

SL



Simbol na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstskimi 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.

DA



Symbolet på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers hel bred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produkt er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

FI



Symboli joka on merkitty tuotteeseen tai sen pakkaukseen, osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Tuote on sen sijaan luovutettava sopivaan 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 kunnantöimistöstä, 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 spriječit ćete 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.

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.

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.

SV



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.

RUS



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 приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете 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.

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 ustrezno 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 ustrezno 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 shranjujte 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 aluminijevo 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 grelni element (grelnik): 1,3 kW

Zgornji grelni element (grelnik): 0,9 kW

Grelnik za žar: 1,6 kW

Ventilator: 2,3 kW

Maksimalna obremenitev pečice: 3,2 – 3,8 kW

Vgradnja pečice

POMEMBNO: Aparat je potrebo pravilno namestiti v skladu z navodili proizvajalca; namestitev sme opraviti le ustrezno 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 delujočim učinkovitim ozemljitvenim vodom ter da je vtičnica ali stikalo z razmikom med kontakti vsaj 3 mm po namestitvi aparata lahko dostopno.
- Če vtičnik 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 priskrbeti ustrezno ozemljitev.

Proizvajalec zavrača vsako odgovornost za napake na ozemljitvi, če ta ni izvedena v skladu z veljavnimi predpisi.

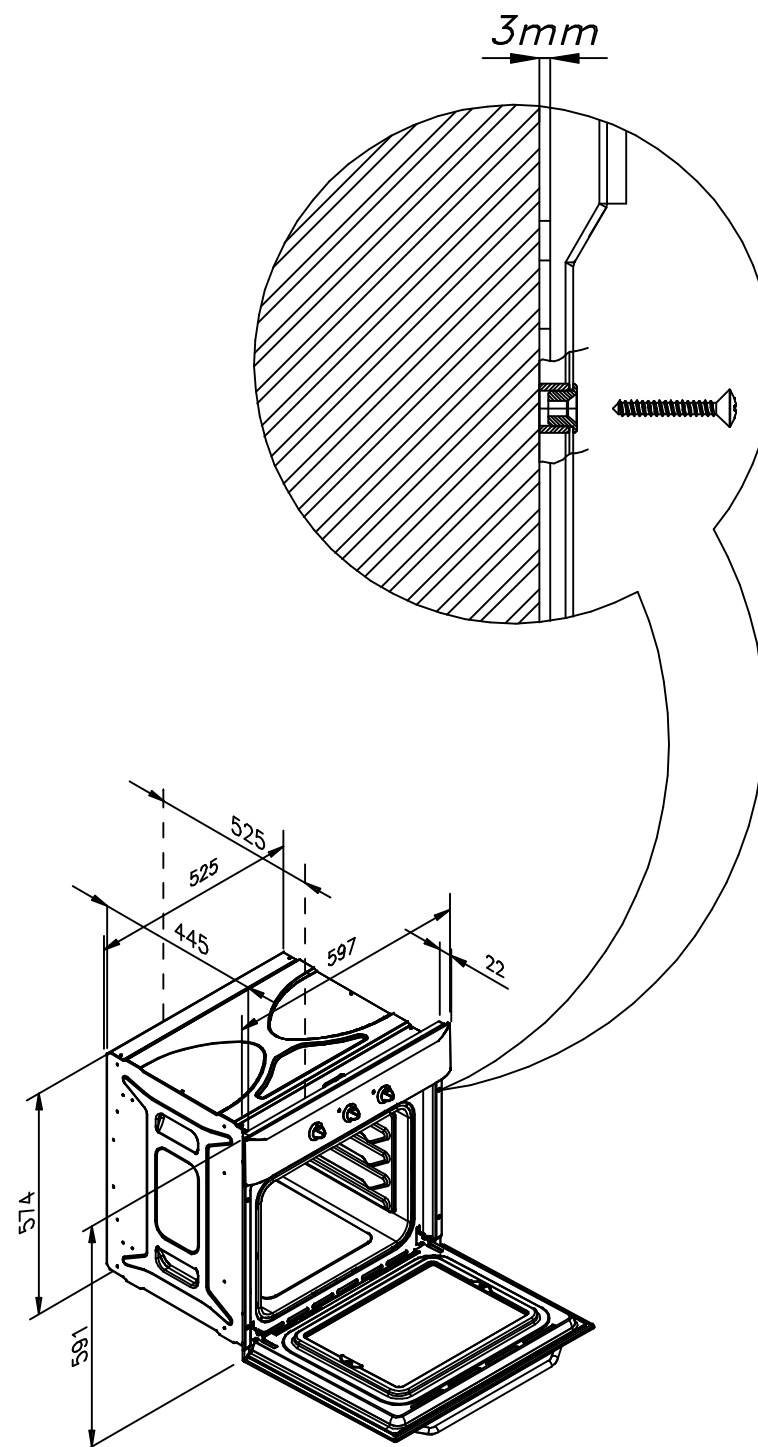
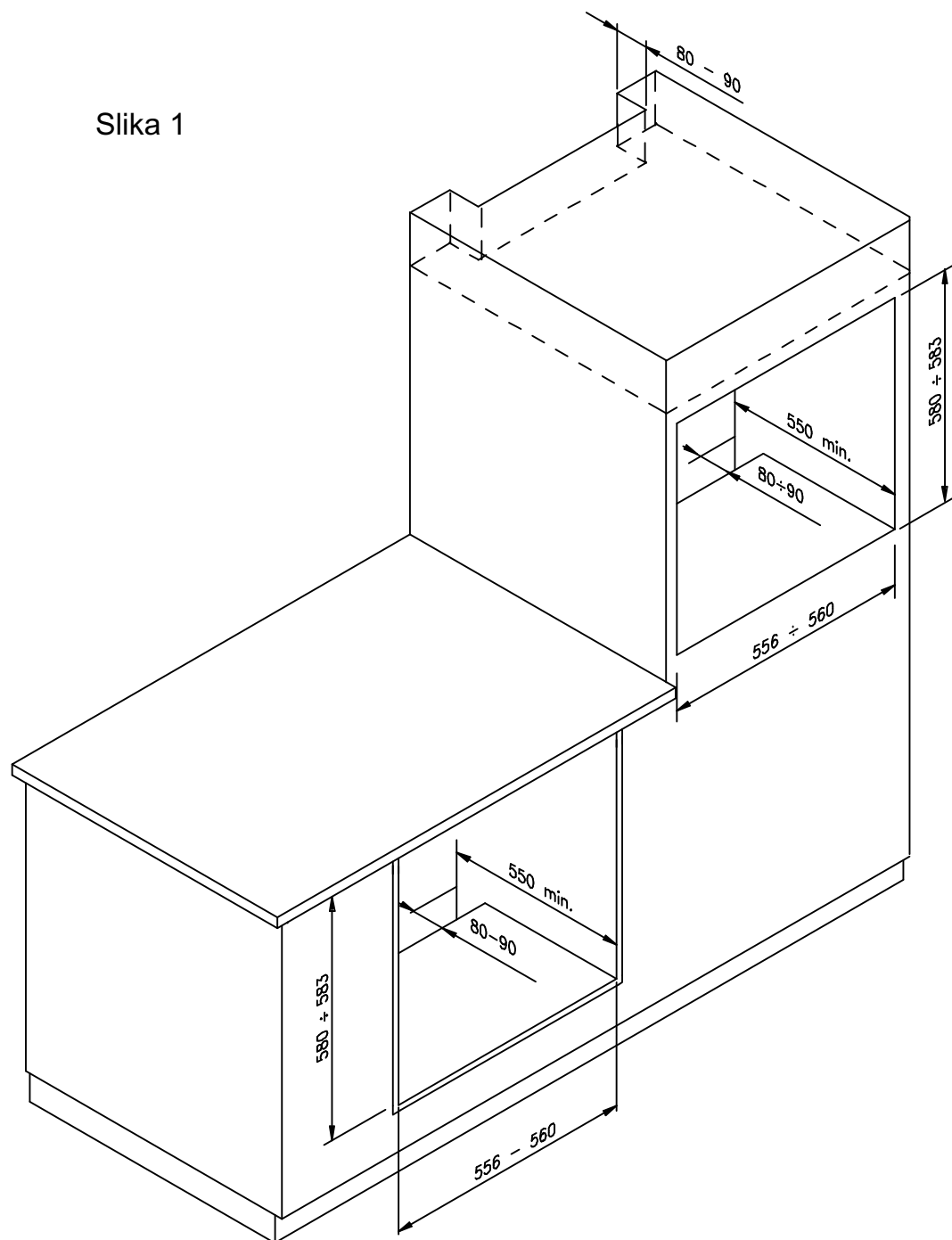
Ta aparat je predviden za vgradnjo v standardno 600 mm široko odprtino oz. ohišje za pečico.

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 dimenzije namestitve naslednje (glej sliko spodaj):

Pozor: Ko ustrezno 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.

Slika 1



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 **Lonček** in **Stop** 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 nastavitve 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 ON/OFF; zaslišali boste zvočni signal (pip).

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

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 ON/OFF , pritisnite na tipko **Zvonec** : zaslon bo prešel na ničto vrednost in pikice bodo začele utripati; v roku 3 sekund s pomočjo tipk - in + nastavite zeleni čas, do največ 23 ur in 59 minut, ob izteku le-tega se odda zvočni signal in simbol **Zvonec** utripa. Za prekinitev zvočnega signala in utripanja zadostuje pritisk na eno izmed tipk **Zvonec**, **Lonček**, **Stop**, - + .

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 **dol** in **gor** .

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

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

Za izklop pečice pritisnite in izpustite tipko **ON/OFF**.

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 **ON/OFF**; pritisnite in izpustite tipko **Lonček** 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 **dol** in **gor** .

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 **Zvonec**, **Lonček**, **Stop**, - + .

Pečica je pripravljena za sprejem novih ukazov; izberite novo funkcijo pečenja ali jo ugasnite tako, da pritisnete in izpustite tipko ON/OFF. POLAVTOMATSKO DELOVANJE ZAKLJUČKA PEČENJA

Za nastavitev časa zaključka pečenja

Vklopite pečico tako, da pritisnete in izpustite tipko ON/OFF, pritisnite in izpustite tipko **Stop** 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 **dol** in **gor**.

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 **Lonček** in **A** pa utripata.

Za izklop zvočnega signala in izhod iz cikla pritisnite na eno izmed tipk **Zvonec**, **Lonček**, **Stop**, - +.

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

AVTOMATSKO DELOVANJE

Za nastavitev trajanja pečenja in čas zaključka pečenja

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

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 **Lonček** in **A** pa utripata.

Za izklop zvočnega signala in izhod iz cikla pritisnite na eno izmed tipk **Zvonec**, **Lonček**, **Stop**, **-** **+** :

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

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 **Dol** in **gor** 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 spreminjati z uporabo tipk **dol** in **gor**.

IZBOR FUNKCIJ PEČENJA

Pri vklopljeni pečici se z uporabo tipk **<** in **>** ustrezni simboli vklopijo in posledično omogočijo izbor želene funkcije pečenja.

Funkcije:



LUČKA PEČICE

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

Izberite funkcijo pečenja, notranja lučka se prižge in ostane prižgana 3 minute po dosegi nastavljene temperature.

Med funkcijo pečenja ali odmrzovanja je lučko mogoče ponovno prižgati s pritiskom na eno izmed tipk **Zvonec**, **Lonček**, **Stop**, - + : lučka ostane prižgana za minuto.

Lučko pečice je mogoče prižgati tudi z aktivirano blokado ukazov tako, da pritisnete na eno izmed tipk **Zvonec**, **Lonček**, **Stop**, - + .



UVODNO SEGREVANJE

Funkcija omogoči hitrejšo segretje pečice pred izborom funkcije pečenja.

Na prikazu temperature se pojavi gibajoči se simbol.

Uvodno segrevanje se zaključi ob dosegi prednastavljene temperature (ki je ni mogoče spreminjati), 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.



SPODNJI 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 dvojje različnih živil.



ODMRZOVANJE

Omogoči odmrznitev živil v krajšem 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 števki (1:30) utripajo za 4 sekunde, to pomeni, da je mogoče nastaviti čas trajanja pirolize oziroma uro zaključka postopka, za nastavitve 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 **lonček**, nato izvedite nastavev s pomočjo tipk + in - .

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 spreminjati, 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 zaslon 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 ON/OFF, 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 nastavitvev pečenja, razen regulacije minutnega števca.

Če pa blokado aktivirate po katerikoli nastavitvi pečenja (ročni, polavtomatski, avtomatski), je mogoče nastaviti samo minutni števec ali pečico ugasniti tako, da pritisnete in izpustite tipko ON/OFF. Če pritisnete na katerikoli 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 ON/OFF, 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 * (ON/OFF), mogoč je samo izklop (OFF).

TIPKA ON/OFF

Tipka * (ON/OFF) omogoči v vsakem trenutku in z vsako nastavljeno funkcijo izklop pečice, če je vklopljena.

Vse nastavitve 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 ON/OFF, da se pečica izklopi, funkcija blokade ukazov pa ostane nastavljena.

Za sprostitev blokade ukazov pritisnite in zadržite tipko ON/OFF 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 nastavitve 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).

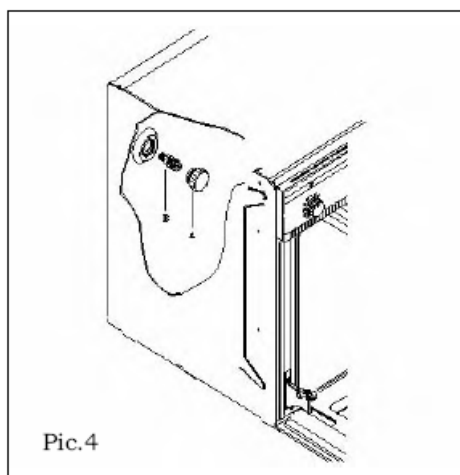
Čas trajanja in/ali zaključka pečenja je mogoče ponovno nastaviti, oziroma pečico popolnoma izklopiti tako, da pritisnete in izpustite tipko ON/OFF.

Menjava žarnice

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 privzdignete vijak B se tečaj sprostí 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.

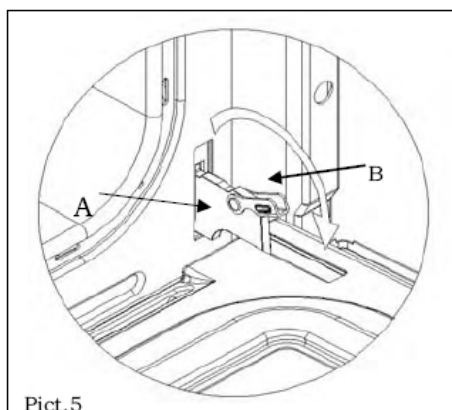
Vrat nikoli ne potopite v vodo.

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.



Uporaba vrtljivega ražnja (slika 6)

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

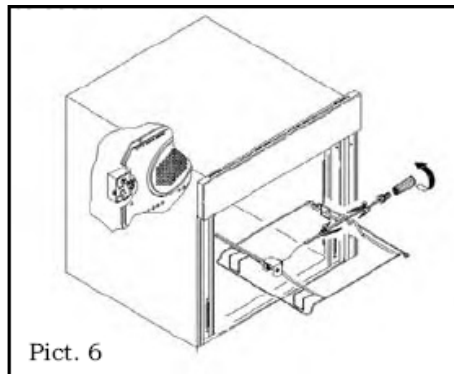
Sledite naslednjim navodilom:

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.



Razpredelnica za peko v pečici

Vrsta hrane	Temperatura °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	
Vzhajano 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:

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

Pred uporabo je potrebno pečico segreti na nastavljeno 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.

Do not let children near the oven during use as external surfaces including glass will become hot so, to avoid the danger of burns or injury, and this appliance is not intended for use by young children or inform persons without supervision. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance

Supervise the use of the oven by the elderly or infirm.

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 naturally 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 discoloration 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**

Wattage of heating elements

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**

Maximum intake of oven : **3,2 - 3,8 kW**

Built-in installation

IMPORTANT: The unit must be correctly installed in accordance with Manufacturers 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 minimum section are of 1,5 mm type H05RR-F.

Sufficient cable must be left for easy maintenance of the appliance.

Warning: this appliance must be earthen.

Proper earthing is mandatory for the appliance.

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.

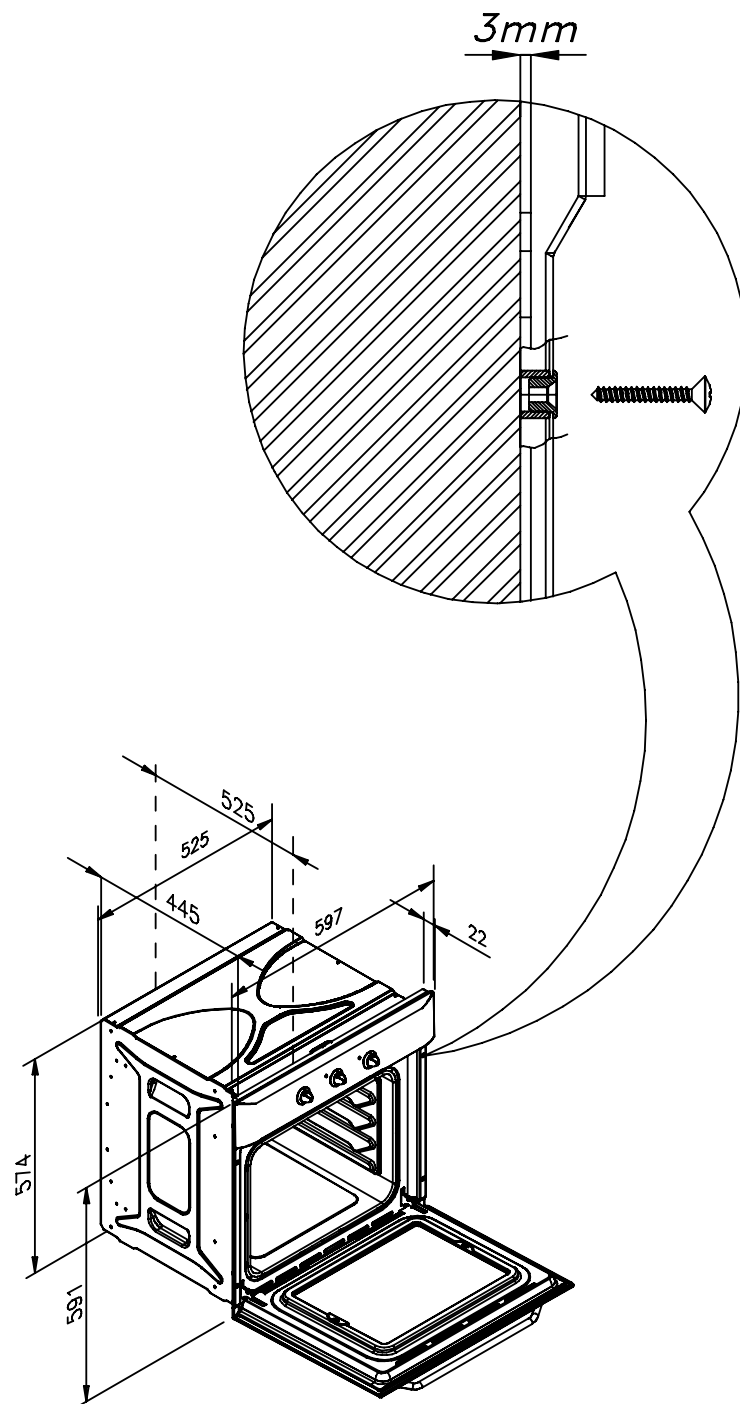
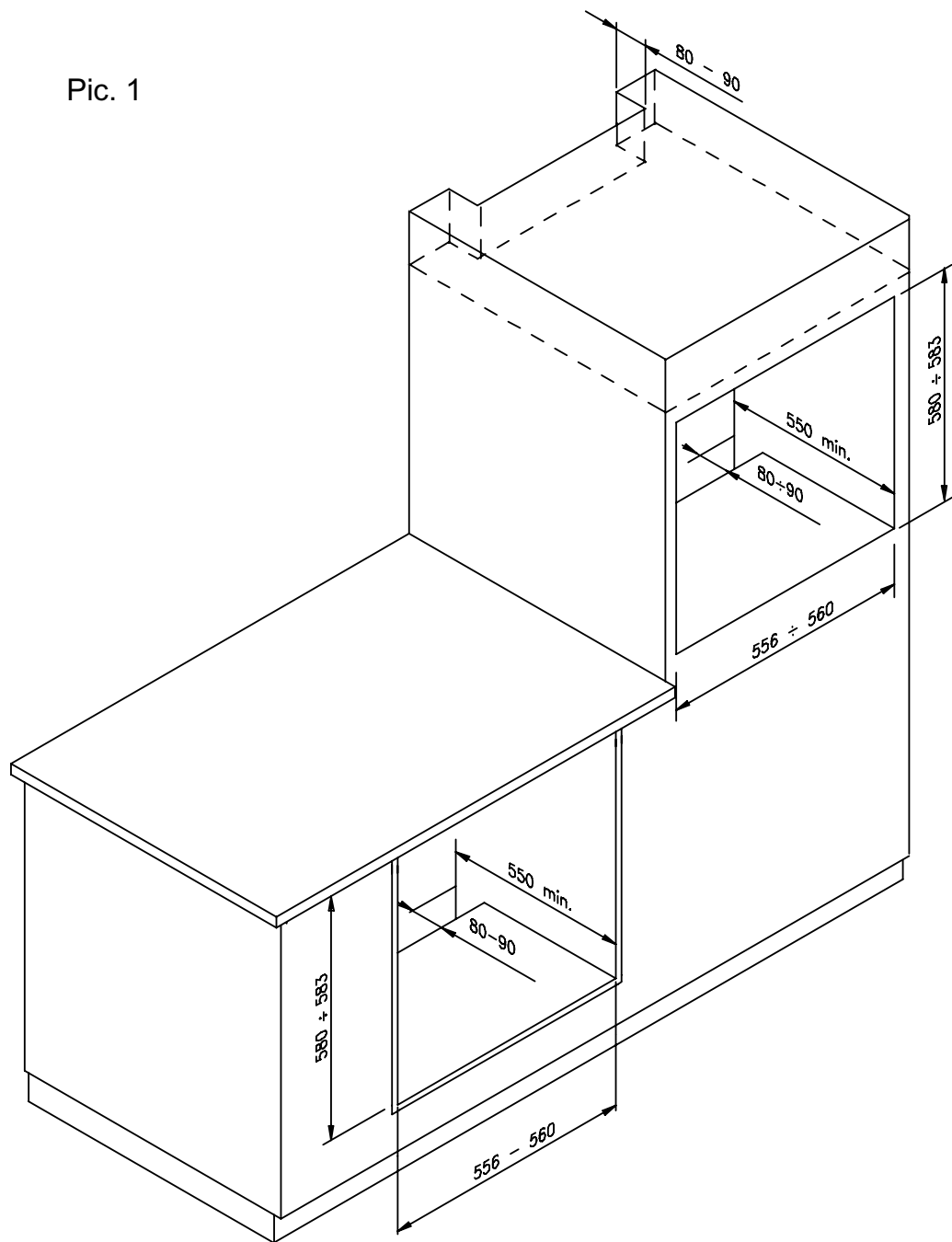
The housing, adjacent furniture and all materials used in installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C plus ambient temperature during periods of operation. In addition, adjacent furniture cabinet doors must be at least 4mm from the appliance at all points. Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture cabinetry

are particularly prone to heat damage and discoloration, any delimitation or discoloration 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.

Pic. 1



FUNCTION BUTTONS

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

OPERATION

The timer flashes on the display when switched on for the first time or after a power cut, and 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.

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. Now you have 3 seconds to set the desired time by using the keys  and  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 symbol ° 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, then press and release the key  and set the desired time of cooking with the keys  and up to 10h and 00m.

On the display the symbol **A** appears (automatic operation). After that, wait until the timer shows the current hour and then select an available cooking function with the keys  and .

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, then press and release the  key and set the end of cooking time with the  and  keys, within the next 23h59m. Once you have done this, wait until the timer shows the current hour.

Then select an available cooking function with the  and  keys.

The oven will suggest a preset temperature, which can be changed by using the  and  keys.

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     .

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 .

AUTOMATIC OPERATION

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

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

Wait until the 2 dots on the timer display stop flashing and the timer shows the current hour. Then press the  key and set the end of cooking with the  and  key.

Wait again for the 2 dots stop blinking and select an available cooking function.

The oven will suggest a preset temperature, which can be changed by using the keys  and .

Once the 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 oven beep or to cancel the program just push 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 .

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  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  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     



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



It is suggested for grilling food.



GRILL HEATING ELEMENT WITH FAN



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 selfcleaning 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 enlights 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 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  (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  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  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  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.

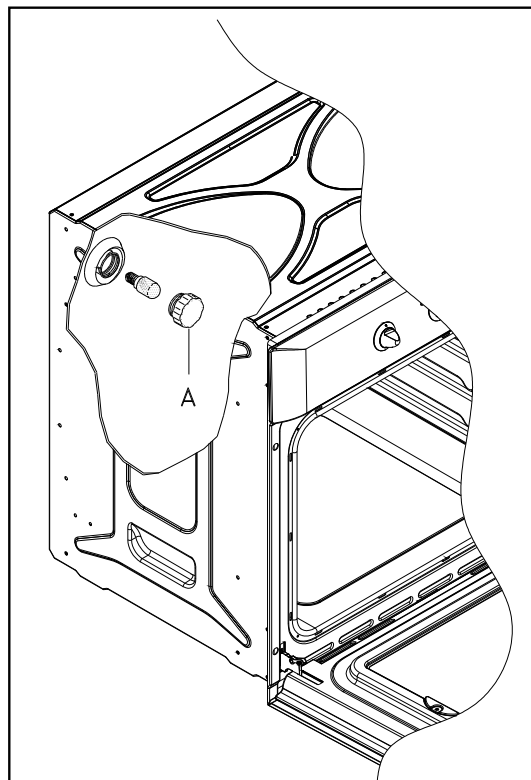
It is possible to set again a cooking program, or also switch off the oven by pressing and releasing the  key.

Replacing the oven light

ATTENTION : 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.4)



Removing the oven door (Pict.5)

To aid cleaning and make access to the oven interior easier, both oven doors can be simply removed (see diagram).

To facility cleaning of the oven, the door can Be removed via the hinges as follows:

hinges with movable bolts

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.

