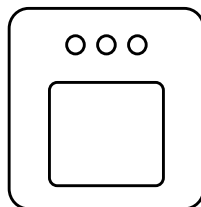




# PYRAMIS

ecoline



## **BUILT-IN ELECTRIC OVEN INSTALLATION & OPERATING INSTRUCTIONS**

---

ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ  
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΓΙΑ: ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ-ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΧΡΗΣΗ

---

**MANUAL DE UTILIZARE  
CUPTOR ELECTRIC ÎNCORPORABIL**

---

ΦΟΥΡΝΑ ЗА ВГРАЖДАНЕ  
ИНСТРУКЦИИ ЗА ΜΟΝΤΙΡΑΝΕ И РАБОТА

---

**PIEKARNIK ELEKTRYCZNY DO ZABUDOWY KUCHENEJ  
INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI**

---

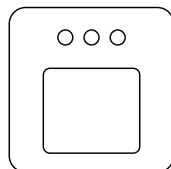
**VESTAVNÁ ELEKTRICKÁ TROUBA  
NÁVOD K POUŽITÍ, INSTALACI A PŘIPOJENÍ**

---

**ELEKTRO-EINBAUBACKOFEN  
INSTALLATIONS- UND GEBRAUCHSANLEITUNG**



# BUILT-IN ELECTRIC OVEN INSTALLATION & OPERATING INSTRUCTIONS



## TABLE OF CONTENTS

|  |    |
|--|----|
| Technical Specifications .....               | 2  |
| Accessories .....                            | 3  |
| Important Safety Information .....           | 4  |
| Installation .....                           | 5  |
| Electrical Connection .....                  | 8  |
| When the Oven Is First Installed .....       | 9  |
| Tips for Saving Energy .....                 | 10 |
| Description of Oven .....                    | 11 |
| Use of Oven .....                            | 13 |
| Oven Timers .....                            | 16 |
| Cooling Fan Operation .....                  | 37 |
| Cooking Tips .....                           | 38 |
| Miscellaneous Suggestions .....              | 38 |
| Tips for Cooking .....                       | 40 |
| General Cleaning and Maintenance .....       | 41 |
| Transport Information .....                  | 44 |
| Troubleshooting Before Calling Service ..... | 44 |

Dear customer,

Firstly thank you for purchasing our product.

Carefully read all instructions and warnings in this manual. These guides include important information about your product safe installation, operation, maintenance and have warning to take advantage of the most useful product.

Keep this guide in safe and easily available place when it becomes necessary.

Cause of Translation of this booklet from the manufacturer or its publication, resulting from the incorrect use of the device, to people, to environment or other materials can not be held liable for damages.

This manual also applies to other models. Differences between models are identified in the manual.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

The ovens are designed to operate with a monophase alternating current of 220-240V AC 50Hz. Anyway, before the installation of the appliance, we suggest you to check always the specifications on the rating label applied on the front bottom side of the oven.

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| External Dimensions ( Height / Width / Depth )     | 595mm / 595mm / 570 mm              |
| Installation Dimensions ( Height / Width / Depth ) | *580 or 590 mm / 560mm / min.550 mm |
| Input Voltage / Frequency                          | 220-240V AC 50Hz                    |
| Current (Amp)                                      | min. 16 A                           |

### \*See Installation.

The values vary by product model below. All parts are available with the product.

|                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| Oven upper heating element | 900 W           |
| Oven lower heating element | 1100 W          |
| Circular Heating Element   | 2000 W          |
| Grill heating element      | 1800 W / 2000 W |
| Turbo fan motor            | 22-30 W         |
| Spit motor                 | 6 W             |
| Cavity cooling fan         | 18 W / 22 W     |
| Oven light                 | 25 W            |
| Energy efficiency class #  | A               |

#Basis: In electrical ovens, the data on energy labels are in conformity with EN 60350-1. Values were determined under standart load and convection/hot aie (if available).

- ❖ The manufacturer reserves it's right to make changes in the technical specifications in order to improve the appliance quality without any prior notice.
- ❖ The figures in guide are schematic; your product may not match exactly.
- ❖ Values stated on the markings of the appliance or in the other printed documents supplied with the appliance are obtained under laboratory conditions as per relevant standards. These values may vary according to the usage of the appliance and ambient conditions.

## ACCESSORIES

Accessories supplied can vary depending on the product model. All the accessories described in the manual may not exist on your product.

