seada käsitsijuhtimisele ja seetõttu ei saa ahju tööle lülitada.

Sellisel juhul tuleb käigepealt tühistada programm, vajutades nupule ning seejärel on võimalik juhtida ahju töötamist käsitsi. Nüüd saate valida soovitud küpsetamise funktsiooni ja temperatuuri.

Taimer

Taimerit saab kasutada aja mõõtmiseks vahemikus 1 minut ja 23 tundi & 59 minutit.

1) Automaatne küpsetamine (algus ja lõpp)

Seadke soovitud temperatuur ja küpsetusprogramm, kasutades selleks temperatuuri ja programmi valikunuppusid.

Määrase kütsetusaaja pikkus, vajutades nupule  .

Määrase kütsetamise lõppaeg, vajutades nupule  .

Peale seda süttib sümbol «A».

Näide: kütsetamine kestab 45 minutit ja soovitud lõppaeg on 14.00. Valige kõigepealt temperatuur ja kütsetusprogramm vastavate juhtnuppudega.

Vajutage  ja vabastage + nupp, kui olete seadnud ajaks 0.45.

Vajutage  ja vabastage + nupp, kui olete seadnud ajaks 14.00.

Kui ahju seadistamine on lõpetatud, kuvatakse näidikule taas kellaaeg ja sümbol «A» jäääb põlema. See tähendab, et programm on salvestatud.

Kell 13.15 (14.00 h miinus 45 minutit) käivitub ahi automaatselt.

Kell 14.00 lülitub ahi automaatselt välja ja kostub helisignaal, mille saatte välja lülitada, kui vajutate nupule  . Sümbol «A» hakkab vilkuma.

2) Poolautomaatne kütsetamine

A. Määrase kütsetamise kestus

B. Määrase kütsetamise lõppaeg

A) Kütsetamise kestuse määramiseks vajutage nupule  .

Ahi lülitub koheselt tööle ja sümbol «A» hakkab vilkuma.

Kui määratud kütsetusaeg on läbi, lülitub ahi välja ja kostub helisignaal, mille väljalülitamiseks toimige eelpool kirjeldatud viisil.

Sümbol «A» hakkab vilkuma.

B) Määrase kütsetamise lõppaeg, vajutades selleks nupule  .

Ahi lülitub koheselt tööle ja sümbol «A» hakkab vilkuma.

Määratud ajal lülitub ahi välja ja kostub helisignaal, mille väljalülitamiseks toimige eelpool kirjeldatud viisil.

Kütsetusprogrammi saab tühistada igal hetkel, kui vajutate nupule  ja ahju saab panna tööle manuaalselt.

MÄRKUS: 1) ja 2) funktsioonid või 1)+ 2) funktsioonid on aktiivsed vaid siis, kui kütsetusprogramm on valitud.

Taimer = helisignaal

Taimeri programm sisaldb ainult helisignaali, mille maksimaalseks perioodiks saab seada 23 tundi 59 minutit.

Taimeri seadistamiseks vajutage nupule  ning samaaegselt vajutage nuppuidele + või -, kuni soovitud aeg kuvatakse displeile.

Peale seadistamist kuvatakse displeile kellaajad ja  sümbol.

Aja maha arvestamine kävitub koheselt ja mahaarvatavat aega saab vaadata igal hetkel, vajutage selleks lihtsalt nupule .

Määratud aja lõppedes, lülitub sümb  välja ja kostub helisignaal, mille lõpetamiseks vajutage nupule .

Helisignaali tugevust on võimalik muuta (on 3 taset: vaikne - keskmine - vali): helisignaali kostudes, vajutage “-” nupule.

MÄRKUS: Küpsetusaja lõppedes heliseb helisignaal sekundilise intervalliga, maksimaalselt 7 minutit.

Helisignaali lõpetamiseks vajutage ja vabastage  nupp.

Automaatse küpsetusprogrammi tühistamine

Automaatse küpsetusprogrammi saab tühistada igal ajal, kui vajutate nupule . Nüüd saab ahju panna tööle manuaalselt. Pole soovitatav panna toitu ahju väga pikaks perioodiks enne automaatse küpsetusprogrammi algust. Alati kontrollige eelnevalt, kas valmistoitute kasutusaeg on kehtiv ja kas kodus valmistatud toidud on värsked ja hea kvaliteediga.

Kui toit on valmis, ärge jätké seda ahju seisma, vaid võtke välja ning jahutage kiirelt, kui toit pole möeldud koheselt tarbimiseks.

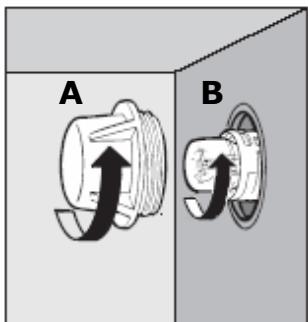
(ÄRGE ASETAGE KUUMA TOITU KÜLMIKUSSE VÕI SÜGAVKÜLMIKUSSE).

Ahjulambi vahetamine (joonis 1)

TÄHELEPANU : esmalt eemaldage seade vooluvõrgust.

Kui osutub vajalikuks vahetada ahju lamp, siis eemaldage kaitsekate "A", keerates seda vastupäeva. Peale lambi vahetamist kinnitage uuesti kaitsekate "A".

Joonis 1



Ahjuukse eemaldamine (Joonis 2)

Puhastamise lihtsustamiseks ja ahju sisemusele kergemaks ligipääsemiseks, saab ahjuukse lihtsalt eemaldada (vt joonist).

Ahju puhastamise hõlbustamiseks saate eemaldada ahjuukse hingedest vabastamisega:

hinged keeratavate poltidega

Hing A on varustatud kahe keeratava poldiga B.

Kui polti B tõsta, vabaneb hing oma korpusest. Peale seda tuleb ust tõsta ülespoole ja eest ära, tömmates seda väljapoole; ust tõstes haarake ahjuukse mölemast küljest hinge lähedalt kinni. Ukse tagasi panemiseks lükake esmalt hinged nende avadesse. Enne ukse sulgemist, **ärge unustage kinni keeramaст kahte polti B**, mis hoiavad kahte hinge.

Urge kastke ust vette

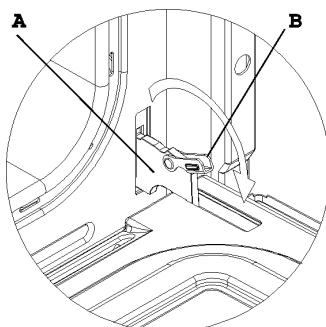
Puhastage sisemine emaileeritud pind ja klaas niiske lapi ja sobiva pehme puhastusvahendiga, loputage ja kuivatage hoolikalt pehme rätikuga.

Vajadusel on võimalik eemaldada ukse sisemine klaas, kui keerate lahti kaks külgmist kinnituskruvi. Veenduge, et klaas on enne taaspalgaldamist täiesti kuiv. Ärge keerake tasapaigaldusel kruvisid liiga tugevasti kinni.

Ahjutarvikud

Ahju riilite, pannide ja restide pesemiseks kasutage kuuma vett koos pehme nöudepesuvahendiga, seejärel loputage ja kuivatage hoolikalt, samuti võite neid pesta nöudepesumasinas.

Joonis 2



Kuidas kasutada keerlevat varrast (Joonis 3)

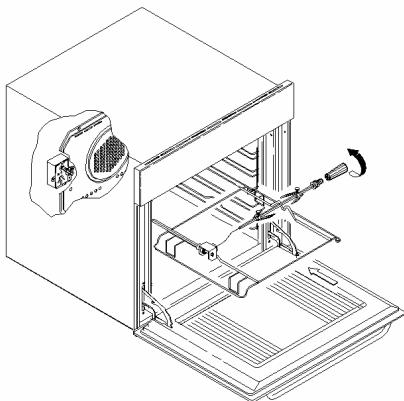
Ahjus on võimalik korraga kasutada grillimist koos keerleva küpsetusvardaga. Liha lükatakse küpsetusvardale ja kinnitatakse kahe klambriga.

Toimige järgmiselt:

- A. Asetage ahjupann köige alumisele tasandile.
- B. Asetage üks kahvli tagedest piki roostevaba varrast ja kinnitage see. Lükake liha vardale ja seejärel asetage paigalt teine kahvli tugi, kinnitades see kindlalt liha külge.
- C. Küpsetusvarda käepide on valmistatud isoleerivast materjalist ning seda kasutatakse roostevabast terasest varda ahjust eemaldamiseks ja küpsetamise ajaks tuleb see ära võtta.

Näiteks 1,3 kg kana küpsetamiseks kulub umbes 85-90 minutit.

Joonis 3



Iekārtas uzstādīšanas pamācība

Brīdinājumi un drošības noteikumi

Pirms sākat lietot krāsns, rūpīgi izlasiet šo lietošanas pamācību, lai iegūtu pilnu informāciju par drošu krāsns uzstādīšanu, lietošanu un iekārtas apkopi.

Šī iekārta ir pareizi jāuzstāda kvalificētam speciālistam, ievērojot ražotāja norādījumus. Ražotājs neuzņemas atbildību par personām vai īpašumam nodarītu kaitējumu, kas ir radies nepareizi veiktas iekārtas uzstādīšanas dēļ.

Pārliecinieties, ka elektrotīkla spriegums un frekvence atbilst parametriem, kas ir norādīti datu plāksnītē, kas atrodas krāsns priekšpuses apakšējā daļā.

Brīdinājums: Šī iekārta ir jāiezemē.

Mūsu kompānija neuzņemas atbildību par zemējuma savienojuma klūmēm vai zemējuma savienojumu, kas neatbilst spēkā esošajiem noteikumiem. Ierīces regulāro un tehnisko apkopi drīkst veikt tikai pēc tam, kad iekārta ir atslēgta no elektriskās strāvas, izslēdzot sienas kontaktligzdas strāvas padeves slēdzi vai izraujot elektrības vada kontaktdakšu.

Mūsu nepārtrauktas inovāciju ieviešanas politikas dēļ mēs saglabājam tiesības pielāgot un pārveidot mūsu produktu bez iepriekšēja brīdinājuma.

Krāsns lietošanas laikā neļaujiet bērniem atrasties tās tuvumā, lai nepieļautu apdegumu vai ievainojumu gūšanas risku, jo iekārtas ārējās virsmas, ieskaitot stiklu, klūst ļoti karstas, turklāt iekārta nav paredzēta lietošanai maziem bērniem, tādēļ, ja krāsns tiek lietota bez jūsu uzraudzības, iepriekš informējiet personu par drošības noteikumiem un sniedziet krāsns lietošanas norādījumus.

Uzraugiet, lai mazi bērni nespēlētos ar iekārtu.

Ja krāsns lieto gados vecāka persona, pieskatiet to vai iepriekš informējiet par drošības noteikumiem un sniedziet krāsns lietošanas norādījumus.

Ja krāsns ir iebūvēta virtutes iekārtā un tai apaksā atrodas atvilktnē, tad tai priekšā ir jāierīko dekoratīvā priekšpuse, lai atvilktni nevarētu izmantot.

Nekādā gadījumā zem krāsns esošajā atvilktnē nedrīkst novietot viegli uzliesmojošus materiālus, lai nepieļautu ugunsgrēka risku.

Nenovietojiet smagus priekšmetus uz atvērtām krāsns durvīm un nesēdiet uz tām, jo tādējādi jūs varat izraisīt durvju eņģu bojājumus.

Gatavojet ēdienu un izmantojot eļļu vai taukus, neatstājiet krāsns bez uzraudzības, jo šādā gadījumā pastāv ugunsgrēka risks.

Lai nepieļautu krāsns iekšpuses emaljas bojājumus, nenovietojiet cepšanas pannas vai paplātes uz krāsns cepšanas kameras apakšas un neiekļājiet krāsns apakšā alumīnija foliju.

Tvaiki, kas rodas ēdiena gatavošanas laikā, tiek izvadīti, lai nepieļautu tvaiku uzkrāšanos gatavošanas kamerā.

Tā kā tvaiki var kondensēties ūdens pilienu veidā uz krāsns ārējās, vēsās virsmas, ēdienu gatavošanas laikā tos var būt nepieciešams noslaucīt ar mīkstu drāniņu.

Turklāt tādējādi tiek aizkavēta netīrumu veidošanās uz krāsns ārējās virsmas un novērsta krāsns maiņa, ko izraisa ēdienu gatavošanas tvaiki.

Pirms sākat lietot krāsns

Pirms krāsns tīrīšanas atvienojiet to no elektriskās strāvas, izslēdzot sienas kontaktligzdas strāvas padeves slēdzi vai izraujot elektības vada kontaktdakšu.

Izņemiet no krāsns iepakojumu un krāsns piederumus. Izslaukiet krāsns iekšpusi ar karstā ūdeni vai vieglā mazgāšanas līdzeklī samitrinātu drāniņu.

Pēc tam rūpīgi noslaukiet mazgāšanas līdzekļa paliekas. Nomazgājiet krāsns plauktus un piederumus trauku mazgājamajā mašīnā vai izmantojiet karstu ūdeni un vieglu mazgāšanas līdzekli, un pēc tam tos kārtīgi noslaukiet.

Tehniskie dati

Šī iekārta atbilst Eiropas Padomes Direktīvām 73/23 EEK un 93/68 EEK, kā arī Direktīvai 89/336 EEK par elektromagnētisko savienojamību.

Spriegums

220-240 V fāze + neitrāls.

lebūvētās krāsns izmēri:

Garums: **440**

Platums: **390**

Augstums: **340**

Tilpums: **59 l**

Sildelementu jauda (vatos)

Apakšējais sildelements: **1,3 kW**

Augšējais sildelements: **0,9 kW**

Grilēšanas restu sildelements: **1,6 kW**

Ventilatora sildelements (gatavošanas kameras priekšpusē): **2,3 Kw**

Krāsns ieplūde: **3,2–3,8 kW**

Krāsns iebūvēšana

SVARĪGI: iekārtas ir pareizi jāiebūvē kvalificētam speciālistam, izvērojot ražotāja sniegtos norādījumus. Iekārtas regulāro un tehnisko apkopi drīkst veikt tikai pēc iekārtas atvienošanas no elektriskās strāvas.

ELEKTRISKAIS SAVIENOJUMS: pirms pievienojat iekārtu elektrotīklam, pārliecīnieties, ka:

elektrotīkla spriegums atbilst krāsns apakšā esošajā datu plāksnītē norādītajam spriegumam;

strāvas pārslodzes relejs un dzīvesvietas elektrības sistēma spēj izturēt iekārtas radīto slodzi (skaitīt datu plāksnīti);

elektrības padeves sistēma ir aprīkota ar atbilstošu zemēšanas savienojumu un ka pēc iekārtas ierīkošanas elektrības kontaktligzda vai visu polu slēdzis ar vismaz 3 mm kontaktu atstarpi ir viegli pieejami.

Ja kontaktligzda nav viegli pieejama, iekārtas ierīkošanas speciālistiem obligāti ir jāierīko visu polu slēdzis ar vismaz 3 mm kontaktu atstarpi.

Ja ir nepieciešams elektrības vads, izmantojiet H05RR-F veida vadu ar minimālo kontaktu atstarpi 1,5 mm.

Lai būtu vieglāk veikt iekārtas apkopi, atstājiet pietiekami garu elektrības vadu.

Brīdinājums: iekārtas ir jāiezemē.

Lai izmantotu iekārtu, tā ir obligāti pareizi jāiezemē.

Mūsu kompānija neuzņemas atbildību par zemējuma savienojuma kļūmēm, kas neatbilst spēkā esošajiem noteikumiem.

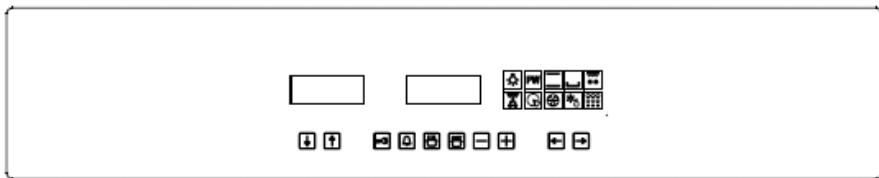
Iekārtas ir paredzēta iebūvēšanai standarta 600mm platā krāsns korpusā.

Krāsns korpusam, blakus esošajām mēbelēm un visiem krāsns ierīkošanai izmantotajiem materiāliem ir jāspēj izturēt vismaz 85 °C temperatūra, neieskaitot apkārtējas vides temperatūru krāsns lietošanas laikā. Turklat blakus esošo mēbeļu durvīm ir jāatrodas vismaz 4 mm attālumā no iekārtas.

Noteiktas vinila un laminātā virtuves mēbeles ir īpaši pakļautas bojājumiem un krāsas maiņai, ko izraisa karstums, tādēļ krāsns īpašnieka ir pienākums šādām mēbelēm ierīkot dažādus norobežojumus, un īpašniekam ir jāuzņemas atbildība par materiālu krāsas maiņu, kas rodas temperatūrā, kas ir zemāka par 85 °C, neieskaitot apkārtējās vides temperatūru, vai gadījumos, kad blakus esošās mēbeles atrodas tuvāk par 4 mm no krāsns.

Lai iebūvētu krāsns zem darba virsmas, ierīkošanas izmēriem ir jābūt tādiem, kā turpmāk norādīts.

Uzmanību: gadījumos, kad kvalificēts speciālists ierīko krāsns blakus citām elektroiekārtām, ņemiet vērā, ka elektrības vads nedrīkst atrasties pie uzkarsētas krāsns vai nokļūt saskarē ar uzkarsētu krāsns.



FUNKCIJU TAUSTINI

- Temperatūras samazināšana
- Temperatūras palielināšana
- IESLĒGŠANAS / IZSLĒGŠANAS un vadības bloķēšanas funkcija
- Minūšu skaitītājs
- Gatavošanas laiks
- Beigu laiks
- Laika iestatīšana
- Laika iestatīšana
- Programmas iestatīšana
- Programmas iestatīšana

DARBĪBA

Ieslēdzot krāsns pirmo reizi vai pēc elektrības padeves pārtraukuma, ekrānā mirgo taimera displejs. Krāsns var sākt lietot tikai pēc tam, kad ir veiktas nodalījā „Laika iestatīšana” aprakstītās darbības.

LAIKA IESTATĪŠANA

Vienlaicīgi piespieliet un taustījus un pēc tam tos atlaidiet.

Izmantojiet un taustījus, lai iestatītu pareizu laiku.

Piezīme: laika iestatīšana ir jāveic trīs sekunžu laikā, kamēr mirgo taimera displeja divi punkti. Pēc laika iestatīšanas abi punkti pārstās mirgos.

SKANAS SIGNĀLS

Krāsns atskāņo skaņas signālus, attēlojot dažādas funkcijas, piemēram, ēdiena gatavošanas beigās.

Ir iespējams iestatīt trīs veidu skaņas līmenus.

Kad krāsns ir izslēgta, piespiediet  taustiņu un, katru reizi piespiežot šo taustiņu, krāsns atskānos dažādas līmeņa skaņas signālus; automātiski tiek iestatīts pēdējais atskānotais skaņas signāls.

KRĀNSNS IESLĒGŠANA

Piespiediet un atlaidiet  taustiņu, jūs dzirdēsiet skaņas signālu.

Taimera displejā parādīsies uzraksts „ON” (IESLĒGTS), iedegsies spuldzes simbols  un iedegsies krāsns gatavošanas kameras apgaismojums.

MINŪŠU SKAITĪTĀJS

Minūšu skaitītājs skaita laiku, un tas darbojas neatkarīgi no gatavošanas funkcijām.

Tas ir noderīgs gadījumos, ja jūs, piemēram, vēlaties iestatīt laiku, kad ir jābeidz ēdiena gatavošana.

Minūšu skaitītāju var izmantot arī tad, kad krāsns ir izslēgta.

Lai iestatītu minūšu skaitītāju, ieslēdziet krānsni, piespiežot un atlaižot  taustiņu, un pēc tam piespiediet  taustiņu;

displejs tiks atiestatīts uz nulli, un trīs sekundes mirgos divi punkti. Izmantojot  un  taustiņus, jūs varat iestatīt laiku līdz 23 stundām un 59 minūtēm.

Pēc iestatītā laika beigām jūs dzirdēsiet skaņas signālu, un mirgos  simbols.

Lai pārtrauktu skaņas signālu un izslēgtu mirgojošo simbolu, piespiediet šādus taustiņus:     .

MANUĀLA VADĪBA NENOTEIKTU LAIKA POSMU

Ieslēdziet krānsni un izvēlieties gatavošanas funkciju, izmantojot  un  taustiņus.

Krāsns attēlos iepriekš iestatīto temperatūru, kuru var mainīt, izmantojot  un  taustiņus. Krāsns darbosies ar iepriekš iestatīto temperatūru, un sāks mirgot temperatūras rādījums pēc Celsija skalas, kas nozīmē, ka tiek veikta krāsns iepriekšējā uzkarsēšana.

Kad ir sasniegta iestatītā temperatūra, šis simbols pārstāj mirgot, un krāsns atskāno skaņas signālu.

Lai izslēgtu krānsni, piespiediet un atlaidiet  taustiņu.

GATAVOŠANAS LAIKA PUSAUTOMĀTISKĀ VADĪBA

Ir ieteicams iestatīt gatavošanas laiku.

Ieslēdziet krāsns, piespiežot un atlaižot  taustīju, un pēc tam piespiediet un atlaidiet  taustīju. Taimera displejā parādīsies **A** simbols. Izmantojot [...] un [...] taustījus, iestatīt gatavošanas laiku līdz 10 stundām un 00 minūtēm. Pēc tam jūs dzirdēsiet skaņas signālu, un taimera displejā tiks parādīts pašreizējais laiks: jūs varat izvēlēties gatavošanas funkciju, izmantojot  un  taustījus.

Taimera displejā parādīsies  simbols.

Krāsns attēlos katrai funkcijai iepriekš iestatīto temperatūru, kuru var mainīt, izmantojot  un  taustījus. Krāsns darbosies iestatīto laika posmu; pēc gatavošanas laika beigām krāsns automātiski pārtrauks gatavošanu. Kamēr izslēgsies temperatūras displejs un gatavošanas funkcija, jūs dzirdēsiet skaņas signālu, taimera displejā tiks attēlots pašreizējais laiks, un mirgos  un **A** simboli.

Lai pārtrauktu skaņas signālu un izietu no programmas, piespiediet šādus taustījus:     .

Pēc tam krāsns var ieprogrammēt atkārtoti; jūs varat izvēlēties jaunu gatavošanas funkciju vai izslēgt krāsns, piespiežot un atlaižot  taustīju.

PUSAUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS VADĪBAS BEIGAS

Ir ieteicams iestatīt gatavošanas laika beigas.

Ieslēdziet krāsns, piespiežot un atlaižot  taustīju, un pēc tam piespiediet un atlaidiet  taustīju.

Taimera displejā tiks parādīts **A** simbols. Izmantojot  un  taustījus, iestatīt gatavošanas laiku līdz 23 stundām un 59 minūtēm.

Jūs dzirdēsiet skaņas signālu, un taimera ekrānā tiks parādīts pašreizējais laiks: jūs varat izvēlēties gatavošanas funkciju, izmantojot  un  taustījus.

Taimera displejā parādīsies  simbols.

Krāsns attēlos katrai funkcijai iepriekš iestatīto temperatūru, kuru var mainīt, izmantojot  un  taustījus. Krāsns sāks ēdienu gatavošanu un pēc gatavošanas laika beigām tā automātiski izslēgsies. Iestatītā gatavošanas laika beigās krāsns atskanīs skaņas signālu, un temperatūras displejs un gatavošanas funkcijas displejs izslēgsies, taimera displejā tiks attēlots pašreizējais laiks, un mirgos  un **A** simboli.