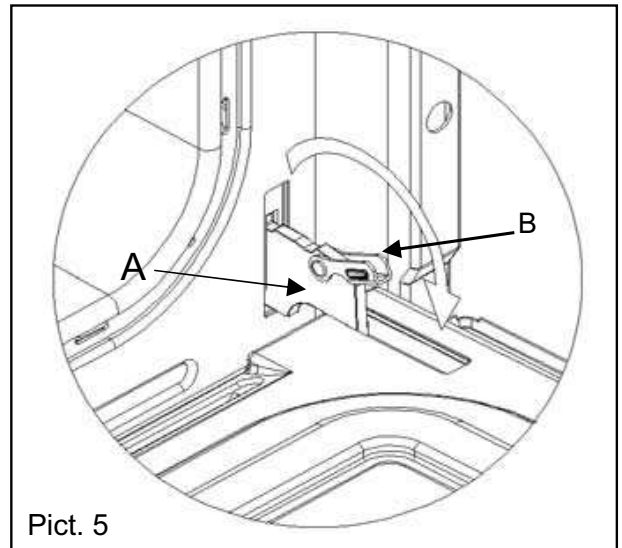
Do not immerse the door in water

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.



Pict. 5

How to use the turningspit (Pict.6)

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.

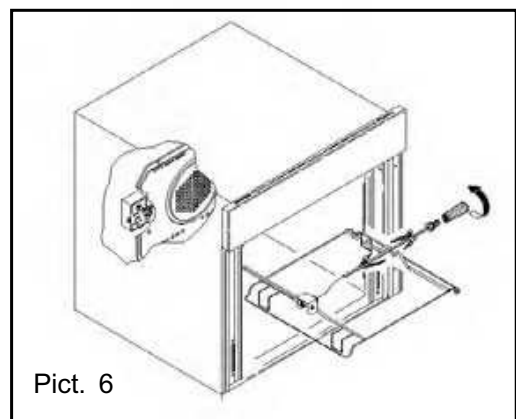
Proceed now as follows:

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.



Pict. 6

Oven cooking chart				
Food	Temp. °C	Shelf Position (*)	Cooking time (mins).	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	
Lasagna	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	45-55	
Roast.beef	225	2-3	50-60	
Roast hare	200	2	60-90	
Roast turkey	180	2	240ca.	
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	
Vegetable				
Stew ing vegetable	170-190	2-3	40-50	
Pizza	240	1	15-25	
Grill cooking				
Chop		4	8-12	
Pork sausage		4	10-13	
Grill ckichen		3	25-35	
Spit chicken			50-65	
Spit roast veal			50-65	
Note : (*)= The start shelf position number is button oven the oven should be preheated before use.				
 This functions should cook w ith delicate food and/or preheated dish.				
 It's possible cook same dish in different shelf position (the cooking time is the same).				

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**
Max. 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.

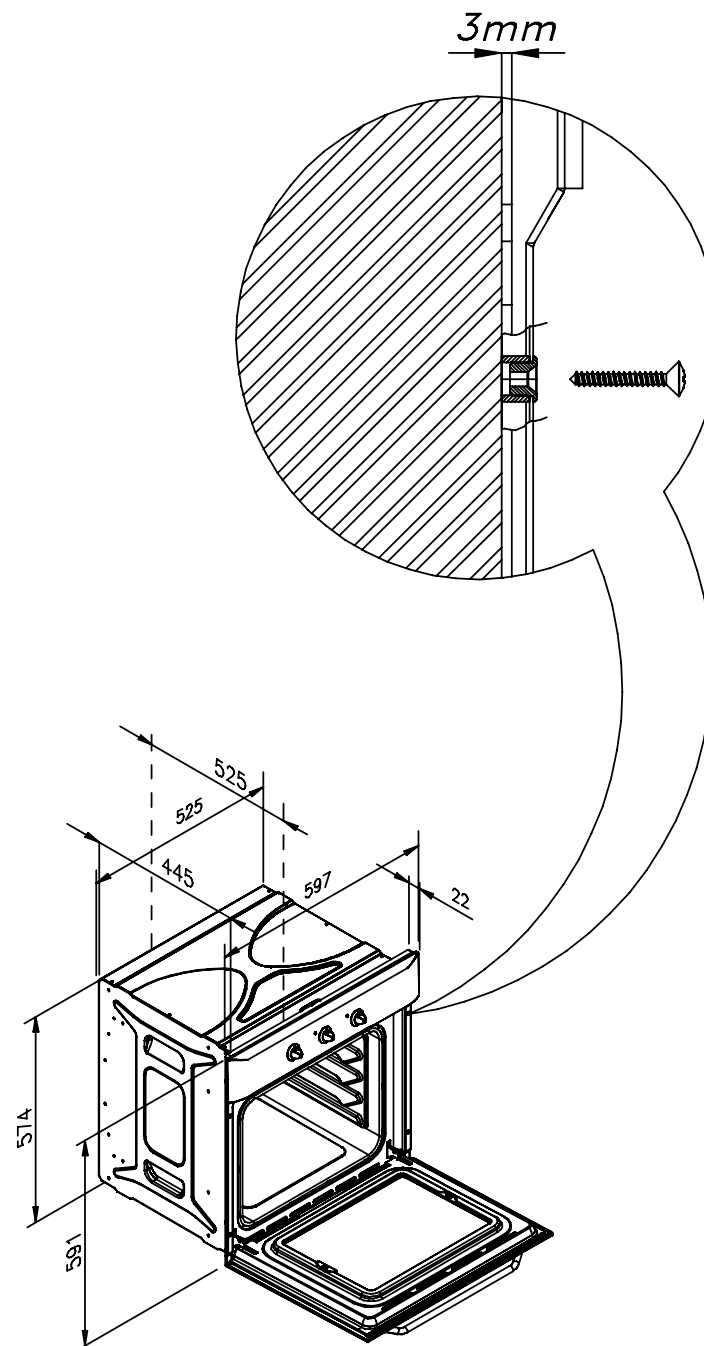
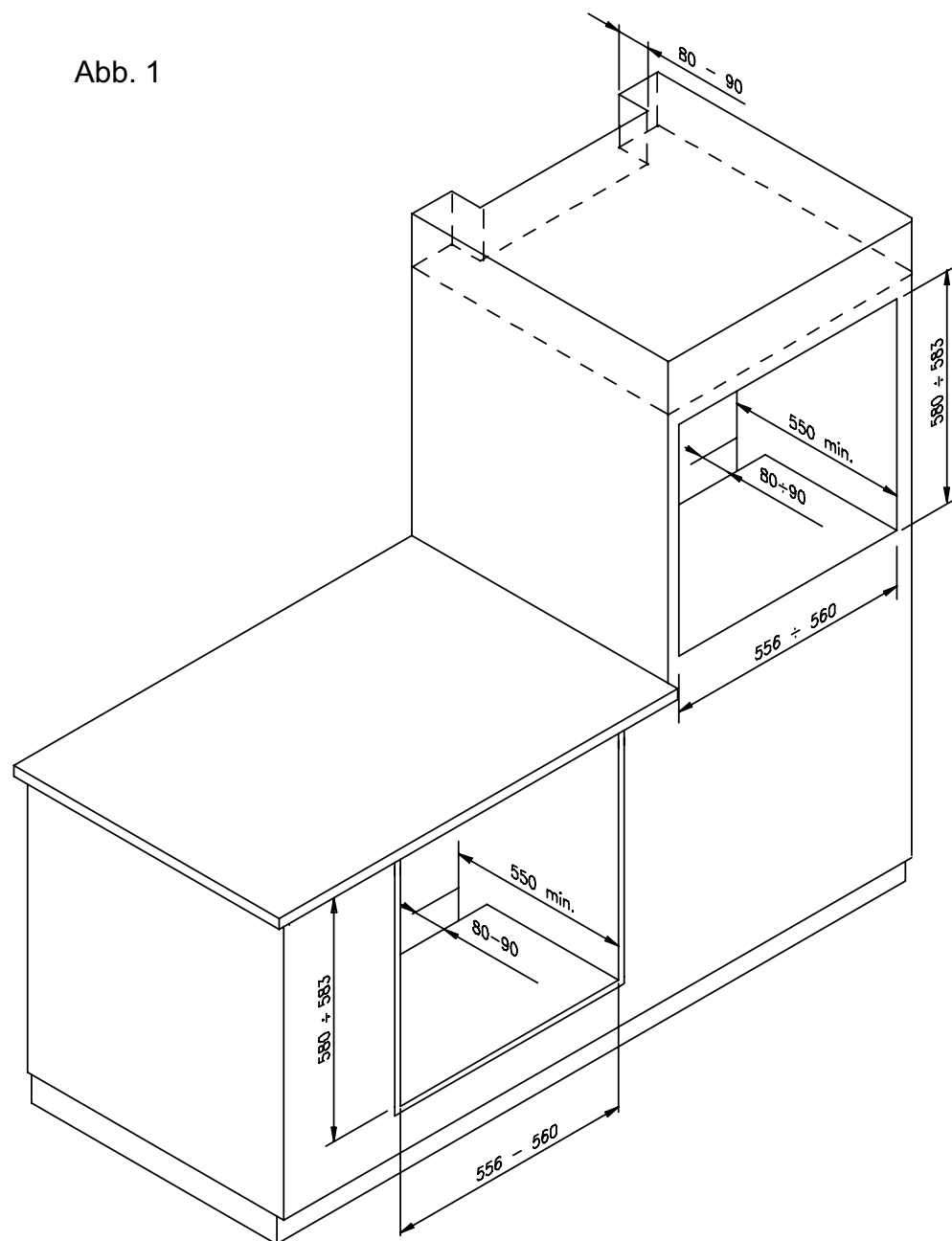
Bestimmte Küchenschränke aus Vinyl oder Laminat sind besonders wärmeempfindlich und

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.

Abb. 1



TASTEN	FUNKTIONEN
	Temperatursenkung
	Temperaturerhöhung
	ON/OFF (EIN/AUS) und BLOCKIERUNG DER BEDIENFUNKTIONEN
	Minutenzähler
	Kochdauer
	Ende des Kochvorgangs
	Funktion verringern
	Funktion 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.

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 Symbole 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 Gradsymbol 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 und die gewünschte Kochzeit mit den Tasten - und + bis zu einer maximalen Dauer von 10 Stunden und 00 Minuten einstellen.

Auf dem Display wird der Buchstabe **A** angezeigt (Automatik). Warten bis der Timer wieder die aktuelle Uhrzeit anzeigt, dann mit den Tasten  und  eine der möglichen Kochfunktionen auswählen. 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 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:



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 EINGESTELTEM 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 und mit den Tasten  und  die Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs einstellen, das innerhalb der nächsten 23 Stunden und 59 Minuten liegen muss. Danach warten, bis der Timer wieder die aktuelle Uhrzeit anzeigt.

Dann mit den Tasten  und  eine der verfügbaren Kochfunktionen auswählen: 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:



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. Warten bis die Punkte zwischen der Stunden- und Minutenanzeige des Timers aufhören zu blinken; der Timer zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit an.

Dann die Taste  drücken und mit den Tasten  und  die Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs einstellen. Erneut warten, bis die Punkte aufhören zu blinken; eine der verfügbaren Kochfunktionen auswählen: der Herd zeigt eine vorprogrammierte Temperatur an, die mit den Tasten  und  verändert werden können.

Nachdem die Punkte des Timers zu Blinken aufgehört haben, geht der Herd in den Modus des verzögerten Kochvorgangs über: er schaltet sich automatisch für die eingestellte Kochdauer ein und schaltet zur eingestellten Uhrzeit ab.

Auf dem Display bleibt die eingestellte Temperatur, die aktuelle Uhrzeit und der ausgewählte Zyklus zu sehen.

Das Innenlicht des Herdes schaltet sich aus.

Sowohl die Temperatur als auch die eingestellte Funktion können jedoch noch verändert werden, indem das oben beschriebene Verfahren wiederholt wird.

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.

SYMBOLS AUF DEM DISPLAY

Topf: wenn dieses Symbol aufleuchtet, ist eine Kochfunktion aktiviert.

Das Topfsymbol leuchtet hingegen nicht, wenn die Funktionen Licht, PHR (Vorheizen) und Abtauen 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°C 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  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

Dient zum Grillen von Speisen.



HEISSLUFTGRILL

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 Selbstreinigung 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 Zeitdauer, 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

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 Selbstreinigung bleibt die Backofenleuchte ausgeschaltet.

Hinweis:

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

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

Vor dem Start der Selbstreinigung 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 DER BEDIENFUNKTIONEN (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 entschert werden.

Zum Einschalten der Blockierung für die Bedienfunktionen die Taste  gedrückt halten, bis das display

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 display 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

display 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 annulliert. 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  ausgeschaltet, ohne dass jedoch die Blockierung deaktiviert wird.

Zum Deaktivieren der Blockierung die Taste  mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten: das Display zeigt daraufhin erst das display 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  annulliert 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.

Auswechseln der Glühbirne des Backofens

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. 4) nach dem Auswechseln der Glühbirne wieder anbringen.

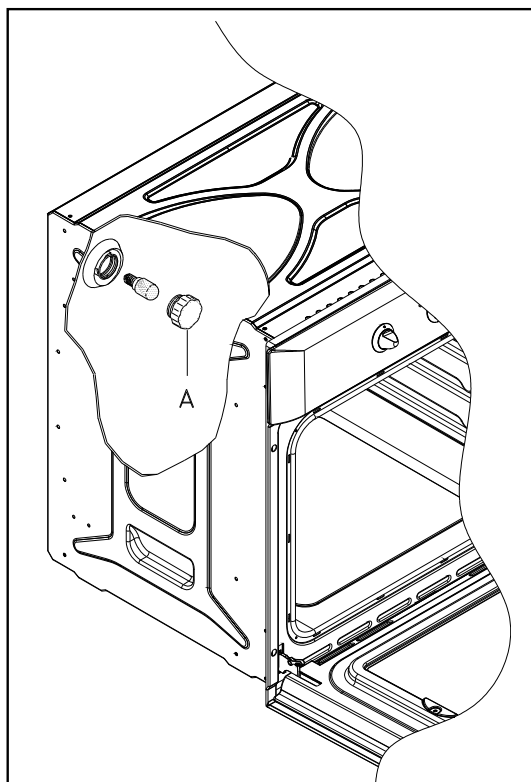


Abb. 4

Demontage der Ofentür (Abb. 5)

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 einfügen.

Bevor die Tür geschlossen wird, **die beiden beweglichen Hebel B** herunterlassen, die zum Einhängen der Scharniere verwendet wurden.

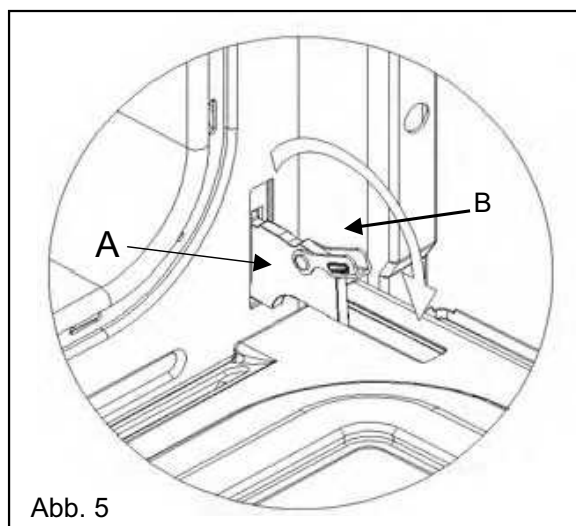


Abb. 5

Die Tür nicht in Wasser tauchen

Die emaillierte 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. 6)

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 fest sitzt.

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.

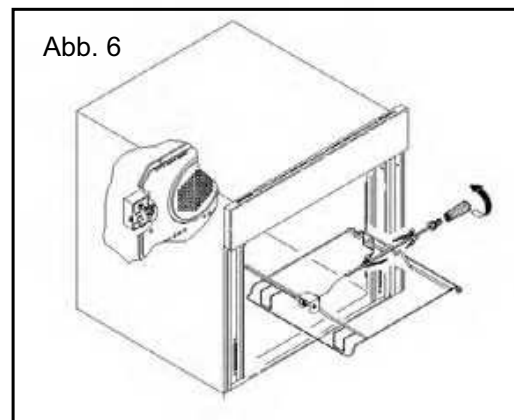


Tabelle mit Kochhinweisen

Lebensmittel	Temp. °C	Stufe des Backblechs (*)	Kochzeit (Min.)	Symbol
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	
Lammbraten	225	2	45-55	
Rindsbraten	225	2-3	50-60	
Gebratener Hase	200	2	60-90	
Gebratener Truthahn	180	2	240 circa	
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	
Gemüse				
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 ne doit pas être utilisé par de jeunes enfants ou par des personnes irresponsables sans supervision.

Éviter que les jeunes enfants ne jouent avec l'appareil.

Il est nécessaire de contrôler les personnes âgées ou invalides quand celles-ci utilisent le four.

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

≈ 220-240 V phase + neutre.

Dimensions du four à encastrement :

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 maximum 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 corresponde 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.

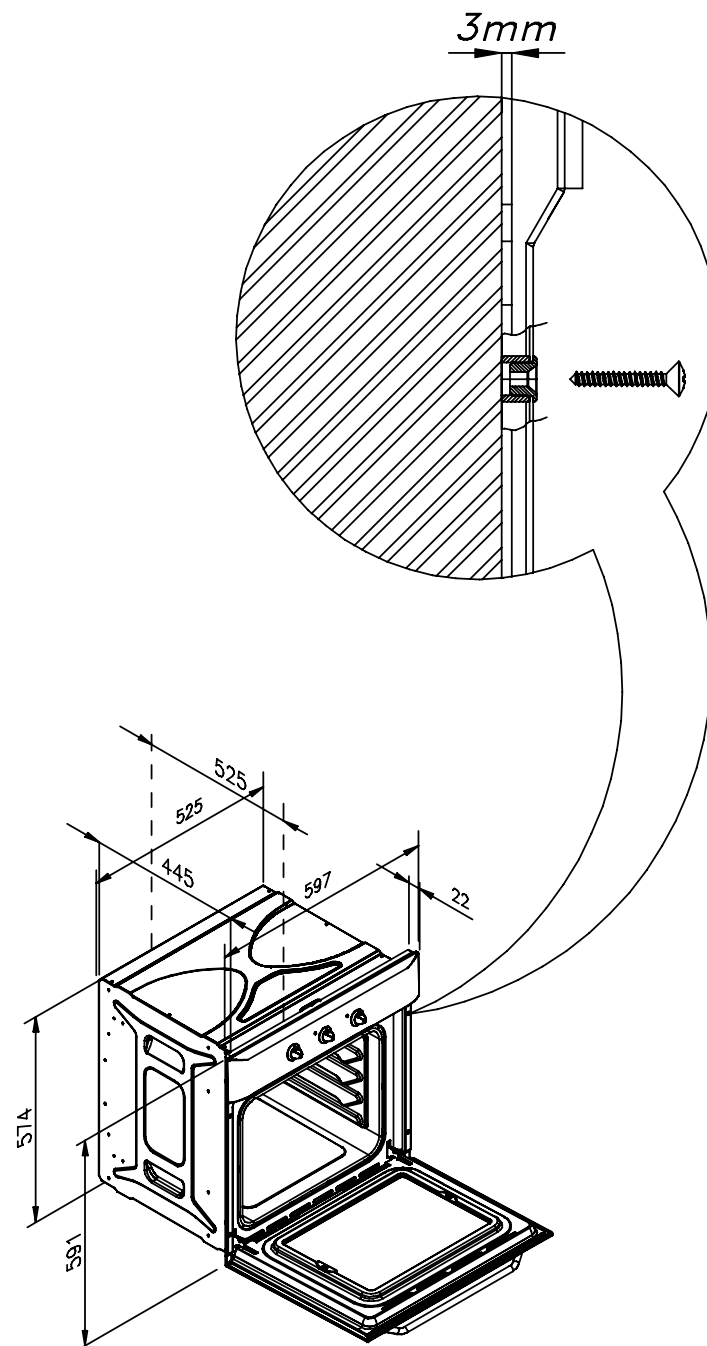
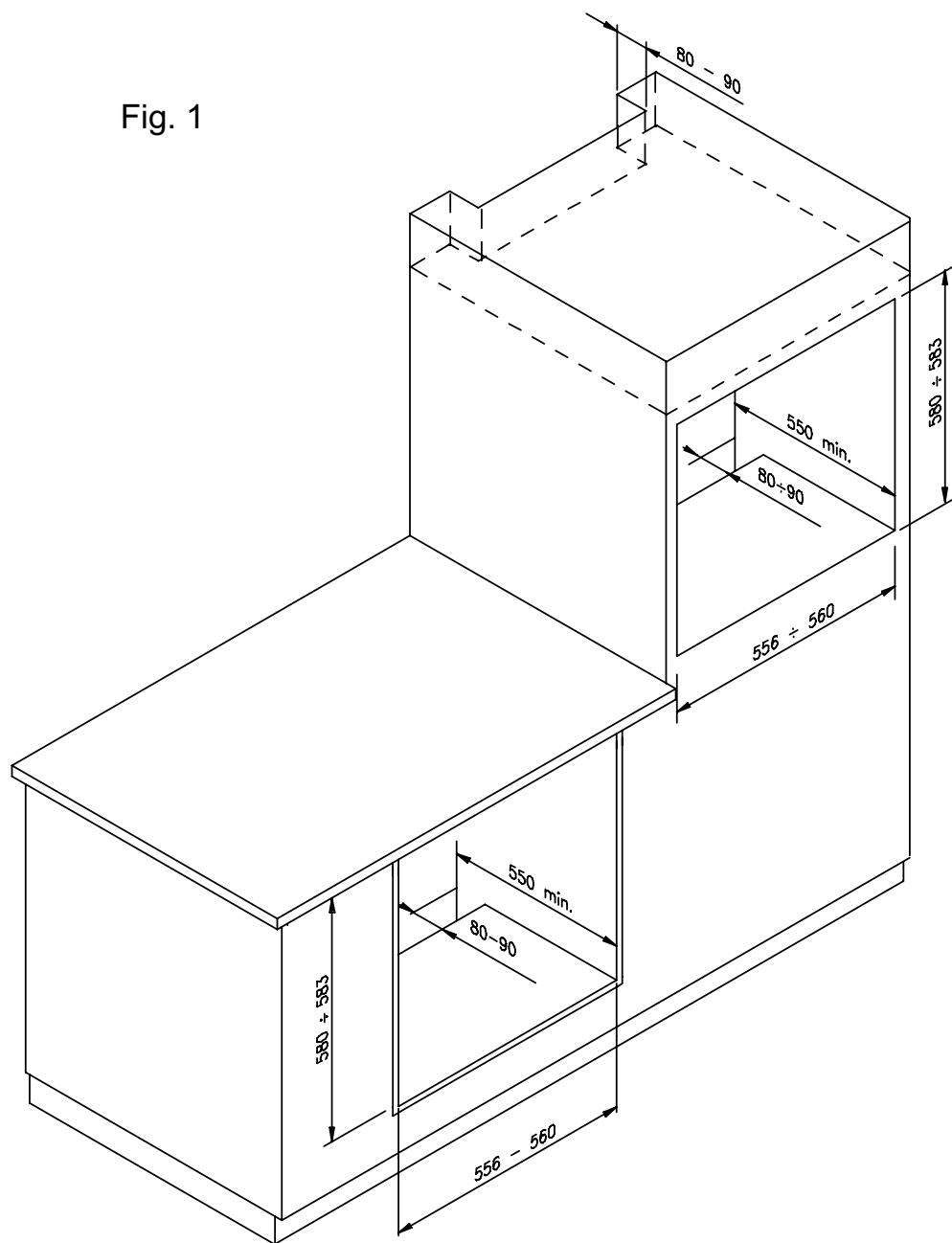
La niche de l'encastrement, les meubles voisins et tous les matériaux utilisés pour l'installation doivent être en mesure de supporter, pendant l'utilisation du four, une température minimum de 85°C plus la température ambiante. De plus, les portes des armoires voisines doivent se trouver à une distance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

Certaines armoires de cuisine en vinyle ou laminées sont particulièrement sensibles

à 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 appareils électriques, le cordon d'alimentation ne doit pas passer tout près ou être en contact avec la paroi latérale du four.

Fig. 1



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 la fonction
	Augmentation de la fonction
	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.

Pour programmer le compte-minutes, allumer le four avec  , appuyer sur la touche  : 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 prédéfinie 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  et régler le temps de cuisson désiré avec les touches  et  , pour une durée maximale de 10 heures et 00 minute.

L'écran affichera la lettre **A** (fonctionnement automatique). Attendre ensuite que le timer indique de nouveau l'heure courante, puis sélectionner une des fonctions de cuisson disponibles avec les touches  et .

Pour chaque fonction de cuisson, le four propose une température prédéfinie, 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  et **A** se mettent à clignoter.

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

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 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  et régler l'heure de fin de cuisson avec les touches  et  , dont la durée est limitée aux 23 heures et 59 minutes suivantes. Après cette opération, attendre que le timer indique à nouveau l'heure courante.

Puis sélectionner une des fonctions de cuisson disponibles avec les touches  et  : le four propose une température prédéfinie, 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 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  . Attendre de nouveau que les points cessent de clignoter; sélectionner une des fonctions de cuisson disponibles: le four propose une température préprogrammée, qui peut être modifiée avec les flèches  et .

Dès que les points du timer cessent de clignoter, le four entre en modalité de cuisson différée: il s'allumera automatiquement pour la durée programmée et s'arrêtera à l'heure programmée.

L'écran affichera alors uniquement la température sélectionnée, l'heure courante et le cycle sélectionné. L'éclairage interne du four s'éteint.

Toutefois, on peut modifier soit la température que la fonction programmée en répétant les opérations susmentionnées.

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 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 .

— CUISSON 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 l'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 , 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  enfoncée jusqu'à ce que le symbole 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  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  enfoncée jusqu'à ce que le symbole de la clef 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 touche  ; 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  enfoncée pendant au moins 5 secondes: l'écran affichera la clef 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.