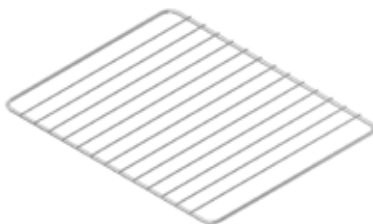
### Baking Tray

Can be used for pastries, big roasts, foods with liquid content and during grilling as dripping tray.



### Wire Grid

Used for the grilling, heating and to cook or for to place the roasting food the intended rack.



### Deep Roasting Tray

Can be used for pastries, big roasts, foods with liquid content or during grilling as dripping tray.



### Wire Grid in Tray

Used for grill and collecting the flowing oil in the tray.



## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

This section will help prevent the dangers of personal injury or property damage is located in the safety instructions. Failure to comply with these instructions could invalidate any warranty as our company is not liable for damages arising.

### General Safety

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

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

- ❖ The appliance is designed for domestic use only. Commercial use is not admissible. Can not be used for any other purpose except for cooking and heating. Another use for any purpose (for example, heating the room, dry clothing or a towel on the handle), a dangerous and inappropriate. When using inappropriate, improper or inadequate the oven as a result of the use of human, environment or other materials, our company can not be held liable for damages.
- ❖ Make sure you remove all packing materials before using the product.
- ❖ The first runs the furnace, furnace insulation materials and a heater elements cause by odor one-time. For this reason, the first run of oven do not put the eat firstly. Primarily run, expect to have no scent and then cook. The inside of the oven, clean with damp soft cloth.
- ❖ Appliance may be hot when it is in use. Never touch the burners, inner sections of the oven, heating elements etc. Keep children away!
- ❖ Surface of the grill function can become very hot, be careful.
- ❖ Always use heat-resistant gloves when putting or removing the dishes into/from your oven.
- ❖ Do not make the cooking or frying the base of the oven absolutely.
- ❖ Do not put the oven trays, plates, or wrap in aluminum foil directly onto the oven floor. Otherwise, the accumulated heat can damage the base of the furnace and the fire hazard may occur.
- ❖ When moving the product, cleaning or furnace maintenance removes the AC power.
- ❖ Never attempt to remove the plug from the socket by pulling the cord.
- ❖ Do not touch the product when wet or damp.
- ❖ Switch off, unplug and tampering when oven doesn't work properly or broken.
- ❖ Do not carry out any repairs or modifications on the appliance. However, you may remedy some malfunctions; **(See Troubleshooting Before Calling Service)**
- ❖ All maintenance and repairs should be done by authorized service only, and only genuine spare parts should be used.
- ❖ If you do not use the oven, bring the all the functions "OFF".
- ❖ Furnace cleaning and safety has always been to keep the oven clean. Residues remaining in the oven after use over time can damage the surface of the oven.
- ❖ Keep all ventilation ducts around.
- ❖ Do not use the uprooted or broken front door glass.

- ❖ Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Gas/Electric connection should not touch the rear surface; otherwise the mains cable may get damaged.
- ❖ Do not use the product, when getting drug and/or alcohol that effect of reasoning.
- ❖ Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates in high temperatures and may cause fire since it will catch fire when it gets in contact with hot surfaces.

**WARNING: The device is used only for cooking. Should not be used for other purposes, such as heat the room.**

#### **Safety for Children**

- ❖ This appliance has been designed to be operated by adults and children under supervision. Young children must not be allowed to tamper with the controls or play near or with the oven.
- ❖ Accessible parts of this appliance may become hot when it is in use. Children should be kept away until it has cooled.
- ❖ Be careful not to leave the packing materials (plastic sheeting, expanded polystyrene etc.) where children can get at them, as they can be dangerous.
- ❖ When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

**CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.**

**IMPORTANT: If you decide not to use the oven any more, it should be made inoperable by cutting the power supply cable, after unplugging it from the power supply. Disused appliances can be a safety risk as children often play with them. For this reason, it is advisable to make the oven safe.**

#### **Working about Electrical Safety**

- ❖ Any work done on electrical equipment and systems, performed by competent and qualified persons.
- ❖ Turn the product off and disconnect power in case of any damage. Turn off your home insurance.
- ❖ Make sure it is compatible with the fuse.

### **INSTALLATION**

Installation should be carried out according to the instructions by a professionally qualified person. The manufacturer will not accept responsibility for any damage to persons, animals or things due to wrong installation.