Lai pārtrauktu skaņas signālu un izietu no programmas, piespiediet šādus taustījus:



Funkciju displejā iedegsies  simbols, un iedegsies krāsns apgaismojums.

Tagad jūs varat ieprogrammēt krānsi atkārtoti; izvēlieties jaunu gatavošanas funkciju vai izslēdziet krānsi, piespiežot un atlaižot  taustiņu.

AUTOMĀTISKĀ VADĪBA

Ir ieteicams iestatīt gatavošanas ilgumu un beigu laiku. Ieslēdziet krānsi, piespiežot un atlaižot  taustiņu, un pēc tam piespiediet un atlaidiet  taustiņu un iestatiet gatavošanas ilgumu, izmantojot  un  taustiņus. Jūs dzirdēsiet skanās signālu, un taimera displejā tiks parādīts pašreizējais laiks. Piespiediet  taustiņu un iestatiet gatavošanas beigu laiku, izmantojot  un  taustiņus.

Jūs dzirdēsiet atkārtotu skanās signālu, un divi punkti taimera displejā pārstās mirgos: tas norāda par to, ka laiks ir iestatīts.

Displejā jūs redzēsiet iestatīto laiku, temperatūru un funkciju.

Izslēgsies krāsns apgaismojums.

Izvēlieties gatavošanas funkciju, izmantojot [...] un [...] taustiņus.

Krāsns attēlos katrai funkcijai iepriekš iestatīto temperatūru, kuru var mainīt, izmantojot  un  taustiņus. Kad abi punkti pārstāj mirgot, krāsns sāk darboties atlīktā starta režīmā: krāsns automātiski sāks darboties un izslēgsies iestatītajā laikā. Kad krāsns veic ēdienu gatavošanu, attiecīgajos displejos ir redzama iestatītā temperatūra, pašreizējais laiks un izvēlētā funkcija. Krāsns gatavošanas kameras apgaismojums izslēdzas.

Temperatūru un izvēlēto funkciju gatavošanas laikā ir iespējams mainīt, atkārtojot iepriekš aprakstītās darbības.

Programmas beigās krāsns atskanošs skanās signālu, temperatūras un gatavošanas funkcijas displeji izslēgsies, taimera displejā tikt attēlots pašreizējais laiks, un mirgos  un A simboli.

Lai apturētu skanās signālu vai atceltu programmu, piespiediet vienu no šiem

taustiņiem:     

Funkciju displejā iedegsies  simbols un ieslēgsies krāsns apgaismojums.

Tagad jūs varat ieprogrammēt krānsi atkārtoti; jūs varat izvēlieties jaunu gatavošanas funkciju vai izslēgt krānsi, piespiežot un atlaižot IESLĒGŠANAS / IZSLĒGŠANAS slēdzi.

AUTOMĀTISKĀS UN PUSAUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS VADĪBAS IEROBEŽOJUMI

Iepriekšējās uzkarsēšanas un atkausēšanas funkcijas nav savietojamas ar iepriekšminēto automātisko un pusautomātisko vadību.

- Pēc iepriekšējās uzkarsēšanas un atkausēšanas funkcijas iestatīšanas nav iespējams iestatīt gatavošanas ilgumu un beigu laiku.
- Ieprogrammējot krāsns ar automātisko vadību, jūs nevarat izvēlēties iepriekšējās uzkarsēšanas vai atkausēšanas funkciju.

EKRĀNĀ ATTĒLOTIE SIMBOLI



Katliņš: simbols iedegas, kad ir ieslēgta gatavošanas funkcija.

Katliņa simbols neiedegas, kad ir aktivizēta krāsns apgaismojuma, iepriekšējās uzkarsēšanas vai atkausēšanas funkcija.

Kad katliņa simbols mirgo, tas parāda gatavošanas laika beigas. Atliktā starta posmā simbols nedeg, un tas iedegas, kad krāsns sāk gatavošanas ciklu.

A (automātiskais režīms): kad šis simbols iedegas, ir iestatīts gatavošanas laiks; kad simbols mirgo, tas norāda, ka ir beigusies gatavošanas programma.



Zvans: kad zvana simbols iedegas, ir ieslēgts minūšu skaitītājs.

Kad zvana simbols mirgo, tas norāda, ka minūšu skaitīšana ir beigusies.

GATAVOŠANAS TEMPERATŪRAS IESTATĪŠANA

Kad krāsns ir ieslēgta, jūs varat izvēlēties gatavošanas temperatūru, izmantojot



un taustījus: palielinot un pazeminot iestatījumu, temperatūra mainās par 5 grādiem katrā soli. Grādi tiek attēloti temperatūras displejā.

Piezīme: katrai gatavošanas funkcijai ir iepriekš iestatīta gatavošanas temperatūra, kuru var mainīt, veicot iepriekš aprakstītās darbības.

GATAVOŠANAS FUNKCIJAS IZVĒLE

Kad krāsns ir ieslēgta, jūs varat izvēlēties gatavošanas funkciju, izmantojot



un taustījus: gatavošanas funkciju ikonas secīgi izgaismojas.

GATAVOŠANAS FUNKCIJAS

KRĀSNS APGAISMOJUMS

Piespiežot un atlaižot  taustiņu, iedegas krāsns gatavošanas kameras apgaismojums. Lai to izslēgtu, atkārtoti piespiediet un atlaidiet šo taustiņu.

Pēc gatavošanas funkcijas izvēles iedegas krāsns apgaismojums, un, kad ir sasniegta izvēlētā temperatūra, apgaismojums deg vēl trīs minūtes.

Ēdiena gatavošanas vai atkausēšanas laikā krāsns apgaismojumu var ieslēgt, piespiežot vienu no turpmāk norādītajiem taustiņiem.

Apgaismojums deg vienu minūti.

Apgaismojumu var ieslēgt arī tad, kad ir ieslēgta vadības bloķēšanas funkcija,

piespiežot vienu no šādiem taustiņiem:



IEPRIEKŠĒJA UZKARSĒŠANA

Izmantojot šo funkciju, krāsns tiek uzkarsēta ātrāk, pirms gatavošanas funkcijas izvēles.

Kad ir ieslēgta šī funkcija, temperatūras displejā deg kustīgs simbols.

Iepriekšējā uzkarsēšana beidzas, kad krāsns temperatūra sasniedz iestatīto temperatūru; šo temperatūru nevar mainīt. Krāsns atskāno skānas signālu, un iedegas gaismas simbols un krāsns apgaismojums. Pēc tam jūs varat izvēlēties gatavošanas funkciju, izmantojot  un  taustiņus.



TRADICIONĀLA GATAVOŠANA

Izmantojot šo funkciju, ēdienu karsē augšējie un apakšējie sildelementi un to ir iespējams pagatavot tradicionālā veidā.



APAKŠĒJĀ SILDELEMENTA REŽIMS

Šis režīms ir paredzēts lēnai ēdiena gatavošanai var maltīšu uzsildīšanai.



GRILĒŠANAS RESTU SILDELEMENTA UN IESMU FUNKCIJA

Šī funkcija ir paredzēta ēdiena cepšanai uz restēm.



GRILĒŠANAS RESTU SILDELEMENTA, VENTILATORA UN IESMU FUNKCIJA

Šī funkcija ir paredzēta vieglai ēdiena apcepšanai uz restēm.



PICU CEPŠANAS FUNKCIJA

Šī funkcija ir ideāli piemērota picu un dārzenu ēdienu pagatavošanai.



KRĀSNS VĒDINĀŠANAS REŽĪMS

Šajā režīmā ventilators nodrošina vienmērīgu vēdināšanu, un ir iespējams vienlaicīgi gatavot dažādus ēdienus dažādos līmeņos.



ATKAUSĒŠANAS REŽĪMS

Izmantojot šo funkciju, jūs varat samazināt saldēta produkta atkausēšanas laiku.

Tiek darbināts ventilators, neuzkarsējot krāsni.

Temperatūras displejā tiek parādīts ziņojums „dEF,” kas norāda par to, ka ir ieslēgts atkausēšanas režīms.



PIROLĪTISKĀ PAŠATTĪRĪŠANĀS

Ieslēdziet krāsni un izvēlēties pašattīrīšanās funkciju.

Temperatūras displejā jūs redzēsiet ziņojumu „PIRO”, savukārt funkciju displejā jūs redzēsiet pašattīrīšanās procesa laiku, kas ir 1 stunda un 30 minūtes. Starp stundas un minūšu rādījumu četras sekundes mirgos divi punkti, kas norāda par to, ka jūs varat iestatīt citu pašattīrīšanās procesa laiku vai šī procesa beigu laiku. Lai mainītu laika iestatījumu, veiciet iepriekš aprakstītās darbības par gatavošanas ieprogrammēšanu.

Maksimālais laiks, kādu var iestatīt pašattīrīšanas režīmam, ir trīs stundas, minimālais

laiks ir 30 minūtes; lai iestatītu laiku, piespiediet taustiņu, un pēc tam izmantojiet + un - taustiņus. Pēc laika iestatīšanas laika displejā izgaismojas A simbols, kas norāda par to, ka ir aktivizēts automātiskais režīms.

Krāsns durvis tiek bloķētas, ir ieslēgta vadības bloķēšanas funkcija un ekrānā jūs varat redzēt atslēgas simbolu. Pašattīrīšanās režīma laikā ir redzams atlikušais laiks līdz režīma beigām, bet jūs nevarat mainīt ne atlikušo, ne režīma beigu laiku.

Režīma darbības laikā krāsns apgaismojums ir izslēgts. Izmantojot šo funkciju, ir iespējams iztīrīt krāsni līdz pat 465 °C temperatūrā. Pēc režīma beigām krāsnī var būt nosēdumi, kurus pēc tam, kad krāsns ir atdzisusi, var noņemt ar mīkstu drāniņu.

Brīdinājums:

Pirms pašattīrīšanās režīma aktivizēšanas obligāti izņemiet no krāsns gatavošanas kameras visus piederumus un lielas ēdienu paliekas.

PAPILDU FUNKCIJAS

KRĀSNS IZSLĒGŠANAS REŽĪMĀ

Kad krāsns ir izslēgta, temperatūras un programmas displeji ir izslēgti, un taimeris parāda pašreizējo laiku.

„BĒRNU DROŠĪBA” – VADĪBAS BLOKĒŠANAS FUNCIJA

Jūs jebkurā brīdī varat aktivizēt šo funkciju, lai bērni nevarētu spēlēties ar krāsni.

Turklāt, ja šī funkcija tiek aktivizēta, kad krāsns ir izslēgta, krāsns nevar ieslēgt: lai krāsns varētu ieslēgt, vispirms ir jāizslēdz blokēšanas funkcija.

Lai aktivizētu blokēšanas funkciju, piespiediet un turiet nospiestu  taustiņu, līdz displejā parādās atslēgas simbols (apmēram piecas sekundes), pēc tam parādās ziņojums „ON” (IESLĒGTS), un displejā atkal tiek parādīts pašreizējais laiks.

Piezīme: pēc blokēšanas funkcijas aktivizēšanas nav iespējams iestatīt nevienu programmu vai izvēlēties gatavošanas funkciju, izņemot minūšu skaitītāja iestatīšanu.

Ja blokēšanas funkcija tiek aktivizēta pēc programmas vai gatavošanas funkcijas iestatīšanas, ir iespējams tikai iestatīt minūšu skaitītāju vai izslēgt krāsns, piespiežot un atlaižot  taustiņu. Piespiežot jebkuru citu taustiņu, displejā tiks parādīts atslēgas simbols, tādējādi atgādinot, ka ir aktivizēta blokēšanas funkcija.

Ja krāsns tiek automātiski vai manuāli izslēgta, blokēšanas funkcija netiek atcelta.

Lai atceltu blokēšanas funkciju, piespiediet un turiet nospiestu  taustiņu, līdz displejā parādās atslēgas simbols (apmēram piecas sekundes), ziņojums „OFF” (IZSLĒGTS), un displejā atkal tiek parādīts pašreizējais laiks. Kad ir aktivizēta blokēšanas funkcija, izmantojot  taustiņu, jūs varat šo funkciju tikai izslēgt, nevis ieslēgt.

IESLĒGŠANAS / IZSLĒGŠANAS TAUSTINĀŠANA

Kad krāsns ir ieslēgta, jūs jebkurā brīdī varat izslēgt krāsns, piespiežot  taustiņu, neatkarīgi no izvēlētās funkcijas. Lai izslēgtu krāsns, vienkārši piespiediet un atlaidiet [...] taustiņu.

Ja krāsns tiek izslēgta, visas gatavošanas funkcijas un programmas tiek atceltas. Lai iestatītu jaunu gatavošanas programmu, veiciet visus sniegtos norādījumus.

Ieslēdzot krāsns un aktivizējot blokēšanas funkciju, jūs varat izslēgt krāsns, vienkārši piespiežot un atlaižot  tautiņu, taču blokēšanas funkcija netiek izslēgta.

Lai atceltu blokēšanas funkciju, apmēram piecas sekundes piespiediet un turiet nospiestu  taustiņu, līdz displejā parādās atslēgas simbols, ziņojums „OFF” (IZSLĒGTS), un displejā atkal tiek parādīts pašreizējais laiks.

, „ ° “ SIMBOLS

Šis simbols parādās temperatūras displejā, un tas norāda temperatūras grādus pēc Celsija skalas.

Ja šis simbola mirgo, tas norāda par to, ka krāsns uzkarst, lai sasniegtu iestatīto temperatūru.

Ja simbols ir pastāvīgi izgaismots, iestatītā temperatūra ir sasniegta.

TAIMERA ATIESTATĪŠANA

Kad krāsns ir ieslēgta, jūs varat atiestatīt taimera iestatījumu, vienlaicīgi piespiežot

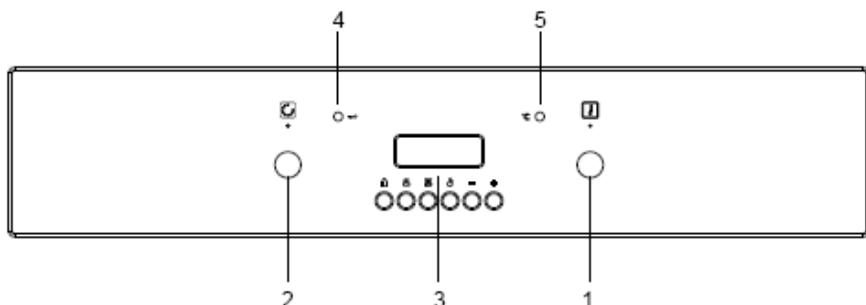


un taustījus.

Uzmanību: pēc taimera atiestatīšanas krāsns paliek ieslēgta manuālās vadības režīmā, un iestatītā funkcija netiek izslēgta.

Jūs varat atkārtoti iestatīt gatavošanas programmu vai izslēgt krāsni, piespiežot un atlaižot taustīju.

BOP7115 AB / AW / AX BOP7215 AB / AX



1. Termostats
2. Selektrs
3. Elektroniskais programmētājs
4. Sarkans indikators
5. Dzeltens indikators

Jūsu iegādātajai krāsnij ir vairākfunkciju gatavošanas sistēma, lai jūs varētu izvēlēties vispiemērotāko karsēšanas veidu gatavojamajam ēdienam.

Nepieciešamo funkciju jūs varat izvēlēties, pagriežot krāsns darbības režīma selektora pogu pulksteņrādītāja virzienā pret attiecīgā režīma simbolu. Ielegesies krāsns iekšpuses apgaismojumus, un degs krāsns indikators "ieslēgts".

Krāsns funkcijas



Tikai apgaismojums (BOP7215 / BOP7115)

Ielegesies krāsns iekšpuses apgaismojums.



Grils ar griežamu iesmu (BOP7215)

Izmantojot šo funkciju, darbojas vidējais grila elements un griezamā iesma motors.

Šī funkcija ir ideāli piemērota, lai izceptu veselīgus, nelielus cepešus, jo gatavošanas laikā iztek visi tauki. Pirms gatavojet ēdienu, izmantojot šo funkciju, vienmēr pārliecinieties, ka ir ievietota krāsns plāpēte, kurā satecēs tauki un gaļas sula.

Grilēšanas laikā krāsns durvīm vienmēr ir jābūt aizvērtām.



Tikai apakšējais sildelements (BOP7215)

Darbojas krāsns iekšpuses apakšā esošais elements.

Pirms šīs funkcijas lietošanas 15–20 minūtes veiciet krāsns iepriekšējo uzkarsēšanu. Šī funkcija ir ideāli piemērota, lai ceptu konditorejas izstrādājumus, piemēram, sālos pīrāgus ar dārzenjiem, sieru, bekonu vai jūras veltēm un augļu pīrāgus. Gatavojojot ēdienu, izmantojot šo funkciju, novietojiet krāsns plauktu zemākajā stāvoklī.



Tradicionālā gatavošana (BOP7215 / BOP7115)

Darbojas krāsns iekšpuses augšā un apakšā esošie elementi, lai nodrošinātu tradicionālo statisko krāsns karsēšanas sistēmu. Pirms funkcijas lietošanas ir ieteicams uzkarsēt krāsnī, līdz izdziest temperatūras indikators.

Gatavojojot ēdienu, izmantojot tradicionālās karsēšanas funkciju, ēdienu ir ieteicams novietot tikai uz viena plaukta. Neizmantojiet apakšējo vai augstāko plaukta stāvokli, lai ēdiens netiku pārgatavots.



Tradicionālā gatavošana un gaisa plūsmas piespiedu konvekcija (BOP7215)

Šīs gatavošanas režīms ir ideāli piemērots picas, lazanas, maizes un dārzeņu ēdienu pagatavošanai.



Gaisa plūsmas piespiedu konvekcija (BOP7215)

Ventilators un elements aiz krāsns aizmugurējās sienas nodrošina karstā gaisa cirkulāciju, lai krāsnī tiktu uzturēta vienmērīga temperatūra.

Pirms funkcijas lietošanas ir ieteicams uzkarsēt krāsnī, līdz izdziest temperatūras indikators. Ēdienu ir iespējams vienlaicīgi gatavot uz dažādi novietotiem plauktiem, tādējādi ietaupot gan laiku, gan elektroenerģiju.

Krāsns temperatūra ir jāsamazina par aptuveni 10%, salīdzinot ar tradicionālajām krāsns karsēšanas sistēmām.



Atkausēšana (BOP7215)

Darbojas tikai ventilators, tā elements nedarbojas, līdz ar to krāsns netiek karsēta tiešā veidā. Krāsns durvīm visu funkcijas darbības laiku ir jābūt aizvērtām.

Jūs varat ātri atkausēt sasaldētu ēdienu, uzlieket to uz krāsns paplātes un ievietojot paplāti krāsnī zemākajā stāvoklī. Izmantojot šo sistēmu, atkausēšanas laiks samazinās par līdz pat vienu trešdaļu.



Grils ar vēdināšanu (BOP7215) /



Grils ar vēdināšanu un griežams iesms (BOP7115)

Darbojas ventilators un infrasarkano staru elements krāsns augšpusē.

Pirms funkcijas lietošanas krāsns 5–10 minūtes ir jāuzkarsē.

Izmantojot šo funkciju un cepot gaļu, gaļas ārpuse būs kraukšķīga, savukārt cirkulējošais karstais gaiss nodrošina vienmērīgu gaļas pagatavošanu.

Grilēšanai var izmantot arī gaisa plūsmas daļēji pies piedeu konvekciju, lai ēdiens tik bieži nebūtu jāapgrīz. **Grilēšanas laikā krāsns durvīm vienmēr ir jābūt aizvērtām.**

Nepārklājiet grilēšanas paplāti ar alumīnija foliju un nesildiet zem grila ēdienu, kas ir ietīts alumīnija folijā, jo folijas augstās atstarošanas spējas dēļ var tikt sabojāts grila elements. GRILA izmantošanas laikā krāsns durvīm ir jābūt aizvērtām.



Krāsns pašattīrīšanās režīms (BOP7215 / BOP7115)

Pagrieziet selektora pogu pret šo funkciju, ko var iestatīt tikai, izmantojot taimeri.

Tīrīšanas cikls ilgst 1,5 stundu.

Pirms pirolītiskās funkcijas iestatīšanas izņemiet visus krāsns iekšpusē esošos piederumus. Pirolītiskās funkcijas darbības laikā krāsns apgaismojums nedeg.



Tradicionālā gatavošana ar vēdināšanu (BOP7115)

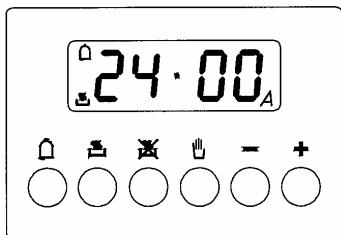
Gaisa plūsmas daļēji pies piedeu konvekcija (krāsns durvīm ir jābūt aizvērtām).

Funkciju ir ieteicams izmantot: ēdienam, kas ir jāpagatavo gan no iekšpusē, gan no ārpuses (konditorejas izstrādājumiem, ceptai gaļai).

Noderīgi padomi

Pirms ēdiena gatavošanas pārbaudiet, vai no krāsns ir izņemti visi piederumi, kas netiek izmantoti. Pirms funkcijas iestatīšanas uzkarējiet krāsnī līdz nepieciešamajai gatavošanas temperatūrai. Novietojiet cepšanas paplātes krāsns vidū un, ja izmantojat vairāk nekā vienu paplāti, atstājiet starp tām spraugu, lai gaiss varētu brīvi cirkulēt. Atverot krāsns durvis, ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos karstajām daļām un henokļūtu saskarē ar tvaiku.

ELEKTRONISKAIS PROGRAMMĒTĀJS / TEMPERATŪRAS displejs



Elektroniskais programmētājs ir ierīce, kas veic šādas funkcijas:

- 24 stundu pulkstenis ar izgaismotu displeju;
- taimeris (līdz 23 stundām un 59 minūtēm);
- programma automātiskai gatavošanas sākšanai un beigšanai;
- programma pusautomātiskai gatavošanai (tikai gatavošanas sākšanai vai beigšanai);
- temperatūras rādījums.

Izvēloties temperatūru, tā tiek parādīta grādos pēc Celsija (°C).

Taustiņu apraksts



TAIMERIS



GATAVOŠANAS LAIKS



GATAVOŠANAS LAIKA BEIGAS



MANUĀLAIS REŽĪMS



VISU PROGRAMMU SKAITĻU PAAUGSTINĀŠANA – IESTATĪTĀS TEMPERATŪRAS PĀRBAUDE



VISU PROGRAMMU SKAITĻU SAMAZINĀŠANA – IESTATĪTĀS TEMPERATŪRAS PĀRBAUDE

Izgaismoto simbolu apraksts

«AUTO» – (mirgo) – programmētājs atrodas automātiskajā režīmā, bet nav ieprogrammēts.

«AUTO» – (nepārtraukti izgaismots) – programmētājs atrodas automātiskajā režīmā, un ir ieprogrammēta programma.



manuālais gatavošanas režīms



+ A automātiskais gatavošanas režīms



+ darbojas taimeris

PIEZĪME: pēc tam, kad ir izvēlēts darbības režīms, pait noteikts brīdis (aptuveni 3–4 sekundes), līdz tas tiek apstiprināts, un šajā laikā jūs vēl varat mainīt iestatījumus.

Digitālais pulkstenis (PULKSTENIS IR JĀIESTATA, PIRMS KRĀSNS SĀK DARBOTIES)

Pulksteņa laiks tiek parādīts stundās (0–24) un minūtēs.

Ja krāsns tiek nekavējoties pieslēgta tīklam vai pēc elektriskās strāvas izslēgšanas bojājuma dēļ programmētāja panelī mirgos trīs nulles.

Lai iestatītu stundu, vispirms ir jāpiespiež un jāatlaiž taustiņš.

Pēc tam, izmantojot „+” vai „-” taustiņu, iestatiet pareizu laiku. Pēc pulksteņa laika iestatīšanas atlaidiet šos taustiņus, lai pulkstenis sāktu darboties.