ANNULATION 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  ;

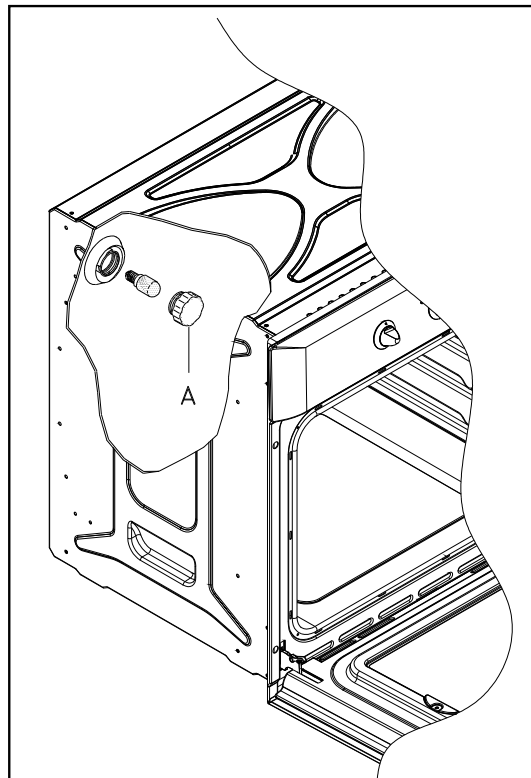
ATTENTION: le four reste toutefois allumé pour la fonction choisie en modalité manuelle (à temps indéfini).

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 .

Substitution de la lampe du four

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 ». (Fig. 4)



Démontage de la porte du four (Fig. 5)

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 de la façon suivante:

charnières avec leviers mobiles

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.

Accessoires du four

Les glissières latérales, la lèchefrite et le support du tournebroche doivent être lavés à l'eau chaude avec un détergent neutre et ensuite essuyés avec soin ou ils peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.

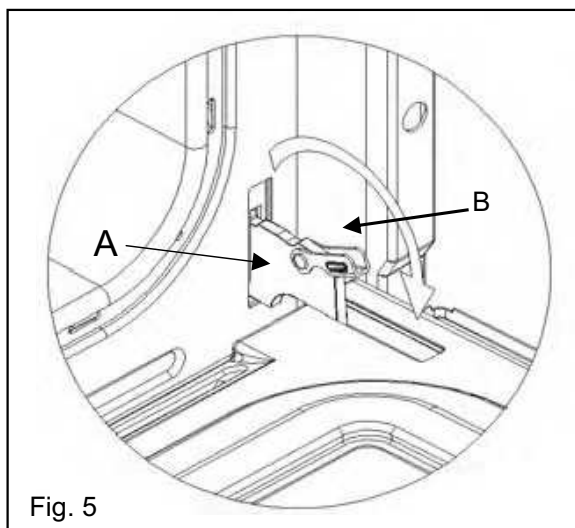


Fig. 5

Comment utiliser le tournebroche (Fig. 6)

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.

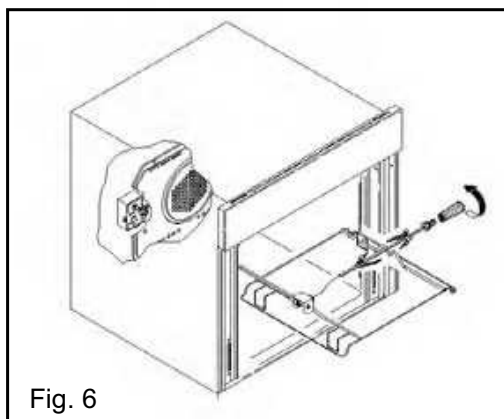


Fig. 6

Tableau indicatif pour la cuisson au four

Aliment	Temp. °C	Gratin 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	45-55	
Bœuf rôti	225	2-3	50-60	
Lièvre rôti	200	2	60-90	
Dinde rôtie	180	2	240 environ	
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				
Légumes en daube	170-190	2-3	40-50	
Pizza	240	1	15-25	
Cuisson au grill				
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 gratin 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 fader 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
Blæseelement:	2,3 kW
Maks. absorberet energi:	3,2 - 3,8 kW

Denne ovn er beregnet til indbygning i et køkkenelement til en standardovn på 600 mm i bredden (se fig. 1).
Bunden af indbygningselementet 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.

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 strømforsyningsnettet kan modstå ovnens spænding (se typeskiltet)
at strømforsyningsanlægget er udstyret med en jordforbindelse, og at det flerpoled 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.

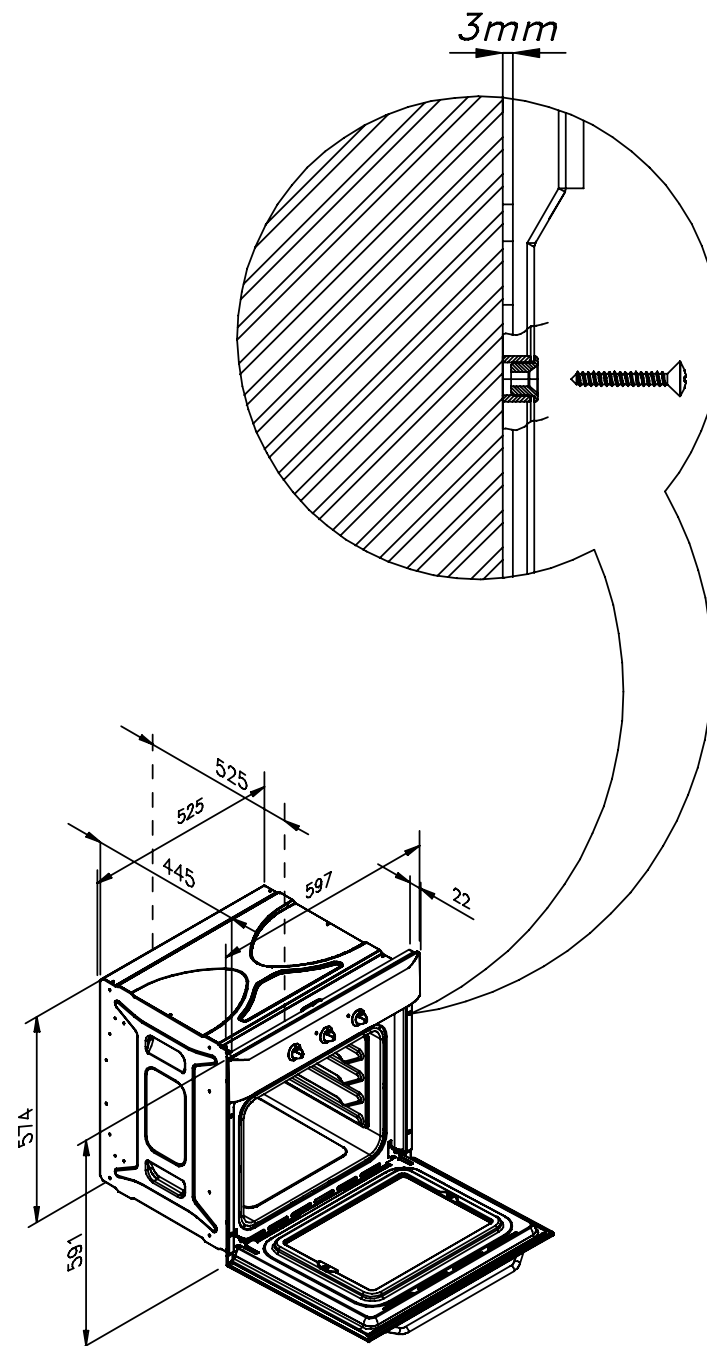
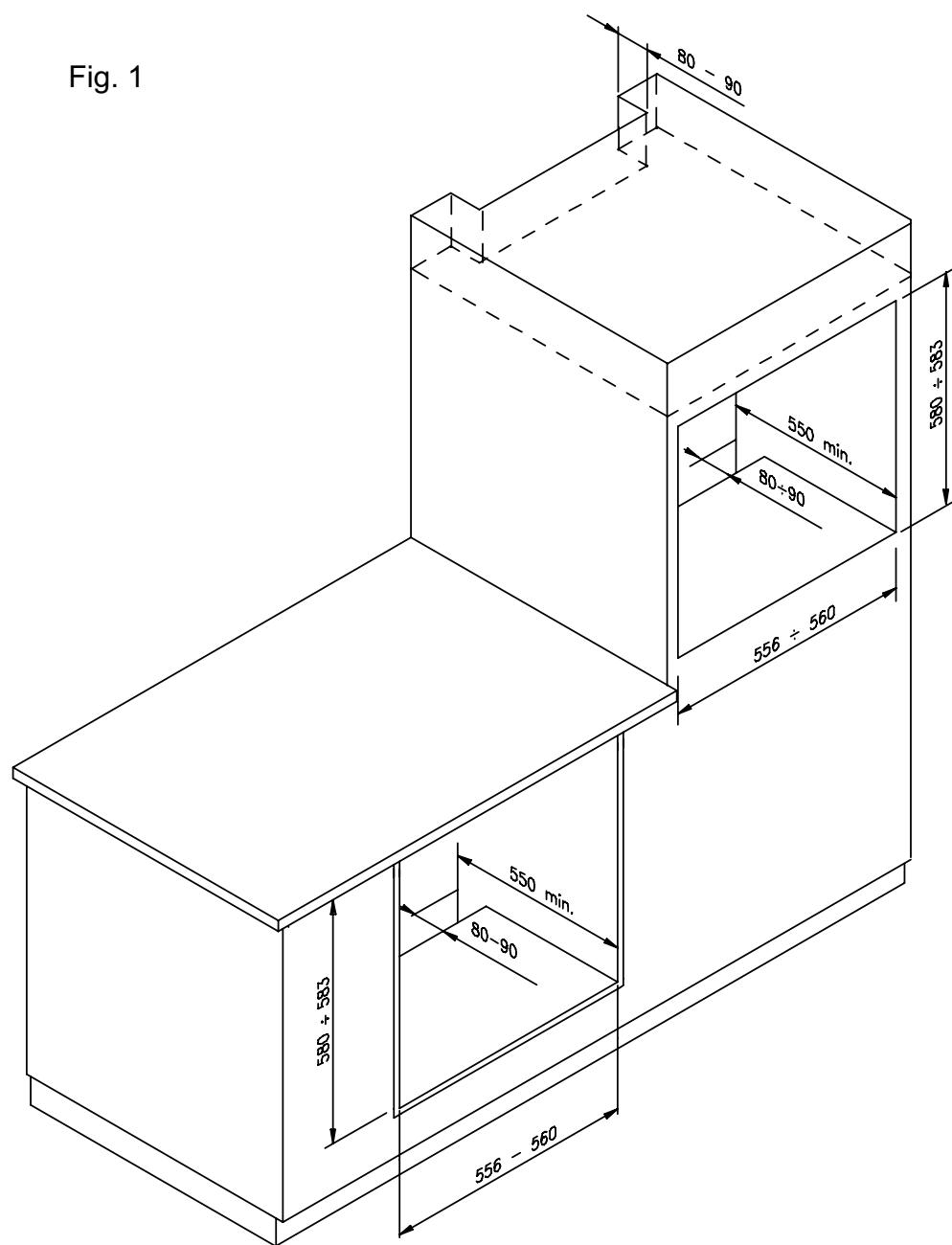
Sørg altid for, at ovnen har korrekt jordforbindelse. Producenten fralægger sig ethvert ansvar i tilfælde af fejl i jordforbindelsen, som ikke overholder de gældende regler.

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.

Fig. 1



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

INDSTILLING AF URET

Tryk samtidig på knapperne **Gryde** og **Stop** 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 fuldført, skal man vente på, at de to lysende punkter holder op med at blinke.

LYDSIGNALER

Ovnens 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 OVNE

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

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

Man kan nu indstille en tilberedningsfunktion.

MINUTTÆLLER

Minuttælleren 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 ON/OFF, tryk på knappen **Klokke**: 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 **Klokke** symbolet blinker. For at afbryde lydsignalet og de blinkende symboler skal man bare trykke på en hvilken som helst af knapperne **Klokke**, **Gryde**, **Stop**, -, +.

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 **op** og **ned**.

Ovnens 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 ON/OFF 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 ON/OFF knappen og slippe den. Tryk på knappen **Gryde** 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 **op** og **ned**.

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 **gryde** og **A** blinker.

For at slukke for lydsignalet og gå ud af cyklussen, skal man blot trykke på en af knapperne **Klokke**, **Gryde**, **Stop**, **-**, **+**.

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

HALVAUTOMATISK FUNKTION MED INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS AFSLUTNING

For at indstille tidspunktet for tilberedningens afslutning

Tænd ovnen ved at trykke på ON/OFF knappen og slippe den. Tryk på knappen **Stop** 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 klokkeslæt.

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

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 **gryde** og **A** blinker.

For at slukke for lydsignalet og gå ud af cyklussen, skal man blot trykke på en af knapperne **Klokke**, **Gryde**, **Stop**, **-**, **+**.

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

AUTOMATISK FUNKTION

For at indstille tilberedningens varighed og tidspunktet for tilberedningens afslutning

Tænd for ovnen ved at trykke på ON/OFF knappen og slippe den. Tryk på knappen **Gryde** 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 klokkeslæt.

Tryk herefter på **Stop** 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 **op** og **ned**.

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 **gryde** og **A** blinker.

For at slukke for lydsignalet og gå ud af cyklussen, skal man blot trykke på en af knapperne **Klokke**, **Gryde**, **Stop**, **-**, **+**:

Ovnen er klar til at modtage nye indstillinger. Vælg en ny tilberedningsfunktion eller sluk for den ved at trykke på ON/OFF 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 symbolet 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 **Op** og **Ned** 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 **op** og **ned**.

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 ON/OFF knappen og slippe den igen. For at slukke det skal man igen trykke på ON/OFF 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 optøningsfunktion er det muligt igen at tænde lyset inden i ovnen ved at trykke på en hvilken som helst af knapperne **Klokke**, **Gryde**, **Stop**, **- +** : lyset forbliver tændt i et minut.

Man kan også tænde ovenlyset mens betjeningsknapperne er låste ved at trykke på en af knapperne **Klokke**, **Gryde**, **Stop**, **- +** .



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 **pære** symbolet og ovenlyset 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 ovenns 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 **Gryde** 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 **nøgle** 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 selvrensnings er pæren i ovnen slukket.

Advarsler:

Alt udstyr skal tages ud af ovnen inden selvrensningsfunktionen startes.

Det anbefales stærkt kun at anvende denne selvrensningsfunktion, når der kun er én person tilstede.

Alle større madrester skal fjernes fra ovnen før selvrensningsfunktionen startes.

ANDRE FUNKTIONER

NÅR OVNE 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 ON/OFF 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 ON/OFF 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 ON/OFF 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 * (ON/OFF) knappen, det er kun muligt at slukke den (OFF).

ON/OFF KNAPPEN

* (ON/OFF) 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 tilberedningsindstillingerne 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 ON/OFF knappen og slipper den igen, men låsningen af betjeningsknapperne forbliver aktiv.

For at slå låsningen af betjeningsknapperne fra skal man holde ON/OFF 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 **Gryde** og **Stop**.

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 ON/OFF knappen og slippe den igen.

Praktiske råd

Inden tilberedningen startes, skal man kontrollere, at alt tilbehør er på plads i ovnen.

Inden brug skal ovnen opvarmes til tilberedningstemperaturen.

Anbring fade mm. i midten af ovnen; og hvis der er flere, så lad der være lidt afstand mellem dem, så luften kan cirkulere.

Undgå at åbne ovndøren for at se til maden (ovnliset bliver ved med at lyse under tilberedningen).

Når ovndøren åbnes, skal man undgå kontakt med de varme flader og damp.

Brug af grillspyd (på modeller, der er udstyret hermed) - fig. 2

I denne ovn kan man bruge grillspydet til grillen.

Stik kødet på spydet og fastgør det med de små gaffler.

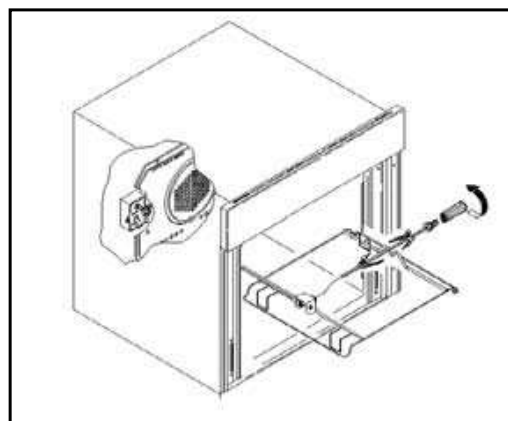
Benyt følgende fremgangsmåde:

A. Sæt bradepanden i ovnens nederste rille.

B. Sæt en af gafflerne 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.



Oversigt over tilberedning i ovn

Madvarer	Temp. °C	Position plade (*)	Tilberedningstid (min)	Tilberedningssymbol
Kager				
Kringler	180	2	55-65	
Frugttærter	200	1	30-40	
Kager med mælk og smør	180	2	35-40	
Kager med gær	200	1	25-35	
Vandbakkelse	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 gås	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				
Stuede 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).

Udskiftning af pære til ovenlys

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. 5)

Afmontering af ovndør (Fig. 6)

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 understøttet 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 metalspartler 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, bradepanden og holderen til grillspydet skal vaskes i varmt vand og et neutralt rengøringsmiddel og derefter tørres omhyggeligt. De kan også vaskes i opvaskemaskine.

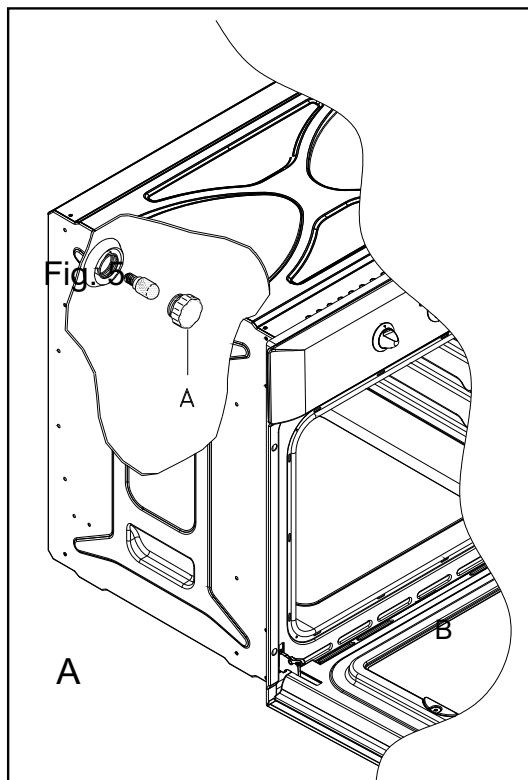
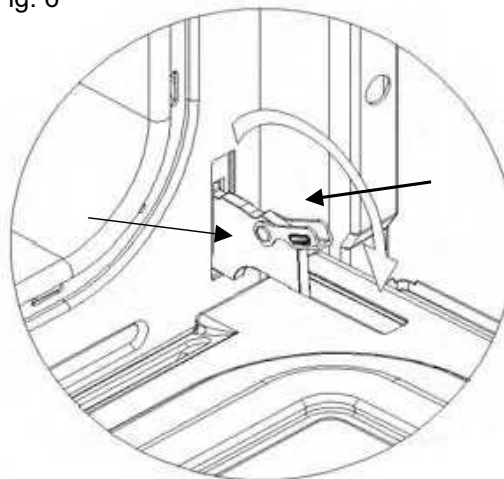


Fig. 6



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 kytkettävä maadoitukseen

Yhtiömme ei vastaa mistään sellaisista vahingoista, jotka johtuvat maadoituksen kytkentävioista tai voimassa olevien säännösten rikkomisesta.

Katkaise sähkövirta katkaisimesta tai pääsähkötaululta ennen minkään korjaus- tai huoltotoimenpiteen aloittamista. Käytä tarkoitukseen soveltuvia suojavarusteita ja suojia uunin huollon, kuljetuksen asennuksen ja puhdistuksen yhteydessä (hansikkaat jne.). Yli 25 kg painavien tai muodoltaan vaikeasti kannettavien laitteiden nostaminen ja kuljetus on suoritettava tarkoitukseen soveltuvia laitteita käyttämällä tai vähintään kahden henkilön toimesta. Näin välttyt turhilta 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 pienten 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 uunin 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 höyryä. Tämä höyry voi kondensoitua vesipisaroiksi, jotka kerääntyvät uunin kylmille ulkoisille pinnoille. 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 käyttämällä ja irroita pistoke pistorasiasta ennen puhdistuksen aloittamista. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja lisätarvikkeet uunista. Puhdista uunin sisäpinnat kuumalla vedellä ja neutraalilla pesuaineella. Huuhtelee huolellisesti kosteaa pyyhettä käyttämällä. Pese uunin hyllyt 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:

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 maks. 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 liitettävä 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 kytkettävä maadoitukseen.

Laite on ehdottomasti kytkettävä oikeaoppisesti maadoitukseen.

Yhtiömme ei vastaa mistään sellaisesta vahingoista, jotka johtuvat voimassa olevien säännösten laiminlyömisestä aiheuttamista kytkentävioista.

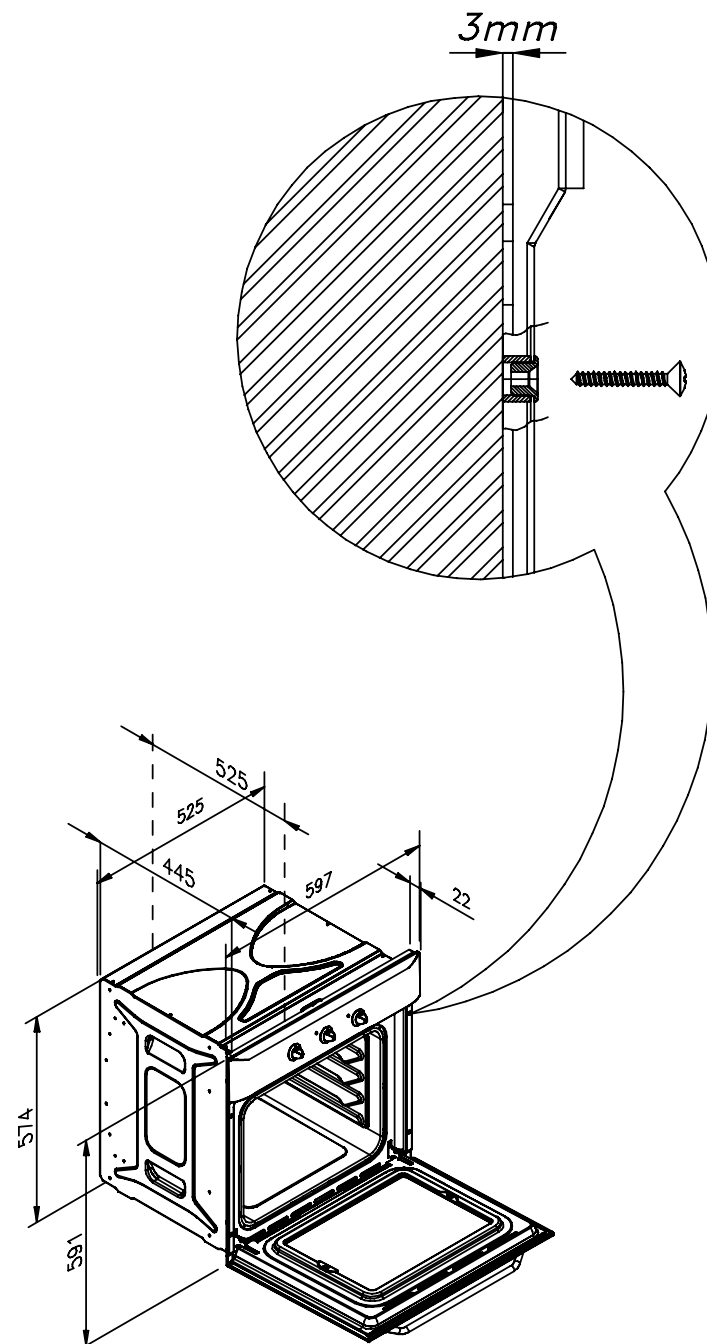
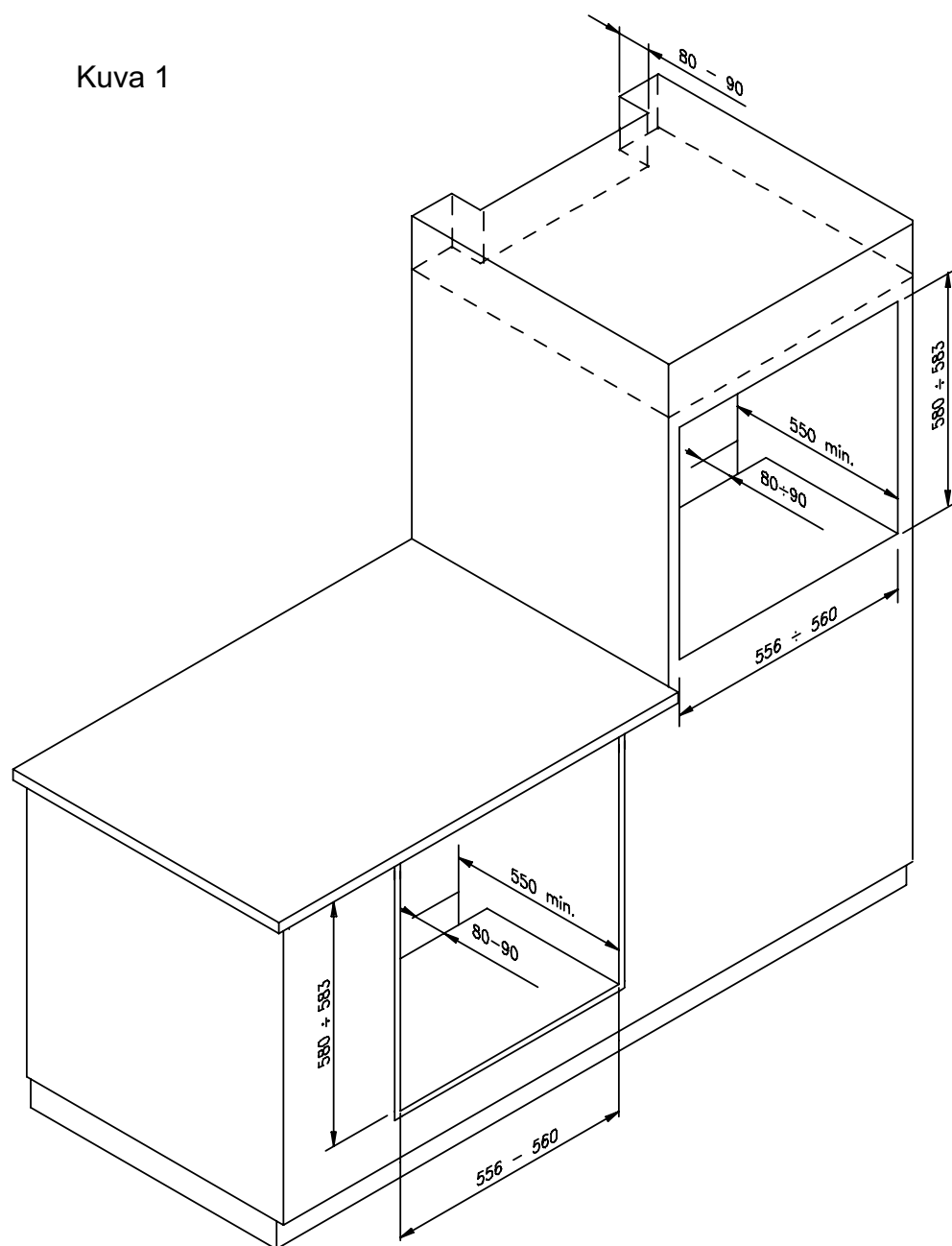
Tämä uuni on suunniteltu upotettavaksi kaappeihin, jotka on mitoitettu 600 mm levyisille vakiouuneille (katso kuva 1). Upotukseen käytetyn kaapiston, uunin läheisyydessä olevien kaappien sekä kaiken asennuksessa käytetyn materiaalin on kyettävä kestämään uunin käytön yhteydessä vähintään 85 °C astetta (plus ympäristön lämpötila). Tämän lisäksi vieressä olevien kaappien ovien on oltava vähintään 4 mm etäisyydellä uunista kaikissa kohdissa. Tietyn tyyppiset vinyyliset 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 läheltä tai koskettaa sitä.