**ENVIRONMENTAL WARNING:** If the device after installation, packaging materials, showing the importance of safety and environmental conditions need to throw it away. According to the properties for re-use of waste packaging (foil, cardboard, styrofoam, etc.) Before throwing away the product by cutting the power cord is not used for children are not exposed to danger and drupe.

## Installation Instructions

- ❖ For installation the appliance must be connected in accordance with all local electrical regulations.
- ❖ The oven has been designed to be fitted into a kitchen unit. It can be fitted either under a worktop or in a taller cupboard unit at eye level. Cut out an opening in the kitchen unit as shown in. **(See Figure 1 and Figure 2)**
- ❖ Ensure there is sufficient support below the oven to carry the weight of the oven.
- ❖ The walls of the furnace is mounted must be heat resistant. In particular the side walls were made of fiberboard coated. The coating resistant must be to 100 °C. This not heat-resistant synthetic laminates and adhesives, plastics or adhesive materials may be damaged. This information will only be to create a guide and the real resistance against the increase in temperature depends on the degree of kitchen units and surface polish performance.
- ❖ Certain kitchen unit of surface of polishing types (example vinyl) is especially sensitive at the lower temperatures with color damage, above mentioned temperatures.
- ❖ Installation of the device in contravention of the warnings or the cabin materials placed to device closer to the 5 mm responsibility of the owner.
- ❖ The power cord avoid crush, fold and clamped or avoid contact with hot parts of product. After installation, the plug must be easily accessible location.
- ❖ There must be safe distance between kitchen walls and furniture.
- ❖ A correct installation will have to ensure a proper protection against contact with electric parts or merely functionally isolated parts.
- ❖ All the units meant to ensure protection have to be fitted not to be taken away without using a tool.
- ❖ For the most efficient air circulation, the oven should be fitted according to the dimensions shown in **(See Figure 1 and Figure 2)**
- ❖ If the built-in oven is mounted below the hob, distance of at least must be 50 mm.
- ❖ The rear panel of the cabinet must be removed so that air circulates freely. The panel to which oven is fitted should have a gap at least 75 mm at the rear. **(See Figure 3)**
- ❖ We recommend not installing the appliance near refrigerators or freezer, since the heat could affect the performance of these appliances.