Manuālā gatavošana, neizmantojot programmētāju

Lai lietotu krāsni manuālajā režīmā, proti, papildus neizmantojot programmētāju, piespiediet taustiņu, lai «A» simbols pārstātu mirgot. Ja ekrānā nepārtraukti tiek rādīts «A», tādējādi norādot, ka krāsns ir ieprogrammēta, jūs varat iestatīt taimeri manuālajā režīmā, un krāsni nevarēs ieslēgt.

Šajā gadījumā vispirms ir jāatlceļ programma, piespiežot [...], un pēc tam var iestatīt manuālo režīmu. Pēc tam jūs varat izvēlēties gatavošanas funkciju un temperatūru.

Taimeris

Jūs varat izmanto taimeri, iestatot to uz laiku no vienas minūtes līdz pat 23 stundām un 59 minūtēm.

1) Automātiskā gatavošana (gatavošanas sākums un beigas)

Iestatiet temperatūru un gatavošanas programmu, izmantojot termostata un selektora pogas.

Iestatiet gatavošanas laiku, piespiežot taustiņu.

Iestatiet gatavošanas beigu laiku, piespiežot taustiņu.

Pēc šo iestatījumu veikšanas izgaismosies «A» simbols.

Piemērs: gatavošanas laiks ir 45 minūtes, un tam ir jābeidzas pulksten 14.00. Vispirms iestatiet gatavošanas temperatūru un gatavošanas funkciju, izmantojot attiecīgo vadības taustiņu.

Piespiediet un atlaidiet  taustiņu un pēc tam piespiediet „+” taustiņu un iestatiet 0.45.

Piespiediet un atlaidiet  taustiņu un pēc tam piespiediet „+” taustiņu un iestatiet 14.00.

Pēc iestatījumu veikšanas panelī parādīsies pulksteņa laiks un izgaismosies «A» simbols. Tas nozīmē, ka gatavošanas programma ir saglabāta.

Pulksten 13.15 (45 minūtes pirms pulksten 14.00) krāsns automātiski ieslēgsies.

Pulksten 14.00 krāsns automātiski izslēgsies un skanēs modinātājs, līdz tas tiks apturēts, piespiežot  taustiņu. Mirgos «A» simbols.

2) Pusautomātiskā gatavošana

A. iestatiet gatavošanas ilgumu.

B. iestatiet gatavošanas beigu laiku.

A) iestatiet gatavošanas ilgumu, piespiežot  taustiņu.

Krāsns uzreiz ieslēgsies un izgaismosies «A» simbols.

Pēc iestatītā gatavošanas laika beigām krāsns izslēgsies un skanēs modinātājs, līdz tas tiks apturēts, kā aprakstīts iepriekš.

Mirgos «A» simbols.

B) iestatiet gatavošanas beigu laiku, piespiežot  taustiņu.

Krāsns uzreiz ieslēgsies un izgaismosies «A» simbols.

Iestatītajā laikā krāsns izslēgsies un skanēs modinātājs, līdz tas tiks apturēts, kā aprakstīts iepriekš.

Gatavošanas programmu jebkurā brīdī var pārtraukt, piespiežot  taustiņu, un krāsns pēc tam var turpināt darboties manuālajā režīmā.

PIEZĪME: 1) un 2) funkcija vai 1)+ 2) funkcijas ir aktīvas tikai tad, ja ir izvēlēta gatavošanas funkcija.

Taimeris = modinātājs

Taimera programma ietver sevī tikai modinātāju, ko var iestatīt maksimums uz 23 stundām un 59 minūtēm.

Lai iestatītu taimeri, piespiediet  taustiņu un vienlaicīgi piespiediet „+” vai „–” taustiņu, lai displejā iestatītu nepieciešamo laiku.

Pēc iestatījuma veikšanas ekrānā parādīsies pulkstenja laiks un  simbols.

Nekavējoties sāksies laika atpakaļ skaitīšana, un jūs to jebkurā brīdī varat apskatīties displejā, piespiežot  taustiņu.

Iestatītā laika beigās  simbols izdzīsīs un skanēs modinātājs, līdz tas tiks apturēts, piespiežot  taustiņu.

Jūs varat mainīt modinātaja signālu (izvēlēties vienu no trim līmeniem: zemu – vidēju – augstu): modinātāja zvanīšanas laikā piespiediet „–” taustiņu.

PIEZĪME: gatavošanas laika beigās nepārtraukti skan skaņas signāls, maksimums 7 minūtes. Lai atceltu skaņas signālu, piespiediet un atlaidiet  austiņu.

Automātiskās gatavošanas programmas atcelšana

Automātiskās gatavošanas programmu var atcelt, piespiežot  taustiņu. Pēc tam krāsns var turpināt darboties manuālajā režīmā.

Ēdienu nav ieteicams atstāt krāsnī ilgu laiku pirms ēdienu automātiskās gatavošanas sākuma. Vienmēr pārbaudiet, vai rūpnieciski pagatavots ēdiens tā derīguma termiņa laikā ir labs un vai mājās pagatavotais ēdiens ir svaigs un tam ir laba kvalitāte. Pēc gatavošanas beigām neatstājiet ēdienu krāsnī, bet uzreiz to izņemiet un atdzesējiet, ja negatavojaties to uzreiz apēst.

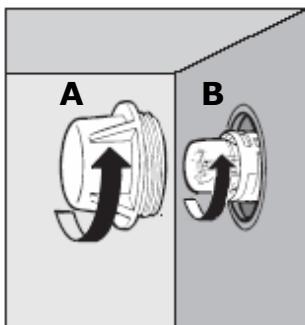
(NELIECIET KARSTU ĒDIENU LEDUSSKAPĀ VAI SALDĒTAVĀ.)

Krāsns spuldzes maiņa (1. att.)

UZMANĪBU: atvienojiet iekārtu no elektriskās strāvas.

Ja ir nepieciešams nomainīt krāsns spuldzi, noņemiet drošības uzliktni „A”, griežot to pretēji pulksteņprādītāja kustības virzienam. Pēc spuldzes nomainīšanas uzlieciet atpakaļ drošības uzliktni „A”.

1. att.



Krāsns durvju noņemšana (2. att.)

Lai atvieglotu tīrišanu un būtu vieglāk piekļūt krāsns iekšpusei, abas krāsns durvis ir iespējams viegli noņemt (skatīt attēlu). Lai atvieglotu krāsns tīrišanu, jūs varat noņemt krāsns durvis, veicot turpmāk aprakstītās darbības.

Enģes ar kustīgām bultskrūvēm

Durvju enģēm (A) ir divas kustīgas bultskrūves (B).

Pacelot bultskrūves, durvju enģes tiek atvienotas no to korpusa. Paceliet uz augšu durvis un noņemiet tās, virzot tās uz augšu un āru; veicot šo darbību, satveriet durvis aiz enģēm. Lai ievietotu durvis atpakaļ, vispirms ievietojiet enģes to spraugās.

Pirms aizverat durvis, **atcerieties pagriezt abas kustīgās bultskrūves B**, lai nobloķētu enģes.

Neiegredējiet durvis ūdenī.

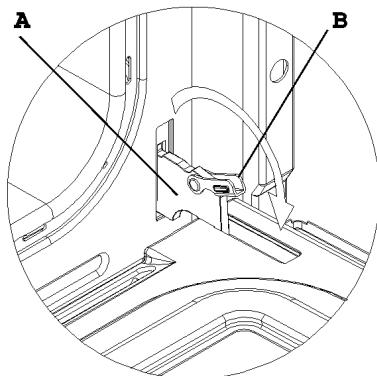
Notīriet krāsns gatavošanas kameras emaljēto iekšpusi un stiklu ar mitru drāniņu un piemērotu, vieglu krēmveida tīrišanas līdzekli, un pēc tam to noskalojiet un rūpīgi noslaukiet ar mīkstu drāniņu. Ja nepieciešams, iekšpuses durvju stiklu var noņemt, atskrūvējot abas sānu fiksācijas skrūves.

Pirms ievietojat atpakaļ stiklu, pārliecinieties, ka tas ir pilnīgi sauss. Kad ievietojat atpakaļ stiklu, nepievēlciet fiksācijas skrūves pārāk cieši.

Krāsns piediderumi

Krāsns plaukti, pannas un paliktni ir jāmazgā karstā ūdenī, kam ir pievienots maigas iedarbības mazgāšanas līdzeklis, un pēc tam kārtīgi jānoslauka, vai arī tos var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

2. att.



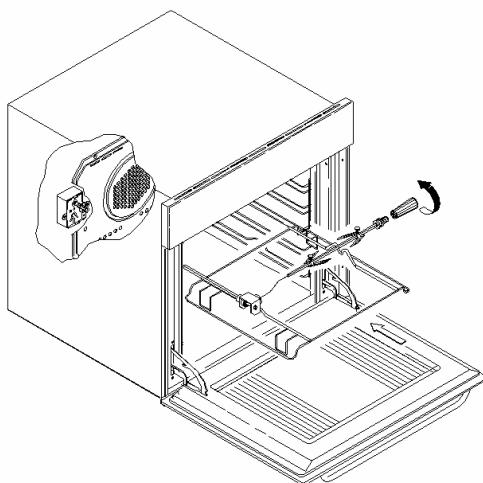
Grilēšanas iesmu izmantošana (3. att.)

Krāsnī vienlaicīgi var izmantot gan grilēšanas iesmus, gan grilēšanas restes. Uzduriet gaļu uz iesmiem unnofiksējet to ar divām skavām.

Veiciet turpmāk aprakstītās darbības.

- A. Novietojiet cepšanas paplāti uz krāsns zemākā līmeņa.
- B. Novietojiet vienu no dakšījas balstiem uz nerūsējošā tērauda stieņa unnofiksējet to. Uzduriet uz iesma gaļu un pēc tam uzlieciet otru dakšījas balstu, cieši nostiprinot gaļu.
- C. Lai izņemtu nerūsējošā tērauda stiebus no krāsns, izmantojiet iesma rokturi, kas ir izgatavots no nerūsējošā materiāla. Gajās cepšanas laikā rokturim ir jābūt noņemtam. Lai izceptu vistu, kas sver apmēram 1,3 kg, ir nepieciešamas apmēram 85 līdz 90 minūtes.

3. att.



Instrukcja ustawienia

Ważne ostrzeżenia

Prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi dotyczącej pierwszego uruchomienia, eksploatacji oraz pielęgnacji waszego nowego urządzenia.

Ustawienie urządzenia powinno być wykonane zgodnie z instrukcją producenta, Przyłączenie może dokonać wyłącznie fachowiec.

Producent nie odpowiada za uszkodzenia lub szkody materialne powstałe na skutek błędnego ustawienia i przyłączenia urządzenia.

Przed podłączeniem, należy sprawdzić czy napięcie podłączeniowe na tabliczce znamionowej jest zgodne z rzeczywistym napięciem w sieci elektrycznej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej dolnej krawędzi piekarnika.

Uwaga: Urządzenie należy uziemić.

Nasze przedsiębiorstwo nie bierze żadnej odpowiedzialności za błędne uziemienie urządzenia lub za uziemienie przeprowadzone niezgodnie z obowiązującymi przepisami. Przed każdą czynnością serwisową lub konserwacyjną urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania prądu przez wyciągnięcie z gniazda, kabla przyłączeniowego lub usunięcie odpowiedniego bezpiecznika. W związku z poszukiwaniem nowych rozwiązań i wprowadzaniem innowacji, zachowujemy prawo do przystosowań lub zmian nie wpływających na funkcjonalność urządzenia. Podczas pieczenia zewnętrzne powierzchnie piekarnika oraz szkło nagrzewają się bardzo mocno, dlatego nie wolno w pobliżu piekarnika pozostawiać małych dzieci bez nadzoru. Niebezpieczeństwo oparzeń!

Nie zaleca się również aby osoby niepełnosprawne użytkowały urządzenia bez odpowiedniego nadzoru. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

Jeśli piekarnik jest używany przez osoby starsze lub niedołężne należy sprawdzać działanie urządzenia. Jeśli w elemencie zabudowy pod piekarnikiem znajduje się szuflada, powinna ona spełniać raczej rolę ozdobną.

W szufladzie nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych, mogą one spowodować pożar. Na otwarte drzwiczki piekarnika nie wolno stawiać ciężkich naczyń do gotowania. Nie wskazane jest również siadanie na nich. Możliwość uszkodzenia zawiasów piekarnika.

Podczas pieczenia rozgrzany tłuszcz lub olej może bardzo szybko zapalić się. Przebieg pieczenia należy ciągle kontrolować, by nie doszło do oparzenia lub pożaru. Aby zabezpieczyć powierzchnie emaliowane przed uszkodzeniem, piekarnika nie należy obkładać folią aluminiową ani też układać blach do pieczenia lub naczyń na jego dno.

Podczas pieczenia gromadzi się dużo pary, zostaje ona odprowadzona przez szczeliny odprowadzające. Para ulega skropleniu, dlatego na chłodnych zewnętrznych ścianach piekarnika pojawią się krople wody, w związku z tym ściany piekarnika należy przecierać suchą ściereczką. Zapobiega to gromadzeniu się brudu oraz rozbarwieniu ścian piekarnika.

Przed pierwszym użyciem

Przed każdą czynnością konserwacyjną, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania prądu przez wyciągnięcie z gniazda kabla przyłączeniowego lub usunięcie odpowiedniego bezpiecznika. Wszystkie części wyposażenia oraz opakowanie należy usunąć. Wnętrze piekarnika należy oczyścić gorącą wodą i zwykłym środkiem do czyszczenia.

Wnętrze piekarnika należy wytrzeć mokrą ściereczką. Półki piekarnika oraz wyposażenie należy umyć w zmywarce do mycia naczyń lub gorącą wodą i zwykłym środkiem do czyszczenia, po czym wytrzeć do sucha.

Dane techniczne

Urządzenie jest wykonane zgodnie z standardami 73/23 CEE oraz 93/68 CEE EMC 89/336 CEE.

Napięcie

≈ 220-240 V przewodniki napięciowe + przewodnik neutralny

Wymiary piekarnika do zabudowy :

Długość:	440 mm
Głębokość:	390 mm
Wysokość :	340 mm
Objętość:	59 litrów

Moc elementów grzejnych

Dolny element grzejny (grzałka):	1,3 kW
Górny element grzejny (grzałka):	0,9 kW
Grill :	1,6 kW
Wentylator:	2,3 Kw

Obciążenie piekarnika: 3,2 – 3,8 kW

Wbudowanie piekarnika

WAŻNE: Ustawienie urządzenia powinno być wykonane zgodnie z instrukcją producenta, przyłączenia może dokonać wyłącznie fachowiec. Przed każdą czynnością serwisową lub konserwacyjną urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania prądu.

Podłączenie do sieci elektrycznej:

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy sprawdzić:

Czy napięcie podłączeniowe na tabliczce znamionowej jest zgodne z rzeczywistym napięciem w sieci elektrycznej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części obudowy piekarnika; Czy bezpieczniki oraz instalacja domowa odpowiadają parametrom określonym na tabliczce znamionowej;

Czy system zasilania jest wyposażony w skutecznie działający przewodnik uziemiający oraz gniazdo lub przełącznik wszechbiegunowy (omnipolar) w którym odległość pomiędzy stykami powinna wynosić co najmniej 3 mm był dostępny po ustwieniu urządzenia;

W przypadku gdy wtyczka jest niedostępna, fachowiec instalujący piekarnik powinien założyć przełącznik wszechbiegunowy z odstępami pomiędzy stykami co najmniej 3mm. W przypadku przedłużenia kabla podłączeniowego należy zastosować kabel H05RR-F średnica którego powinna wynosić 1,5 mm;

Aby łatwiej eksploatować i konserwować urządzenie, kabel podłączeniowy powinien być odpowiedniej długości.

Uwaga: Urządzenie to powinno być uziemione.

Urządzenie to należy zaopatrzyć w odpowiednie uziemienie. Producent odrzuca jakąkolwiek odpowiedzialność za ulykker nastąpiły na uziemieniu, jeśli było ono wykonane niezgodnie z obowiązującymi przepisami. Urządzenie to jest przystosowane do zabudowy w standardowy otwór o szerokości 600 mm lub odpowiednią szafkę kuchenną do zabudowy.

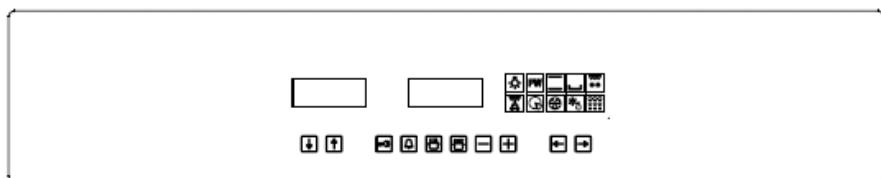
Szafka kuchenna do zabudowy (otwór), meble sąsiadujące z urządzeniem oraz inne materiały zastosowane podczas montażu, powinny być wykonane z materiałów odpornych na wysokie temperatury, a podczas działania piekarnika wytrzymałe na temperaturę wyższą od temperatury otoczenia przynajmniej o 85°C.

Drzwi sąsiednich szafek kuchennych powinny być oddalone od urządzenia, przynajmniej o 4 mm.

Niektóre rodzaje mebli kuchennych wykonanych z materiałów sztucznych lub laminatów są bardzo wrażliwe na wysokie temperatury, z powodu mniejszej wytrzymałości na temperaturę mogą one zmienić kształt oraz zabarwienie.

Za każde uszkodzenie lub zmianę koloru szafek kuchennych, jeśli nie były one oddalone od urządzenia o przynajmniej 4mm, odpowiada wyłącznie użytkownik, mimo iż nastąpiły one w temperaturze niższej niż suma temperatury otoczenia + 85°C. Wymiary do zabudowy pod blat roboczy są przedstawione na rysunku:

Uwaga: Jeśli fachowiec ustawia piekarnik w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, należy zwrócić uwagę aby kable podłączeniowe tych urządzeń nie zetknęły się z gorącymi ścianami piekarnika.



SENSORY / SYMBOLE FUNKCYJNE

- Obniżanie temperatury (w dół)
- Zwiększenie temperatury (w górę)
- ON/OFF oraz BLOKADA ROZKAZÓW
- Minutnik
- Czas pieczenia
- Zakończenie pieczenia
- Zmniejszanie funkcji
- Zwiększenie funkcji
- Wybór programu pieczenia
- Wybór programu pieczenia

DZIAŁANIE

Po pierwszym podłączeniu piekarnika do sieci zasilania lub przerwie w zasilaniu wyświetlacz zegara/timera pulsuje.

Piekarnik nie działa: należy najpierw wykonać »ustawienie zegara«.

USTAWIENIE ZEGARA

Jednocześnie należy dotknąć sensorów i , i za pomocą sensorów i ustawić dokładny aktualny czas.

Uwaga: procedurę należy wykonać w czasie 3 sekund od pojawiennia się na wyświetlaczu pulsujących kropki; po zakończeniu ustawienia zegara należy odczekać aby oświetlone kropki przestały pulsować.

DŹWIĘK

Piekarnik emisuje sygnały dźwiękowe za pomocą których oznacza poszczególne funkcje, jak na przykład zakończenie pieczenia. Głośność dźwięku można ustawać:

przez dotknięcie sensora piekarnik powinien być wyłączony (OFF); piekarnik posiada 3 poziomy głośności.

Automatycznie włącza się ostatnio zaprogramowana głośność dźwięku.

WŁĄCZENIE PIEKARNIKA

Należy krótko dotknąć sensora ON/OFF; włącza się sygnał dźwiękowy (pip).

Na wyświetlaczu zegara/timera pojawia się ON, symbol świeci; lampka w piekarniku zapala się. Piekarnik jest przygotowany do ustawienia funkcji pieczenia.

MINUTNIK

Minutnik służy wyłącznie do odliczania czasu i jest zupełnie niezależny od funkcji pieczenia; służy również do ustawienia sygnału ostrzegawczego, informującego nas o zakończeniu pieczenia.

Aby ustawić minutnik należy włączyć piekarnik za pomocą sensora ON/OFF, następnie nacisnąć sensor . Na wyświetlaczu pojawiają się »zera«, kropki pulsują. W kolejnych 3 sekundach należy za pomocą sensorów i ustawić żądaną czas w skali 23 godzin i 59 minut. Po upływie tego czasu, pojawia się sygnał dźwiękowy przy czym symbol pulsuje. Aby przerwać działanie sygnału dźwiękowego i pulsowanie symbolu, wystarczy dotknąć jednego z sensorów: , , lub i .

USTAWIENIE RĘCZNE BEZ OKREŚLENIA CZASU PIECZENIA

Należy włączyć piekarnik, następnie wybrać jedną z funkcji oraz : odpowiednią do każdego rodzaju pieczenia, piekarnik wybiera uprzednio ustawioną temperaturę, którą można zmieniać za pomocą sensorów lub .

Piekarnik zaczyna ogrzewać się na ustawioną temperaturę, symbol $^{\circ}$ Celsjusza pulsuje, oznacza to, że piekarnik działa. Gdy piekarnik osiągnie wybraną temperaturę, włączy się sygnał dźwiękowy, a symbol $^{\circ}$ Celsjusza przestaje pulsować. Piekarnik wyłącza się przez dotknięcie sensora ON/OFF.

Odczyt temperatury i funkcji wyłącza się, pojawia się OFF; włącza się sygnał dźwiękowy (pip).

USTAWIENIE PÓŁAUTOMATYCZNE CZASU PIECZENIA

Ustawienie czasu pieczenia

Piekarnik włącza się przez dotknięcie sensora ON/OFF. Następnie należy dotknąć sensora  i za pomocą sensorów  i  ustawić żądaną czas pieczenia. Najdłuższy zaprogramowany czas ustawienia piekarnika wynosi 10 godzin i 00 minut.

Na wyświetlaczu pojawia się **A** (działanie automatyczne). Należy odczekać aby na zegarze/ timerze pojawił się aktualny czas, a następnie za pomocą jednego z sensorów  i  , ustawiamy żądaną funkcję pieczenia. Do każdego rodzaju pieczenia, piekarnik wybiera uprzednio ustawioną temperaturę, którą można zmieniać za pomocą sensorów  lub .

Piekarnik wyłącza się automatycznie po upływie ustawionego czasu.

Po zakończeniu czasu pieczenia, włączy się przerywany sygnał dźwiękowy, wyświetlacze z odczytem temperatury i funkcji wyłączają się, na wyświetlaczu zegara/timera pojawia się czas aktualny, symbole  i **A** pulsują.

Aby przerwać działanie sygnału dźwiękowego i pulsowanie symbolu, wystarczy dotknąć jednego z sensorów: , ,  lub  i .

Piekarnik jest przygotowany do przejęcia nowych zaprogramowań: można wybrać nową funkcję pieczenia lub wyłączyć piekarnik przez dotknięcie sensora ON/OFF.

USTAWIENIE PÓŁAUTOMATYCZNE ZAKOŃCZENIA CZASU PIECZENIA

Ustawienie czasu pieczenia

Piekarnik włącza się przez dotknięcie sensora ON/OFF. Następnie należy krótko dotknąć sensora  i za pomocą sensorów  i  ustawić żądaną czas zakończenia pieczenia w skali 23 godzin i 59 minut. Po czym należy odczekać aby na zegarze/ timerze pojawił się aktualny czas.

Następnie za pomocą jednego z sensorów  i  , ustawiamy żądaną funkcję pieczenia. Do każdego rodzaju pieczenia, piekarnik wybiera uprzednio ustawioną temperaturę, którą można zmieniać za pomocą sensorów  lub .

Piekarnik zaczyna działać, po upływie ustawionego czasu wyłącza się automatycznie.