Kuva 1



NÄPPÄIMET TOIMINNOT

-  Lämpötilan vähennys
-  Lämpötilan lisäys
-  ON/OFF ja SÄÄTÖLAITTEIDEN LUKITUS
-  Minuuttilaskin
-  Ruoanvalmistuksen kesto aika
-  Ruoanvalmistuksen päättyminen
-  Toiminnon vähennys
-  Toiminnon lisäys
-  Ruoanvalmistusohjelman valinta
-  Ruoanvalmistusohjelman valinta

TOIMINTA

Ajastimen näyttö vilkkuu silloin, kun kytket uunin sähköverkkoon ensimmäistä kertaa tai aina sähkökatkoksen jälkeen. Uuni ei ole vielä käyttövalmis. Suorita ensin "kellonajan säätö".

KELLONAJAN SÄÄTÖ

Paina ja vapauta samanaikaisesti näppäimet **Kattila** ja **Stop** 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 merkkiäänä eri toimintojen, kuten esim. ruoanvalmistuksen loppumisen yhteydessä.

Voit muuttaa merkkiäänien voimakkuutta: painamalla näppäintä - uunin ollessa sammutettuna (OFF) , jolloin uuni soittaa kolme eri soittoahtaa.

Voimakkuudeksi asetetaan automaattisesti viimeksi soitettu voimakkuus.

UUNIN KÄYNNISTYS

Paina ja vapauta näppäin ON/OFF, jolloin kuulet merkkiäänien (piip).

Ajastimen näytölle ilmestyy kirjoitus ON ja symboli **lamppu** ja uunin sisävalo syttyvät.

Nyt voit asettaa jonkin ruoanvalmistustoiminnoista.

MINUUTTILASKIN

Minuuttilaskinta käytetään ainoastaan ajan laskentaan ja sen toiminta ei liity lainkaan ruoanvalmistustoimintoihin. Se ilmoittaa esim. kätevästi, kun ruoanvalmistus on loppunut.

Säädä minuuttilaskin kytkemällä uuni päälle ON/OFF näppäimellä, paina näppäintä **Kissankello** : näyttö nollautuu ja pisteet alkavat vilkkumaan. Aseta aika kolmen sekunnin kuluessa näppäimillä - ja + aina korkeintaan 23 tuntiin ja 59 minuuttiin saakka. Asetetun ajan kuluttua umpeen kuulet merkkiäänien ja symboli **Kissankello** alkaa vilkkumaan. Voit sammuttaa merkkiäänien ja keskeyttää symbolien vilkkumisen painamalla yksinkertaisesti yhtä näppäimistä **Kissankello**, **Kattila**, **Stop**, - + .

KÄSIKÄYTTÖINEN TOIMINTA ILMAN ASETETTUA AIKAA

Kytke uuni päälle. Valitse yksi ruoanvalmistustoiminnoista näppäimillä < ja > : uuni suosittaa jokaiselle ruoanvalmistustavalle esiasetettua lämpötilaa, jota voit kuitenkin muuttaa näppäimillä **ylös** ja **alas** .

Uuni alkaa lämpenemään asetettuun lämpötilaan ja Celsius asteita osoittava symboli ° alkaa vilkkumaan ja osoittaa, että uuni toimii.

Lämpötilan saavuttamisen yhteydessä merkkiäänä 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 merkkiäänien (piip).

RUOANVALMISTUKSEN KESTOAJAN PUOLIAUTOMAATTINEN TOIMINTA

Aseta valmistusaika seuraavalla tavalla

Kytke uuni päälle painamalla ja vapauttamalla näppäin ON/OFF; paina ja vapauta näppäin **Kattila** ja aseta ruoanvalmistuksen kesto aika

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 **ylös** ja **alas** .

Uuni aloittaa ruoanvalmistuksen, joka kestää asetetun ajan. Tämän jälkeen uuni sammuu automaattisesti;

Ajastetun ruoanvalmistuksen päätyttyä kuulet katkonaisen merkkiäänen, kun taas lämpötilan ja toimintojen näytöt sammuvat, ajastimen näytöllä näkyy sen hetkinen kellonaika ja symbolit kattila ja **A** vilkkuvat.

Voit sammuttaa merkkiäänen ja poistua ohjelmasta painamalla yhtä näppäimistä **Kissankello, Kattila, Stop, - +** .

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 **Stop** 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 ruoanvalmistustoiminnoista näppäimillä < ja > : uuni ehdottaa esiasetettua lämpötilaa, jota voit muuttaa näppäimillä **ylös** ja **alas** .

Uuni aloittaa ruoanvalmistuksen, joka kestää asetetun ajan. Tämän jälkeen uuni sammuu automaattisesti.

Ajastetun ruoanvalmistuksen päätyttyä kuulet katkonaisen merkkiäänen, kun taas lämpötilan ja toimintojen näytöt sammuvat, ajastimen näytöllä näkyy sen hetkinen kellonaika ja symbolit **Kattila** ja **A** vilkkuvat.

Voit sammuttaa merkkiäänen ja poistua ohjelmasta painamalla yhtä näppäimistä **Kissankello, Kattila, Stop, - +** .

Nyt uuni on valmis vastaanottamaan uudet komennot. Valitse uusi toiminto tai voit sammuttaa uunin painamalla ja vapauttamalla näppäimen ON/OFF.

AUTOMAATTINEN TOIMINTA

Aseta ruoanvalmistuksen kesto aika ja päättymisen seuraavalla tavalla

Käynnistä uuni painamalla ja vapauttamalla näppäin ON/OFF, paina ja vapauta näppäin **Kattila** ja aseta ruoanvalmistukseen kuluva aika näppäimillä - ja + . Odota, että ajastimen tuntien ja minuuttien välillä olevat pisteet lopettavat vilkkumisen; ajastin palaa sen hetkisen kellonajan näyttöön. Paina tämän jälkeen näppäintä **Stop** ja aseta ruoanvalmistuksen päättymisen aika näppäimillä - ja +. Odota uudelleen, että pisteet lopettavat vilkkumisen. Valitse yksi ruoanvalmistustoiminnoista; uuni ehdottaa esiasetettua lämpötilaa, jota voit muuttaa näppäimillä **ylös** ja **alas** .

Kun ajastimen pisteet 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 päätyttyä kuulet katkonaisen merkkiäänen, kun taas lämpötilan ja toimintojen näytöt sammuvat, ajastimen näytöllä näkyy sen hetkinen kellonaika ja symbolit **kattila** ja **A** vilkkuvat.

Voit sammuttaa merkkiäänen ja poistua ohjelmasta painamalla yhtä näppäimistä **Kissankello, Kattila, Stop, - +** :

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 kesto aikaa 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.

Viikkuessa 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 kesto-aika on valittu. Viikkuessaan osoittaa, että asetettu ruoanvalmistus on päättynyt.

Kissankello: palaessa tarkoittaa, että minuuttilaskin on päällä; viikkuessa tarkoittaa, että minuuttien lasku on päättynyt.

RUOANVALMISTUKSEN LÄMPÖTILAN VALINTA

Kun uuni on päälle, käytä näppäimiä **ylös** ja **alas** lämpötilan säätämiseen. Se voidaan säätää minimi- ja maksimilämpötilojen välille näytöllä näkyvin 5°C välein.

Huom: Jokaiselle ruoanvalmistustoiminnolle on esiasetettu viitelämpötila, jota voidaan muuttaa näppäimillä **ylös** ja **alas**.

RUOANVALMISTUSTOIMINNON VALINTA

Kytke uuni päälle ja paina näppäimiä **<** ja **>**, jolloin voit nähdä järjestyksessä eri ruoanvalmistustoimintoja vastaavat symbolit.

Toiminnot:



UUNIN VALO

Uunin sisävalo syttyy silloin, kun painat ja vapautat näppäimen ON/OFF; sammuta valo painamalla ja vapauttamalla näppäin ON/OFF uudelleen.

Ruoanvalmistustoiminnon valinnan jälkeen uunin sisävalo syttyy ja palaa vielä 3 minuuttia asetetun lämpötilan saavuttamisen jälkeen.

Ruoanvalmistustoimintojen tai sulatuksen yhteydessä voit sytyttää uunin sisävalon uudelleen painamalla yhtä näppäimistä **Kissankello**,

Kattila, Stop, - +: valo jää palamaan yhden minuutin ajaksi.

Voit sytyttää uunin valon myös silloin, kun säätölaitteiden lukitus on päällä painamalla yhtä näppäimistä **Kissankello, Kattila, Stop, - +**.

PW 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 merkkiään ja lampun sekä uunin valon symbolit syttyvät. Voit nyt valita haluamasi ruoanvalmistusjakson painamalla näppäimiä **<** ja **>**.

— PERINTEISEN UUNIN KÄYTTÖ

— Perinteinen ruoanvalmistus, jolloin ylempi ja alempi vastus toimivat.

└ ALEMPI VASTUS

Tämän tyyppinen 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

Mahdollistaa ruoan sulatuksen tavallista nopeammin.

Tämän toiminnon yhteydessä ainoastaan uunin tuuletin toimii, jolloin uuni ei siis lämpene.

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 kesto-aika, 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 päättyvän. Suorita tämä toimenpide aiemmin ohjelmoidulle ruoanvalmistukselle annettujen ohjeiden mukaisesti. Asetettava maksimiaika on 3 tuntia ja minimiaika 30 minuuttia. Voit muuttaa aikaa painamalla näppäintä **kattila** ja muuta aika näppäimillä + ja - .

Ajan asettamisen jälkeen kirjain A syttyy kestoajan viereen ja osoittaa, että automaattijakso on aktivoitu.

Luukku menee kiinni ja säätölaitteiden lukitustoiminto menee päälle. Tästä osoitetaan näytölle ilmestyvällä symbolilla **avain**.

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 jäähdyttyä 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 tätä itsepuhdistustoimintoa saa käyttää ainoastaan silloin, kun olet valvomassa uunin toimintaa.

Poista kaikki suuremmat ruoantähteet 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 **avain** (noin 5 sekuntia) ja ON, jonka jälkeen näyttö palaa sen hetkisen kellonajan osoittamiseen.

Huom: Tässä vaiheessa ei voida suorittaa mitään ruoanvalmistuksen asetuksia, paitsi minuutilaskimen säätö.

Mikäli lukitus aktivoidaan sitä vastoin jonkin ruoanvalmistuksen asetuksen jälkeen (käsikäyttöinen, puoliautomaattinen, automaattinen), voit säätää ainoastaan minuutilaskimen tai sammuttaa uunin painamalla ja vapauttamalla näppäimen ON/OFF. Mikäli painat jotain muuta näppäimistä, näytölle ilmestyy symboli **avain** , joka muistuttaa että lukitus on päällä.

Käsikäyttöinen tai automaattinen sammutus ei kytke säätölaitteiden lukitusta pois päältä. Aseta säätölaitteiden lukitus pois päältä pitämällä näppäintä ON/OFF painettuna, kunnes näytölle ilmestyy symboli **avain** (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 peruutetaan. 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 lukituksen pois päältä pitämällä näppäintä ON/OFF painettuna vähintään 5 sekunnin ajan, jolloin näytölle ilmestyy symboli **avain** 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 käsikäytöllä (käyttöaikaa ei ohjelmoitu).

Voit asettaa ruoanvalmistuksen kestoajan ja/tai päättymisajan uudelleen tai sammuttaa uunin painamalla ja vapauttamalla näppäimen ON/OFF.

Käytännön neuvoja

Tarkista ennen valmistuksen aloittamista, että tarpeettomat lisätarvikkeet on poistettu uunin sisältä.

Esilämmitä uuni valmistuslämpötilaan ennen käytön aloittamista.

Aseta uuniastia uunin keskelle ja muista jättää useiden astioiden käytön yhteydessä niiden välille tarpeeksi tilaa, jotta ilma pääsee kiertämään vapaasti.

Älä aukaise uunin luukkua liian usein ruoan tarkistamiseksi (uunin lamppu palaa ruoan valmistuksen aikana).

Varmista luukun aukaisemisen yhteydessä, ettet kosketa vahingossa kuumiin osiin tai höyryyn.

Paistinvartaan käyttö (malleissa, joissa se on varusteena) - kuva 2

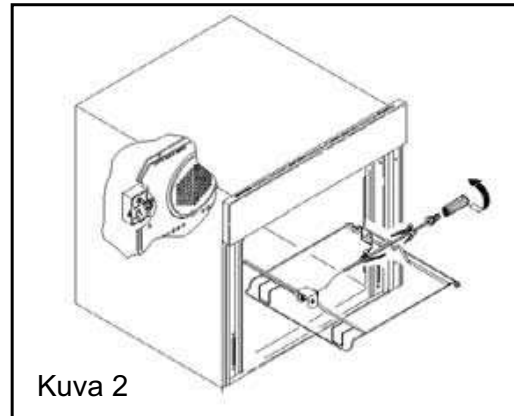
Voit käyttää samassa uunissa grilliin yhdistettyä paistinvarrasta. Työnnä lihapala vartaaseen ja lukitse se paikoilleen pienten kiinnityshaarukoiden avulla.

Toimi tämän jälkeen seuraavalla tavalla :

A. Aseta uunipelti uunin alemmalle 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.



Kuva 2

Esimerkiksi kanaa, joka painaa noin 1,3 kg, on paistettava noin 85-90 minuuttia.

Viitteellinen taulukko ruoan valmistukseen uunissa

Elintarvike	Lämp. °C	Paikka uunissa (*)	Valmistusaika (min)
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
Jänispaisti	200	2	60-90
Kalkkunapaisti	180	2	240
Hanhenpaisti	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

Huom :

(*) Uunitason ensimmäisen paikan numero vastaa uunin painiketta.

Uuni on esilämmitettävä ennen käyttöä.



Näitä toimintoja tulisi käyttää helposti palavien ja/tai esilämmitettyjen ruokien valmistukseen.



Voit valmistaa saman ruokalajin eri uunitasoilla (ruoanvalmistusaika ei muutu).

Uunin hehkulampun vaihtaminen

HUOMIO: Irrota uuni sähköverkosta ennen tämän toimenpiteen aloittamista.

Poista suojakansi « A » kääntämällä sitä vastapäivään, mikäli joudut vaihtamaan uunin lampun. Aseta suojakansi « A » takaisin paikoilleen hehkulampun vaihtamisen jälkeen. (Kuva 5)

Uuniluukun irrottaminen (Kuva 6)

Voit poistaa uuniluukun tarvittaessa, jolloin puhdistus helpottuu ja pääset ulottumaan helpommin uunin sisäosiin (katso kuvaa). Uunin puhdistuksen helpottamiseksi voit poistaa uuniluukun saranoiden avulla seuraavalla tavalla:

saranat, joissa siirrettävät vivut

Saranat A on varustettu kahdella siirrettävällä vivulla B. Mikäli nostat vipua B, sarana irtaantuu paikaltaan. Nyt voit nostaa luukua ylöspäin ja vetää sen paikoiltaan ylöspäin liu'uttamalla. Tartu luukun sivuihin saranoiden läheltä, jolloin saat suoritettua tämän toimenpiteen helpommin.

Asenna saranat ensin paikoilleen, kun asennat luukun uudelleen paikoilleen.

Ennen luukun sulkemista muista laskea kahta siirrettävää vipua 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.

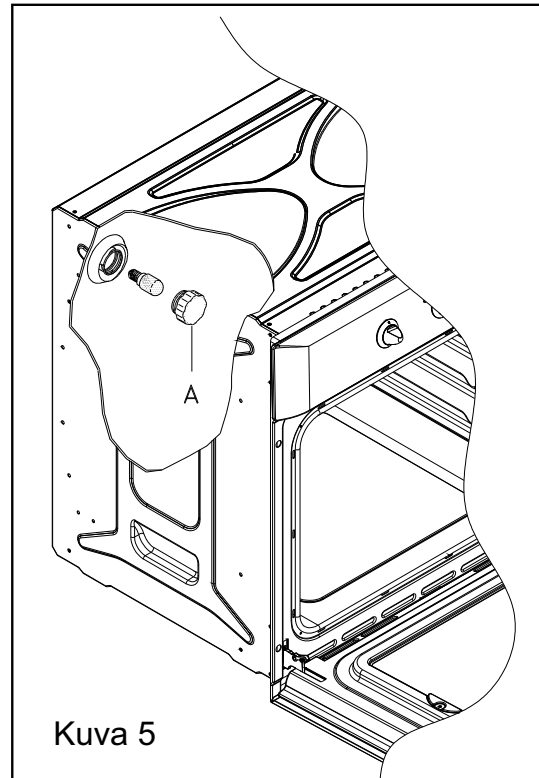
Älä upota luukua veteen

Puhdista emaliset sisäpinnat ja lasi kostealla pyyhkeellä ja sallitulla neutraalilla pesuaineella. Huuhtelee 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

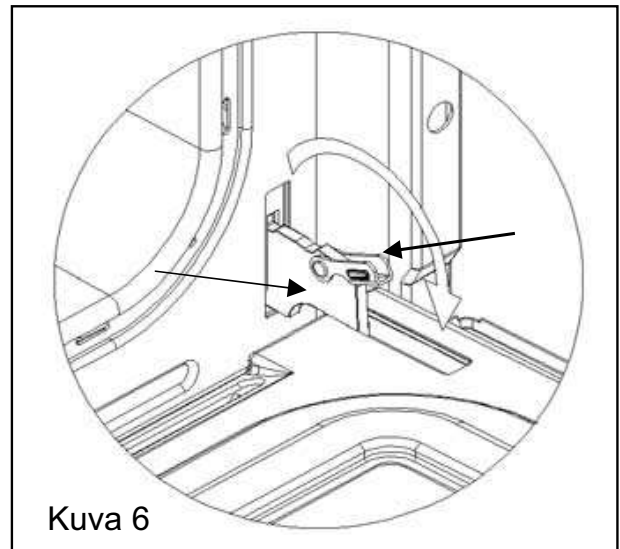
Uunitasot, uunipelti ja paistinvartaan kannatin on pestävä kuumalla vedellä ja neutraalilla pesuaineella ja kuivaa ne tämän jälkeen huolellisesti. Vaihtoehtoisesti voit pestä ne myös astianpesukoneessa.



Kuva 5

A

B



Kuva 6

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 uzemljiti.

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 aparata.

Pod pećnicom ne smije biti ugrađena ladica, koja uistinu djeluje (izvlačenje), nego prostor može biti zatvoren samo ukrasnom prednjom pločom.

U ladici 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 tepsije 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 hladnijim 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 žodi

Mjere ugradbene pećnice:

Dužina: 440

Dubina: 390

Visina : 340

Zapremina: 59 litara

Snaga grijaćih elemenata

Donji grijač: 1,3 kW

Gornji grijač: 0,9 kW

Grijač za roštilj: 1,6 kW

Ventilator: 2,3 kW

Maksimalno 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 pojednostavljeno 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.

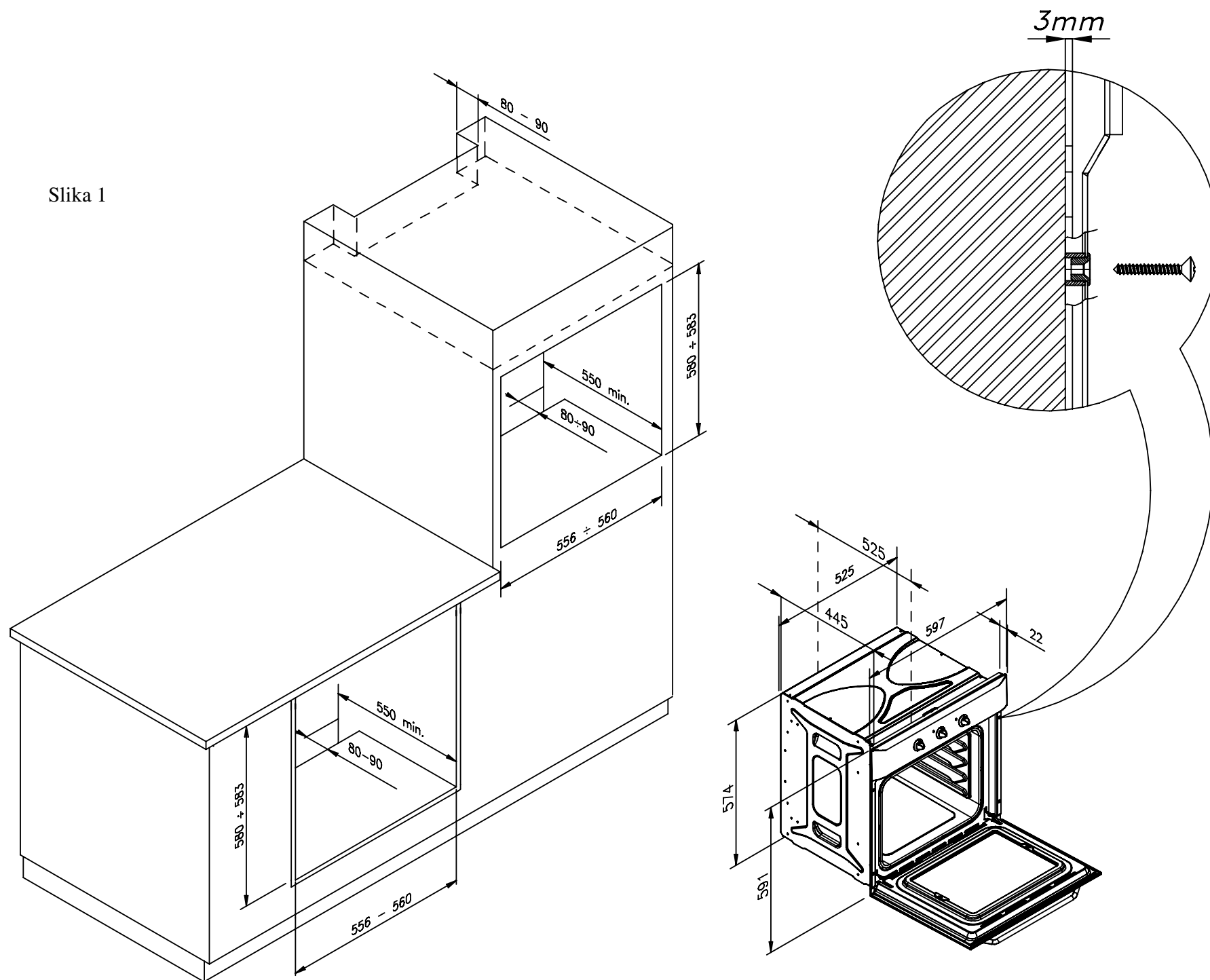
Kućište (otvor), okolni namještaj, te svi ostali materijali koji se budu koristili prilikom ugradnje, moraju tijekom djelovanja pećnice podnijeti temperaturu, koja je za 85°C viša od temperature okoline.

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.

Slika 1



TIPKE FUNKCIJE

	Smanjenje temperature
	Povećanje temperature
	ON/OFF i BLOKIRANJE UPRAVLJAČKIH 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 **Lončić** i **Stop** 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: pritiskom na tipku - dok je pećnica ugašena (OFF), ista reproducira 3 raspoloživa intenziteta.

Automatski će biti podešen posljednji preslušani intenzitet reprodukcije.

UKLJUČIVANJE PEĆNICE

Pritisnuti i otpustiti tipku ON/OFF; čuti će se akustični signal (beep).

Na zaslonu tajmera pojaviti će se natpis ON, zasvijetliti će simbol **lampice** i upaliti se svjetlo unutar pećnice.

Sada se može podesiti 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 **Zvonce**: sve vrijednosti na zaslonu će se poništiti, a točkice će treptati; u roku od 3 sekunde treba podesiti 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 **Zvonca** će treptati. Zvučni signal i treptanje simbola se isključuju jednostavnim pritiskom na bilo koju od sljedećih tipki **Zvonce**, **Lončić**, **Stop**, - i +.

RUČNO FUNKCIONIRANJE UZ NEODREĐENO VRIJEME PRIPREME

Uključiti pećnicu; odabrati 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 **dolje** i **gore**.

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 temperatura, oglasiti će se zvučni signal, a simbol stupnjeva će prestati s treptanjem.

Pećnica se isključuje pritiskom i otpuštanjem tipke ON/OFF.

Zaslone temperature i funkcija će se ugasiti i pojaviti će se natpis OFF; pored toga, emitirati će se zvučni signal (beep).

POLUAUTOMATSKO FUNKCIONIRANJE UZ ODREĐIVANJE TRAJANJA PRIPREME

Za podešavanje vremena pripreme

Uključiti pećnicu pritiskom i otpuštanjem tipke ON/OFF; pritisnuti i otpustiti tipku **Lončić** te pomoću tipki - i + podesiti 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 odabrati jednu od ponuđenih funkcija pripreme pritiskom na tipke **<** i **>**. Za svaku pojedinu vrstu pripreme hrane treba odabrati jednu od

unaprijed određenih temperatura koje se mogu mijenjati pomoću tipki **dolje** i **gore**.

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 ugasi, 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 **Zvonce**, **Lončić**, **Stop**, **-** i **+**.

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 **Stop** 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 **dolje** i **gore**.

Pećnica će raditi sve do isteka podešenog vremena, nakon čega će se automatski ugasi.

Po dovršenoj pripremi hrane na određeno vrijeme, emitirati će se isprekidani zvučni signal, zasloni temperature i funkcija će se ugasi, 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 **Zvonce**, **Lončić**, **Stop**, **-** i **+**.

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 **Lončić** 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 **Stop** 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 **dolje** i **gore**.

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 ugasi, 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 **Zvonce**, **Lončić**, **Stop**, **-** i **+**.

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 odležavanja 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 **Dolje** i **gore** 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 **dolje** i **gore**.

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

Svjetlo 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 **Zvonce**,

Lončić, Stop, - +: svjetlo će ostati upaljeno oko jedne minute.

Svjetlo u pećnici se može upaliti i kad je uključena blokada upravljačkih tipki pritiskom na bilo koju od sljedećih tipki **Zvonce, Lončić, Stop, - +**.

PW PREDZAGRIJAVANJE

Ova funkcija omogućava brže zagrijavanje pećnice prije odabira funkcije pripreme hrane.

Na zaslonu temperature pojaviti 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.

└ 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 odabrati funkciju samočišćenja.

Na zaslonu temperature pojaviti 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 **lončić**, 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 podesiti 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 svjetlom 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 **Lončić** i **Stop**;

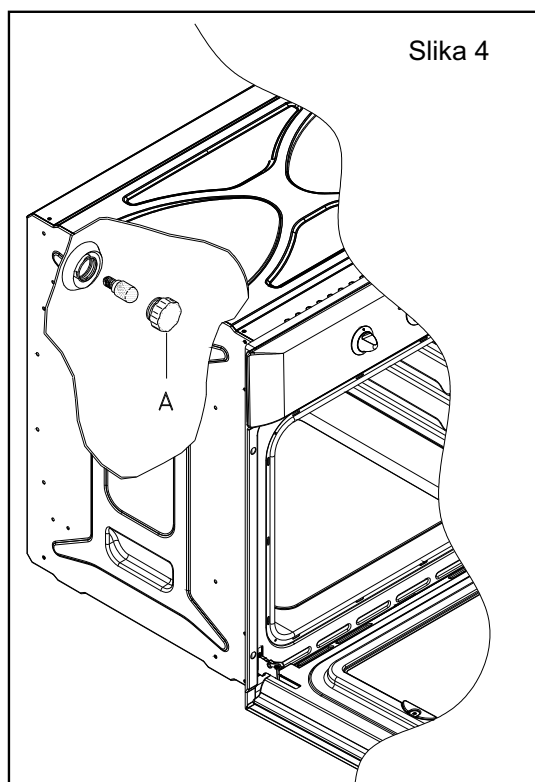
PAŽNJA: pećnica ipak ostaje uključena ako je odabran ručni način podešavanja (na neodređeno vrijeme).

Pritiskom i otpuštanjem tipke **ON/OFF** je moguće ponovno podesiti vrijeme trajanja i/ili dovršetka pripreme, ili isključiti pećnicu.

Zamjena žarulje

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 4)



Skidanje vrata pećnice (Slika 5)

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 nadignete vijak B, stožer se oslobodi 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.

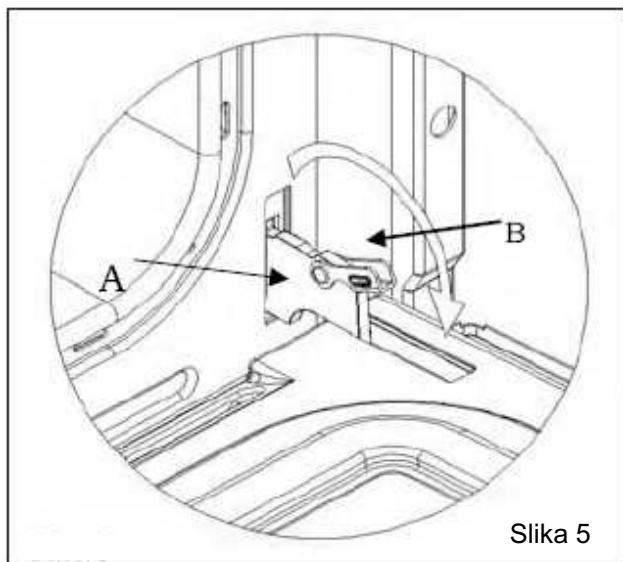
Vrata nikad ne uranjajte u vodu.

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 dali je potpuno suho. Pazite da tijekom ponovnog namještanja stakla ne privijete vijke prejako, jer bi staklo moglo pući.

Oprema (pomagala)

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 5

Uporaba okretnog ražnja (slika 6)

U vašoj pećnici možete koristiti i okretni ražanj, u kombinaciji s grijačem 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.

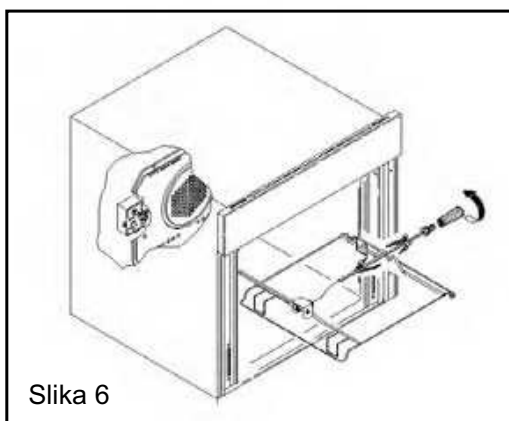


Tabela za pečenje u pećnici				
Vrsta hrane	Temperatura °C	Položaj police (*)	Vrijeme pečenja (minute)	Način djelovanja
Tijesto				
Pecivo	180	2	55-65	
Voćni kolač	200	1	30-40	
Torta od sira	180	2	35-40	
Dizano tijesto u modelu	200	1	25-35	
Krhko tijesto s jajima	190	2	20-30	
Krhko tijesto bez jaja	200	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	
Jelenji 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 vyhradzuje 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 ťažké 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 parú, 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.

Pred prvým použitím rúry

Pred čistením vypnite rúru, alebo vyberte hlavnú poistku. Vyberte všetky obaly a príslušenstvo 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 smerniciam 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 prvok: **1,3 kW**

Horný výhrevný prvok: **0,9 kW**

Gril: **1,6 kW**

Ventilátor (vnútorná predná časť): **2,3 kW**

Maximálny 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, inšalačný personál musí vykonať viacpólový prepínač s odstupom kontaktov rovným, alebo väčším ako 3 mm.
- Ak je potrebný predlžovací 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, príľahlý nábytok a všetky materiály použité pri inštalácii musia odolať minimálnej teplote okolia 85°C počas prevádzky. Okrem toho, dvierka príľahlého nábytku musia byť najmenej 4 mm od spotrebiča.

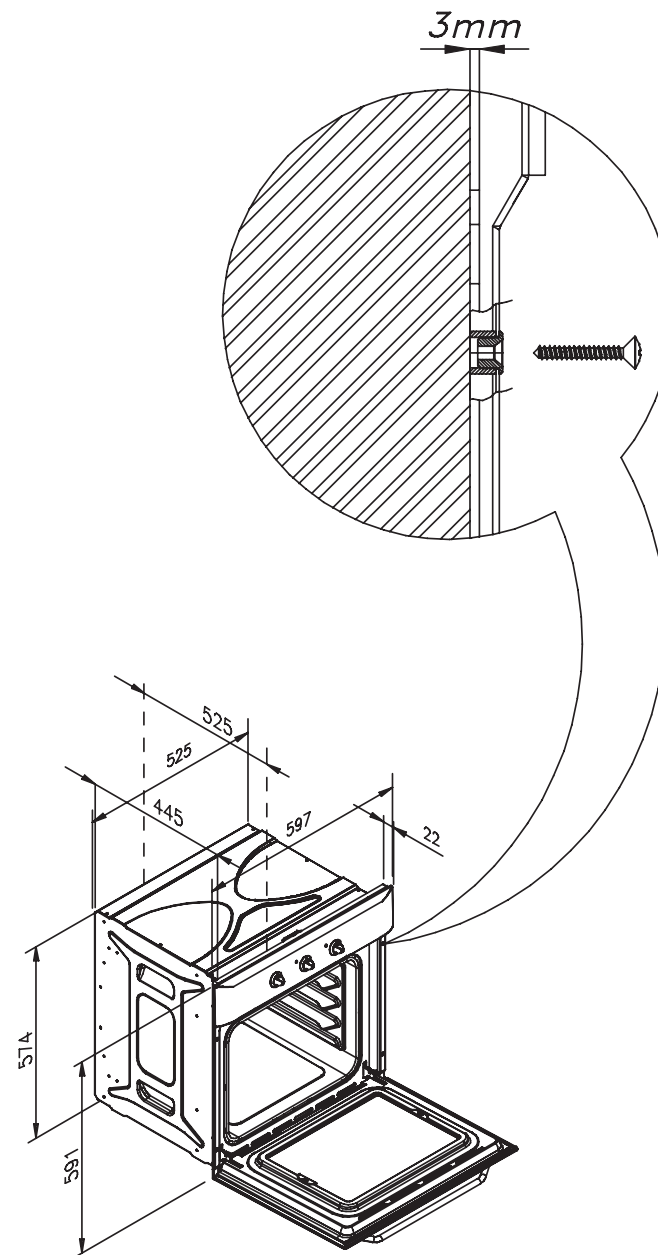
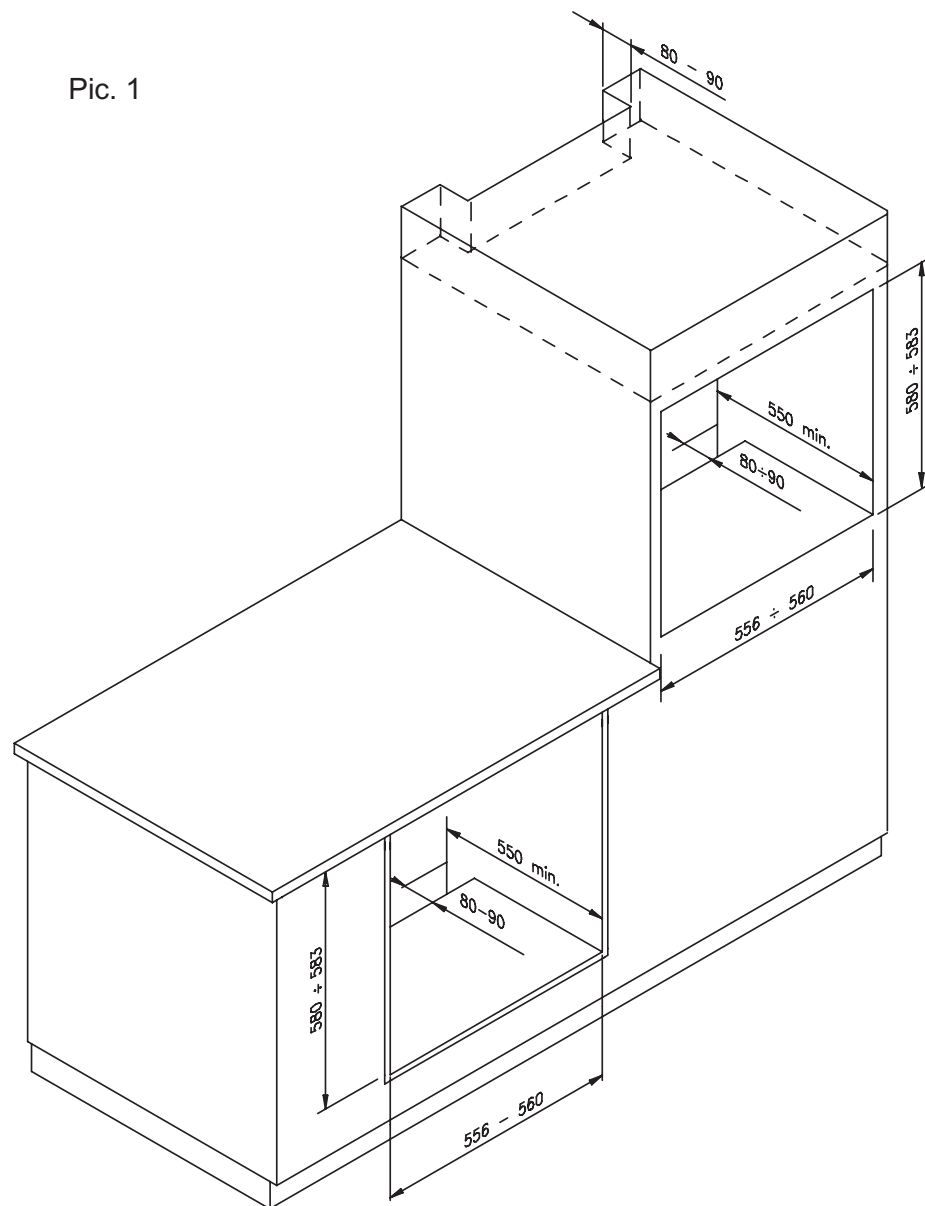
Určité typy vlnitých, alebo laminatových

skriň 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 rozmery 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.

Pic. 1



TLAČÍTKA FUNKCE

	Snížení teploty
	Zvýšení teploty
	ON/OFF a ZABLOKOVÁNÍ POKYNU
	Časovač
	Doba pečení
	Konec pečení
	Snížení hodnoty funkce
	Zvýšení hodnoty funkce
	Výběr pečicího programu
	Výběr pečicího 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 **Hrnce** a **Stop** a použijte tlačítek - a +.

Poznámka: tuto operaci je třeba provést do 3 sekund, zatímco displej zobrazuje blikající dvoutečku; po provedení nastavení počkejte, dokud dvoutečka nepřestane blikat.

AKUSTICKÁ SIGNALIZACE

Během určitých funkcí vydá trouba akustický signál, například 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 **žárovky** a k aktivaci vnitřního osvětlení trouby.

Nyní můžete nastavit požadovanou pečicí funkci.

ČASOVAČ

Slouží pouze k odpočítávání nastaveného času a je tudíž nezávislý od jakékoliv pečicí funkce. Může být užitečným k nastavení signálu konce pečení.

Chcete-li nastavit dobu pečení, je třeba zapnout nejdříve troubu tlačítkem ON/OFF a stisknout tlačítko se symbolem **Zvonku**: dojde k vynulování displeje a blikání zobrazené dvoutečky; 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 **Zvonku**. K ukončení akustického signálu a přerušení blikání stiskněte jakékoliv z následujících tlačítek: **Zvonek**, **Hrnec**, **Stop**, - a +.

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 **dolů** / **nahoru**.

Spustí se předehřívání 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 nejdříve zapnout troubu stiskem a následným uvolněním tlačítka ON/OFF; poté stiskněte a opětovně uvolněte tlačítko se symbolem **Hrnce** 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 **dolů a nahoru**.

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 jakékoliv z následujících tlačítek **Zvonek, Hrnec, Stop, - +**.

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 nejdříve zapnout troubu stiskem a následným uvolněním tlačítka ON/OFF, poté stiskněte a opětovně uvolněte tlačítko **Stop** a nastavte pomocí tlačítek **- 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 tlačítek **< e >**: bude uvedena implicitní teplota, kterou lze upravit pomocí tlačítek **dolů a nahoru**.

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 **Hrnce** a **A** začnou blikat.

K ukončení akustického signálu a zanechání cyklu stiskněte jakékoliv z následujících tlačítek **Zvonek, Hrnec, Stop, - +**.

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 nejdříve zapnout troubu stiskem a následným uvolněním tlačítka ON/OFF, poté stiskněte a opětovně uvolněte tlačítko se symbolem **Hrnce** a nastavte pomocí tlačítek **- a +** požadovanou dobu pečení. Počkejte, dokud dvoutečka, oddělující hodiny a minuty nepřestane blikat; dojde k opětovnému zobrazení aktuálního času; poté stiskněte tlačítko **Stop** a pomocí tlačítek **- a +** nastavte čas konce pečení. Znovu počkejte, dokud dvoutečka nepřestane blikat; zvolte z dostupných možností požadovanou funkci pečení: bude uvedena doporučená implicitní teplota, kterou lze upravit pomocí tlačítek **dolů a nahoru**.

Jakmile dvoutečka 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 a 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 **Hrnce** a **A** začnou blikat.

K ukončení akustického signálu a zanechání cyklu stiskněte jakékoliv z následujících tlačítek **Zvonek, Hrnec, Stop, - +**:

Systém je nyní připraven k akceptaci nových příkazů; zvolte novou funkci pečení anebo troubu vypněte stiskem a následným 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

Hrnec: jestliže svítí, indikuje že je aktivní některá z funkcí pečení.

Symbol **Hrnce** však svítit nebude, jsou-li aktivní funkce osvětlení, PRH (předehřev) 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 TEPLoty PEČENÍ

Při zapnutí trouby lze pomocí tlačítek **Dolů** a **nahoru** upravit teplotu v rámci přípustného rozmezí a to v intervalech po 5°C. Dojde k příslušné indikaci na displeji.

Poznámka: každé funkce pečení disponuje implicitní referenční teplotou, kterou lze upravit podle vlastních potřeb pomocí tlačítek **dolů** a **nahoru**.

VOLBA FUNKCE PEČENÍ

Při zapnutí trouby lze pomocí tlačítek **< a >** přepnout troubu do požadované funkce pečení. Stiskem tlačítek 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, znovu 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 znovu rozsvítit stiskem některého z následujících tlačítek **Zvonek**,

Hrnec, Stop, - + : světlo zůstane svítit 1 minutu.

Světlo lze rozsvítit i při aktivovaném zablokování příkazů a to stiskem některého z následujících tlačítek **Zvonek, Hrnec, Stop, - +**.

PW PŘEDEHŘEV

Tato funkce umožňuje rychlejší předehřev trouby před zvolením funkce pečení.

Na displeji teploty bude zobrazen pohybující se symbol.

Předehřev 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 ohřevem 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 ROŽEŇ

Tato funkce je vhodná pro rovnoměrné grilování pokrmů.

GRIL SPOLEČNĚ S VENTILÁTOREM + OTOČNÝ ROŽEŇ

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.

Dvoutečka 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 **Hrnc** a poté použijte tlačítka + a - .

Jakmile je čas nastaven, rozsvítí se u ukazatele času písmeno A, což indikuje spuštění automatického cyklu.

Dojde k zablokování dvířek 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 vypnutí trouby je displej teploty a funkcí vypnutý, zatímco odpočítavací měřič ukazuje aktuální čas.

FUNKCE ZABLOKOVÁNÍ POKYŇŮ (OCHRANA PŘED ZÁSAHY DĚTÍ)

Tuto funkci lze aktivovat kdykoliv. Jejím účelem je zamezení případných zásahů dětí.

Zejména pak při vypnutí trouby znemožní její zapnutí: pro aktivaci jakékoliv z funkcí pečení je třeba nejdříve 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 cyklů pečení (manuální, poloautomatický, automatický), bude umožněné pouze nastavení časovače a vypnutí trouby stiskem a opětovným uvolněním tlačítka ON/OFF. Stiskem jakéhokoliv z jiných tlačítek dojde k zobrazení symbolu **Klíče**, upozorňujícím 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 jakémkoliv 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 zapnutí trouby, 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 **Hrnc** a **Stop** ;

POZOR: trouba zůstane v provozu ve zvolené funkci, přičemž bude aktivní manuální režim (na nedefinovanou dobu).

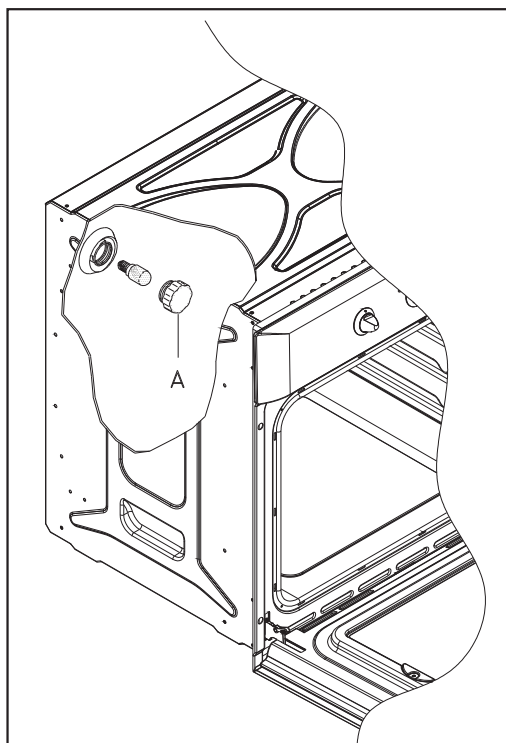
Můžete znovu nastavit dobu a/nebo čas konce pečení, či vypnout troubu stiskem a opětovným uvolněním tlačítka ON/OFF.

Výmena osvetlenia rúry

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, nasadíte ochranný kryt „A“.

(obr. 4)



Odobratie dvierok rúry (Obr. 5)

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 zdvihnúť nahor a odobrať, posúvaním smerom von;

uchopte boky dvierok v blízkosti závesov pri vykonávaní tohoto úkonu.

Na opätovné nasadenie dvierok najskôr zasuňte závesy na ich miesta.

Pred zatvorením dvierok, **nezabudnite otočiť dve pohyblivé západky** používané na zaistenie závesov.

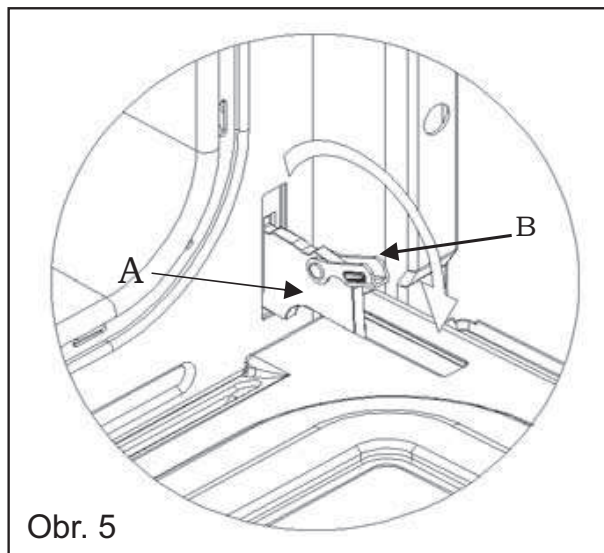
Neponárajte dvierka do vody

Smaltovaný 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 opätovným 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. 5

Ako používať otočný ražeň (Obr. 6)

V rovnakých rúrach je možné použiť otočný ražeň a gril spolu. Mäso by ste mali vložiť na vidlicu a zaistiť dvoma uzávermi.

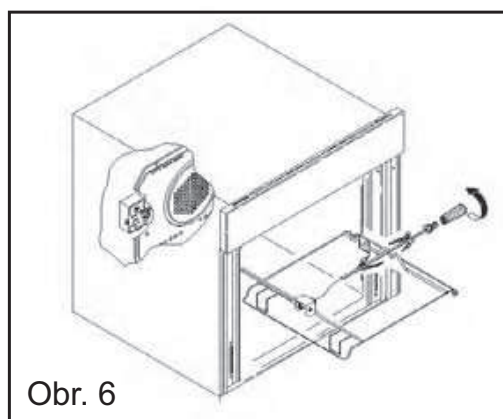
Vykonajte nasledovne:

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. 6

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 drožďový 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	45-55		
Pečené hovädzie mäso	225	2-3	50-60		
Pečený zajac	200	2	60-90		
Pečená morka	180	2	240ca.		
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		
Teľacia pečienka na ražni			50-65		
Poznámka: (*) = Štartovacia poloha roštu					
rúru by ste mali pred použitím predhriať					
— — 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 přečtete 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 závěsy 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 pečicí 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 vyvstat nutnost otírat vlhkost suchým hadříkem. 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
EMC 89/336 CEE.

Předepsané napětí

≈ 220-240 V, fáze + neutrál

Rozměry vestavné trouby:

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**

Maximální 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.

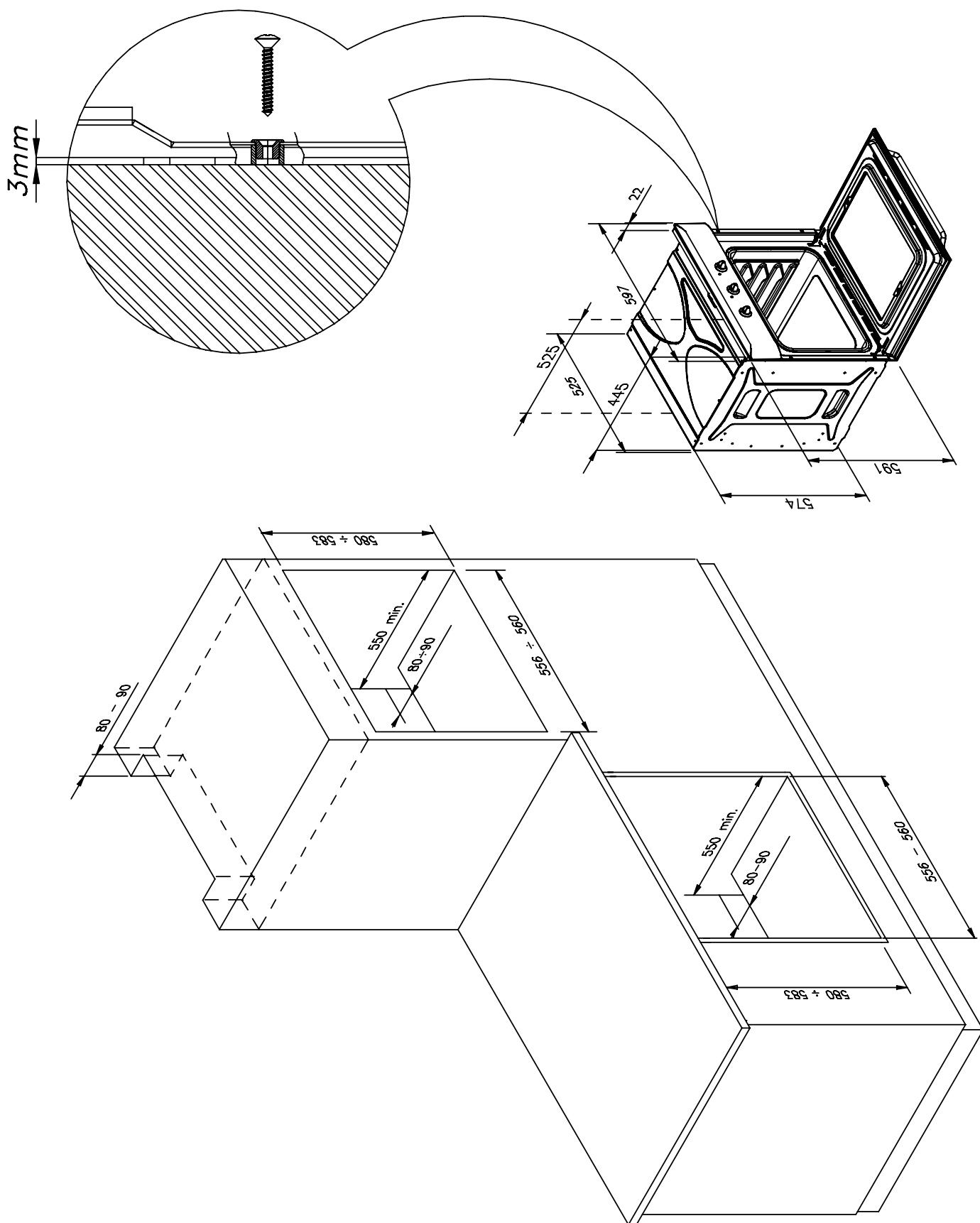
Správné uzemnění je pro tento spotřebič povinné.