Po zakończeniu czasu pieczenia, włączy się przerywany sygnał dźwiękowy, wyświetlacze z odczytem temperatury i funkcji wyłączają się, na wyświetlaczu zegara/timera pojawia się czas aktualny, symbole  i **A** pulsują.

Aby przerwać działanie sygnału dźwiękowego i pulsowanie symboli, wystarczy dotknąć jednego z sensorów: , ,  lub  i .

USTAWIENIE AUTOMATYCZNE

Ustawienie czasu pieczenia i czasu zakończenia pieczenia

Piekarnik włącza się przez dotknięcie sensora ON/OFF.

Następnie należy dotknąć sensora  i za pomocą sensorów  i  ustawić żądanego czas pieczenia. Należy odczekać aby kropki na wyświetlaczu pomiędzy godzinami i minutami przestały pulsować; na zegarze/timerze pojawią się czas

aktualny, po czym dotykamy sensora  . Za pomocą sensorów  i  ustawiamy żądanego czas zakończenia pieczenia. Powtórnie należy odczekać aby kropki na wyświetlaczu przestały pulsować a następnie wybieramy żądaną funkcję pieczenia. Piekarnik wybiera uprzednio ustawioną temperaturę, odpowiednią dla

danej funkcji, która można zmieniać za pomocą sensorów  lub  . Gdy kropki na zegarze/timerze przestaną pulsować, piekarnik zaczyna działać w trybie wybranego sposobu pieczenia; włącza i wyłącza się automatycznie w zaprogramowanym czasie. Na wyświetlaczu pojawią się wybrana temperatura, czas aktualny i żądany sposób pieczenia. Lampka w piekarniku gaśnie.

Zarówno temperaturę jak i wybraną funkcję można zmienić przez powtórzenie procedury przedstawionej powyżej.

Po zakończeniu czasu pieczenia, włączy się przerywany sygnał dźwiękowy, wyświetlacze z odczytem temperatury i funkcji wyłączają się, na wyświetlaczu zegara/timera pojawią się czas aktualny, symbole  i  pulsują.

Aby przerwać działanie sygnału dźwiękowego oraz skasować zaprogramowane funkcje, wystarczy dotknąć jednego z sensorów: , ,  lub  i  .

Piekarnik przygotowany jest do przejęcia nowych zaprogramowań: przez dotknięcie sensora ON/OFF można wybrać nową funkcję pieczenia lub wyłączyć piekarnik.

OGRANICZENIA W ZASTOSOWANIU PÓŁAUTOMATYCZNEGO

I AUTOMATYCZNEGO PIECZENIA

Funkcje ogrzewania wstępne (PRH) i rozgrzewania nie są kompatybilne z pieczeniem zaprogramowanym czasowo w związku z tym:

- jeśli jedna z tych funkcji jest zaprogramowana, uruchomienie zarówno czasu pieczenia jak i czasu zakończenia pieczenia jest niemożliwe;
- jeśli piekarnik jest zaprogramowany na działanie automatyczne, uruchomienie funkcji ogrzewania wstępne lub rozgrzewania jest niemożliwe.

SYMBOLE NA WYŚWIETLACZU



Naczynie: włączone oznacza, że jedna z funkcji pieczenia działa.

Symbol naczynia gaśnie, gdy lampki są włączone, włączone PRH (ogrzewanie wstępne) oraz rozmrażanie. Jeśli symbol naczynia pulsuje oznacza to zakończenie zaprogramowanego czasu pieczenia.

W czasie działania automatycznego symbol jest zgaszony, zapali się ponownie w chwili zaprogramowanego włączenia piekarnika.

A (automatyczne): włączony, oznacza, że zaprogramowany był czas pieczenia; gdy pulsuje, oznacza to zakończenie pieczenia.



Dzwonek: włączony, oznacza, że włączony jest minutnik; gdy pulsuje oznacza to zakończenie odliczania minut.

USTAWIANIE TEMPERATURY PIECZENIA

Ustawianie temperatury za pomocą sensorów lub jest możliwe, gdy piekarnik jest włączony, pomiędzy najniższą i najwyższą wartością w krokach po 5°C, wartość pojawia się na wyświetlaczu.

Uwaga: do każdej funkcji pieczenia jest już fabrycznie zaprogramowana zalecana temperatura, którą za pomocą sensorów lub można odpowiednio zmienić.

WYBÓR FUNKCJI PIECZENIA

Gdy piekarnik jest włączony za pomocą sensorów i włączają się odpowiednie symbole co umożliwia wybór żądanej funkcji pieczenia.

FUNKCJE:



LAMPKA PIEKARNIKA

Lampkę w piekarniku można włączyć przez dotknięcie sensora ON/OFF; aby ją wyłączyć należy ponownie dotknąć sensora ON/OFF. Po wybraniu funkcji pieczenia, lampka w piekarniku zapala się i po osiągnięciu żądanej temperatury świeci przez 3 minuty. Podczas pieczenia lub rozmrażania lampkę można zapalić przez dotknięcie jednego z sensorów , , , , i ; lampka świeci minutę. Lampkę w piekarniku można zapalić, również wtedy gdy uaktywniona jest blokada rozkazów, przez dotknięcie jednego z sensorów:



PW OGRZEWANIE WSTĘPNE

Funkcja ta umożliwia szybsze nagrzanie piekarnika przed wyborem sposobu pieczenia. Na wyświetlaczu temperatury pojawi się ruchomy symbol.

Ogrzewanie wstępne zakończy się gdy piekarnik osiągnie uprzednio ustawioną temperaturę (której nie można zmieniać), po czym włącza się sygnał dźwiękowy,

symbol  oraz lampka w piekarniku zapalają się; następnie za pomocą sensora  i  można wybrać żądany sposób pieczenia.



— KLASYCZNY RODZAJ PIECZENIA

Ogrzewanie dolną i górną grzałką.

└ DOLNA GRZAŁKA

Najbardziej nadaje się do powolnego pieczenia lub zagrzewania potraw.



↔ INFRA GRZAŁKA - GRILL + ROŻEN

Stosowne do grillowania i pieczenia na rożnie.



↔ INFRA GRZAŁKA PRZY UŻYCIU WENTYLATORA + ROŻEN

Stosowne do lekkiego grillowania i pieczenia na rożnie.



FUNKCJA PIECZENIE PIZZY

Szczególnie nadaje się do pieczenia pizzy oraz warzyw.



PIECZENIE PRZY UŻYCIU WENTYLATORA

Umożliwia równomierne oraz stałe pieczenie w każdej części piekarnika.

Umożliwia pieczenie dwóch różnych potraw naraz.



*** ODMRAŻANIE**

Umożliwia szybkie rozmrzanie żywności.

Działa tylko wentylator, grzałki są wyłączone.

Na wyświetlaczu z odczytem temperatury pojawi się DEF (Defrost), co oznacza działanie piekarnika w funkcji odmrażania.



CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE

Należy włączyć piekarnik i wybrać funkcję automatycznego czyszczenia.

Na wyświetlaczu odczytu temperatury pojawi się PIRO, na wyświetlaczu odczytu funkcji pojawi się proponowany, uprzednio zaprogramowany czas 1 godzina i 30 minut. Kropki pomiędzy godziną i minutą (1:30) pulsują przez około 4 sekundy. Oznacza to, że można zaprogramować czas czyszczenia pyrolitycznego, odnośnie czas jego zakończenia; Procedura ustawienia jest taka jak podano we wskazówkach ustawiania sposobu pieczenia.

Najdłuższy czas jaki można zaprogramować wynosi 3 godziny, najkrótszy zaś 30

minut. Aby zmienić czas należy dotknąć sensora , a za pomocą sensorów  y  dokonać ustawienia. Po ustawieniu czasu, obok odczytu czasu działania piekarnika pojawi się A, oznaczające działanie automatyczne.

Drzwi piekarnika są zablokowane, włączona jest funkcja blokady rozkazów na co wskazuje włączony symbol Klucz.

Podczas działania pyrolyzy można uzyskać odczyt pozostałego czasu oraz czas zakończenia czyszczenia pyrolitycznego, natomiast zmiana czasu jest niemożliwa. Funkcja umożliwia czyszczenie piekarnika w ten sposób, że temperatura w jego wnętrzu osiąga nawet 465°C. Popiół nastąpy po zakończeniu czyszczenia można usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki po ostudzeniu piekarnika, piekarnik musi być letni. Podczas czyszczenia pyrolitycznego lampka w piekarniku jest wyłączona.

Ostrzeżenie:

Przed automatycznym czyszczeniem piekarnika należy z jego wnętrza usunąć wszystkie dodatki. Automatyczne czyszczenie powinno być kontrolowane przez użytkownika. Przed rozpoczęciem automatycznego czyszczenia należy z piekarnika usunąć większe resztki żywiości.

INNE FUNKCJE

PIEKARNIK JEST WYŁĄCZONY

Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetlacze odczytu temperatury i odczytu funkcji są wyłączone; wyświetlacz zegara/timera wskazuje aktualny czas.

FUNKCA BLOKADY ROZKAZÓW (ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI)

Można ją zawsze włączyć, gdy chcemy dzieciom uniemożliwić korzystanie z piekarnika. Przy włączeniu blokady gdy piekarnik jest wyłączony, piekarnika nie można włączyć. W celu uruchomienia jednej z funkcji pieczenia, blokadę należy wyłączyć. Aby włączyć blokadę rozkazów należy dotknąć sensora ON/OFF i trzymać tak długo, dopóki nie pojawi się symbol Klucz (około 5 sekund), za tym pojawi się ON, a na końcu na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.

Uwaga: po włączeniu blokady, ustawienie jakiejkolwiek funkcji pieczenia jest niemożliwe, możliwe jest tylko ustawienie minutnika.

W przypadku włączenia blokady po zaprogramowaniu jednego z ustawień sposobów pieczenia (ręcznego, półautomatycznego lub automatycznego), przez dotknięcie sensora ON/OFF możliwe jest tylko ustawienie minutnika lub wyłączenie piekarnika. W przypadku dotknięcia innego z sensorów, symbol Klucz na wyświetlaczu, przypomni nam, że blokada jest włączona. Ręczne lub automatyczne wyłączenie piekarnika nie skasuje blokady.

Aby wyłączyć blokadę rozkazów należy dotknąć sensora ON/OFF i trzymać tak długo, dopóki nie pojawi się symbol Klucz (około 5 sekund), za tym pojawi się ON, a na końcu na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.

Gdy piekarnik jest zablokowany, przez dotknięcie sensora (ON/OFF) włączenie piekarnika jest niemożliwe, możliwe jest tylko jego wyłączenie (OFF).

SENSOR ON/OFF

Sensor (ON/OFF) umożliwia wyłączenie piekarnika w każdej chwili, nawet przy włączeniu jednej z funkcji. Wszystkie ustawienia zostają skasowane, aby kontynuować pieczenie należy powtórzyć procedurę opisaną w instrukcji pieczenia.

Gdy piekarnik oraz blokada rozkazów jest włączona, przez dotknięcie sensora ON/OFF piekarnik wyłączy się mimo to blokada pozostaje włączona.

W celu wyłączenia blokady rozkazów, należy dotknąć sensora ON/OFF i trzymać przez około 5 sekund, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się symbol Klucz, za tym pojawi się OFF, a na końcu na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.

SYMBOL “◦”

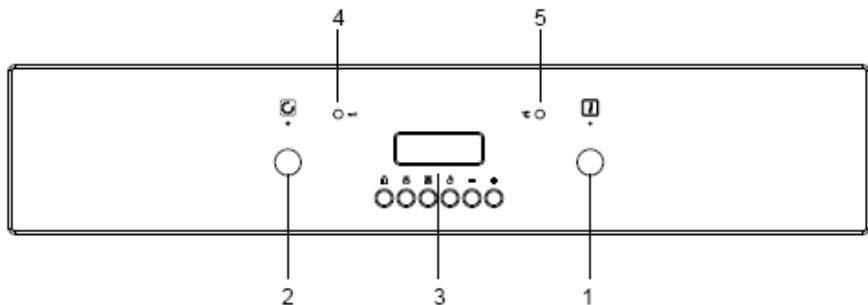
Oznacza stopnie Celsjusza.

Gdy symbol ten pulsuje oznacza to, że piekarnik zagrzewa się na żądaną temperaturę. Gdy symbol ten świeci ciągle oznacza to, że piekarnik osiągnął zaprogramowaną temperaturę.

SKASOWANIE USTAWIENIA CZASU I CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA

Ustawienie czasu pieczenia lub czas zakończenia pieczenia można skasować w każdej chwili przez dotknięcie sensorów  i .

Uwaga: piekarnik wciąż jeszcze działa w funkcji ustawionej w sposobie ręcznym (bez określenia czasu). Czas pieczenia i/lub zakończenia pieczenia można ponownie ustawić, odnośnie przez dotknięcie sensora ON/OFF piekarnik można wyłączyć.

BOP7115 AB / AW / AX**BOP7215 AB / AX**

1. Termostat
2. Pokrętło wyboru funkcji
3. Elektroniczny programator
4. Czerwona lampka sygnalizacyjna
5. Żółta lampka

Państwa nowy piekarnik posiada możliwości wielofunkcyjnego działania, dzięki czemu można wybrać sposób ogrzewania piekarnika, najodpowiedniejszy dla rodzaju jedzenia, które zamierza się przygotować.

Sposób przygotowywania należy wybrać, obracając pokrętło wyboru funkcji w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawiając je w odpowiedniej pozycji (symbol). Włączy się oświetlenie piekarnika, świecić będzie lampka funkcji ogrzewania.

FUNKCJE PIEKARNIKA



Oświetlenie piekarnika (BOP7215/ BOP7115)

Włączy się oświetlenie piekarnika.



Ruszt z rożnem (BOP7215)

W przypadku tej funkcji działa infra grzałka do rusztu oraz silnik obracający rożen. Funkcja ta jest idealna do przygotowywania mniejszej pieczeni na zdrowy sposób, ponieważ w czasie pieczenia z mięsa wycieka cały tłuszcz.

Przygotowując mięso w ten sposób, należy zadbać, aby zawsze odpowiednio umieścić większą blachę, która w czasie pieczenia będzie wyłapywała kapiący tłuszcz i soki z mięsa. W czasie przygotowywania jedzenia z rusztu drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.



Dolna grzałka (BOP7215)

Aktywna jest dolna grzałka, działająca niezależnie.

Piekarnik należy przed użytkowaniem wstępnie rozgrzewać przez 15-20 minut.

Ten sposób jest idealny do tzw. delikatnego opiekania np. ryżu z jabłkami czy biszkoptu na tort. Blacha, przy tym sposobie ogrzewania, powinna znajdować się na najniższej prowadnicy.



Klasyczny sposób ogrzewania (BOP7215/ BOP7115)

Działa zarówno górną jak i dolną grzałką, zapewniając klasyczny sposób ogrzewania piekarnika. Piekarnik należy przed użytkowaniem ogrzewać, dopóki nie zgaśnie czerwona lampka sygnalizacyjna ogrzewania.

W przypadku klasycznego sposobu ogrzewania zaleca się przygotowywanie jedzenia tylko na jednym poziomie. Nie należy przy tym używać skrajnej górnej bądź skrajnej dolnej prowadnicy, ponieważ jedzenie by się wówczas mogło rozgotować (przypalić).



Klasyczny sposób ogrzewania w połączeniu z wentylatorem i grzałką kołową (BOP7215)

Ten sposób jest idealny do pieczenia pizzy, lazanii, chleba i potraw warzywnych.



Wentylator i grzałka kołowa (BOP7215)

Działa wentylator i grzałka za tylną ścianką piekarnika. Gorące powietrze krąży wewnętrz piekarnika, zapewniając równomierne ogrzewanie się komory. Piekarnik przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać, dopóki nie zgaśnie lampka sygnalizacyjna ogrzewania. Możliwe jest przygotowywanie potraw na kilku poziomach równocześnie, co oszczędza zarówno czas jak i energię.

Temperaturę piekarnika należy obniżyć o około 10 % w porównaniu z klasycznym sposobem przygotowywania.



Rozmrażanie (BOP7215)

Działa tylko wentylator, bezłączonych elementów grzejnych – piekarnik nie nagrzewa się więc bezpośrednio. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte.

Zamrożone jedzenie można najskuteczniej rozmrozić, kładąc je na blachę i wstawiając do piekarnika na najwyższą prowadnicę.

System umożliwia, aby jedzenie rozmroziło się trzy razy szybciej niż zwykle.



Ruszt z wentylatorem (BOP7215) /



Ruszt z wentylatorem i rożnem (BOP7115)

Wentylator działa razem z infra grzałką, znajdująca się na sklepieniu piekarnika.

Piekarnik należy przed użytkowaniem rozgrzewać 5-10 minut.

W czasie pieczenia mięsa zewnętrzna część potrawy będzie upieczone z chrupiącą skórką, a krążenie powietrza zagwarantuje równomierną temperaturę w całej komorze piekarnika. Termoobieg można stosować również, przygotowując potrawy z rusztem, a wówczas jedzenia nie trzeba będzie często obracać. W czasie przygotowywania jedzenia z rusztem drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte. Piecząc na ruszcie, nie należy blach przykrywać folią aluminiową ani ogrzewać potraw, zawiniętych w folię aluminiową: wysoka zdolność folii do odbijania ciepła może uszkodzić infra grzałkę. Podczas pieczenia na ruszcie, drzwi piekarnika powinny być ZAWSZE ZAMKNIĘTE.



Automatyczne czyszczenie (BOP7215 / BOP7115)

Pokrętło wyboru funkcji należy przestawić na funkcję automatycznego czyszczenia jedynie za pomocą minutnika do odliczania czasu. Cykl czyszczenia trwa około półtorej godziny. Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia należy z piekarnika usunąć wszystkie akcesoria i naczynia. W czasie trwania tej funkcji oświetlenie piekarnika jest wyłączone.



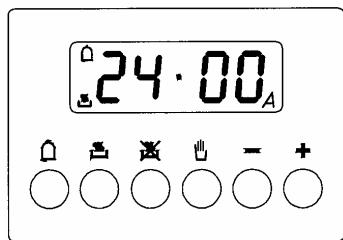
Klasyczny sposób ogrzewania w połączeniu z wentylatorem (BOP7115)

Działa zarówno górną jak i dolną grzałką, a wentylator zapewnia krążenie powietrza (przy zamkniętych drzwiach piekarnika). Zaleca się do przygotowywania potraw, które powinny być dobrze upieczone zarówno w środku, jak i na zewnątrz (wszystkie rodzaje ciast, pieczenie, ...).

Praktyczne rady

Przed rozpoczęciem przygotowywania jedzenia należy sprawdzić, czy wszystkie akcesoria i naczynia, które nie są chwilowo potrzebne, zostały usunięte z piekarnika. Piekarnik przed użytkowaniem należy rozgrzać do temperatury roboczej. Blachę należy postawić na środek piekarnika, a jeżeli używa się kilku blach, należy zadbać, aby pomiędzy nimi było wystarczająco dużo miejsca do prawidłowego krażenia powietrza. Otwierając drzwi, należy uważać na rozgrzane elementy piekarnika i wydobywającą się parę.

ELEKTRONICZNY ZEGAR PROGRAMUJĄCY/ WYŚWIETLACZ TEMPERATURY



Elektroniczny zegar programujący to urządzenie, umożliwiające następujące funkcje:

- 24-godzinne wskazywanie dokładnego czasu na podświetlonym wyświetlaczu
- minutnik do odliczania czasu (do 23 godz. i 59 min.)
- programowanie samoczynnego rozpoczęcia i zakończenia gotowania
- programowanie półautomatycznego gotowania
(ustawienie rozpoczęcia bądź zakończenia gotowania)
- wyświetlanie wybranej temperatury.
- wybrana temperatura jest podawana w stopniach Celsjusza (°C)

Opis przycisków



TIMER – MINUTNIK DO ODLICZANIA CZASU



CZAS GOTOWANIA



ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA



USTAWIENIA RĘCZNE



PODWAŻSZEŃIE WARTOŚCI WE WSZYSTKICH PROGRAMACH –
SPRAWDZANIE USTAWIONEJ TEMPERATURY



OBNIŻENIE WARTOŚCI WE WSZYSTKICH PROGRAMACH –
SPRAWDZANIE USTAWIONEJ TEMPERATURY

Opis podświetlonych symboli

«AUTO» - (pulsuje) – programator działa w trybie automatycznym, ale nie jest zaprogramowany.

«AUTO» - (świeci nieprzerwanie) - programator działa w trybie automatycznym i jest zaprogramowany.



Trwa gotowanie w trybie nieautomatycznym



+ A Trwa gotowanie w trybie automatycznym



+

Minutnik jest włączony

UWAGA: po wybraniu określonej procedury musi upłynąć określony czas (około 3-4 sekundy), zanim wybór zostanie potwierdzony; w tym czasie można dokonywać zmian.

Zegar cyfrowy (ZEGAR POWINIEN BYĆ NASTAWIONY ZANIM ZACZNE SIĘ UŻYTKOWAĆ PIEKARNIK)

Zegar wyświetla godziny (0-24) i minuty.

Po pierwszym podłączeniu piekarnika do sieci elektrycznej (lub po przerwie w dostawie energii elektrycznej) na wyświetlaczu na początku ukażą się trzy zera.

Aby nastawić dokładny czas, należy najpierw przycisnąć oraz zwolnić przycisk

Następnie, za pomocą przycisków "+" lub "-" należy nastawić dokładny czas.

Gdy dokładny czas jest już nastawiony, należy zwolnić wszystkie przyciski, w ten sposób zegar zostanie uruchomiony.

Gotowanie w trybie nieautomatycznym bez programowania

Aby można było używać piekarnik w trybie nieautomatycznym, a więc bez pomocy programatora, należy odwołać pulsujący symbol «A», przyciskając przycisk.

Jeżeli symbol litery «A» świeci nieprzerwanie, oznacza to, że piekarnik jest zaprogramowany, nie można nastawiać ręcznie wyłącznika czasowego (timera), a więc piekarnika nie będzie można ręcznie włączyć.

W takim wypadku należy najpierw odwołać automatyczny tryb działania i dopiero potem dokonać ustaleń ręcznych: wyboru funkcji gotowania i temperatury.

Wyłącznik czasowy (minutnik)

Minutnika można używać do mierzenia czasu w przedziale od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut.

1) Gotowanie w trybie automatycznym (rozpoczęcie i zakończenie gotowania)

Za pomocą termostatu i przycisków funkcyjnych należy ustawić temperaturę i wybrać odpowiedni program gotowania.

Za pomocą przycisku  należy ustawić czas trwania gotowania.

Koniec gotowania należy wybrać za pomocą przycisku .

Po dokonaniu tych ustawień zaświeci się symbol «A».

Przykład: gotowanie trwa 45 minut, a zamierza się je zakończyć o godzinie 14.00. Za pomocą odpowiednich przycisków należy najpierw wybrać żądaną temperaturę i tryb gotowania. Należy przycisnąć i zwolnić przycisk  , a następnie przycisnąć przycisk “+” i ustawić 0.45.

Należy przycisnąć i zwolnić przycisk  , a następnie przycisnąć przycisk “+” i ustawić 14.00. Po zakończeniu ustawień na wyświetlaczu ukaże się zegar i zaświeci się symbol «A». Oznacza to, że gotowanie w trybie automatycznym zostało zachowane w pamięci. O godz. 13.15 (godz. 14.00 minus 45 minut) piekarnik się samoczynnie włączy. O godz. 14.00 piekarnik się samoczynnie wyłączy i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, przyciskając przycisk  . Symbol «A» pulsuje.

2) Gotowanie w trybie półautomatycznym

A. Ustawienie czasu trwania gotowania

B. Ustawienie zakończenia gotowania

A) Czas trwania gotowania należy ustawić za pomocą przycisku  .

Piekarnik od razu się włączy, zaświeci się symbol «A». Po upływie czasu trwania gotowania piekarnik się wyłączy i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, jak opisano powyżej. Symbol «A» pulsuje.