Naše společnost nenese žádnou odpovědnost za závady na uzemnění, které nevyhovují platným předpisům.

Tento spotřebič je konstruován pro zabudování do standardní skříně pro trouby se šířkou 600 mm.

Tato skříňka, 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 kterémkoli 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 elektrických spotřebičů, nesmí být napájecí kabel blízko horkých boků trouby nebo se jich dotýkat.



TLAČÍTKA FUNKCIE

	Zníženie teploty
	Zvýšenie teploty
	ON/OFF a ZABLOKOVANIE PRÍKAZOV
	Časovač
	Doba pečenia
	Koniec pečenia
	Zníženie hodnoty funkcie
	Zvýšenie hodnoty funkcie
	Výber pečiacieho programu
	Výber pečiacieho programu

CHOD

Pri prvnom pripojení rúry alebo po prerušení prívodu elektrickej energie bude displej hodín blikať. Funkcie rúry ešte nie sú aktívne: k jej aktivácii je treba najskôr "nastaviť hodiny".

NASTAVENIE HODÍN

Pre nastavenie presného času stlačte súčasne a následne uvoľnite tlačítko so symbolom **Hrnca** a **Stop** 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 blikať.

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 uvoľnite tlačítko ON/OFF; zaznie akustický signál (pípnutie).

Na displeji bude zobrazený nápis ON, dôjde k rozsvieteniu symbolu **Žiarovky** a k aktivácii vnútorného osvetlenia rúry.

V tejto chvíli môžete nastaviť požadovanú pečiacu funkciu.

ČASOVAČ

Slúži len na odpočítavanie nastaveného času a je teda nezávislý od akejkoľvek pečiackej funkcie. Môže byť užitočným k nastaveniu signálu konca pečenia.

Ak chcete nastaviť dobu pečenia, je treba zapnúť najprv rúru tlačítkom ON/OFF a stlačiť tlačítko so symbolom **Zvončeka**: 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 blikať symbol **Zvončeka**. K ukončeniu akustického signálu a prerušeniu blikania stlačte akékoľvek z nasledujúcich tlačítok: **Zvonček, Hrnec, Stop, - +**.

MANUÁLNY CHOD S NEDEFINOVANOU DOBOU

Zapnite rúru; zvolte 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 tlačítok **dole / hore**.

Spustí sa predhrievanie rúry na nastavenú teplotu a začne blikať symbol stupňov Celzia °, čo indikuje chod rúry.

Pri dosiahnutí nastavenej teploty zaznie akustický signál a symbol stupňov Celzia prestane blikať.

Ak chcete rúru vypnúť, stlačte a následne uvoľnite 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 uvoľnením tlačítka ON/OFF; potom stlačte a opätovne uvoľnite tlačítko so symbolom

Hrnca 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 opätovnému zobrazeniu aktuálneho času a následne zvolte z dostupných možností pomocou tlačítok < a > požadovanú funkciu pečenia. U každej funkcie pečenia bude uvedená doporučená implicitná

teplota, ktorú je možné upraviť pomocou tlačítok **dole** a **hore** .

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 blikať.

K ukončeniu akustického signálu a zanechaniu cyklu stlačte akékoľvek z nasledujúcich tlačítok **Zvonček, Hrnec, Stop, - +** .

Systém je v tejto chvíli pripravený na akceptáciu nových príkazov; zvolte novú funkciu pečenia alebo rúru vypnite stlačením a následným uvoľnením tlačítka ON/OFF. **POLOAUTOMATICKÝ CHOD S NASTAVENÍM KONCA PEČENIA**
Pre nastavenie času konca pečenia

je treba naskôr zapnúť rúru stlačením a následným uvoľnením tlačítka ON/OFF , potom stlačte a opätovne uvoľnite tlačítko **Stop** 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 opätovnému zobrazeniu aktuálneho času.

Následne zvolte z dostupných možností požadovanú funkciu pečenia a to pomocou tlačítok < e > : bude uvedená implicitná teplota, ktorú je možné upraviť pomocou tlačítok **dole** a **hore** .

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 **Hrnca** a **A** začnú blikať.

K ukončeniu akustického signálu a zanechaniu cyklu stlačte akékoľvek z nasledujúcich tlačítok **Zvonček, Hrnec, Stop, - +** .

Systém je v tejto chvíli pripravený na akceptáciu nových príkazov; zvolte novú funkciu pečenia alebo rúru vypnite stlačením a následným uvoľnením tlačítka ON/OFF.

AUTOMATICKÝ CHOD

Pre nastavenie doby pečenia a času konca pečenia

je treba naskôr zapnúť rúru stlačením a následným uvoľnením tlačítka ON/OFF, potom stlačte a opätovne uvoľnite tlačítko so symbolom **Hrnca** a nastavte pomocou tlačítok - a + požadovanú dobu pečenia. Počkajte, až kým dvojbodka, oddeľujúca hodiny a minúty neprestane blikať; dôjde k opätovnému zobrazeniu aktuálneho času; potom stlačte tlačítko **Stop** a pomocou tlačítok - e + nastavte čas konca pečenia. Znovu počkajte, až kým dvojbodka neprestane blikať; zvolte z dostupných možností požadovanú funkciu pečenia: bude uvedená doporučená implicitná teplota, ktorú je možné upraviť pomocou tlačítok **dole** a **hore** .

Akonáhle dvojbodka časovača prestane blikať, 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 a 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 **Hrnca** a **A** začnú blikať.

K ukončeniu akustického signálu a zanechaniu cyklu stlačte akékoľvek z nasledujúcich tlačítok **Zvonček, Hrnec, Stop, - +** :

Systém je v tejto chvíli pripravený na akceptáciu nových príkazov; zvolte novú funkciu pečenia alebo rúru vypnite stlačením a následným uvoľnením 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 dĺžku ani čas konca pečenia;
- ak je rúra naprogramovaná v automatickom režime, nie je možné zvoliť funkciu predohrevu (PRH) či rozmrazovania.

IKONY NA DISPLEJI

Hrnec: pokiaľ svieti, indikuje že je aktívna niektorá z funkcií pečenia.

Symbol Hrnce však svietiť nebude, ak sú aktívne funkcie osvetlenia, PRH (predohrevu) či rozmrazovania.

Blikajúci symbol indikuje ukončenie pečenia s nastaveným časom. V priebehu fáze automatického chodu dôjde k rozsvieteniu tohoto 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 odpočítavania nastaveného času; ak bliká, signalizuje sa tým ukončenie odpočítavania nastaveného času.

VOĽBA TEPLOTY PEČENIA

Pri zapnutej rúre je možné pomocou tlačítok **Dole** a **hore** 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 **dole** a **hore**.

VOĽBA 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 uvoľnením tlačítka ON/OFF; pokiaľ chcete osvetlenie vypnúť, znovu stlačte a uvoľnite tlačítko ON/OFF.

K rozsvieteniu vnútorného osvetlenia dôjde, ak je zvolená niektorá z funkcií pečenia, pričom zostane svietiť 3 minúty po dosiahnutí nastavenej teploty.

V priebehu funkcií pečenia či rozmrazovania je možné svetlo znovu rozsvietiť stlačením niektorého z nasledujúcich tlačítok **Zvonček**,

Hrniec, Stop, - +: svetlo zostane svietiť 1 minútu.

Svetlo je možné rozsvietiť aj pri aktivovanom zablokovaní príkazov a to stlačením niektorého z nasledujúcich tlačítok **Zvonček, Hrniec, Stop, - +**.



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 zvoliť 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 RAŽEŇ

Táto funkcia je vhodná pre rovnomerné grilovanie pokrmov.



GRIL SPOLOČNE S VENTILÁTOROM + OTOČNÝ RAŽEŇ

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 rozmrazovanie pokrmov.

Umožňuje veľmi šetrné rozmrazovanie, 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 zvolte funkciu samočistenia.

Na displeji teploty bude zobrazený nápis PIRO, zatiaľčo displej funkcií uvedie implicitný čas čistenia, predstavujúci 1 hodinu a 30 minút.

Dvubodka medzi číslicami (01:30) bude blikať 4 sekundy, kedy je možné nastaviť dĺžku pyrolitického čistenia, prípadne čas ukončenia čistenia. Odkazujeme za týmto účelom na vyššie uvedené inštrukcie, týkajúce sa programovaného pečenia.

Maximálna nastaviteľná hodnota je 3 hodiny, zatiaľčo minimálna hodnota je 30 minút; pre upravenie hodnoty stlačte tlačítko **Hrniec** 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 **Kľúča**.

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 **Kľúča** (na cca 5 sekúnd). Následným stlačením ON dôjde na displeji k opätovnému 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, poloaautomatický, automatický), bude umožnené len nastavenie časovača a vypnutie rúry stlačením a opätovným uvoľnením tlačítka ON/OFF. Stlačením akéhokoľvek z iných tlačítok dôjde k zobrazeniu symbolu **Kľúča**, 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 **Kľúča** (na cca 5 sekúnd). Následným stlačením OFF dôjde na displeji k opätovnému 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 uvoľnením 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 **Kľúča** a potom " OFF ". Následne dôjde k opätovnému zobrazeniu aktuálneho času.

SYMBOL " ° "

Vzťahuje sa ku stupňom Celzia.

Ak tento symbol blika, znamená to, že je rúra vo fáze ohrevu pre dosiahnutie nastavenej teploty.

Pokiaľ tento symbol svieti neprerušovaným svetlom, znamená to, že bola dosiahnutá nastavená teplota.

ZRUŠENIE NASTAVENÍ DĹŽKY A KONCA PEČENIA

Nastavenú dobu a čas konca pečenia môžete kedykoľvek zrušiť súčasným stlačením tlačítok **Hrniec** a **Stop**;

POZOR: rúra zostane v chode vo zvolenej funkcii, pričom bude aktívny manuálny režim (na nedefinovanú dobu).

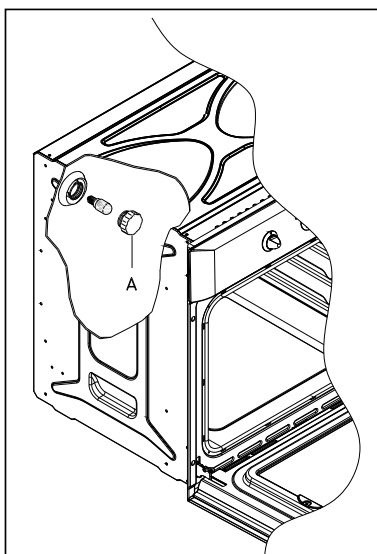
Môžete znovu nastaviť dobu a/alebo čas konca pečenia, či vypnúť rúru stlačením a opätovným uvoľnením tlačítka ON/OFF.

Výměna osvětlení trouby.

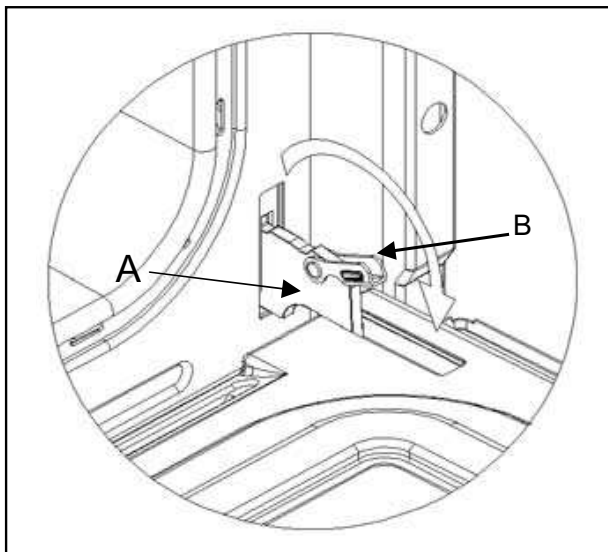
POZOR: Spotřebič odpojte od zdroje elektrické energie.

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.

(Obr. 4)



Demontáž dvířek trouby (obr. 5)



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 uchyty.

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, pánve a trojnožky je třeba umýt v horké vodě s jemným saponátem a poté pečlivě osušit, nebo je možné umýt je v myčce na nádobí.

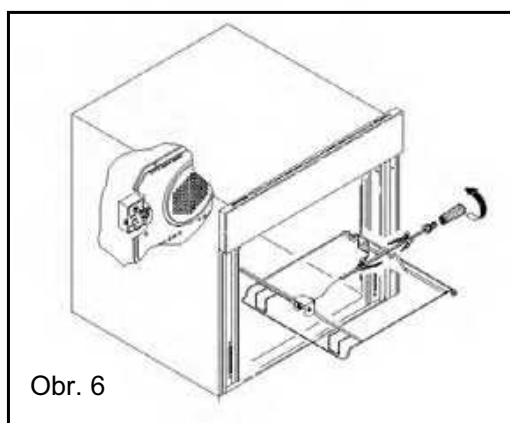
Jak používat otáčecí rožeň (obr. 6)

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 nejnížší polohy v troubě.
- B. Umístěte jednu z vidlicových podpěr podél nerezové tyče a zajistěte. Maso umístěte na jehlici a poté nasad'te druhou vidlicovou podpěru tak, že ji pevně upevníte do masa.
- C. K vyjímání nerezové tyče z trouby je třeba použít rukojeť rozně 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.



Tabulka parametrů pro použití trouby				
Potraviný	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	cca 240	
Pečená husa	200	2	150-210	
Pečená kachna	200	2	120-180	
Pečené kuře	200	2	60-90	
Srncí kýta	200	2-3	90-150	
Jelení kýta	180	2-3	90-180	
Ryby	180	2-3	10-40	
Zelenina				
Dušená zelenina				
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 nádoby.



Je možné péci s tímto žnádobím 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 avsägar 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.

Varning: Denna apparat måste jordas.

Vårt företag avsägar 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 åldriga 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 ugn- 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 mildt rengöringsmedel.

Torka av noggrant med den fuktade trasan. Diska ugnshyllorna och tillbehören i diskmaskin eller rengör med varmt vatten och ett mildt 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.

Inbyggnadsugn – 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**

Fläktelement (internt fram): **2,3 kW**

Ugnens maximala 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 nätuttaget, säkerställ att:

- spänningen stämmer överens med den på märkplåten (placerad nedtill på sargen) 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.

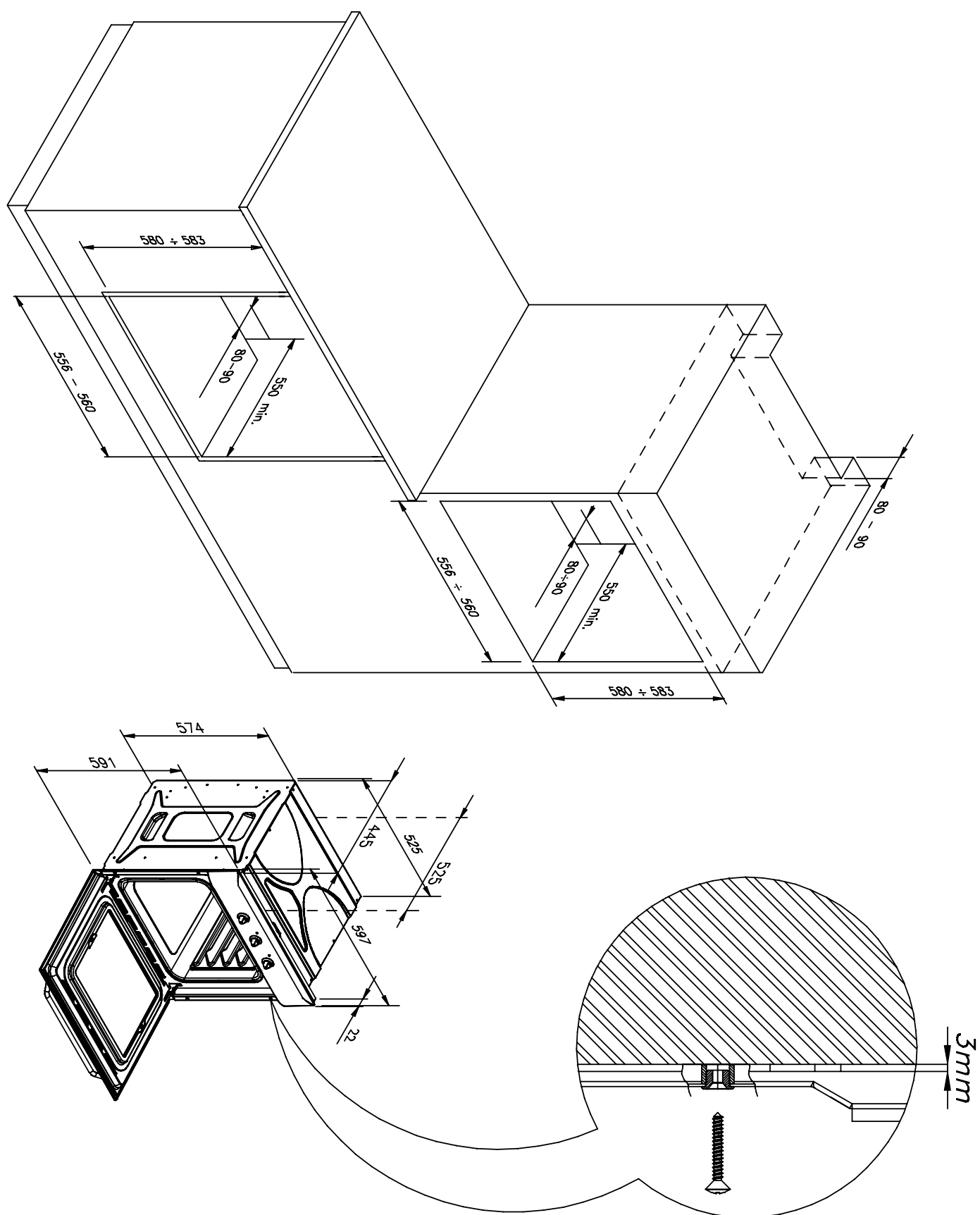
Denna apparat är avsedd för inbyggnad i ett 600 mm brett ugnshölje av standardtyp.

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 installationsmått 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 ugnsväggen.



KNAPPAR FUNKTIONER

	Sänkning av temperaturen
	Höjning av temperaturen
	PÅ/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 **Kastrull** och **Stopp** 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 **glödlampan** 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 **Klocka**: 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 **Klocka** blinkar. För att stänga av ljudsignalen och få symbolen att sluta blinka behöver du bara trycka på en av knapparna **Klocka**, **Kastrull**, **Stopp**, - 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 **ner** och **upp**.

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 **Kastrull** 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 **ner** och **upp**.

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 **Klocka**, **Kastrull**, **Stopp**, - 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 **Stopp** 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 **ner** och **upp**.

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 **Klocka**, **Kastrull**, **Stopp**, - 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 **Kastrull** 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 **Stopp** 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 **ner** och **upp**.

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 **Klocka**, **Kastrull**, **Stopp**, - 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 **ner** och **upp** 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 **ner** och **upp**.

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 ugsnbelysningen och lyser i 3 minuter efter det att den inställda temperaturen har uppnåtts.

När en tillagning eller upptining pågår kan du tända ugsnbelysningen genom att trycka på en av knapparna **Klocka**,

Kastrull, Stopp, - eller +: lampan lyser i en minut.

Du kan tända belysningen också när kommandona är blockerade genom att trycka på en av knapparna **Klocka, Kastrull, Stopp, - eller +**.

PW FÖRUPPVÄRMNING

Med den här funktionen kan du värma 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 ugsnbelysningssymbolerna tänds. Nu kan du ställa in önskad tillagningsfunktion med knapparna < och >.

TRADIZIONELL 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 **Kastrull** 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.

Ugnsluckan 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 pyrolyсреngöring.

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 (BARNSÄKERHET)

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 hävas.

För att blockera kommandona håller du knappen PÅ/AV intryckt 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 däremot blockerar 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 intryckt 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 intryckt 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).

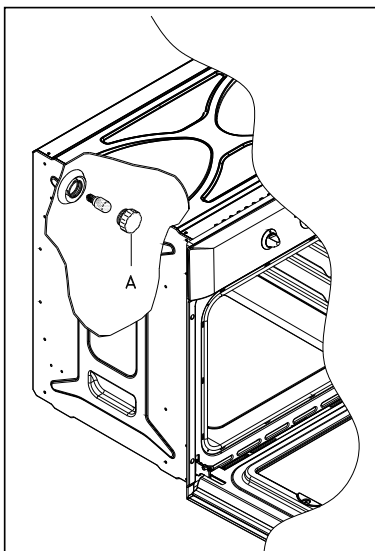
Du kan ändra inställningen av tillagnings- och/eller sluttid eller stänga av ugnen helt genom att trycka på och släppa knappen PÅ/AV.

Byte av ugnslampa

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.4)



Ta bort ugnsluckan (Fig. 5)

För att underlätta rengöring och göra det lättare att komma åt ugnen invändigt, kan bägge 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 vrida de bägge flyttbara bultarna B** som krockar i de båda gångjärnen.

Nedsänk ej ugnsluckan i vatten.

Rengör den emaljerade innerytan och glaset med hjälp av en fuktad trasa och ett mildt 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 bägge fästskruvarna 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, ugnsplåtarna och kokkärslställena bör rengöras i varmvatten med ett mildt rengöringsmedel och därefter torkas av ordentligt, eller så kan de diskas i diskmaskin.

Använda det roterande spettet (Fig. 6)

I vissa ugnar är det möjligt att använda det roterande spettet och grillen samtidigt. Köttet måste sättas fast på spettet och låsas på plats med de bägge klämmorna.

Gör därefter så här:

A. Placera ugnsfatet på den understa hyllan i ugnen.

B. Placera ett av gaffelstöden längs det rostfria stålroret och lås på plats. Sätt fast köttet på grillspettet och sätt därefter dit det andra gaffelstödet och stick in det ordentligt i köttet.

C. Det värmeisolerade handtaget till grillspettet måste användas för att ta ut det rostfria stålroret från ugnen. Detta handtag måste avlägsnas vid tillagning.

Exempel: En kyckling på ca. 1,3 kg tar ungefär 85-90 minuter att tillaga.

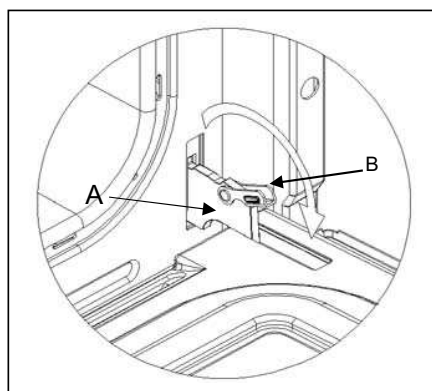


Fig. 5

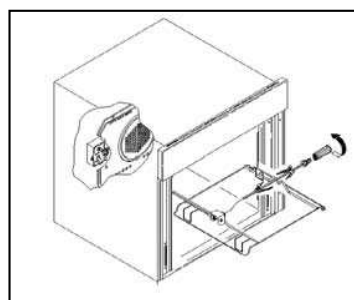


Fig. 6

SCHEMA FÖR TILLAGNING I UGN

Födoämne	Temp. °C	Hyllplacering (*)	Tillagningstid (min)	Tillagningsfunktion
Kaka				
Bulle	180	2	55-65	
Fructkaka	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	45-55	
Oxstek	225	2-3	50-60	
Harstek	200	2	60-90	
Kalkonstek	180	2	ca. 240	
Helstekt gås	200	2	150-210	
Ankstek	200	2	120-180	
Ugnsstekt kyckling	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 kyckling		3	25-35	
Kyckling 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. Ovnens 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 innbyggingsovnens, 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**

Maks. ovnseffekt: **3,2 - 3,8 kW**

Installere innbyggingsovnen

VIKTIG: Ovnens 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 stikkkontakten 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.

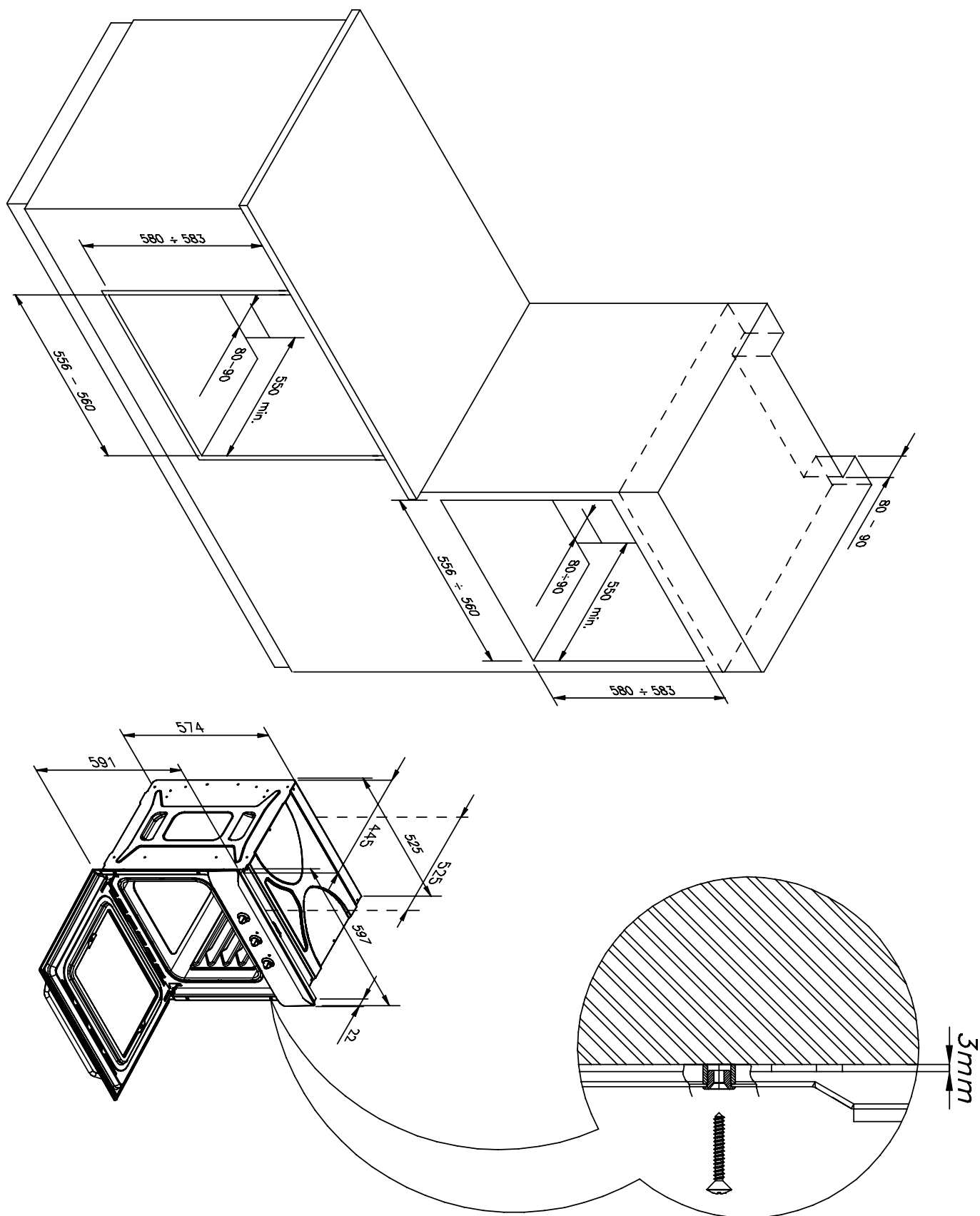
Riktig jording av produktet er påbudt.

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. Eierne 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.



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 strømbrydd, 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 **Gryte** og **Stopp** og grip inn på tastene - og + for å stille inn eksakt tidspunkt.

Merknad: Operasjonen må utføres 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 **lampe**-symbolet tennes, samtidig som ovnslyset tennes.

Man kan nå stille inn en stekefunksjon.

MINUTTELLER

Minuttelleren 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 minuttelleren må man slå på ovnen ON/OFF , trykke på tasten **Bjelle** : 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 **Bjelle** vil blinke. For å avbryte lydsignalet og blinkingen på symbolet, kan man trykke hvilken som helst av tastene **Bjelle**, **Gryte**, **Stopp**, - + .

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 **opp** og **ned** .

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 **Gryte** 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 **opp** og **ned**.

Ovnen vil begynne steking 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 **Bjelle, Gryte, Stopp, - +**.

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 **Stopp**, 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 **ned** og **opp**.

Ovnen starter steking 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 **gryte** og **A** vil blinke.

For å slå av det akustiske signalet og gå ut av syklusen, kan trykke på uansett tast, enten **Bjelle, Gryte, Stopp, - +**.

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 steking

Slå på ovnen ved å trykke på og slippe opp tasten ON/OFF, trykk inn og slipp tasten **Gryte**, 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 **Stopp** og stiller inn tidspunktet for å avslutte steking 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 **ned** og **opp**.

Etter at lyspunktene 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 **gryte** og **A** vil blinke.

For å slå av det akustiske signalet og gå ut av syklusen, kan trykke på uansett tast, enten **Bjelle, Gryte, Stopp, - +**.

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 compatible 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 forbli 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 minuttelleren 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 **Ned** og **opp**, justere temperaturen fra minimum til maksimum med økningstrinn på 5°C vist på displayet.

Merk: For hver stekefunksjon finnes det en referansetemperatur som er forhåndsinnstilt. Denne kan endres etter eget behov ved hjelp av tastene **opp** og **ned**.

VALG AV STEKEFUNKSJONER

Mens ovnen er på, kan man ved å trykke på tastene **<** og **>** få de tilhørende symbolene til å tennes, sli 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 forbli 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 **Bjelle**,

Gryte, Stopp, - + : lyset vil da være tent i ett minutt.

Ovnslyset kan også tennes selv om kommandoene er blokkert, ved å trykke på en av tastene **Bjelle, Gryte, Stopp, - +**.

PW FORHÅNDSOPPVARMING

Denne funksjonen lar deg forhåndsoppvarme ovnen raskere, før valg av stekefunksjon.

På temperaturdisplayet vil det komme opp et symbol i bevegelse..

Forhåndsoppvarmingen 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 minutter. For å endre tidsintervallet trykker man på tasten **gryte**, 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 blokkering 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 selvrensprogrammet.

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 selvrensprogrammet.

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 blokkeringen.

For å slå på kommandoblokkeringen 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 minuttelleren.

Dersom man derimot aktiverer blokkeringen etter uansett innstilling av stekeprogram (manuelt, halvautomatisk, automatisk), vil det være mulig å stille inn minuttelleren eller slå av ovnen ved å trykke inn og slippe opp tasten ON/OFF. Ved å trykke 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 kommandoblokkering, 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 Gryte og Stopp.

ADVARSEL: Ovnen vil allikevel fortsatt være på med den funksjonen som er blitt valgt i manuelt modus (uten tidsbegrensning).

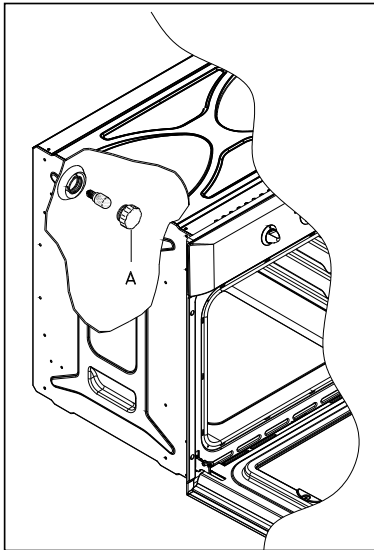
Det er mulig å endre innstillingene for lengden på og/eller sluttidspunktet for steking, eller man kan slå av helt ved å trykke inn og slippe opp tasten ON/OFF.

Skifte lyspære i ovnen

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. 4)



Ta ut ovnsdøren (fig. 5)

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 riglene 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.

Glasset 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.

Slik bruker du det roterende grillspydet (fig. 6)

I den samme ovnen kan grillspydet brukes i kombinasjon med grillen. Kjøttet 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.

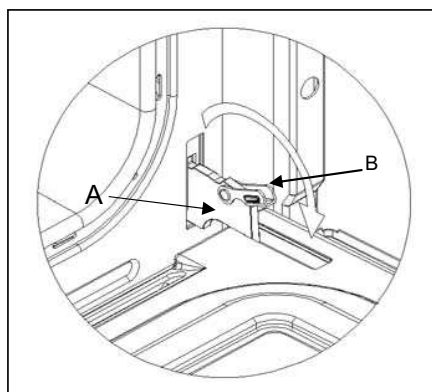


Fig. 5

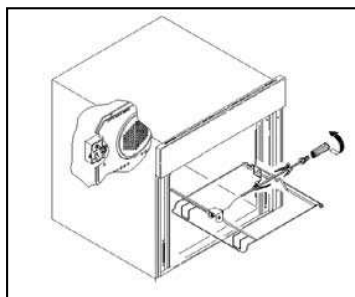


Fig. 6

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	45-55	
Oksestek	225	2-3	50-60	
Harestek	200	2	60-90	
Kalkunstek	180	2	240ca.	
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	
Spit roast veal Kalvekjøtt på spyd			50-65	

Merk :

(*)= Tallet for innsettingsrillen tilsvarer ovnsknappen.

Ovnen 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).

Технические данные

Данный прибор соответствует норме по подавлению радиопомех.

Напряжение питания

220-240 В - 50 Гц.

Внутренние размеры полости духовки

Высота: 340 мм

Ширина: 440 мм

Глубина: 390 мм

Объем: 59 л.

- Максимальная потребляемая мощность:

3,2 - 3,8 kW

Установка

ВАЖНО: Изделие должно быть правильно установлено силами лишь только квалифицированного персонала, соблюдая инструкции фирмы-изготовителя. Любые работы должны выполняться при отключенном электрическом питании.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ: Убедитесь, что напряжение соответствует значению на паспортной табличке, расположенной в нижней части, на внутренней стороне дверцы. Духовка должна подключаться сзади, кабелем с минимальным сечением 1,5 мм, предусматривая установку всеполюсного выключателя, соответствующего действующим нормам, с размыканием контактов не менее чем на 3 мм.

Внимание: подключение к заземлению является обязательным по закону.

Фирма-изготовитель не несет никакой ответственности в случае несоблюдения норм безопасности.

Подготовка духовки и предварительные операции перед использованием

Перед использованием духовки тщательно очистите ее внутреннюю полость неабразивным моющим средством и теплой водой. Установите решетку и противень для жира на соответствующие уровни. Выполнив эти операции, доведите духовку до максимальной температуры приблизительно на 20 минут, чтобы удалить остатки смазки, масла и смол, которые могут образовывать неприятные запахи во время готовки.

После завершения этой простой операции, духовка готова к первому использованию. **ВАЖНО:** Каждый раз, когда вам необходимо очистить духовку, убедитесь, что контрольная лампа выключена, и сам прибор полностью отключен.

Инструкции по правильной установке

Духовка должна устанавливаться в стандартном проеме 600 мм, как показано на рис. 1, как под столешницей, так и в колонне. При установке духовки в колонне, в целях обеспечения достаточной вентиляции, необходимо выполнить проем 85-90 мм, как показано на рис. 1. Крепление духовки к мебели осуществляется 4 винтами "А", расположенными в специальных отверстиях рамки.

Будьте осторожными при установке духовки в проем и не пользуйтесь дверцей в качестве рычага. Кроме того, не оказывайте чрезмерный нажим на открытую дверцу.

Встроенная установка для многофункциональной и вентилируемой духовки

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПРИБЛИЖЕНИЯ К НЕЙ ДЕТЕЙ.

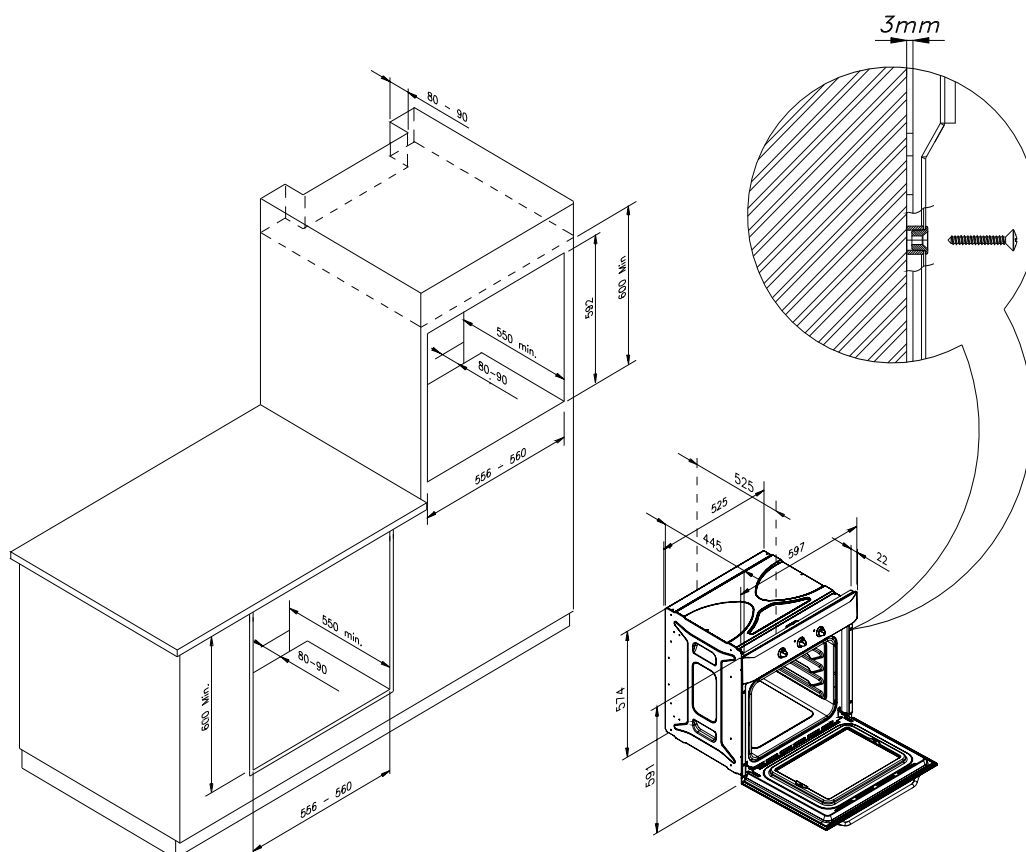


Рис. 1

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 прекращения 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 ; 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.

Для установки счётчика минут необходимо включить печь путём нажатия клавиши , 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 включения печи нажать и отпустить клавишу .

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 ; нажать и отпустить клавишу  и установить посредством клавиш - и + желаемое время приготовления до максимального значения 10 часов и 00 минут.

На дисплей выводится буква **A** (автоматический режим функционирования). Подождать возврата таймера на указание текущего времени, затем выбрать функцию приготовления посредством клавиш ◀ и ▶. Для каждой функции приготовления печь предлагает предварительно установленную температуру,

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 дисплей 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    - +

Печь готова для получения новых команд; выбрать новую функцию приготовления, или выключить печь посредством нажатия клавиши 

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для установки времени завершения приготовления

Включить печь путём нажатия и отпускания клавиши ; нажать и отпустить клавишу  и установить посредством клавиш — и + время завершения приготовления в пределах 23 часов 59 минут. После выполнения данной операции подождать возврата указания таймером текущего времени. Затем выбрать среди имеющихся функцию приготовления посредством клавиш ◀ и ▶: 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 дисплей температуры и функций выключаются, 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 

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Для установки продолжительности приготовления и времени завершения приготовления

Включить печь путём нажатия и отпускания кнопки ; 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 подождать, чтобы точки перестали мигать; выбрать среди имеющихся функцию приготовления: печь предлагает предварительно установленную температуру, которая может изменяться при помощи клавиш ▼ и ▲

После того, как точки таймера перестают мигать, печь входит в режим последующего приготовления: подключается автоматически на установленную продолжительность и останавливается в установленное время.

На дисплее отображается выбранная температура, текущее время и выбранный цикл. Внутреннее освещение печи выключается.

Тем не менее, как температура, так и установленная функция являются изменяемыми значениями путём повторения вышеописанных операций.

При завершении приготовления в установленное время, включается прерывистый звуковой сигнал, в то время как дисплей 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 

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 ; для выключения вновь нажать и отпустить клавишу .

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



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 ▶



ТРАДИЦИОННАЯ ГОТОВКА

Желтая лампа будет гореть до достижения введенной температуры.

Перед помещением продуктов в духовку рекомендуется разогреть ее.



СОПРОТИВЛЕНИЕ ПОДА

Этот тип готовки особенно удобен для разогрева блюд.



ГРИЛЬ



Предназначен для жарения блюд на гриле



ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ГРИЛЬ



Предназначен для более мягкого жарения блюд на гриле



ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

Данный тип готовки предназначен для приготовления пиццы и овощных блюд. Одновременно включаются нижнее сопротивление, круговое сопротивление и вентилятор.



ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ГОТОВКА

Предварительный прогрев духовки перед помещением в нее продуктов не требуется. Этот способ позволяет готовить два разных типа продуктов (напр., мясо и рыбу), соблюдая, естественно, различное время готовки.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Лампа духовки и зеленая контрольная лампа загораются, как для других функций духовки.

Включается вентилятор, но без образования тепла (терморегулятор не работает). Дверца духовки должна быть закрыта. Этот тип функции позволяет размораживать продукты, занимая около 1/3 обычно затрачиваемого времени.

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  .

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 выключенной печи дисплей 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 выключенной печи предотвращает подключение: для подключения любой функции приготовления необходимо отключить блокировку.

Для подключения блокировки команд, необходимо удерживать клавишу  до отображения символа  (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 . Нажимая любую клавишу, отображение  напомнит Вам о подключенной защите.

Ручное или автоматическое выключение не отключает блокировку команд. Для отключения блокировки команд, необходимо удерживать клавишу  до отображения символа  (приблизительно 5 секунд) а затем нажать ВЫКЛ., после чего дисплей возвращается к отображению текущего времени. При блокировке печи нельзя включить её путём нажатия клавиши , можно только выключить (ВЫКЛ.).

КЛАВИША ВКЛ./ВЫКЛ.

Клавиша  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 , печь выключается, а функция блокировки команд остаётся установленной.

Для отключения блокировки команд удерживать нажатой клавишу  на протяжении по крайней мере 5 секунд: дисплей отображает , 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  и .

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 .

Замена лампы духовки - Рис.4

Духовка оборудована лампой, имеющей следующие характеристики:

25 Вт

Резьбовой цоколь Е-14

Т 300°C

ВНИМАНИЕ: Отключите электрическое питание духовки.

В случае необходимости замены осветительной лампы духовки, следует снять защитный плафон А, отвинчивая его по часовой стрелке.

Заменив лампу, установите защитный плафон А на место.

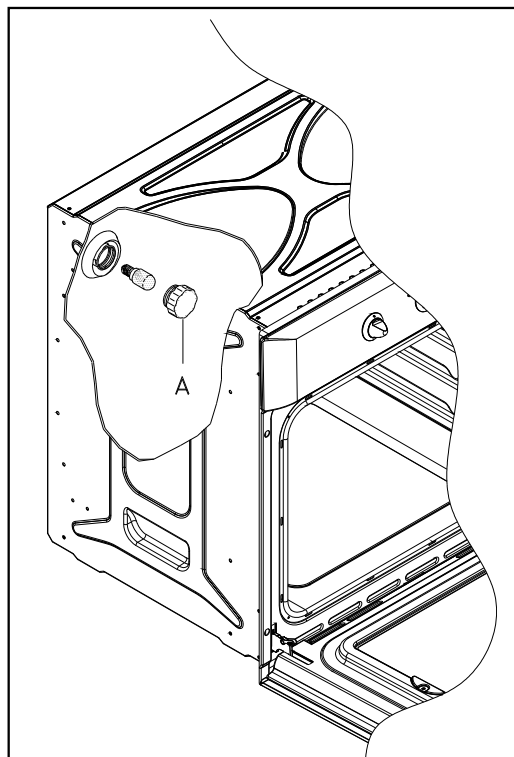


Рис. 4

Демонтаж дверцы духовки - Рис. 5

Для облегчения чистки духовки можно снять ее дверцу, выполнив с петлями следующие операции:

петли с подвижным рычажками

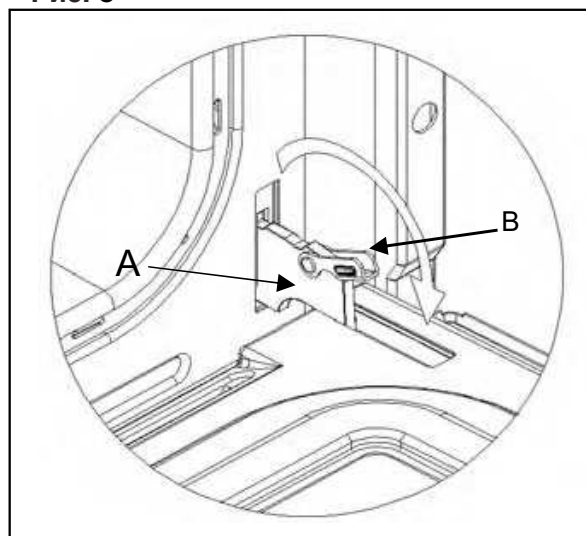
Петли А оборудованы двумя подвижными рычажками В.

Если рычажок В был поднят, петля освобождается в своем гнезде. После этого дверцу можно поднять вверх и снять, выдвинув вперед. Для выполнения этой операции возьмитесь за дверцу по бокам, рядом с петлями.

Для установки дверцы на место необходимо сначала установить петли по их местам.

Перед тем, как закрыть дверцу, **не забудьте опустить два подвижных рычажка В**, которые были использованы для зацепления петель.

Рис. 5



Пользование вертелом (если предусматривается) - Рис. 4

Работу вертела можно сочетать с работой гриля. Надев продукты на вертел в продольном направлении, закрепите их двумя вилками. Затем выполните следующее:

- А) Вставьте конец вертела в полый вал двигателя, расположенного на задней стенке духовки;
- В) Установите опору в канавку вертела;
- С) Снимите ручку, отвинтив ее;

Д) Установите противень для жира на самый нижний уровень;

Е) Переведите селектор в положение “Гриль”^{***}, чтобы включился двигатель;

Ф) После завершения готовки привинтите ручку вертела и выньте его из духовки. (Рис. 2)

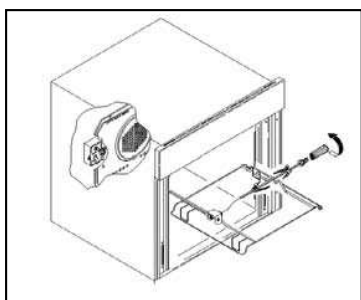


Рис. 4

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	
Эклеры	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	45-55	
Говядина жареная	225	2-3	50-60	
Зайчатина жареная	200	2	60-90	
Индейка жареная	180	2	прибл.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	
Свинные 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 elektrische 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 elektrische stroom te onderbreken door op de schakelaar te drukken of op het hoofdpaneel.

Gezien het feit dat het beleid van ons bedrijf erop 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 sopresten 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 73/23, 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**

Maximale door oven 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 meubels ernaast 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

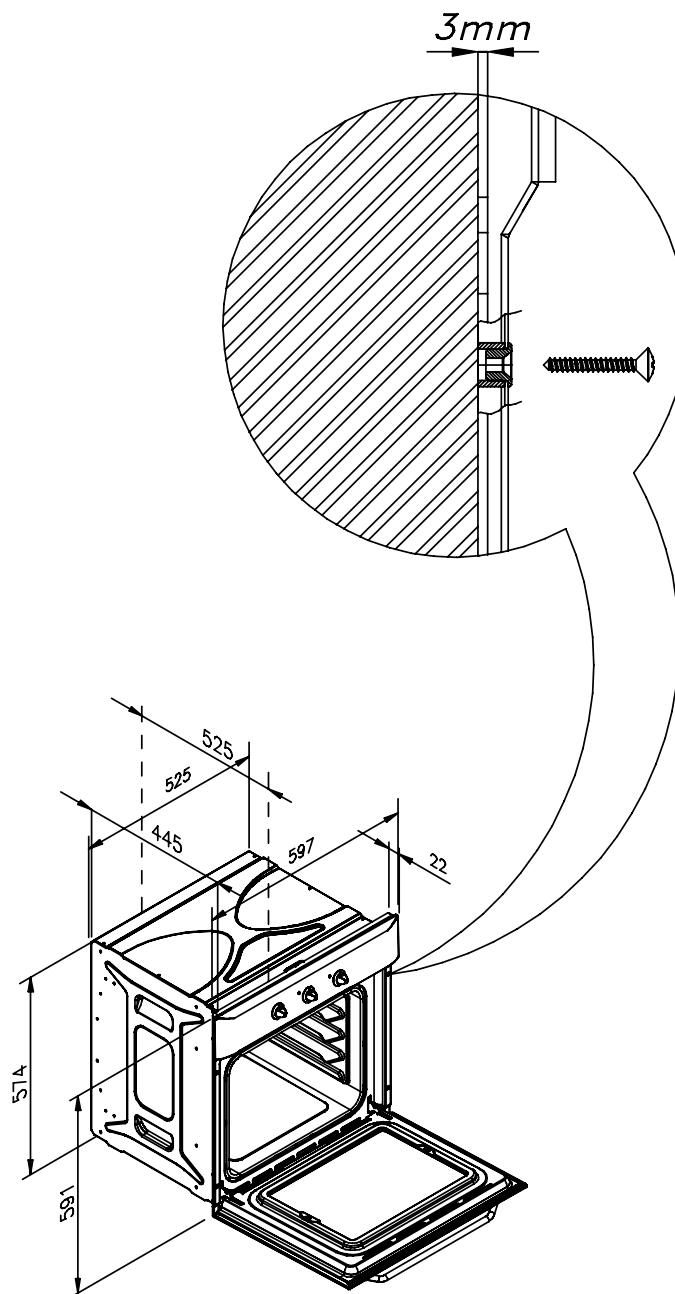
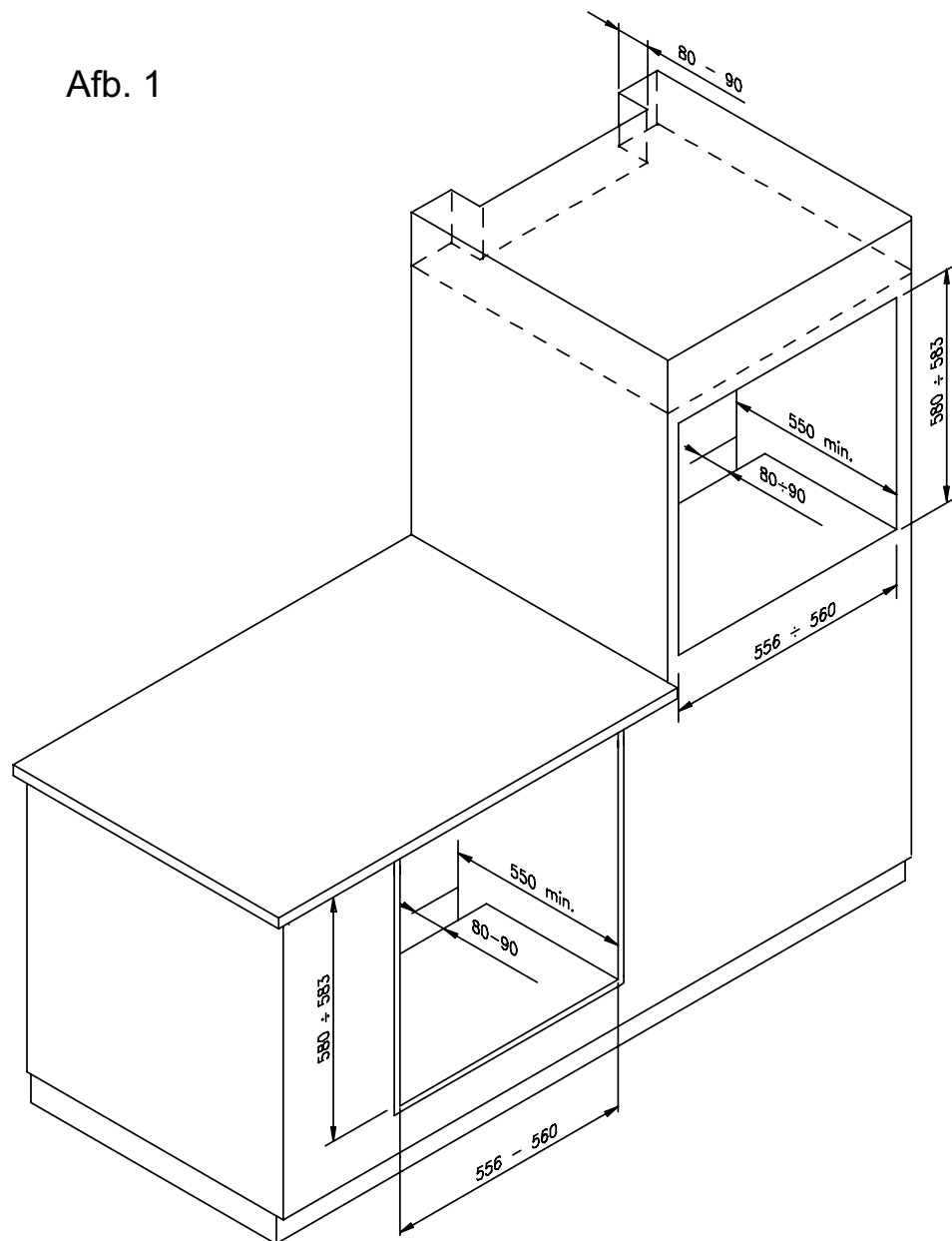
verliezen.