B) Zakończenie gotowania należy ustawić za pomocą przycisku  .

Piekarnik od razu się włączy, zaświeci się symbol «A». O wybranej godzinie piekarnik się wyłączy i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć, jak opisano powyżej. Czas trwania gotowania można w dowolnym momencie odwołać, przyciskając przycisk  .

Piekarnik będzie potem działał w trybie nieautomatycznym.

UWAGA: funkcje 1) i 2) bądź 1) + 2) są aktywne jedynie, gdy wybrany jest tryb (funkcja) gotowania.

Alarm

Alarm można ustawić w przedziale czasu maksymalnie do 23 godzin i 59 minut.

Alarm należy ustawić, przyciskając przycisk  i równocześnie przyciskając

przycisk "+" lub "-" aż do momentu, gdy na wyświetlaczu ukaże się żądany czas.

Po zakończeniu ustawień na wyświetlaczu ukaże się zegar i symbol alarmu .

Odliczanie czasu zacznie się od razu. Można je śledzić, w dowolnym momencie przyciskając przycisk .

Po zakończeniu ustawionego czasu, symbol  zgaśnie i włączy się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć za pomocą przycisku .

Wybierać można pomiędzy trzema stopniami mocy sygnału (niski – średni – wysoki); można tego dokonać, przyciskając w czasie trwania alarmu przycisk "-".

UWAGA: po zakończeniu gotowania sygnał dźwiękowy włącza się co sekundę przez około 7 minut. Należy go wyłączyć za pomocą przycisku .

Odwołanie gotowania w trybie automatycznym

Automatyczny program gotowania można odwołać w dowolnym momencie przyciskając przycisk .

Piekarnik będzie teraz działał w trybie nieautomatycznym.

Zaleca się, aby nie pozostawiać potraw w piekarniku na długo przed rozpoczęciem gotowania w trybie automatycznym. Należy również przestrzegać zasady, aby gotowe dania ze sklepu zawsze zużyć przed upływem terminu przydatności do spożycia oraz pamiętać, że jedzenie, przygotowane w domu, jest zawsze świezsze i lepszej jakości. Po zakończeniu gotowania nie należy pozostawiać ugotowanej potrawy w piekarniku, lecz wyjąć ją i ochłodzić, jeżeli ma być od razu spożыта.

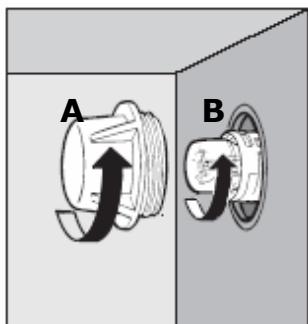
(GORĄCYCH POTRAW NIE NALEŻY WSTAWIAĆ BEZPOŚREDNIO DO CHŁODZIARKI LUB ZAMRAŻARKI).

Wymiana żarówki (Rys. 1)

UWAGA: przed wymianą żarówki, piekarnik należy odłączyć od źródła zasilania prądu.

By wymienić żarówkę w piekarniku należy najpierw zdjąć pokrywę ochronną A w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Po wymianie żarówki należy ponownie założyć pokrywę ochronną A.

Rys. 1



Zdejmowanie drzwi piekarnika (Rys. 2)

Aby ułatwić czyszczenie i dostęp do wnętrza piekarnika, drzwi piekarnika można zdjąć (patrz: rysunek). Drzwi można zdjąć z zawiasów w następujący sposób:

Zawiasy z ruchomymi zaczepami

Zawiasy A wyposażone są w zaczepy ruchome B.

Po odblokowaniu zaczepu B zawias jest odłączony z gniazda zawiasu. Następnie drzwi należy nieco unieść i wyciągnąć z gniazd zawiasów piekarnika, podrzymując je z obu stron. Zakładając drzwi należy wstawić wycięcia zawiasów do ich gniazd i wykonać wszystkie czynności w odwrotnej kolejności.

Przed zamknięciem drzwi należy ponownie zablokować oba zaczepy.

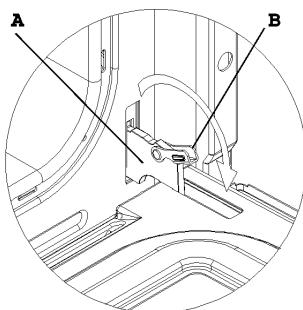
Drzwi nie wolno zanurzać w wodzie.

Emaliowaną powierzchnię wnętrza piekarnika oraz szkła można czyścić wilgotną szmatką i zwykłym środkiem do czyszczenia, po czym powierzchnie należy wytrzeć miękką szmatką. Jeśli jest to konieczne można zdjąć też wewnętrzne szkło drzwi. Należy odkręcić dwie śruby zewnętrzne, którymi jest ono przymocowane. Zanim szkło zamontujemy z powrotem należy upewnić się czy jest ono zupełnie suche. Śrub nie wolno przykręcać za mocno.

Dodatek /wyposażenie

Półki, brytfanki i podkładki należy myć w gorącej wodzie z dodatkiem detergента a następnie dokładnie osuszyć. Można je myć też w zmywarce do mycia naczyń.

Rys. 2



Pieczenie na rożnie (rys. 3)

Piekarnik umożliwia użycie rożna w kombinacji z grillem. Mięso należy nadziać na oś rożna i przymocować dwoma widełczynkami.

Postępowanie:

- A: Brytfanę należy postawić na najniższą pozycję licząc od dołu.
 - B: Na jednym końcu rożna należy umieścić widełczyk i przymocować go, a następnie nadziać na oś rożna przygotowane kawałki mięsa. Mięso należy umocować za pomocą drugiego widełczyka. Widełczyki należy dokręcić śrubami aby mięso podczas pieczenia nie przesuwało się.
 - C: Uchwyt rożna wykonany jest z materiału izolacyjnego. Należy go zastosować podczas wkładania rożna do piekarnika oraz podczas wyjmowania rożna z piekarnika. Podczas pieczenia chwyty należy zdjąć.
- Pieczenie kurczaka o masie 1,3 kg powinno trwać od 85 do 90 minut.

Rys. 3

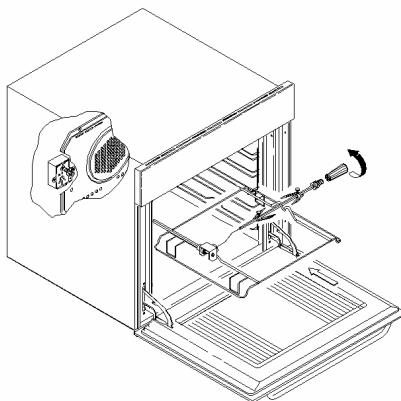


Tabela pieczenia w piekarniku

Rodzaj potrawy	Temp. °C	Prowadnica (*)	Czas pieczenia (w min.)	Sposób działania
Ciasto				
Bułka	180	2	55-65	
Ciasto owocowe	200	1	30-40	
Sernik	180	2	35-40	
Ciasto drożdżowe	200	1	25-35	
Wolne ciasto z jajami	190	2	20-30	
Wolne ciasto bez jaj	200	2	15-25	
Ciasto biszkoptowe	190	3	15-20	
Lazanja	225	2	40-50	
Mięso				
Rumsztyk wołowy	225	2-3	50-80	
Pieczeń wołowa	225	2-3	50-80	
Pieczeń cieleska	225	2-3	60-80	
Pieczeń wieprzowa	170-180	2	45-60	
Pieczeń barania	225	2	54-55	
Sztuka mięsa - wołowina	225	2-3	50-60	
Królik	200	2	60-90	
Indyk	180	2	240	
Gęś	200	2	150-210	
Kaczka	200	2	120-180	
Kurczak	200	2	60-90	
Udziec z sarny	200	2-3	90-150	
Udziec z jelenia	180	2-3	90-180	
Ryby	180	2-3	10-40	
Warzywa				
Warzywa duszone	170-190	2-3	40-50	
Pizza	240	1	15-25	
Gillowanie				
Zrazy (kotlety)		4	8-12	
Kiełbasa wieprzowa		4	10-13	
Kurczak		3	25-35	
Kurczak na rożnie			50-65	
Cielescina na rożnie			50-65	

Uwaga: (*) początkowe ustawienie brytfanny przy piekarnikach sterowanych za pomocą pokręteł. Przed użyciem piekarnik należy zagrzeć na temperaturę fabrycznie zaprogramowaną.

— Funkcji tych należy używać do pieczenia potraw delikatnych lub potraw uprzednio zagrzanych.

— Funkcja ta umożliwia pieczenie tej samej potrawy na innej pozycji (czas pieczenia jest taki sam).



Üzembe helyezési utasítások

Figyelmeztetés és biztonsági utasítások

A sütő első használata előtt olvassuk el figyelmesen a használati utasítást, hogy minden információval rendelkezzünk a készülék biztonságos üzembe helyezéséhez, használatához és karbantartásához.

A készüléket a gyártó utasításainak megfelelően kell üzembe helyezni – ezt megfelelően képzett szakember kell hogy elvégezze.

A gyártó nem vállalja a felelősséget az olyan személyi vagy tárgyi károkért, amelyek a készülék nem megfelelő üzembe helyezése miatt keletkeznek.

Győződjünk meg róla, hogy az elektromos hálózat feszültsége és a frekvenciája megfelel a készülék adattábláján feltüntetetteknek. Az adattábla a sütő első oldalának alján található.

Figyelem: a készüléket földelni szükséges.

A gyártó nem vállalja a felelősséget az olyan hibákért, amelyek a vonatkozó előírásoknak nem megfelelő földelés következtében lépnek fel.

Szerelési vagy karbantartási munkákat csak a készülék áramtalanítását követően szabad végezni. Az áramtalanítást a villásdugó konnektorból való kihúzásával vagy a megfelelő biztosíték eltávolításával lehet megtenni.

Az állandó fejlesztést szem előtt tartó innovációs stratégiánknak megfelelően fenntartjuk annak a jogát, hogy előzetes értesítés nélkül változtassuk vagy módosítsuk a terméket. Ne engedjük a gyerekeknek, hogy a működés közben a sütő közelében tartózkodjanak, mivel a készülék külső felületei, beleérte az üveget, igen felforrósodhatnak, így égés- és sérülésveszélyt jelentenek.

A készüléket felügyelet nélkül nem használhatják kicsi gyerekek vagy fogyatékos személyek. Ne engedjük a gyerekeknek, hogy játszanak a készülékkel.

Felügyeljük az idős vagy fogyatékos személyeket a sütő használata közben.

Ha a sütöt olyan bútorelembe építjük be, amelynek fiókja van a sütő felett, annak első lapját dekorlapra kell cserélni és a fiókot nem szabad használni. A sütő alatti fiókban nem szabad gyűlékony anyagokat tárolni, mert ezek tűzveszélyesek. Ne helyezzünk nehéz tárgyat a sütő ajtajára és semmiképpen ne üljünk rá, mert ezzel kárt okozhatunk a csuklópántokban. Ha olajjal vagy zsírral főzünk, ne hagyjuk felügyelet nélkül a sütöt, mert tűzveszély áll fenn. A belső zománc károsodásának elkerülése érdekében ne helyezzünk tépsiket a sütő aljára és ne fedjük be azt alufóliával.

Sülés közben az ételből pára képződik, ami a sütő szellőzőnyílásain keresztül távozik. A pára vízcseppek formájában lecsapódhat a sütő hideg külső felületén, ezért sütés közben szükségessé válhat a nedvesség puha ruhával történő letörlése. Így megelőzhető, hogy a párától a sütő külseje szennyezetté váljon vagy elszíneződjön.

A sütő első használata előtt

Tisztítás előtt húzzuk ki a sütő villásdugóját a konnektorból vagy távolítsuk el a biztosítékot. A sütő belsejéből távolítsuk el a csomagolóanyagokat és a tartozékokat. Töröljük át a sütő belsejét forró vízzel és kímélő tisztítószerrrel, majd töröljük le alaposan nedves ruhával. Mosogatógében vagy meleg víz és kímélő tisztítószer segítségével mossuk le a sütő polcait és tartozékait, majd száritsuk meg alaposan.

Műszaki jellemzők

A készülék megfelel a 73/23 CEE és 93/68 CEE EMC 89/336 CEE szabványoknak.

Feszültség

220-240 V fázis + semleges vezető.

A beépíthető sütő méretei:

Hosszúság:	440
Mélység:	390
Magasság:	340
Ürtartalom:	59 liter

Fűtőelemek teljesítménye

Alsó fűtés:	1,3 kW
Felső fűtés :	0,9 kW
Grill :	1,6 kW
Ventilátor:	2,3 kW

A sütő maximális terhelése: **3,2 - 3,8 Kw**

A sütő beépítése

FONTOS: A sütőt a gyártó utasításainak megfelelően szakképzett személy építheti be. Szerelési vagy karbantartási munkákat csak a készülék áramtalanítását követően szabad végezni.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

A készülék csatlakoztatása előtt győződjünk meg az alábbiakról:

A hálózati feszültség megfelel az adattáblán feltüntetett feszültségnek.

A túlerhelés-megszakító berendezés és a háztartás elektromos rendszere elbírja a készülék terhelését (lásd az adattáblát).

Az elektromos rendszer megfelelő földelő vezetékkal rendelkezik és a konnektor, vagy az érintkezők között legalább 3 mm-es távolsággal rendelkező omnipoláris kapcsoló könnyen elérhető a készülék csatlakoztatását követően is.

Ha a villásdugó nem érhető el könnyen, az üzembe helyezést végző személy fel kell hogy szereljen egy omnipoláris kapcsolót, amelynek érintkezői között legalább 3 mm-es távolság van. Ha több kábelre van szükség, annak legalább 1,5 mm-es H05RR-F típusúnak kell lennie. A készülék könnyebb karbantartása érdekében a kábelnek elég hosszúnak kell lennie.

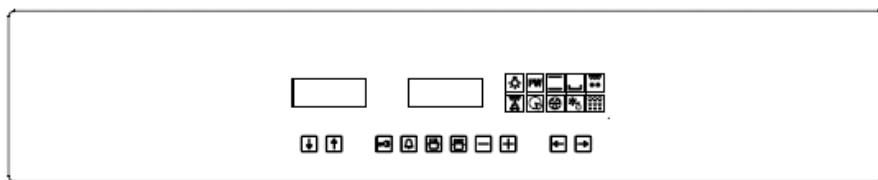
Figyelem: a készüléket földelni szükséges.

A készüléknak megfelelő földelést kell biztosítani. A gyártó visszautasít minden felelősséget az olyan földelés hibájáért, amely nem felel meg az érvényes rendelkezéseknek.

A készülék 600mm széles bútorelembe építhető be. A bútor elem, a szomszédos elemek és az üzembe helyezéshez használt minden anyag hőálló kell hogy legyen (85°C plusz működés közbeni környezeti hőmérséklet). Továbbá, a szomszédos konyhai elemek ajtaja legalább 4 mm-re kell hogy legyen a készüléktől.

Bizonyos típusú vinil és laminált konyhabútorok különösen érzékenyek a hőre és megsérülhetnek vagy elszíneződhetnek. Az ilyen sérülések és elszíneződések – akkor is, ha 85°C plusz környezeti hőmérséklet alatt keletkeznek, vagy abban az esetben, ha az anyagok kevesebb, mint 4 mm-re vannak a készüléktől – kizárolag a felhasználó felelősségebe tartoznak. Ha a készüléket munkalap alá építjük be, a beszerelési méretek a következők (lásd az ábrát).

Figyelem: amikor a szerelő a készüléket egy másik elektromos készülék közelébe építi be, ügyeljünk arra, hogy semmilyen elektromos kábel ne legyen közel, illetve ne érintkezzen a sütő oldalfalaival.



FUNKCIÓGOMBOK

- Hőfok csökkentése
- Hőfok növelése
- BE/KI kapcsolás és zár funkció
- Figyelmeztetés
- Főzési idő
- Főzési idő vége
- Időbeállítás
- Időbeállítás
- Program-beállítás
- Program-beállítás

MŰKÖDÉS

A készülék első bekapcsolását követően, vagy áramszünet után az óra villog a kijelzőn.

A sütő ekkor még nem működőképes; kövessük az "Idő beállítása" részben leírtakat a sütő aktiválásához.

AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

Nyomjuk meg egyszerre a és gombokat, majd engedjük el őket.

A és gombok segítségével állítsuk be a pontos időt.

Megjegyzés: ezt a beállítást 3 másodpercen belül el kell végezni, amíg az óra kijelzőjén villog a két pont. Ha beállítottuk az időt, várjuk meg, amíg a két pont villogása leáll.

HANGJELZÉS

A sütő a különféle funkciók jelölésére – mint például a sütés vége – hangjelzést ad. Hárrom különböző, változtatható hangerősség van:

Amikor a sütő ki van kapcsolva, nyomjuk meg a  gombot, majd a gomb minden egyes újabb megnyomására a sütő lejátsza a különféle hangerősségeket; az utolsóként lejátszott hangerő kerül automatikusan beállításra.

A SÜTŐ BEKAPCSOLÁSA

Nyomjuk meg majd engedjük el a  gombot. Ekkor hangjelzés lesz hallható.

A kijelzőn az **ON** felirat lesz látható, kigyullad az égő jel  és a sütő belső világítása bekapcsol. Ekkor beállíthatjuk a sütési funkciót.

FIGYELMEZTETÉS

A figyelmeztetés egy időszámláló funkció, ami teljesen független a sütési funkcióktól.

Hasznos lehet például abban az esetben, ha szeretnénk, hogy emlékeztessen arra, hogy ki kell kapcsolunk a sütőt.

Akkor is használható, ha a sütő egyébként ki van kapcsolva.

A figyelmeztetés beállításához kapcsoljuk be a sütőt a  gomb megnyomásával majd elengedésével, ezt követően nyomjuk meg a  gombot;

a kijelző lenullázódik és a 2 pont 3 másodpercig villog. Ekkor a gombok segítségével beállíthatjuk a kívánt időt, 23 óra 59 percig.

Ha a beállított idő eltelt, hangjelzés lesz hallható és villogni fog a  jel. A hangjelzés és a villogó jel leállításához nyomjuk meg az alábbi gombok valamelyikét:     

HATÁROZATLAN IDŐTARTAMÚ MANUÁLIS MŰKÖDÉS

Kapcsoljuk be a sütőt és a  és  gombok segítségével válasszuk ki a kívánt sütési funkciót:

A sütő fel fog ajánlani egy gyárilag beállított hőfokot, amit a  és  gombok segítségével megváltozthatunk. A sütő a beállított időtartamig működni fog és a hőfok-kijelző villogni kezd, ami azt jelenti, hogy megkezdődött a sütő előmelegítése. Ha a kívánt hőfok elérésre került, a jel villogása megszűnik és a sütő hangjelzést ad. A sütő kikapcsolásához nyomjuk meg majd engedjük el a  gombot.

SÜTÉSI IDŐ FÉLAUTOMATA MŰKÖDÉSI MÓD

A sütés időtartamának beállítására

Kapcsoljuk be a sütőt a  gomb megnyomásával majd elengedésével, ezután nyomjuk meg és engedjük el a  gombot. A kijelzőn ekkor megjelenik az **A** jelzés. A és gombok segítségével állítsuk be a kívánt sütési időt, ami maximum 10 óra 00 perc lehet.

Ekkor hangjelzést fogunk hallani és a kijelzőn az aktuális idő lesz látható: ekkor kiválaszthatjuk a kívánt sütési funkciót, a  és  gombok segítségével. A kijelzőn megjelenik a  jel.

A sütő valamennyi funkcióhoz felajánl egy gyárilag beállított hőfokot, amit a  és  gombok segítségével változtathatunk meg. A sütő a beállított ideig működik; amikor ez az idő eltelt, a sütő működése automatikusan leáll. Hangjelzés lesz hallható, a hőfok és a sütési funkció kijelzése kikapcsol, a kijelzőn az aktuális idő lesz látható, a  és az **A** jelzések villognak.

A hangjelzés leállítására és a programból való kilépéshez nyomjuk meg a következő gombok valamelyikét:     

Ekkor a sütő újra programozható; új sütési funkciót választhatunk vagy a gomb megnyomásával és elengedésével kikapcsolhatjuk a sütőt. 

A SÜTÉS VÉGE FÉLAUTOMATA MŰKÖDÉSI MÓD

A sütési idő végének beállítására

Kapcsoljuk be a sütőt a  gomb megnyomásával majd elengedésével, ezután nyomjuk meg és engedjük el a  gombot.

A kijelzőn ekkor megjelenik az **A** jelzés. A  és a  gombok segítségével állítsuk be a sütési idő végét – ez maximálisan 23 óra 59 perc lehet.

Ekkor hangjelzést fogunk hallani és a kijelzőn az aktuális idő lesz látható: ezt követően a  és a  gombok segítségével kiválaszthatjuk a kívánt sütési funkciót. A kijelzőn megjelenik a  jel.

A sütő valamennyi funkcióhoz felajánl egy gyárilag beállított hőfokot, amit a  és a  gombok segítségével megváltoztathatunk.

A sütő a beállított ideig működik; amikor ez az idő eltelt, a sütő működése automatikusan leáll.

Hangjelzés lesz hallható, a hőfok és a sütési funkció kijelzése kikapcsol, a kijelzőn az aktuális idő lesz látható, a  és a **A** jelzések villognak.

A hangjelzés leállítására és a programból való kilépéshez nyomjuk meg a következő gombok valamelyikét:     

A kijelzőn megjelenik a  jel és a sütő világítása bekapcsol.

Ekkor a sütő újra programozható; új sütési funkciót választhatunk vagy a gomb megnyomásával és elengedésével kikapcsolhatjuk a sütöt.



AUTOMATA MŰKÖDÉS

A sütés időtartamának és a sütési idő végének beállítására.

Kapcsoljuk be a sütöt a  gomb megnyomásával majd elengedésével, ezután nyomjuk meg és engedjük el a  gombot és állítsuk be a sütés időtartamát a  és  gombok segítségével.

Ekkor hangjelzést fogunk hallani és a kijelzőn az aktuális idő lesz látható. Nyomjuk meg a  gombot és állítsuk be a sütési idő végét a  és  gombok segítségével. Ismét hangjelzés lesz hallható és a 2 pont villogása leáll: ez azt jelenti, hogy az idő beállításra került. A kijelzőn a beállított idő, hőfok és funkció lesz látható. A sütő világítása kikapcsol.

Ekkor a < és > gombok segítségével válasszuk ki a kívánt sütési funkciót.

A sütő valamennyi funkcióhoz felajánl egy gyárilag beállított hőfokot, amit a  és a  gombok segítségével megváltoztathatunk.

Ha a két pont villogása leállt, a sütő megkezdi a késleltetett indítás működési módját: automatikusan működni kezd a beállított időtartamra és a beállított időpontban fog leállni.

A sütő működése közben a kijelzőn a kiválasztott hőfokot, az aktuális időt és a működési funkciót láthatjuk. A sütő belső világítása kikapcsol.

A fenti utasításoknak megfelelően a hőfokot és a funkciót meg is változtathatjuk.

A program végén hangjelzés lesz hallható, a hőfok és a sütési funkció kijelzése kikapcsol, a kijelzőn az aktuális idő és a következő 2 jelzés lesz látható:  és **A**. A hangjelzés leállítására és a programból való kilépéshez nyomjuk meg a következő gombok valamelyikét:     .

A kijelzőn megjelenik a  jel és a sütő világítása bekapcsol.

Ekkor a sütő újra programozható; új sütési funkciót választhatunk vagy a gomb megnyomásával és elengedésével kikapcsolhatjuk a sütöt.



AZ AUTOMATA ÉS FÉLAUTOMATA SÜTÉSI MÓDOK KORLÁTJAI

Az előmelegítés (PRH) és a kiolvasztás funkciók nem kompatibilisek a fent említett automata és félautomata működéssel.

- Az előmelegítés vagy a kiolvasztás funkció beállítását követően nem lehetséges a sütési időtartamának vagy végének beállítása.
- Ha a sütöt az automata működésre programoztuk, nem választhatjuk az előmelegítés vagy a kiolvasztás funkciót.

IKONOK A KIJELZŐN



Fazék: amikor kigyullad, azt jelzi, hogy valamely sütési funkció be van kapcsolva.

A fazék nem világít olyankor, amikor a sütő világítás, az előmelegítés vagy a kiolvasztás funkció aktív.

A villogó fazék a sütési idő végét jelzi. Késleltetett indításkor a késleltetés időtartama alatt az ikon nem világít, csak akkor kapcsol be, amikor a sütő működése megkezdődik.

A (automatikus): amikor világít, azt jelzi, hogy a sütési idő beállításra került; amikor villog, a sütési program végét jelzi.



Csengő: amikor világít, azt jelzi, hogy a figyelmeztetés be van kapcsolva. Amikor villog, a percszámlálás végét jelzi.

A SÜTÉSI HŐFOK KIVÁLASZTÁSA

Amikor a sütő be van kapcsolva, a sütési hőfokot a ↓ és a ↑ gombok segítségével állíthatjuk be: a hőfok a legmagasabb és legalacsonyabb beállítás között 5 fokonként változik, ami a kijelzőn látható.

Megjegyzés: valamennyi sütési funkció esetében van egy gyárilag beállított hőfok, amely a fent leírt módon változtatható.

A SÜTÉSI FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Amikor a sütő be van kapcsolva, a sütési funkciókat a ← és a → gombok segítségével választhatjuk ki: a sütési funkciók ikonjai ezután kigyulladnak, lehetővé téve a választást.

SÜTÉSI FUNKCIÓK



SÜTŐ VILÁGÍTÁS

A sütő belső világítását a gomb megnyomásával majd elengedésével kapcsolhatjuk be. Kikapcsolásához nyomjuk meg és engedjük el ismét ugyanazt a gombot.

A sütési funkció kiválasztásakor a sütő világítás bekapcsol és amikor a kiválasztott hőfok elérésre került, még 3 percig bekapcsolva marad.

Sütés vagy kiolvasztás közben az alábbi gombok egyikének megnyomásával bekapcsolhatjuk a sütő világítást, ami ilyenkor 1 percig marad bekapcsolva.

A sütő világítás akkor is bekapcsolható, ha a blokkolás funkció aktív, a következő gombok bármelyikének megnyomásával: .



ELŐMELEGÍTÉS

E funkció segítségével a sütő gyorsabban előmelegíthető, még mielőtt sütési funkciót választottunk volna.

E funkció működése közben a kijelzőn egy mozgó ikon lesz látható.

Az előmelegítés akkor ér véget, amikor a sütő eléri a beállított hőfokot; ez a hőfok nem változtatható. Ekkor a sütő hangjelzést ad, a sütő világítás és az azt jelző ikon

bekapcsol. Ekkor a és a gombok segítségével választhatunk sütési funkciót.



HAGYOMÁNYOS SÜTÉS

Hagyományos sütést biztosít, az alsó és a felső fűtés működése mellett.



ALSÓ FŰTÉS MÓD

Lassú sütésre vagy ételek melegítésére használhatjuk.



GRILL FUNKCIÓ FORGÓNYÁRS HASZNÁLATÁVAL

Ételek grillezésére javasolt.



LÉGKEVERÉSES GRILL FUNKCIÓ FORGÓNYÁRS HASZNÁLATÁVAL

Ételek lassú grillezésére javasolt.



PIZZA FUNKCIÓ

Pizza és zöldséges ételek sütésére ideális.



LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

A ventilátor működésével egyenletes sütést tesz lehetővé, illetve több szinten többféle ételt is készíthetünk egyidőben.



KIOLVASZTÁS MÓD

Ez a funkció lehetővé teszi a fagyaszott ételek kiolvasztási idejének lerövidítését.

A ventilátor a sütő melegítése nélkül működik.

A hőfok-kijelzőn a **dEF** üzenet lesz látható, ami azt jelzi, hogy a funkció aktív.



PIROLITIKUS TISZTÍTÁS

Kapcsoljuk be a sütőt és válasszuk ki az öntisztítás funkciót.

A hőfok-kijelzőn a "PIRO" üzenet lesz látható, miközben a funkció-kijelzőn az öntisztítás beállított időtartamát láthatjuk, ami 1 óra 30 perc.

Az 1 és a 30 közötti két pont 4 másodpercig villog, ami azt jelenti, hogy beállíthatjuk az öntisztítás kívánt időtartamát vagy a művelet végének időpontját.

Ehhez kövessük az előző, a sütés programozására vonatkozó utasításokat.

A maximális beállítható időtartam 3 óra, a minimális 30 perc; az idő beállításához nyomjuk meg a gombot, majd használjuk a + és a - gombokat.

Ha az időt beállítottuk, az **A** jelzés kigyullad a kijelzőn, ami azt jelenti, hogy automatikus működési mód van bekapcsolva. Az ajtó bezárt állapotban van és a blokkolás funkció aktív, amit a kijelzőn látható kulcs ikon is jelez.

Az öntisztítás funkció működése alatt megnézhetjük a még hátralévő időt, de nem tudjuk megváltoztatni sem az időtartamot, sem a folyamat végének időpontját.

A sütő világítása a folyamat során kikapcsolt állapotban van. E funkció lehetővé teszi a sütő tisztítását, a hőmérséklet 465°C-ra történő növelésével.

A tisztítás során képződő hamu a folyamat végén, amikor a sütő már lehült, puha rongy segítségével letörölhető.

Figyelmeztés:

Az öntisztítás megkezdése előtt a sütő belsejéből el kell távolítani minden tartozékot és a nagyobb ételmaradékokat is.

TOVÁBBI FUNKCIÓK

SÜTŐ KIKAPCSOLVA MÓD

Amikor a sütő ki van kapcsolva, a hőfok és a program-kijelzők is kikapcsolt állapotban vannak, a kijelzőn az aktuális idő látható.

“GYEREKZÁR” – A PARANCSOK BLOKKOLÁSA FUNKCIÓ

Ez a funkció bármikor bekapsolható és megakadályozható vele, hogy a gyerekek a sütővel játsszanak..

Ha a funkciót akkor kapcsoljuk be, amikor a sütő ki van kapcsolva, a sütő bekapsolása nem lehetséges: a sütő működtetéséhez először ki kell kapcsolni a gyerekzárat.

A gyerekzár bekapsolásához tartsuk lenyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az ikon és az **ON** felirat (kb. 5 másodperc); ezután a kijelzőn ismét az aktuális idő lesz látható. Megjegyzés: ha a műveletet elvégeztük, semmilyen program vagy sütési funkció nem lesz beállítható, kivéve a figyelmeztetés beállítását. Ha a gyerekzárat bármely program- vagy sütési funkció után kapcsoljuk be, ezt követően csak a figyelmeztetés beállítása vagy a sütő kikapcsolása lesz

lehetséges – a  megnyomásával és elengedésével.

Ha bármely más gombot nyomjuk meg, a kijelzőn a kulcs ikon fog figyelmezhetni arra, hogy a gyerekzár funkció be van kapcsolva. A sütő automatikus vagy manuális kikapcsolása nem kapcsolja ki a gyerekzár funkciót.

A gyerekzár kikapcsolásához tartsuk lenyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a kulcs ikon és az **OFF** felirat. Ezt követően a kijelzőn ismét az aktuális idő lesz látható.

Amikor a gyerekzár aktív, a sütő bekapsolása a  gomb segítségével nem lehetséges, ezzel a gombbal csak kikapcsolni lehet.

BE / KIKAPCSOLÁS GOMB

Amikor a sütő be van kapcsolva, a  gomb segítségével kikapcsolhatjuk, bármely funkció van is kiválasztva, bármely időpontban. A sütő kikapcsolásához nyomjuk meg és engedjük el a  gombot.

A sütő kikapcsolásakor minden funkció és program törlődik. Új sütési program beállításához kövessük a megfelelő utasításokat a elejtől kezdve.

Amikor a sütő be van kapcsolva, és a gyerekzár is aktív, a sütőt a  gomb segítségével kikapcsolhatjuk, miközben a gyerekzár funkció aktív marad.

A zár kikapcsolásához tartsuk lenyomva a  gombot körülbelül 5 másodpercig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a kulcs ikon és az **OFF** felirat. Ezt követően a kijelzőn az aktuális idő lesz látható.

“ ° “ JEL

Ez a jel a hőfok-kijelzőn jelenik meg és a Celsius-fokokat jelzi.

Ha a jel villog, azt jelenti, hogy a sütő melegszik, hogy elérje a beállított hőfokot.

Ha a jel folyamatosan világít, azt jelenti, hogy a sütő elérte a beállított hőfokot.

IDŐZÍTÉSEK TÖRLÉSE

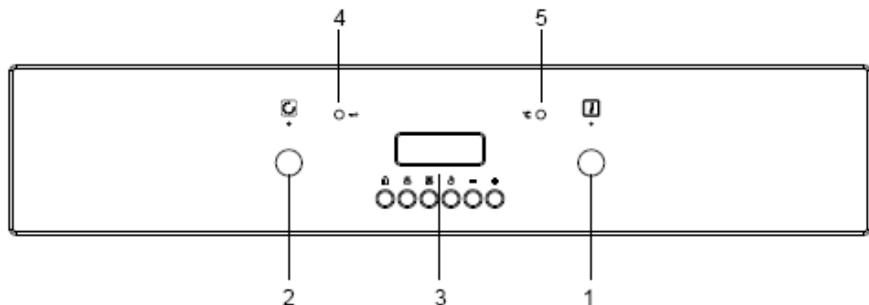
Ha a sütő be van kapcsolva, az időzítési beállításokat bármikor törölhetjük, a 

és a  gombok egyidejű megnyomásával.

Figyelem: a sütő tovább működik a beállított sütési funkcióval, manuális működéssel (határozatlan ideig).

Ilyenkor lehetséges új sütési program beállítása, de ki is kapcsolhatjuk a sütőt a  gomb megnyomásával majd elengedésével.

BOP7115 AB / AW / AX
BOP7215 AB / AX



1. Hőmérséklet szabályzó
2. Program választó
3. Elektronikus programozó
4. Sütő üzemelés ellenőrző lámpa
5. Hőmérséklet szabályzó ellenőrző lámpa

SÜTÉSI FUNKCIÓK



VILÁGÍTÁS (BOP7215 / BOP7115)

A sütő világítása.



GRILL + FORGÓNYÁRSAT (BOP7215)

Ez a funkció működteti a középső grill elemet és a forgónyárs motorját. Ideális megoldás egészséges sültek készítéséhez, mivel a zsiradék sütés közben eltávozik a húsból. Mindig győződjünk meg róla, hogy a csepp tálca a helyén van-e, hogy felfogja a lecsöpögő zsiradékot és nedvességet.

Grillezés közben a sütő ajtajának mindenkor zárva kell lennie.



ALSÓ MELEGÍTŐTEST (BOP7215)

Ez a sütési mód nagyon lassú sütéshez és ételek melegítésére alkalmas.



HAGYOMÁNYOS SÜTÉS (BOP7215 / BOP7115)

A termosztatot állítsa be a kívánt hőmérsékletre, a sütő ajtaja legyen becsukva. Az étel behelyezése előtt szükséges a sütőt előmelegíteni.



HAGYOMÁNYOS SÜTÉS + LEVEGŐ CIRKULÁCIÓ (BOP7215)

Ez a funkció ötvözi a hagyományos sütést a légcirkulációval. Ilyen módon készíthető kenyér, pizza vagy lasagne.



FORRÓ LEVEGŐVEL VALÓ SÜTÉS (BOP7215)

Ez a funkció lehetővé teszi a különböző ételek egyszerre való sütését (hal, hús, stb.) a szagok kölcsönös keveredése nélkül. Egyszerre olyan ételeket készítsen, amelyeknek készítési hőmérséklete körülbelül egyforma. A hátsó belső falon elhelyezett melegítőtest bebiztosítja az egyenletes hőmérsékletet a választott fokozaton (50-tól 250°C-ig).



KIFAGYASZTÁS (BOP7215)

A sütő világítása ég, mint a többi funkciónál. A hátsó ventillátor be van kapcsolva, de a sütő nem melegít (a termosztat nem kapcsol). A sütő ajtaja be van csukva. Ez a funkció a kifagyastást egy harmaddal rövidíti le.



TURBO GRILL (BOP7215)



TURBO GRILL + FORGONYÁRSAT (BOP7115)

Ez a funkció lehetővé teszi a hús külső megsütését és egyúttal belső puhaságának meaőrzését. Ajánlatos a sütőt pár perccel az étel betevése előtt előmelegíteni.



PIROLITIKUS TISZTÍTÁS (BOP7215 / BOP7115)

Kapcsoljuk be a sütőt és válasszuk ki az öntisztítás funkciót, miközben a funkciókijelzőn az öntisztítás beállított időtartamát láthatjuk, ami 1 óra 30 perc. A maximális beállítható időtartam 3 óra, a minimális 30 perc. Az öntisztítás funkció működése alatt megnézhetjük a még hátralévő időt, de nem tudjuk megváltoztatni sem az időtartamot, sem a folyamat végének időpontját. A sütő világítása a folyamat során kikapcsolt állapotban van. E funkció lehetővé teszi a sütő tisztítását, a hőmérséklet 465°C-ra történő növelésével. A tisztítás során képződő hamu a folyamat végén, amikor a sütő már lehült, puha rongy segítségével letörölhető.

Figyelmezetés:

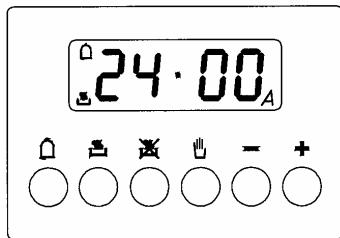
Az öntisztítás megkezdése előtt a sütő belsejéből el kell távolítani minden tartozékot és a nagyobb ételemaradékokat is.



HAGYOMÁNYOS SÜTÉSI MÓD LÉGKEVERÉSSEL (BOP7115)

A hőmérséklet szabályzó gombbal állíthatja be a kívánt hőmérsékletet 50°C-tól 250°C-ig, az ajtót hagyja becsukva! Ez a sütési mód egyesíti a természetes hőáramlást és a légkeverést. Ez a sütési mód ideális kenyér, pizza és lasagne sütéséhez. Ajánlatos a sütő előmelegítése.

ELEKTRONIKUS PROGRAMÁTOR A HŐMÉRSÉKLET ÁBRÁZOLÁSÁVAL



Az elektronikus programátor új típusa a következő funkciókat egyesíti:

- Elektronikus óra alávilágított képernyővel
- időmérés (0.00 až 23.59)
- program a sütés automatikus kezdete és végére
- program a félautomatikus sütéshez (csak a sütés kezdete vagy vége)
- a sütés hőmérsékletének ábrázolása Celsius ($^{\circ}$) fokokban

Nyomógombok leírása

- | | |
|--|------------------------|
| | időmérés |
| | sütési időtartam |
| | sütés vége |
| | kézi működtetés |
| | idő beállítása felfelé |
| | idő beállítása lefelé |

Jelzések leírása

"AUTO" - villog – nem volt befejezve az automatikus sütés beállítása
"AUTO" - világít – automatikus sütésprogram beállítva .

- | | |
|--|--|
| | Kézi sütési rendszer |
| | + A Automatikus sütési rendszer |
| | + Időmérő beállítva |

Figyelmeztetés:

A program 4 másodpercceel a beprogramozás után kezd el dolgozni.

A programot rendszeresen lehet ellenőrizni az illetékes gomb megnyomásával.

Digitális óra (az időt a sütő bekapcsolása előtt kell beállítani)

Az óra 24 órás rendszerben mutat. A sütő villanyhálózatba való bekapcsolása után, vagy villanykiesés után a képernyőn három nulla villog.

Az idő beállításakor egyidejűleg nyomja meg a "Sütési idő" és a "Sütés vége", vagy "Manuális rendszer" és egyidejűleg nyomja meg a "+" vagy "-", amíg be nem állítja a kérődő időpontot. A beállítás után a gombokat engedje el és az óra elindul.

Sütés a programátor használata nélkül

Amennyiben a sütőt a programátor nélkül szeretné használni, a "Manuális működés" gombbal iktassa ki a villogó "A"-t.

Amennyiben az "A" továbbra is világít, be van állítva valamelyik sütési program és az időmérőt nem lehet beállítani a kézi sütésre, ezért nem lehetséges a sütőt bekapcsolni. Ebben az esetben először szükséges kitörölni a programot a "Manuális működés" gomb segítségével, csak ezután lehetséges a sütőt használni a rendes manuális rendszerben.

Időmérő

az időmérőt be lehet állítani 1 perctől 23 óra 59 percig való számolásra.

1) Automatikus sütés (kezdete és vége)

- Állítsa be a sütési időt a "Sütés hossza" és a "+" valamint "-" gombok segítségével
- Állítsa be a sütés végét a "Sütés vége" és a "+" valamint "-" gombok segítségével
- Állítsa be a hőmérsékletet a termosztat és programátor segítségével.

A beállítás után világít az "A" jelzés.

Példa: a sütés 45 percig tart és azt szeretnénk, hogy 14.00 órakor fejeződjön be.

E először állítsa be a sütőprogramot és a sütés hőmérsékletét.

Nyomja meg a "Sütési idő" gombot és a "+" és "-" segítségével állítsa be a képernyőn a "0.45" adatot.

Nyomja meg a "Sütés vége" gombot és a "+" és "-" segítségével állítsa be a képernyőn a "14.00" adatot.

A beállítás végeztével a képernyőn újra megjelenik a reális idő és világít az "A" jelzés. Ez azt jelenti, hogy a program be lett táplálva az emlékezetbe.

13.15 órakor (14.00 óra mínusz 45 perc) a sütő bekapcsol.

14.00 órakor a sütő automatikusan kikapcsol, hangjelzés hallatszik, amely addig tart, amíg meg nem nyomja az "Időmérő" gombot. Villog az "A" jelzés.

2) Poloautomatikus sütés

- A. Sütés hosszának beállítása
- B. Sütés végének beállítása

A) A sütés hosszát beállítja a "Sütési idő" és a "+" és "-" gombok segítségével. A sütő azonnal bekapcsol, az "A" jelzés felgyullad. A beállított idő elteltével a sütő kikapcsol és hangjelzés hallatszik, amely addig tart, amíg meg nem nyomja az "Időmérő" gombot.

Az "A" jelzés villog.

B) A sütés végét állítsa be a "Sütés vége" és a "+" valamint "-" gombok segítségével

A sütő azonnal bekapcsol, az "A" jelzés felgyullad. A beállított időpontban a sütő kikapcsol és hangjelzés hallatszik, amely addig tart, amíg meg nem nyomja az "Időmérő" gombot.

A sütési programot bármikor kitörölheti a "Manuális működés" gomb megnyomásával, a sütő ekkor a kézi rendszerben dolgozhat.

Figyelmeztetés: Funkciók 1) és 2) vagy 1)+2) csak akkor aktívak, amennyiben be van állítva a sütési funkció.

Időmérő = hangjelzés

Az időmérő figyelmezteti a beállított idő elteltére 1 perc hosszúságtól 23 óra 59 perc hosszúságig. Az időmérő beállításához nyomja meg az "Időmérő" gombot és a "+" és "-" segítségével állítsa be a kívánt időt, amely megjelenik a képernyőn.

A beállítás után a képernyőn újra megjelenik a reális idő és megjelenik a harang jelzés. A beállított idő számlálása azonnal megkezdődik, a maradék időt bármikor ellenőrizheti az "Időmérő" gomb megnyomásával.

A beállított idő elteltével a harang jelzés eltűnik és hangjelzés hallatszik, amíg meg nem nyomja az "Időmérő" gombot. A "-" gomb megnyomásával a hangjelzést megváltzathajta, választhat 3 lehetőség közül (alacsony - közép - magas).

Figyelmeztetés: a sütési idő végén a hangjelzés minden másodpercben jelez, maximálisan 7 percig.

Az automatikus sütési program törlése

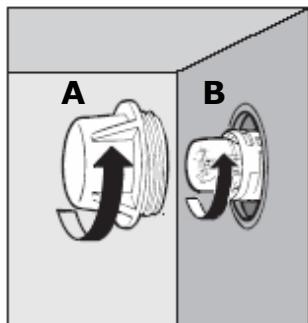
Az automatikus sütési programot bármikor lehet törlni a "Sütési idő" és a "Sütés vége" gombok egyidejű megnyomásával, vagy a "Manuális működés" gomb megnyomásával. Ajánljuk, hogy az ételt ne hagyja túl sokáig a sütőben az automatikus sütés előtt. Mindig győződjön meg róla, hogy a vásárolt félkész áru rendben van (nem romlott-e, ill. nem telt le a fogyasztási időtartam) és az otthon készített étel szintén friss és jó minőségű. A sütés befejeztével ne hagyja az ételt sokáig a sütőben. Amennyiben az ételt nem fogja mindenkor elfogyasztani, minél gyorsabban hűtse ki. (FORRÓ ÉTELEKET SOSE TEGYE A HŰTŐBE).

A sütő izzójának cseréje (1. ábra)

FIGYELEM: áramtalanítsuk a sütőt!

Ha a sütő izzójának cseréje válik szükségesség, távolítsuk el az "A" jelű védőburkolatot, annak óramutató járásával ellentétes irányú elforgatásával. Miután az izzót kicseréltük, helyezzük vissza az "A" jelű védőfedelet.

1. ábra



A sütő ajtajának eltávolítása (2. ábra)

A tisztítás megkönnyítése és a sütő belséjéhez való könnyebb hozzáférés érdekében minden sütőajtó könnyen eltávolítható (lásd az ábrát). A sütő tisztításának megkönnyítésére a sütő ajtaja a zsanérok segítségével könnyen eltávolítható a következő módon:

Az A jelű zsanérok két B jelű mozgatható csavarral rendelkeznek.

Ha kiemeljük a B jelű csavart, a zsanér kiugrik a helyéről. Ezt követően emeljük az ajtót felfelé és kifelé csúsztatva vegyük le. Eközben fogjuk az ajtó két oldalát a zsanérok közelében.

Az ajtó visszahelyezéséhez először csúsztassuk a zsanérokat a helyükre.

Az ajtó becsukása előtt ne felejtsük el a két mozgatható B jelű csavart, amelyek a két zsanért rögzítik, visszacsavarni.

Ajtót ne áztassuk vízben!

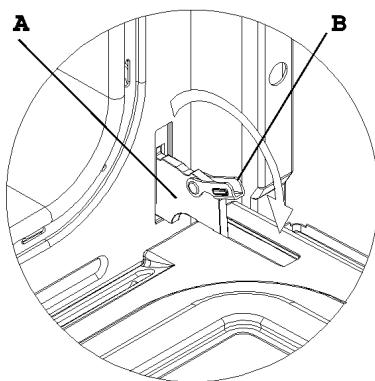
A zománcozott felületet és az üveget tisztítsuk meg nedves ruha és kímélő tisztítószer segítségével, majd öblítsük le és töröljük szárazra puha ruha segítségével.

Szükség esetén az ajtó belső üvege is eltávolítható, ehhez csavarozzuk ki a két oldalsó rögzítő csavart. Mielőtt visszahelyeznénk, győződjünk meg róla, hogy az üveg teljesen megszáradt-e. Ügyeljünk arra, hogy visszahelyezéskor ne húzzuk túl szorosra a rögzítő csavarokat.

Sütő tartozékok

A sütő polcait, a teplsíket és az alátéteket meleg vízben, kímélő tisztítószer segítségével mosogassuk, majd szárítsuk meg – vagy mosogatógépben is tisztíthatók.