Schade of kleurverlies van het materiaal dat zich voordoet 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.

Afb. 1



TOETSEN FUNCTIES

	Temperatuurafname
	Temperatuurtoename
	ON/OFF en BEDIENINGSBLOKKERING
	Minutenteller
	Bereidingsduur
	Einde bereiding
	Afname functie
	Toename functie
	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 geluidsterkte 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  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 tijdmetr en is volledig onafhankelijk van iedere kookfunctie. Hij kan handig zijn om het einde van de bereidingstijd in te stellen.

Om de minutenteller in te stellen, schakelt u de oven in met . 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 ONBEPAALENDE 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  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  toets te drukken en hem weer los te laten; druk op de toets met  en laat hem weer los. Stel de gewenste bereidingstijd in met de toetsen  en , tot een maximum van 10 uur en 00 minuten.

Op het display verschijnt de letter **A** (automatische werking). Wacht vervolgens tot de timer de actuele tijd weer aangeeft en kies vervolgens een kookfunctie met de toetsen  en  uit. 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  en **A** knipperen.

Om het geluidssignaal uit te zetten en de cyclus af te sluiten, drukt u op één van de toetsen:



De oven is nu klaar om weer te worden gebruikt. Kies een nieuwe kookfunctie. Hij kan ook worden uitgezet door op de  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  toets te drukken en hem weer los te laten. Druk op toets  en laat hem los.

Stel de tijd om de bereiding te beëindigen in met de toetsen  en , wat binnen de volgende 23 uur en 59 minuten moet gebeuren. Wacht na deze handeling tot de timer de actuele tijd weer aangeeft.

Kies vervolgens een kookfunctie uit met de toetsen  en : de oven stelt 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:     

De oven is nu klaar om weer te worden gebruikt. Kies een nieuwe kookfunctie. Hij kan ook worden uitgezet door op de  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  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 . Wacht weer tot de puntjes ophouden met knipperen. Kies een kookfunctie uit: de oven stelt een standaardtemperatuur voor, die kan worden gewijzigd met de toetsen  en .

Nadat de puntjes van de timer opgehouden zijn met knipperen komt de oven op de stand van de uitgestelde bereiding: hij wordt automatisch op de ingestelde tijd ingeschakeld en stopt op de ingestelde tijd.

Op het display blijven de gekozen temperatuur, de actuele tijd en de gekozen cyclus te zien. De verlichting in de oven gaat uit.

Zowel de temperatuur als de ingestelde functie kunnen nog altijd worden gewijzigd, door de bovenbeschreven handelingen te herhalen.

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     

De oven is nu klaar om weer te worden gebruikt. Kies een nieuwe kookfunctie. Hij kan ook worden uitgezet door op de  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 weergegeven, tussen het minimum en het maximum worden geregeld.

Opmerking: voor iedere kookfunctie is een referentietemperatuur 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  toets te drukken en hem weer los te laten. Druk opnieuw op de  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 ontdooifunctie 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:



VOORVERWARMING

Met deze functie kan de oven vóór de keuze van de kookfunctie sneller worden voorverwarmd.

Op het temperatuursdisplay 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

Deze is geschikt om voedsel te grillen.



GEVENTILEERDE GRILL

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 temperatuursdisplay.



Pyrolytische 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 kook wijzen.

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  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  toets ingedrukt tot het symbool wordt getoond van

de  (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  toets te drukken en deze weer los te laten.

Als op één van de andere toetsen wordt gedrukt, herinnert de verschijning van de  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  toets ingedrukt tot het symbool wordt getoond van de  (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  in te drukken, maar kan hij alleen worden uitgezet (OFF).

ON/OFF TOETS

Met de toets  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  toets drukt en hem weer loslaat, maar blijft de bedieningsblokkering ingeschakeld.

Om de bedieningsblokkering uit te schakelen, houdt u de  toets gedurende ten minste 5 seconden ingedrukt:

het display toont  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 BEÏNDIGING 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  en  te drukken;

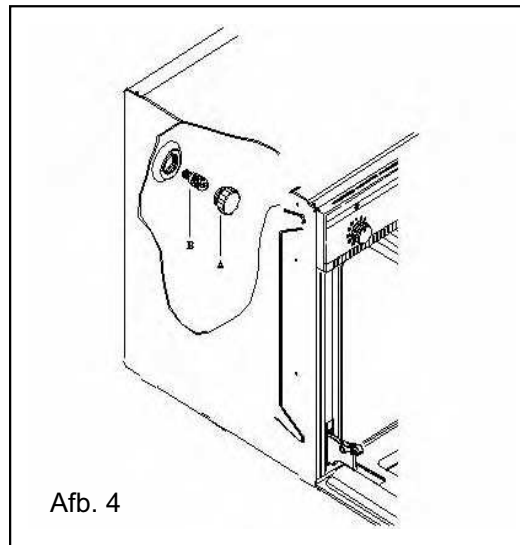
LET OP: de oven blijft echter op de op de handmatige stand gekozen functie branden (voor onbepaalde tijd).

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  toets te drukken en deze weer los te laten.

Vervanging van het lampje in de oven (Afb. 4)

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. 4).



Afb. 4

Demontage van de ovendeur (Afb. 5)

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. Voordat 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

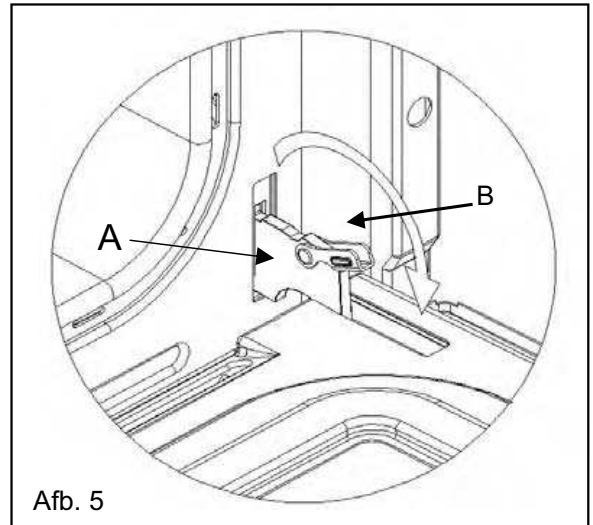
Maak de geëmailleerd binnenzijde en het raam schoon met een vochtige doek met daarop een neutraal reinigingsmiddel, verwijder de zeepresten, en droog daarna zorgvuldig met een zachte doek af.

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. 5

Het draaispit gebruiken (Afb. 6)

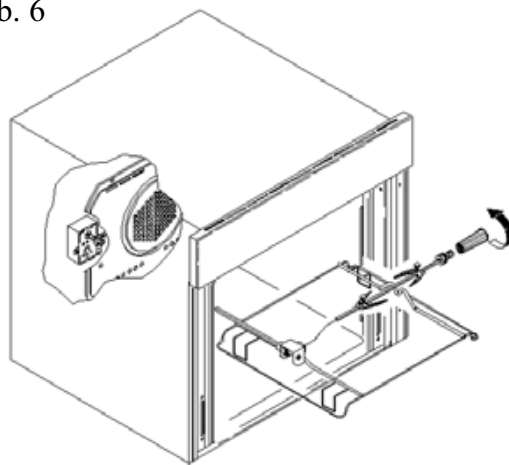
In deze oven kan het draaispit samen met de grill worden gebruikt.

Het vlees moet aan het spit worden geregen en met de vorken worden geblokkeerd.

Handel als volgt:

- A. Zet de lekbak op de onderste verdieping van de oven.
- B. Steek één van de vorken op de roestvrij stalen stang en zet hem vast. Rijg het vlees aan het spit en breng vervolgens de andere vork aan. Zet hem veilig op het vlees vast.
- C. De handgreep van het draaispit dat van isolerend materiaal is, moet worden gebruikt om de roestvrij stalen stang uit de oven te nemen en moet tijdens de bereiding worden verwijderd.

Afb. 6



Indicatietabel voor bereiding in de oven

Type levensmiddelen	Temp. °C	Plaats rooster (*)	Bereidingstijd (min)	Symbool bereiding
Gebak				
Tulbanden	180	2	55-65	
Vruchtentaarten	200	1	30-40	
Gebak van melk en boter	180	2	35-40	
Gerezen 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	
Gebraad van kalfsvlees	225	2-3	60-80	
Gebraad van varkensvlees	170-180	2	45-60	
Gebraad van lamsvlees	225	2	45-55	
Gebraad van rundvlees	225	2-3	50-60	
Gebraad van haas	200	2	60-90	
Gebraad van kalkoen	180	2	240 circa	
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	
Saucijsjes 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 horno.

Este horno 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 horno.

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 horno 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 horno no debe ser utilizado por niños pequeños o por personas irresponsables sin supervisión. Evitar que los niños pequeños jueguen con el horno.

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 funcional 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 cocciones 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 frías 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 horno 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 estantes del horno y los accesorios en el lavavajillas o con agua caliente y un detergente neutro, luego secar con cuidado.

Datos Técnicos

Este aparato está conforme a las directivas 73/23 CEE y 93/68 CEE EMC 89/336 CEE.

Normas sobre la tensión

220-240 V~ 50Hz fase + neutro.

Dimensiones horno de encastre (mm) :

Longitud : **440**

Profundidad : **390**

Altura : **340**

Volumen : **59 Litros**

Energía máxima absorbida del horno :
3,2 - 3,8 kW

Elementos:

Solera: 1,3 kW

Techo: 0,9 kW

Grill: 1,6 kW

Circular: 2,3 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 horno de la alimentación eléctrica.

CONEXIÓN ELÉCTRICA : Antes de conectar el horno 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 la toma de corriente 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 horno.
- Si la toma de corriente 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 horno.

Advertencia : Este horno debe ser conectado a tierra.

Es obligatorio conectar correctamente el aparato 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 horno 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 horno en cada punto.

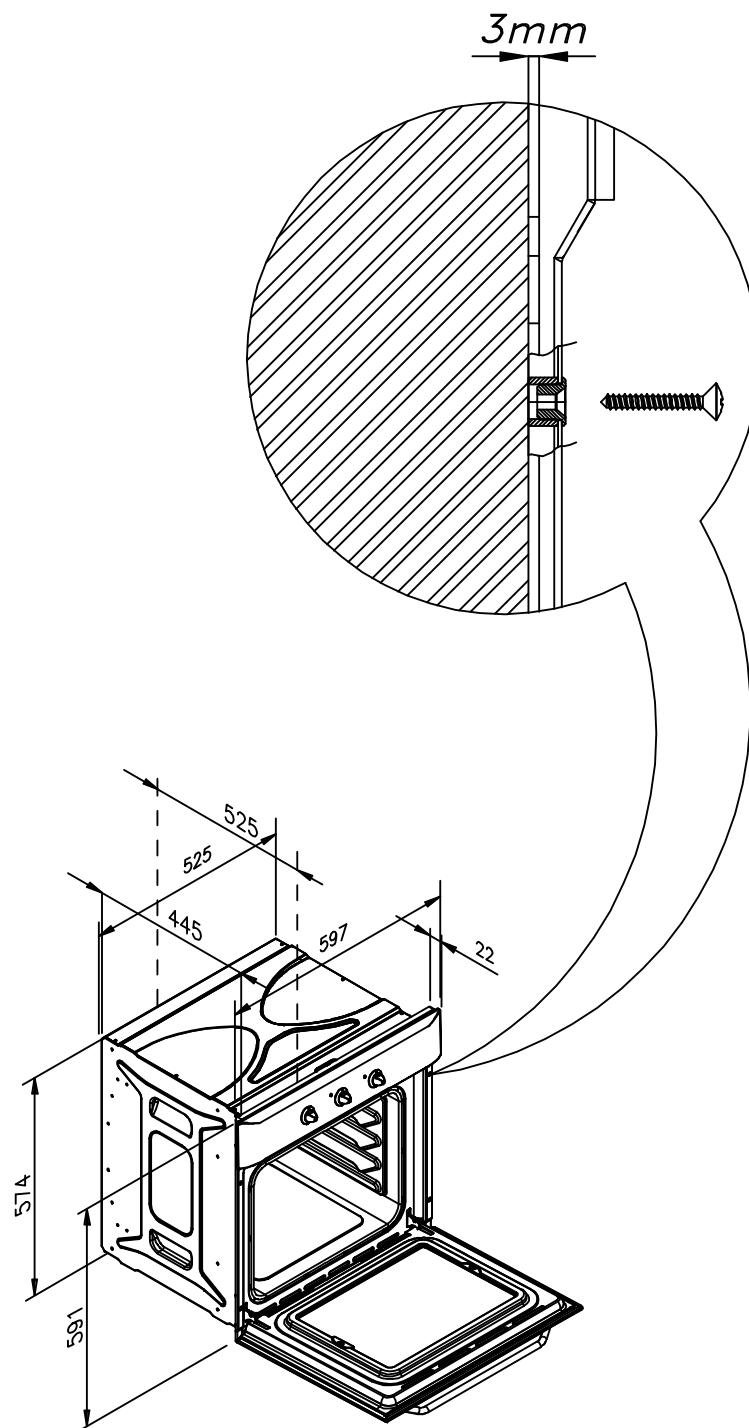
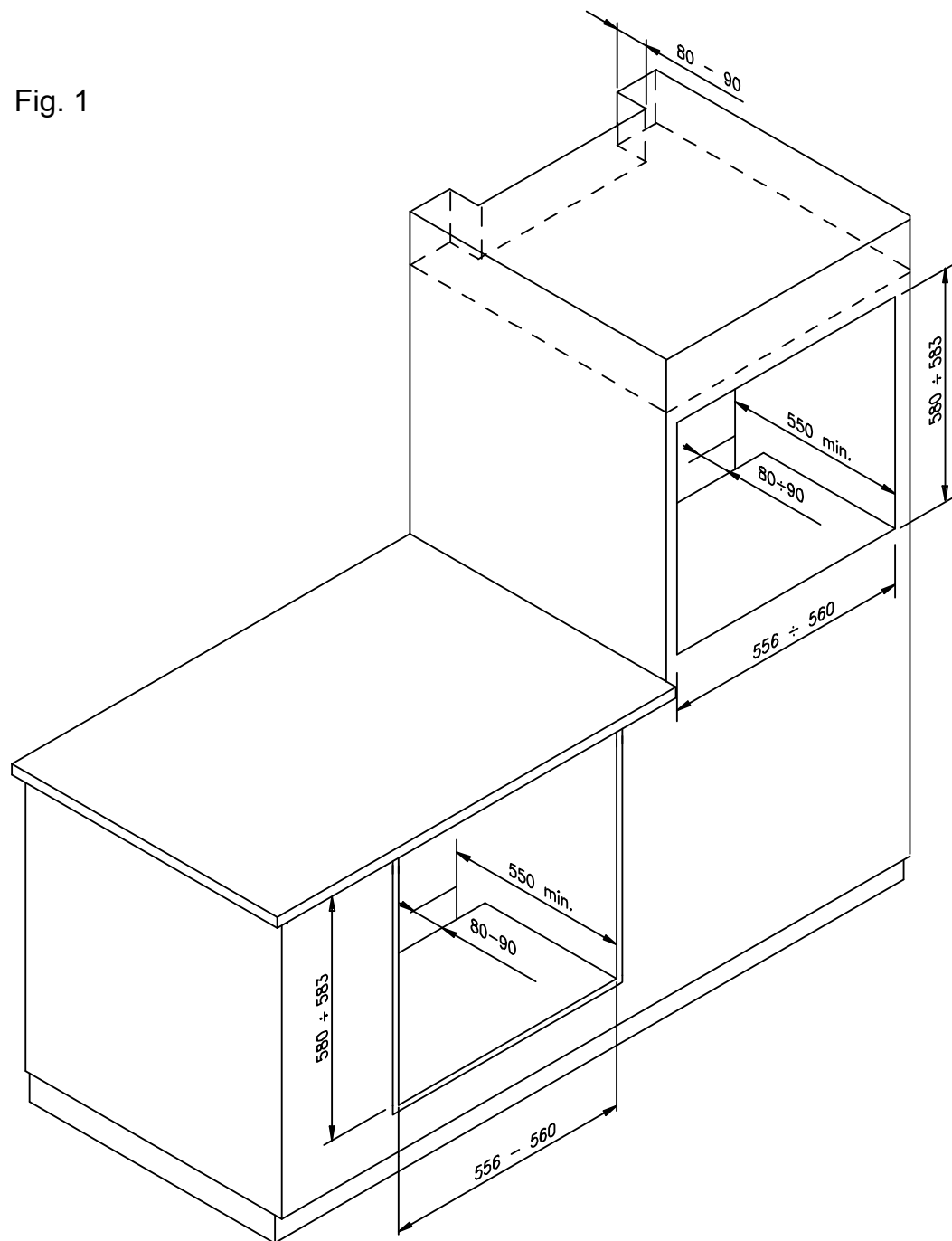
Algunos tipos de armarios de cocina de vinílico o enchapado son particularmente

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 4 mm de distancia del horno, 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 horno cerca de otros hornos eléctricos, el cable de alimentación no debe pasar cerca o estar en contacto con las paredes laterales del horno.

Fig. 1



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 de la función
	Incremento de la función
	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 ; 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.

Para configurar el cuenta-minutos, encender el horno con , 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 .

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 ; pulsar y soltar el botón  y configurar con los botones - y + el tiempo deseado de cocción, hasta un máximo de 10 horas y 00 minutos.

En pantalla se mostrará la letra **A** (funcionamiento automático). A continuación, esperar a que el temporizador vuelva a indicar la hora actual y, a continuación, seleccionar una función de cocción con los botones  y  entre las disponibles. 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  y **A** parpadean.

Para apagar la señal acústica y salir del ciclo, pulsar cualquier botón entre     .

El horno está listo para realizar nuevos accionamiento. Seleccionar una nueva función de cocción, o bien apagarlo pulsando y soltando el botón .

FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO DE FINAL DE COCCIÓN

Para configurar la hora de final de cocción

Encender el horno pulsando y soltando el botón , pulsar y soltar el botón  y 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 esta operación, esperar a que el temporizador vuelva a indicar la hora actual.

A continuación, seleccionar una función de cocción entre las disponibles con los botones  y : 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     .

El horno está listo para realizar nuevos accionamiento. Seleccionar una nueva función de cocción, o bien apagarlo pulsando y soltando el botón .

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 , 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 . Esperar de nuevo a que los puntos dejen de parpadear y seleccionar una función de cocción entre las disponibles: el horno sugiere una temperatura predefinida, que se puede modificar con los botones  y .

Después de que los puntos del temporizador hayan dejado de parpadear, el horno entra en modalidad de cocción retrasada: se encenderá automáticamente durante el tiempo configurado y se detendrá a la hora configurada.

En pantalla permanecerá la temperatura seleccionada, la hora actual y el ciclo seleccionado. La luz interna del horno se apagará.

Aún así, tanto la temperatura como la función configuradas se pueden modificar repitiendo las operaciones descritas anteriormente.

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 **A** parpadearán.

Para apagar la señal acústica y salir del ciclo, pulsar cualquier botón entre     .

El horno está listo para realizar nuevos accionamiento. Seleccionar una nueva función de cocción, o bien apagarlo pulsando y soltando el botón .

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 . Para apagarla, pulsar y soltar de nuevo el botón. 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     .



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

Indicado para cocinar a la parrilla.



GRILL VENTILADO

Indicado para cocinar alimentos delicados a la parrilla.



FUNCIÓN 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 automático.

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.

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  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 . 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  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 , sólo es posible apagarlo (OFF).

BOTÓN ON/OFF

El botón  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 , el horno se apaga, pero la función de bloqueo de accionamientos permanece encendida.

Para deshabilitar el bloqueo de los accionamientos, mantener pulsando el botón  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 Cazo y Stop;

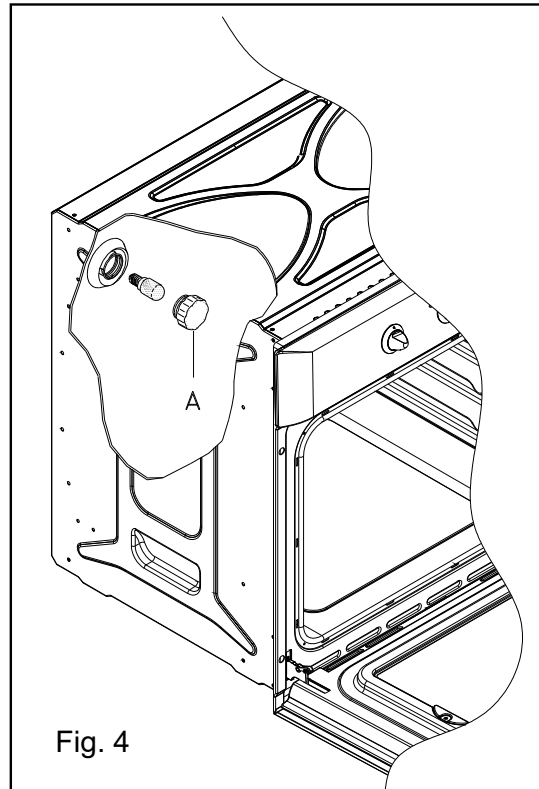
ATENCIÓN: aún así, el horno permanece encendido en la función preseleccionada en modalidad manual (a tiempo indefinido).

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 .

Sustitución de la lámpara del horno

ATENCIÓN: desconectar el horno 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. 4)



Desmontaje de la puerta del horno (Fig. 5)

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 movibles

Las bisagras A están dotadas de dos palancas pequeñas movibles 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 haciéndola 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 movibles 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 estantes 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.

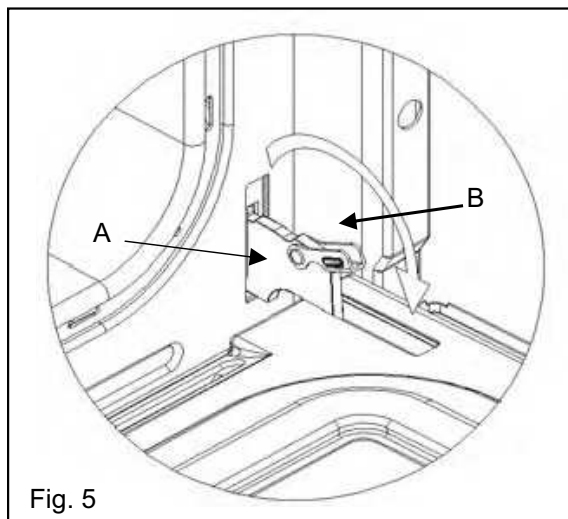


Fig. 5

Como utilizar el asador (Fig. 6)

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.

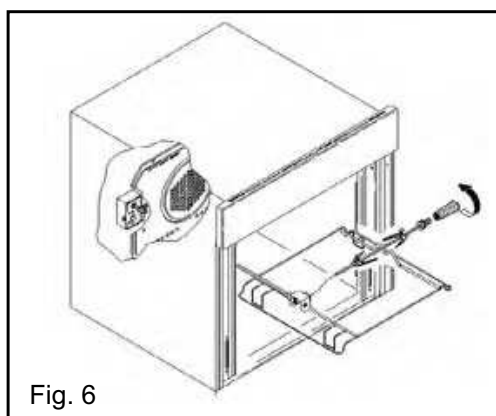


Fig. 6

Tabla indicativa para la cocción al horno

Alimento	Temp. °C	Posición estante (*)	Tiempo de cocción (mín)	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	
Ternera asada	225	2-3	60-80	
Cerdo asado	170-180	2	45-60	
Cordero asado	225	2	45-55	
Buey asado	225	2-3	50-60	
Liebre asada	200	2	60-90	
Pavo asado	180	2	240 circa	
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	
Pierna 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	
Ternera asada al espiedo			50-65	

Nota:

(*) el número inicial de la posición del estante 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 estantes distintos (el tiempo de cocción es el mismo).