2. ábra



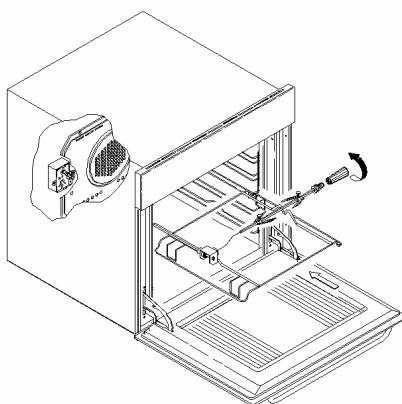
A forgónyárs használata (3. ábra)

Egyes sütők esetében a grill használata mellett forgónyársat is használhatunk. A húst húzzuk a nyársra és rögzítsük a két kapocs segítségével.

Kövessük a következő utasításokat:

- A. Helyezzük a teplsíti a sütő legalsó szintjére.
 - B. Az egyik villás kapcsot rögzítsük a nyárshoz (rozsdamentes acél rúd), majd húzzuk a húst a nyársra, ezután rögzítsük a másik villás kapcsot is, hogy szorosan tartson a húst.
 - C. A nyárs fogantyúját – ami hőálló anyagból készült és a nyárs sütőből való kihúzására való – sütés előtt távolítsuk el.
- Egy kb. 1,3 kg-os csirke sütése körülbelül 85-90 percet vesz igénybe.

3. ábra



Sütési táblázat

Az étel megnevezése	Hőm. °C	Sütési magasság*	Sütési idő percben	Funkciók
Panettone vagy focaccia	175	2	55-65	
Focaccia	175	3	60-70	
Kevert sütemény	175	3	60-70	
Pite formában				
Alap pite	200	3	8-10	
Alap pite ricotta sajttal	200	3	25-35	
Alap pite gyümölccsel	200	3	25-35	
Alap pite	180	3	30-45	
Fehér kenyér (1 kg liszt)	200	3	25-35	
Apró sütemények				
Leveles tézsza	200	3	10-15	
Sajtos sütemény	200	2	35-45	
Apró sütemény	200	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
Lassan sült rostélyos (pl. sült borjú)	200	2	120-150	
Gyorsan sült rostélyos (pl. marhasült)	200	2	60-90	
Húspástétom	200	2	30-40	
Szárnys				
Kacska 1,5 kg	200	2	120-180	
Liba 3 kg	200	2	150-210	
Sült csirke	200	2	60-90	
Pulyka 5 kg	175	2	Kb. 240	
Vadhús				
Vadnyúl	200	2	60-90	
Óz lapocka	200	2	90-150	
Szarvas lapocka	175	2	90-180	
Zöldségek				
Sült burgonya	200	2	30-40	
Zöldség pudding	200	2	40-50	
Pisztráng	200	2	40-50	
Szürke pérhal	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Grill				
Sertés borda		4	8-12	
Kolbász		4	10-12	
Grill csirke		2	25-35	

(*) Alulról számított sütési magasság (a sütő alja nélkül, mert arra nem lehet tepsít be helyezni).

— A TÁBLÁZATBAN MEGADOTT ÉRTÉKEK CSAK TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰEK,
— MERT A SÜTÉS FAJTÁJA ÉS IDEJE ELTÉRŐ LEHET AZ ÉLELMISZER
 MENNYISÉGÉTÖL ÉS MINŐSÉGÉTÖL FÜGGÖN.



Montavimo instrukcija

Ispėjimas ir saugos instrukcijos

Prieš naudodamiesi orkaite pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šias naudojimo instrukcijas, kad gerai susipažintumėte su Jūsų naujojo prietaiso saugiu montavimu, naudojimu ir priežiūra.

Šis įrenginys turi būti tinkamai įrengtas atitinkamos kvalifikacijos asmens pagal gamintojo nurodymus.

Gamintojai neprisiima atsakomybės už žalą, padarytą žmonėms ar daiktams dėl prasto ar netinkamo šio prietaiso sumontavimo.

Įsitikinkite, kad elektros energijos tinklo įtampa ir dažnis atitinka ant orkaitės priekio apatinės dalies esančioje techninių duomenų lentelėje nurodytą informaciją.

Ispėjimas: **ši prietaisą reikia įžeminti.**

Mūsų bendrovė neprisiima jokios atsakomybės už įžeminimo gedimus ar už įžeminimą, neatitinkantį galiojančių reikalavimų.

Techninė priežiūra ir aptarnavimas turi būti atliekami prietaisą atjungus nuo maitinimo šaltinio atjungiant nuo sieninio elektros tinklo lizdo arba išimant saugiklį.

Dėl mūsų nuolatinio novatoriškumo strategijos, mes pasiliekame teisę gaminj koreguoti ir keisti be išankstinio perspėjimo.

Naudojimosi orkaite metu neleiskite prie jos vaikų, nes išoriniai paviršiai, išskaitant stiklą, įkais; siekiant išvengti nusideginimų ir sužalojimų pavojaus, šis prietaisas neskirtas naudotis mažiems vaikams ar ligotiemis žmonės be priežiūros.

Maži vaikai turi būti prižiūrimi, kad nežaistų su prietaisu.

Prižiūrėkite orkaite besinaudojančius senyvus ar ligotus žmones.

Jei po orkaite įrengtas stalčius, jį reikia padaryti nefunkcionaliu, su imitaciniu priekiu.

Degios medžiagos jokiui būdu negali būti laikomos stalčiuje po orkaite, nes atsiranda gaisro rizika.

Ant atidarytų durelių nestatykite sunkią daiktą, ant jų nesédékite, nes gali sugesti vyriai.

Kepdami su aliejumi ar riebalais, nepalikite oraitės be priežiūros, nes yra gaisro rizika.

Siekiant išvengti vidinio emalio pažeidimo, nestatykite keptuvą ar kepamujų skardų ant orkaitės apačios ir neišklokite orkaitės aluminio folija.

Kepimo metu maistas natūraliai skleidžia garus, kurie, siekiant išvengti per didelés ju sankuopos orkaitėje, išleidžiami lauk.

Kadangi šie garai ant vėsios orkaitės išorės apdailos gali susikondensuoti į vandens lašelius, kepimo metu gali prireiki drėgmę nušluostyti sausa pašluoste. Tai padės išvengti orkaitės išorės išsipurvinimo ir spalvos pasikeitimą dėl kepimo garu.

Prieš naudojant pirmą kartą

Prieš valymą atjunkite orkaitę nuo sieninio lizdo arba išimkite saugiklį.

Nuo orkaitės nuimkite pakuoṭę ir orkaitės piedus. Iššluostykite orkaitės vidų, naudodamai karštą vandenį ir švelnų ploviklių.

Atsargiai nuskalaukite drėgna pašluoste. Orkaitės lentynas ir piedus plaukite indaplovėje arba karštu vandeniu ir švelniu plovikliu, gerai išdžiovinkite.

Techninės charakteristikos

Šis prietaisas atitinka 73/23 CEE, 93/68 CEE EMC ir 89/336 CEE standartus.

Reikalavimai įtampai

220–240 V fazė + nulis.

|montuojamos orkaitės matmenys:

Ilgis: **440**
Gylis: **390**
Aukštis: **340**
Tūris: **59** |

Kaitinimo elementų galia vatais

Apatinis kaitinamasis elementas: **1,3 kW**
Viršutinis kaitinimasis elementas: **0,9 kW**
Grilio dalis: **1,6 kW**
Ventiliatoriaus elementas (vidinėje priekinėje dalyje): **2,3 kW**

Orkaitės vartojama galia: **3,2–3,8 kW**

Įmontavimas

SVARBU: Šis įrenginys turi būti tinkamai įrengtas kvalifikuoto asmens pagal gamintojo nurodymus. Techninę priežiūrą ir taisymą galima atlikti tik atjungus maitinimo šaltinių.

ELEKTRINĖ JUNGTIS: Prieš jungdami prietaisą prie elektros tinklo, įsitikinkite, kad:

- Įtampa atitinka apvado apačioje esančioje techninių duomenų lentelėje nurodytą įtampą.
- Apsaugos nuo perkrovos prietaisas ir vidaus sistema gali atlaikyti prietaiso krūvį (žr. techninių duomenų lentelę).
- Elektros energijos tiekimo sistema turi veiksmingą įžeminimą, ir, kad įrengus prietaisą, lizdas ar daugiaopolis jungiklis su 3 mm minimaliu atstumu tarp kontaktų bus lengvai pasiekiamas.
- Jei šakutė nėra lengvai pasiekiamama, įrengiantis personalas turi parūpinti daugiaopoli jungiklį, tarp kurio kontaktų yra 3 mm ar didesnis atstumas. Jei reikia daugiau elektros tinklo kabelio, jis turėtų būti H05RR-F tipo, mažiausiai 1,5 mm skersmens. Kad būtų lengva prietaisą prižiūrėti, reikia palikti pakankamai kabelio.

Dėmesio: prietaisas turi būti įžemintas.

Prietaisui privalomas tinkamas įžeminimas.

Mūsų bendrovė neprisiima jokios atsakomybės už galiojančių reikalavimų neatitinkančio įžeminimo gedimus.

Šis prietaisas sukurtas įmontavimui į standartinį 600 mm pločio orkaitės korpusą.

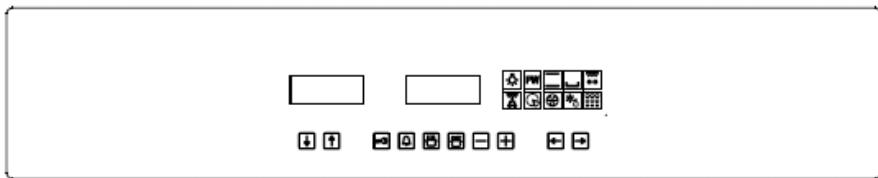
Korpusas, gretimi baldai ir visos įrengime naudojamos medžiagos orkaitės veikimo metu turi atlaikyti mažiausiai 85 °C virš aplinkos temperatūros. Taip pat gretimų baldų durelių visi taškai turi būti mažiausiai 4 mm atstumu nuo prietaiso.

Tam tikrų rūsių vinilas ar virtuvės baldų laminatas yra ypatingai linkęs į pažeidimus nuo karščio ir spalvos praradimą; bet koks medžiagų atsiribojimas ar spalvos praradimas, ivykęs žemesneje nei 85 °C virš aplinkos temperatūroje, bus savininko atsakomybė, jei jos yra mažiau nei 4 mm atstumu nuo prietaiso.

Įmontavimui po darbastaliu, įrenginio matmenys yra šie.

Dėmesio: kai kvalifikuotas asmuo įrengia orkaitę šalia kitų elektros prietaisu, ju maitinimo kabeliai neturi būti šalia ar liestis su kaistančia orkaitės šonine sienele.

BOP 7325



FUNKCINIAI MYGTUKAI

- Sumažina temperatūrą
- Padidina temperatūrą
- ĮJUNGIMO/IŠJUNGIMO ir valdymo užrakinimo funkcija
- Laikmatis
- Kepimo trukmė
- Baigimo laikas
- Laiko nustatymas
- Laiko nustatymas
- Programos nustatymas
- Programos nustatymas

VEIKIMAS

Pirmą kartą įjungus arba po elektros tiekimo pertrūkio, ekrane mirksi laikmatis. Orkaite naudotis negalima; sekite „Laiko nustatymo“ procedūrą, kad galėtumėte ją įjungti.

LAIKO NUSTATYMAS

Paspauskite mygtukus ir vienu metu, tada atleiskite.

Mygtukais ir nustatykite tikslų laiką.

Pastaba: šį veiksmą reikia atlikti per 3 sekundes, kol laikmačio ekrane mirksi 2 taškai. Baigę laiko nustatymą, palaukite, kol 2 taškai nustos mirksėti.

GARSINIS SIGNALAS

Orkaitė skleidžia garsinius signalus skirtingoms funkcijoms, pavyzdžiui, kepimo pabaigai pažymėti.

Yra 3 keičiamieji garsumo lygmenys:

Kai orkaitė išjungta, paspauskite mygtuką ; sulig kiekvienu paspaudimu orkaitė skleidžia skirtingo garsumo signalą; paskutinysis išleistas signalas automatiškai parenkamas.

ORKAITĖS ĮJUNGIMAS

Paspauskite ir atleiskite mygtuką – išgirsite garsinį signalą.

Laikmačio ekranas rodys **ON**, užsidegs lemputės simbolis ir orkaitės viduje išjungs šviesa. Dabar galite nustatyti kepimo funkciją.

LAIKMATIS

Laikmatis tik skaičiuoja laiką ir visiškai nepriklauso nuo jokios kepimo funkcijos.

Jis gali būti naudingas, pavyzdžiui, kai nustatomas priminti, kad reikia nutraukti kepimą.

Jis taip pat gali būti naudojamas, kai orkaitė išjungta.

Norėdami nustatyti laikmatį, paspausdami ir atleisdami mygtuką ižunkite orkaitę,

tada paspauskite mygtuką ; ekranas rodys nulį ir 3 sekundes mirksės 2 taškai.

Dabar mygtukais ir pasirinkite norimą laiką iki 23h 59min.

Praėjus nustatytam laikui, pasigirs garsinis signalas ir mirksės simbolis .

Jei norite išjungti garsinį signalą ir mirksintį simbolį, tiesiog paspauskite vieną iš šių mygtukų:



VALDYMAS RANKINIU BŪDU NERIBOTĄ LAIKO TARPA

Ižunkite orkaitę ir mygtukais ir pasirinkite vieną iš galimų kepimo funkcijų:

Orkaitė pasiūlys iš anksto nustatytą temperatūrą, kurią galima keisti mygtukais



ir . Orkaitė pradės šilti iki iš anksto nustatytos temperatūros ir pradės mirksėti Celsijaus laipsnio simbolis, reiškiantis orkaitės šilimą.

Pasiekus nustatytą temperatūrą, simbolis nustoja mirksėti, o orkaitė pypteli.

Norėdami išjungti orkaitę, tiesiog paspauskite ir atleiskite mygtuką .

PUSIAU AUTOMATINIS VEIKIMAS KEPIMO METU

Rekomenduojama nustatyti kepimo trukmę

Paspausdami ir atleisdami mygtuką  ijjunkite orkaitę, tada paspauskite ir atleiskite . Laikmačio ekrane atsiras simbolis **A**. Mygtukais ir nustatykite pageidaujamą kepimo trukmę iki 10 h ir 0 min.

Tada išgirsite garsinį signalą ir laikmatis rodys dabartinį laiką; mygtukais  ir  galite pasirinkti vieną iš galimų kepimo funkcijų. Laikmačio ekrane atsiras simbolis . Kiekvienai funkcijai orkaitė pasiūlo iš anksto nustatyta temperatūrą, kurią galima keisti mygtukais  ir . Orkaitė įsijungs nustatytam laiko tarpui; kai laikas baigsis, orkaitė automatiškai nustos kepti. Išgirsite garsinį signalą, temperatūros ir kepimo funkcijos rodymas išsijungs, o laikmatis rodys dabartinį laiką ir simbolius ir mirksintį **A**.

Jei norite išjungti garsinį signalą ir baigti programą, tiesiog paspauskite vieną iš šiu mygtukų:     

Dabar orkaitę galima vėl programuoti; galite pasirinkti naują kepimo funkciją arba paspaudę ir atleidę mygtuką  išjungti orkaitę.

PUSIAU AUTOMATINIS VEIKIMAS KEPIMO PABAIGOJE

Rekomenduojama nustatyti kepimo pabaigos laiką

Paspausdami ir atleisdami mygtuką  ijjunkite orkaitę, tada paspauskite ir atleiskite .

Laikmačio ekrane atsiras simbolis **A**. Mygtukais  ir  nustatykite pageidaujamą kepimo pabaigos laiką iki 23 h ir 59 min.

Tada išgirsite garsinį signalą ir laikmatis rodys dabartinį laiką; mygtukais  galite pasirinkti vieną iš galimų kepimo funkcijų.

Laikmačio ekrane atsiras simbolis .

Kiekvienai funkcijai orkaitė pasiūlo iš anksto nustatyta temperatūrą, kurią galima keisti mygtukais  ir . Orkaitė pradės kepti ir, kai nustatyta laikas baigsis, automatiškai išsijungs. Kai baigsis nustatyta kepimo laikas, orkaitė pyptelės, temperatūros ir kepimo funkcijos rodymas išsijungs, o laikmatis rodys dabartinį laiką ir

du simbolius:  ir mirksintį **A**.

Jei norite išjungti orkaitės pypsėjimą arba atšaukti programą, tiesiog paspauskite vieną iš šių mygtukų:     

Funkcijos ekrane atsiras simbolis , ir tada užsidegs orkaitės šviesa.

Dabar orkaitę galima vėl programuoti; galite pasirinkti naują kepimo funkciją arba paspaudę  išjungti orkaitę.

AUTOMATINIS VEIKIMAS

Rekomenduojama nustatyti kepimo trukmę ir kepimo pabaigą

Paspausdami ir atleisdami mygtuką  įjunkite orkaitę, tada paspauskite ir atleiskite  ir mygtukais  ir  nustatykite kepimo trukmę.

Tada išgirsite garsinį signalą ir laikmatis rodys dabartinį laiką. Paspauskite mygtuką

 ir mygtukais  ir  nustatykite kepimo pabaigą.

Pasigirs kitas garsinis signalas ir nustos mirksėti 2 taškai: tai reiškia, kad laikas nustatytas. Ekrane matysite nustatyta laiką, temperatūrą ir funkciją. Orkaitės šviesa išsijungs. Dabar mygtukais < ir > pasirinkite vieną iš galimų kepimo funkcijų.

Kiekvienai funkcijai orkaitė pasiūlo iš anksto nustatyta temperatūrą, kurią galima keisti

mygtukais  ir .

Kai 2 taškai liausis mirksėjė, orkaitė pereis į atidėto išjungimo režimą: automatiškai išsijungs pageidautam laiko tarpui ir išsijungs nustatytu metu.

Orkaitei kepant, atitinkamuose ekranoose galite matyti pasirinktą temperatūrą, dabartinį laiką ir pasirinktą funkciją. Šviesa orkaitės viduje išsijungs.

Tačiau temperatūra ir funkcija gali būti keičiamos pakartojuant aukščiau aprašytas operacijas. Programos pabaigoje orkaitė pyptelės, temperatūros ir kepimo funkcijos

rodymas išsijungs, o laikmatis rodys dabartinį laiką ir du simbolius:  ir mirksintį **A**.

Jei norite išjungti garsinį signalą arba atšaukti programą, tiesiog paspauskite vieną iš šių mygtukų:     

Funkcijos ekrane atsiras simbolis  , ir tada užsidegs orkaitės šviesa.

Dabar orkaitę galima vėl programuoti; galite pasirinkti naują kepimo funkciją arba paspaudę ir atleidę JUNGIMO / IŠJUNGIMO mygtuką išjungti orkaitę.

AUTOMATINIO IR PUSIAU AUTOMATINIO KEPIMO APRIBOJIMAI

Įkaitinimas prieš kepimą (PRH) ir atitirpinimo funkcijos nesuderinamos su aukščiau minimu automatiniu ir pusiau automatiniu veikimu.

- Pasirinkus įkaitinimo prieš kepimą ar atitirpinimo funkciją, nebegalima nustatyti kepimo trukmės ar kepimo pabaigos.
- Programuodami orkaitę automatiniam veikimui, negalite pasirinkti įkaitinimo prieš kepimą ar atitirpinimo funkcijos.

EKRANO SIMBOLIAI



Puodas: kai jis užsidega, reiškia, kad įjungta kepimo funkcija.

Puodas neužsidega, kai įjungta orkaitės šviesa, įkaitinimo prieš kepimą ar atitirpinimo funkcija.

Kai puodas mirksi, jis rodo kepimo pabaigą. Atidėto orkaitės paleidimo metu simbolis nešviečia ir užsidega tik orkaitei pradėjus kepti.

A (automatinis): kai jis užsidega, reiškia, kad yra nustatyta kepimo trukmė; kai mirksi, tai reiškia kepimo pabaigą.



Varpelis: kai jis užsidega, reiškia, kad įjungtas laikmatis.

Kai mirksi, tai reiškia nustatyto laiko pabaigą.

KEPIMO TEMPERATŪROS PASIRINKIMAS



Kai orkaitė įjungta, mygtukais  ir  galima pasirinkti kepimo temperatūrą: temperatūra didėja žemesnio ir aukštėsnio nustatymo 5 laipsnių žingsniu, rodomu temperatūros ekrane.

Pastaba: kiekviena kepimo funkcijai turi iš anksto nustatyta temperatūrą, kurią galima keisti aukščiau aprašytu būdu.

KEPIMO FUNKCIJOS PASIRINKIMAS



Kai orkaitė įjungta, mygtukais  ir  galima pasirinkti kepimo funkcijas: kepimo funkcijų piktogrammos užsidega eilės tvarka.

KEPIMO FUNKCIJOS



ORKAITĖS APŠVIETIMAS

Šviesa orkaitės viduje užsidega paspaudus ir atleidus mygtuką . Norédami ji išjungti, paspauskite ir atleiskite tą patį mygtuką.

Renkantis kepimo funkciją, orkaitės šviesa įsijungia, ir pasiekus pasirinktą temperatūrą, šviečia dar 3 minutes.

Kepimo ar atitirpinimo metu orkaitės švesą galima įjungti paspaudus vieną iš šiu mygtukų

Šviesa lieka įjungta 1 minutę.

Kai aktyvi valdymo užrakto funkcija, švesą taip pat galima įjungti paspaudus vieną iš

šių mygtukų



ĮKAITINIMAS PRIEŠ KEPIMA

Ši funkcija leidžia greičiau įkaitinti orkaitę prieš pasirenkant kepimo funkciją.

Kai veikia ši funkcija, temperatūros ekrane atsiranda judantis simbolis.

Įkaitinimas baigiasi, kai orkaitė pasiekia nustatyta temperatūrą; šios temperatūros keisti negalima. Tuo metu orkaitė pypteli, įsijungia šviesos simbolis ir orkaitės šviesa.

Dabar mygtukais ir galite pasirinkti vieną iš galimų kepimo funkcijų.



IPRASTAS KEPIMAS

Tai tradicinis kepimas su kaistančiais viršutiniu ir apatiniu elementais.



APATINIO KAITINAMOJO ELEMENTO REŽIMAS

Tinka lėtam kepimui ar patiekalų šildymui.



GRILIO KAITINAMASIS ELEMENTAS SU IEŠMU

Siūlomas maisto kepimui grilyje.





ORKAITĖS VENTILIATORIAUS REŽIMAS

Tolygus kaitinimas su ventiliatoriumi leidžia tuo pačiu metu skirtinguose aukštose kepti skirtingus patiekalus.



ATITIRPINIMO REŽIMAS

Ši funkcija leidžia sutrumpinti šaldyto maisto atitirpimo laiką.
Ventiliatorius veikia nekaitindamas orkaitės.

Temperatūros ekrane atsiranda pranešimas **dEF**, reiškiantis, kad funkcija įjungta.



PIROLITINIS VALYMAS

Ijunkite orkaitę ir pasirinkite savaiminio išsivalymo funkciją.

Temperatūros ekrane matysite pranešimą „PIRO“, o funkcijos ekrane matysite savaiminiam išsivalymui nustatyta laiką – 1 h 30 min. Tarp 1 ir 30 4 sekundes mirksės du taškai, tai reiškia, kad galite nustatyti pageidaujamą savaiminio valymosi trukmę ar šios operacijos pabaigos laiką. Tai darydami sekite ankstesnes kepimo programavimo instrukcijas. Maksimalus laikas, kurį galima nustatyti, yra 3 valandos, minimalus – 30

minučių; norédami nustatyti laiką, paspauskite mygtuką tada naudokite mygtukus +, e, -. Nustačius laiką, ekrane užsidegs simbolis **A**, reiškiantis, kad įjungta automatinė operacija. Kaip matote iš raktos simbolio ekrane, durelės užrakintos ir įjungta valdymo užrakto funkcija. Savaiminio išsivalymo funkcijos metu galima matyti likusį laiką, bet negalima pakeisti nei likusio laiko, nei pabaigos laiko.

Orkaitės šviesa šios operacijos metu bus išjungta. Si funkcija leidžia išvalyti orkaitę pakeliant temperatūrą iki 465°C. Susidariusius pelenus veikimui pasibaigus ir orkaitei atvésus galima pašalinti minkšta pašluoste.

Dėmesio:

Visi priedai ir visi didesni maisto likučiai prieš pradedant savaiminio išsivalymo operaciją turi būti pašalinti iš orkaitės vidaus.

KITOS FUNKCIJOS

ĮŠJUNGTOΣ ORKAITĖΣ REŽIMAS

Orkaitė išjungta, temperatūros ir programos ekranai yra išsijungę, o laikmatis rodo dabartinių laiką.

„VAIKŲ PRIEŽIŪRA“ – VALDYMO UŽRAKINIMO FUNKCIJA

Šią funkciją galima įjungti bet kuriuo metu, kad vaikai nežaistų su orkaite.

Tiksliau, jei ši funkcija aktyvuojama, kai orkaitė išjungta, jos nebus galima įjungti: naudotis orkaite bus galima tik atrakinus užraktą.



Norédami įjungiti užrakto funkciją, laikykite nuspaudę mygtuką kol ekranas rodo raktos simbolį (apie 5 sek.), po kurio sekš pranešimas **ON**, tada ekranas vėl rodys dabartinių laiką.

Pastaba: atlikus šią operaciją nebus galima nustatyti jokios programos ar kepimo funkcijos, išskyrus laikmačio nustatymą.

Jei užraktas įjungtas po kurios nors programos ar kepimo funkcijos, galima nustatyti tik laikmatį arba paspaudus ir atleidus mygtuką  išjungti orkaitę.

Paspaudus bet kurį kitą mygtuką, raktą simbolis ekrane primins, kad įjungta užrakto funkcija.

Automatinis ar rankinis orkaitės išjungimas neišjungs užrakto funkcijos.

Norėdami išjunti užrakto funkciją, laikykite nuspauđę mygtuką  kol ekranas rodo raktą simbolį (apie 5 sek.), po kurio sekis pranešimas OFF, tada ekranas vėl rodys dabartinių laikų.

Kai įjungta užrakto funkcija, mygtuku  neįmanoma įjungti, galima tik išjungti.



IJUNGIMO/IŠJUNGIMO MYGTUKAS



Kai orkaitė įjungta, mygtukas  leidžia išjungti orkaitę bet kuriuo metu nepaisant pasirinktos ir veikiančios funkcijos. Norėdami išjungti orkaitę, tiesiog paspauskite ir atleiskite mygtuką .

Išjungiant orkaitę atšaukiama bet kuri aktyvi kepimo funkcija ar programa. Norėdami nustatyti naują kepimo programą, sekite atitinkamas instrukcijas nuo pradžių.

Kai įjungta orkaitė ir užrakto funkcija, orkaitę galite išjungti tiesiog paspaudę ir atleidę mygtuką  , funkcija liks įjungta.



Norėdami išjungti užraktą, apie 5 sekundes laikykite nuspauđę mygtuką  kol ekrane rodomą raktą simbolį pakeis pranešimas OFF, tada ekranas vėl rodys dabartinių laikų.

„SIMBOLIS“

Šis simbolis atsiranda temperatūros ekrane ir reiškia Celsijaus laipsnius.

Jei simbolis mirksi, tai reiškia, kad orkaitė kaista iki nustatyto temperatūros.

Jei simbolis nuolat šviečia, tai reiškia, kad nustatyta temperatūra jau pasiekta.

LAIKMAČIO NUSTATYMAS IŠ NAUJO

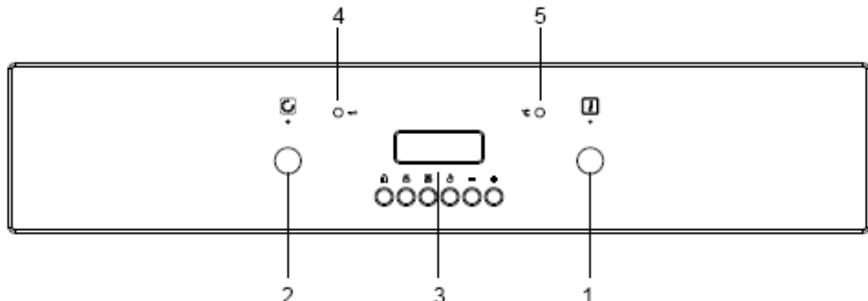


Kai orkaitė įjungta, kartu paspaudus mygtukus  ir  galima iš naujo nustatyti laikmatį.

Dėmesio: orkaitė lieka įjungta su nustatyta funkcija ir valdoma rankiniu būdu.

Galima vėl nustatyti kepimo programą arba išjungti orkaitę paspaudus ir atleidus mygtuką .

BOP7115 AB / AW / AX
BOP7215 AB / AX



1. Termostatas
2. Nustatymo rankenėlė
3. Elektroninis programuotuvas
4. Raudona lemputė
5. Geltona lemputė

Jūsų naujoji orkaitė turi daugiafunkcę kepimo sistemą, leidžiančią pasirinkti Jūsų ruošiamam maisto tipui tinkamiausią kaitinimo metodą.

Reikalinga funkcija pasirenkama sukant orkaitės funkcijos nustatymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę iki atitinkamo simbolio.

Orkaitės viduje užsidėgs šviesa ir švies indikacinė lemputė „On“

Orkaitės funkcijos



Tik šviesa (BOP7215 / BOP7115)

Orkaitėje užsidega šviesa.



Grilis su iešmu (BOP7215)

Ši funkcija valdo centrinių grilio elementų ir iešmą sukanči motorą. Tai idealus būdas paruošti sveiką nedidelį kepsnį, nes visi riebalai išvarva kepimo metu. Visada įsitikinkite, kad orkaitėje yra įdėta riebalams ir mėsos sultims surinkti skarda.

Kepti grilyje visada reikia su uždarytomis orkaitės durelėmis.



Tik apatinis kaitinamasis elementas (BOP7215)

Veikia tik po orkaitės dugnu esantis kaitinamasis elementas.

Prieš naudojimą orkaitę reikia kaitinti 15–20 minučių.

Ši funkcijas idealiai tinka „aklam“ tešlos formų kepimui apkepams ir pyragams.

Tokiu atveju maistą reikia kepti orkaitės lentyną įdėjus į žemiausią poziciją.



Tradicinis kepimas (BOP7215 / BOP7115)

Veikiantys kaitinimo elementai orkaitės viršuje ir apačioje sudaro tradicinę statinę orkaitės kaitinimo sistemą. Prieš naudojimą orkaitę reikia kaitinti kol išsijungs indikacinė lemputė.

Kepant su tradicinio kaitinimo funkcija, rekomenduojama maistą dėti viename aukštyste. Nenaudokite aukščiausios ar žemiausios lentynos pozicijos, nes maistas gali perkepti.



Tradicinis kepimas ir priverstinė oro konvekcija (BOP7215 / BOP7115)

Toks kepimas idealiai tinka picai, lazanijai, duonai ir daržovių patiekalamams.



Priverstinė oro konvekcija (BOP7215)

Ventiliatorius ir už galinės prietaiso sienelės esantis kaitinimo elementas maišo karštą orą, kad temperatūra būtų vienoda visoje orkaitėje.

Prieš naudojimą orkaitę reikia kaitinti kol išsijungs indikacinė švieselė. Maistą galima kepti keliuose aukštose vienu metu, taip sutaupant laiko ir energijos.

Palyginus su įprastomis orkaitės kaitinimo sistemomis, orkaitės temperatūra turi būti apytiksliai 10% žemesnė.



Atšildymas (BOP7215)

Ventiliatorius veikia be elemento, taigi orkaitė šildoma netiesiogiai. Orkaitės durelės turi būti uždarytos.

Sušaldytą maistą galima gretai atšildyti ji įdėjus į orkaitės skardą, ir ją įstumus į žemiausią poziciją.

Naudojantis šia sistema, atšildymo laikas sutrumpės trečdaliu.



Ventiliuojojamas grilis (BOP7215) /



Ventiliuojojamas grilis su iešmu (BOP7115)

Ventiliatorius veikia su orkaitės viršuje esančiu infraraudonųjų spinduliu grilio elementu.

Prieš naudojimą orkaitę reikia kaitinti 5–10 minučių.

Kepant mėsas, ši funkcija apskrudins maisto išorę, o cirkuliuojantis karštas oras užtikrins tolygų kepimą.

Pusiau priverstinė oro konvekcija taip pat gali būti naudojama griliui, kad maisto nereikėtų dažnai vartytis.

Kepti grilyje visada reikia su uždarytomis orkaitės durelėmis.

Nenaudokite aliuminio folijos grilio skardai apdengti ir grilyje nekaitinkite nieko įvynioto į aliuminio foliją – aukštasis folijos atspindis gali sugadinti grilių. Naudodamiesi GRILIU, orkaitės durelės laikykite uždarytatas.



Orkaitės savaiminio išsivalymo režimas (BOP7215 / BOP7115)

Atsukite nustatymo rankenėlę ties šia funkcija, kurią galima nustatyti tik laikmačiu; valymo ciklas trunka 1,5 valandos.

Prieš naudojant pirolitinę funkciją, reikia išimti visus vidinius orkaitės priedus. Pirolitinės funkcijos veikimo metu orkaitės šviesa išjungiamā.



Ventiliuojojamas tradicinis kepimas (BOP7115)

Pusiau priverstinė oro konvekcija (su uždarytomis durelėmis).

Rekomenduojama naudoti maistui, kurį reikia iškepti ir iš vidaus, ir iš išorės (konditerijai, keptai mėsai).

Naudingi patarimai

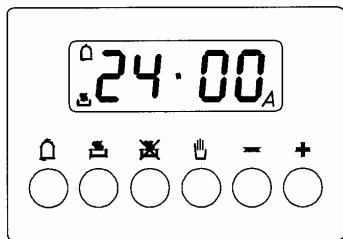
Prieš kepti patirkinkite ar nenaudojami priedai išimti iš orkaitės.

Prieš naudojimą orkaitę įkaitinkite kepimo temperatūroje.

Kepimo padėklus dékite orkaitės centre ir, kai naudojate daugiau nei vieną padėklą, palikite tarpus oro cirkuliacijai.

Atidarydami dureles būkite atsargūs, kad išvengtumėte kontakto su karštomis dalimis ir garais.

ELEKTRONINIS PROGRAMUOTUVAS / TEMPERATŪROS EKRANAS



Elektroninis programuotuvas yra įrenginys, turintis šias funkcijas:

- 24 valandų laikrodį su apšviečiamu ekranu
- Laikmatį (iki 23 valandų ir 59 min.)
- Automatinio kepimo pradėjimo ir baigimo programą
- Pusiau automatinio kepimo programą (tik pradėjimo arba tik baigimo)
- Reikiamos temperatūros rodymą.

Pasirenkant reikiama temperatūrą ji rodoma Celsijaus laipsniais (°C).

Mygtukų apibūdinimas



„LAIKMATIS“



„KEPIMO TRUKMĖ“



„KEPIMO PABAIGOS LAIKAS“



„RANKINIS NUSTATYMAS“



„VISŲ PROGRAMŲ SKAITMENŲ DIDINIMAS – PATIKRINKITE ĮVESTA TEMPERATŪRĄ“



„VISŲ PROGRAMŲ SKAITMENŲ MAŽINIMAS – PATIKRINKITE ĮVESTA TEMPERATŪRĄ“

Šviečiančių simbolių apibūdinimas

„AUTO“ – (mirksi) – programuotuvas automatiškai režime, bet neužprogramuotas.

„AUTO“ – (visada šviečia) – programuotuvas automatiškai režime; įvesta programa.



Vyksta neautomatinis kepimas



+ A Vyksta automatinis kepimas



+  Ijungtas laikmatis

PASTABA: Pasirinkus operaciją, iki jos patvirtinimo praeis šiek tiek laiko (apie 3–4 sekundes), per kurį galima keisti duomenis.

Skaitmeninis laikrodis (KAD ORKAITĖ VEIKTŲ, TURI BŪTI NUSTATYTAS LAIKRODIS)

Laikrodžio skaitmenys rodo valandas (0–24) ir minutes. -----

Prijungus orkaitę ar po elektros tiekimo sutrikimo, programuotuvu ekrane iškart pradės mirksėti trys nuliai.

Norint nustatyti valandas, reikia paspausti ir atleisti mygtuką

Tada mygtukais „+“ arba „-“ nustatykite teisingą laiką.

[Yvedę teisingą laiką, atleiskite mygtukus, kad laikrodis pradėtų funkcionuoti.

Neautomatinis kepimas nesinaudojant programuotuvu

Norint naudotis orkaite be pagalbinio programuotuvo, reikia mygtuko paspaudimu atšaukti „A“ mirksėjimą.

Jei „A“ nuolat šviečia, tai reiškia, kad orkaitė yra užprogramuota, ir, laikmačio neįmanoma nustatyti į neautomatinį režimą, todėl orkaitės negalima išjungti.

Tokiu atveju, pirmiausia paspaudimu reikia atšaukti programą, tada galima nustatyti neautomatinį režimą. Dabar galite pasirinkti reikiamaą kepimo funkciją ir temperatūrą.

Laikmatis

Laikmatis gali būti naudojamas laiko tarpo nuo 1 minutės iki 23 valandų ir 59 minučių matavimui.

1) Automatinis kepimas (pradėjimas ir pabaigimas)

Termostatu ir nustatymo rankenėlėmis nustatykite reikalingą temperatūrą ir kepimo programą.

Mygtuko paspaudimu nustatykite kepimo trukmę.

Mygtuko paspaudimu nustatykite kepimo pabaigos I 

Po šio nustatymo užsidegs simbolis „A“.

Pavyzdys: kepimas trunka 45 minutes ir turėtų baigtis 14:00.  ausia atitinkama valdymo rankenėle pasirinkite reikalingą temperatūrą ir kepimo programą.

Spauskite  ir atleiskite mygtuką „+“ kol nustatysite 0.45.

Spauskite  ir atleiskite mygtuką „+“ kol nustatysite 14.00.

Po šio nustatymo ekrane atsiras laikrodis ir užsidegs simbolis „A“. Tai reiškia, kad kepimo programa įrašyta į atmintį.

13:15 (14 val. minus 45 minutės) orkaitė automatiškai išsungs.

14:00 orkaitė automatiškai išsijungs, o garsinis signalas skambės kol bus išjungtas mygtuko  paspaudimu.

Mirksés simbolis „A“.

2) Pusiau automatinis kepimas

A. Nustatykite kepimo trukmę

B. Nustatykite kepimo pabaigos laiką

A) Mygtuko  paspaudimu nustatykite kepimo trukmę.

Tuoj pat išsijungs orkaitė, užsidegs simbolis „A“.

Praėjus nustatytam kepimo laikui, orkaitė išsijungs, o garsinis signalas skambės kol bus išjungtas kaip aprašyta aukščiau.

Mirksés simbolis „A“.

B) Mygtuko  paspaudimu nustatykite kepimo pabaigos laiką .

Tuoj pat išsijungs orkaitė, užsidegs simbolis „A“.

Nustatytu laiku orkaitė išsijungs, o garsinis signalas skambės kol bus išjungtas kaip aprašyta aukščiau.

Kepimo programą galima atšaukti bet kuriuo metu paspaudus mygtuką  orkaitė gali veikti neautomatiniu režimu.

PASTABA: 1) ir 2) funkcijos arba 1) + 2) funkcijos aktyvios tik pasirinkus kepimo funkciją.

Laikmatis = garsinis signalas

Laikmačio programą sudaro tik garsinis signalas; maksimalus laikas, kurį galima nustatyti, yra 23 valandos ir 59 min.

Norédami nustatyti laikmatį, paspauskite mygtuką  ir tuo pat metu „+“ arba „-“ kol ekrane pamatysite norimą laiką.

Po nustatymo atsiras laikrodis ir simbolis .

Atvirkštinis skaičiavimas prasidės iškart ir jį galima pamatyti ekrane bet kuriuo metu paprasčiausiai paspaudus mygtuką .

Nustatyto laiko tarpo pabaigoje simbolis  išsijungs, o garsinis signalas skambės kol bus išjungtas mygtuko  paspaudimu.

Garsą galima pasirinkti (yra 3 lygiai: žemas – vidutinis – aukštas): garsui skambant, spauskite mygtuką „-“.

PASTABA: Kepimo pabaigoje signalas pypsės kas sekundę, ilgiausiai 7 minutes.

Norédami išjungti pypselį, paspauskite ir atleiskite mygtuką .

Automatinės kepimo programos atšaukimas



Automatinę kepimo programą galima bet kada atšaukti paspaudus mygtuką.
Tada orkaitė veiks neautomatiniu režimu.

Patartina nepalikti maisto orkaitėje ilgam laikui prieš automatinio kepimo pradžią.
Visada įsitikinkite, kad komerciniu būdu pagamintas maistas dar tinkamas vartojimui,
ir, kad namuose paruoštas maistas yra šviežias ir geros kokybės.
Baigę kepti nepalikite maisto orkaitėje, o ištraukite ir greitai atvesinkite, jei tuoj pat jo
nevartosite. (KARŠTO MAISTO NEDĖKITE IŠ ŠALDYTUVĄ AR ŠALDIKLĮ).

Orkaitės lemputės keitimas (1 pav.)

DĒMESIO: atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio. Jei reikia pakeisti orkaitės lemputę, nuimkite apsauginį dangtelį „A“, jį pasukdami prieš laikrodžio rodyklę. Pakeitę lemputę, vėl uždékite apsauginį dangtelį „A“.

Orkaitės durelių išėmimas (2 pav.)

Kad būtų lengviau valyti ir kad priėjimas prie orkaitės vidaus būtų lengvesnis, galima nesunkiai išimti abejas dureles (žr. diagrama).

Orkaitės valymo palengvinimui, durelės gali būti išimamos iš vyrių tokiu būdu: **vyriai su kilnojamais sklaščiais**

Vyriai A yra su dvem kilnojamais sklaščiais B.

Kai sklaistis B pakeliamas, vyris paleidžiamas iš nišos. Taip padarius, dureles reikia pakelti aukštyn ir slenkant link išorės išimti; atlikdami šiuos veiksmus, dureles laikykite už šonų netoli vyrių. Norėdami vėl įdėti dureles, pirmiausia ikiškite vyrius į nišas.

Prieš uždarydami dureles, **nepamirškite apsukti abieju kilnojamu vyrius užkabinančiu sklaščiu B. Nemerkite durelių į vandenį.**

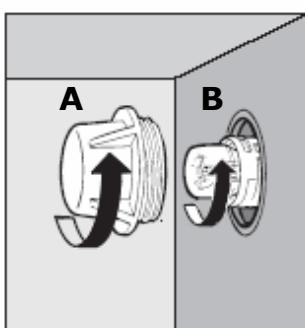
Emaliuotą vidinį paviršių ir stiklą valykite drėgna pašluoste ir patentuotą švelnų kreminį valiklių, nuskalaukite, tada kruopščiai nusausinkite sausa pašluoste.

Jei reikia, vidinis durelių stiklas gali būti išimamas atsukus du šoninius fiksavimo varžtus. Prieš įdėdami atgal įsitikinkite, kad stiklas visiškai išdžiūvės. Dėdami stiklą atgal pasitenkite per stipriai nepriveržti varžtelių.

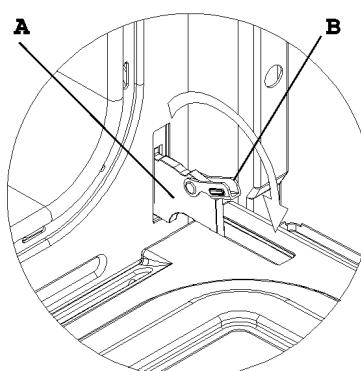
Orkaitės priedai

Orkaitės lentynos, skardos ir trikojai turi būti plaunami karštame vandenye su švelniu plovikliu, tada kruopščiai išdžiovinami, taip pat jie gali būti plaunami indaplovėje.

1 pav.



2 pav.



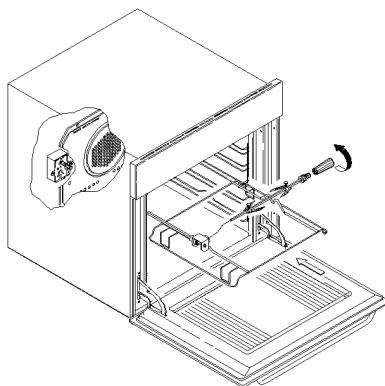
Kaip naudotis besisukančiu iešmu (3 pav.)

Galima toje pačioje orkaitėje naudoti besisukantį iešmą ir grilį kartu. Mėsą reikia užmauti ant iešmų ir įtvirtinti dviem veržikliais.

Tada tėskite taip:

- A. Padėkite orkaitės skardą žemiausioje orkaitės vietoje.
- B. Vieną iš atraminių šakučių pridėkite išilgai nerūdijančio plieno stypo ir pritvirtinkite. Užmaukite mėsą ant iešmo ir uždékite kitą atraminę šakutę, ją saugiai įtvirtindami mėsoje.
- C. Iš izoliuojančios medžiagos pagaminta iešmo rankena turi būti naudojama nerūdijančio plieno stypo ištraukimui iš orkaitės, o kepimo metu turi būti nuimta. Pavyzdžiui, apie 1,3 kg sveriantis viščiukas iškeps per maždaug 85–90 minučių.

3 pav.



Kepimo orkaitėje lentelė

Maistas	Temp. °C	Lentynos aukštis *	Kepimo trukmė (minutėmis)	Kepimo funkcija
Pyragai				
Bandelė	180	2	55-65	
Vaisių pyragas	200	1	30-40	
Pasukų ir varškės pyragas	180	2	35-40	
Forminis mielinis pyragas	200	1	25-35	
Plikytiniai	190	2	20-30	
Sluoksniuotos tešlos pyragaičiai	200	2	15-25	
Sausainiai	190	3	15-20	
Lazanija				
	225	2	40-50	
Mėsa				
Jautienos filé	225	2-3	50-80	
Rostbifas	225	2-3	50-80	
Veršienos kepsnys	225	2-3	60-80	
Kiaulienos kepsnys	170-180	2	45-60	
Avienos kepsnys	225	2	45-55	
Rostbifas	225	2-3	50-60	
Triušienos kepsnys	200	2	60-90	
Keptas kalakutas	180	2	pribl. 240	
Kepta žąsis	200	2	150-210	
Kepta antis	200	2	120-180	
Keptas viščiukas	200	2	60-90	
Stirnos koja	200	2-3	90-150	
Elnio koja	180	2-3	90-180	
Žuvis	180	2-3	10-40	
Daržovės				
Garuose keptos daržovės	170-190	2-3	40-50	
Pica	240	1	15-25	
Kepimas griliye				
Šonkauliukai		4	8-12	
Kiaulienos dešra		4	10-13	
Griliye keptas viščiukas		3	25-35	
Ant iešmo keptas viščiukas			50-65	
Ant iešmo kepta veršiena			50-65	

Pastaba: * Lentynos aukštį atskaičiuokite nuo orkaitės apačios

— prieš naudojimą orkaitę reikia įkaitinti.

— Šios funkcijos turi būti naudojamos kepati švelnų maistą ar / arba iš anksto

— įkaitintą patiekalą.

— Ta pati patiekalą galima kepti ir kitame aukštyje (kepimo laikas tas pats).



12300115553