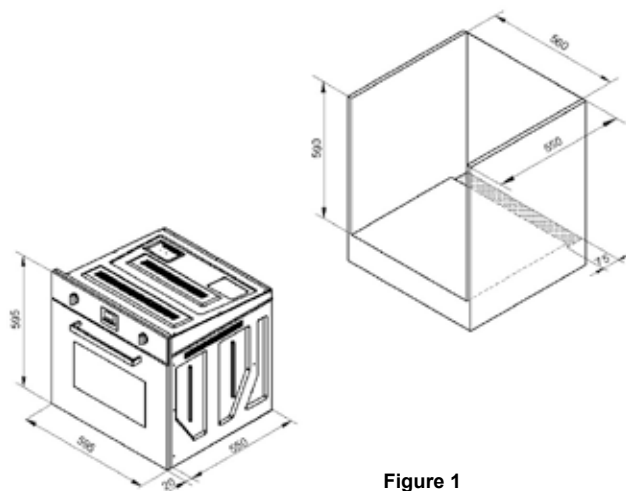


Figure 1



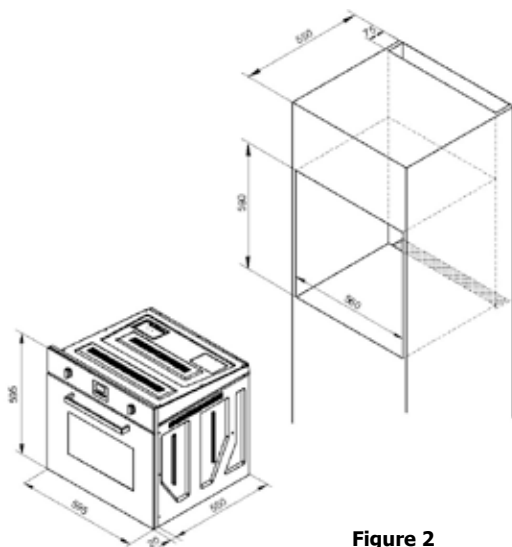


Figure 2

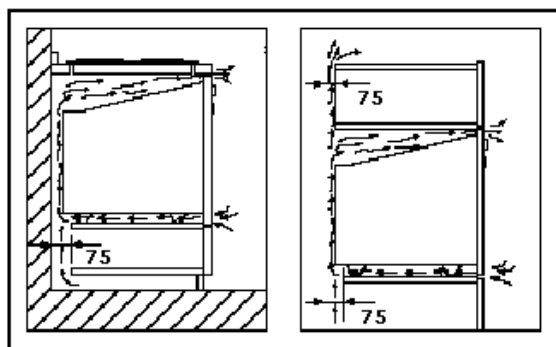


Figure 3

#### MONTAGE THE OVEN TO THE CABINET

- ❖ The device, place balanced and centered recessed cabinet.
- ❖ Oven, according to preferred mounted higher into a closet or under your sink.
- ❖ Open the door and secure the oven to the kitchen cabinet with four wood screws, which fit the holes provided in both side of the oven frame (A). (See Figure 4)
- ❖ When the oven is connected to the service on the bench for ease of installation of furnace must be connected to electrical cables separately. Make sure for, cable connection and be not pinched.

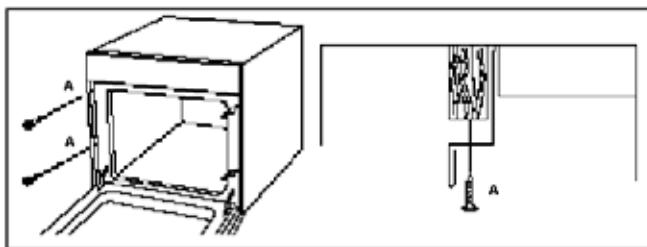


Figure 4

## ELECTRICAL CONNECTION

All electrical connections in accordance with applicable laws and rules should be done only by a qualified electrician. Connections must comply with national regulations.

### Electric Connection Device Before

- ❖ Which is positioned on the front bottom of the main power is supplied from the mains power will meet the specified record label sure.
- ❖ The appliance must be connected in accordance with the rules currently in force, and only by an officially authorized technician. The manufacturer will not accept responsibility for any damage to persons, animals or things due to wrong electric connection.
- ❖ Current value of the insurance for the product must be at least 16A.
- ❖ If Current value of insurance is under 16 amperes, qualified electrical technician must called for changing ampermeter.
- ❖ Connection must comply with national regulations.
- ❖ Grounded plug is mounted to oven energy supply cord. This must used with grounding-line. Please make a qualified electrical grounding installation.

### WARNING: This appliance must be earthed.

If your oven doesn't have a power supply cable, provide a power supply cable to your product by qualified electrician from following features.

| Voltage           | Cable Type | Conductor Size          | Current (Amp) |
|-------------------|------------|-------------------------|---------------|
| 220-240V AC 50 Hz | H05 VV - F | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> | 16A           |

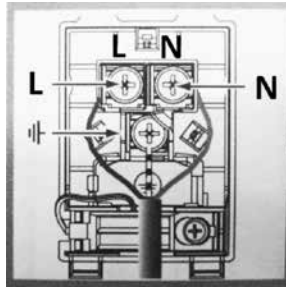
Table 1

Power supply cable in;

Yellow / green, the grounding cable must be connected to the terminal.

Blue neutral wire connected to the terminal marked with the "N".

Black, brown or red electrical cables installed must be connected to edge indicated by the "L". (See Figure 5)



**Figure 5**

- ❖ Connection must comply with national regulations.
- ❖ The oven must be positioned for that easy access to wall outlet or a duple pole switch for electrical connection.
- ❖ Do not position the Power supply cord to contact hot surfaces.
- ❖ When the Power supply cord is damaged, consult your nearest authorized service location, and **Table 1**, provide to change with the appropriate to feature of original spare parts.
- ❖ If the device is connected directly to the device with the electrical wiring system shall be installed between the two poles of a circuit breaker and the earthing cable must not be interrupted by a two-pole circuit breaker.
- ❖ The adapters, multiple sockets or extension cords are not recommended for use. In accordance with applicable safety laws must be necessary to use an adapter or extension cord. However, certainly for the adapter and power should not exceed the specified maximum current capacity.
- ❖ After the connection is finished, be sure to test the heating elements up to 3 minutes.
- ❖ The electrical safety of the appliance can only be guaranteed when it has been correctly connected to an efficient earthed power supply, as laid down in the regulations for electrical safety. The manufacturer can not be held responsible for any damage to persons, animals or things due to the lack of an earth connection.

#### **WHEN THE OVEN IS FIRST INSTALLED**

- ❖ Remove all the baking trays and oven racks.
- ❖ Set the 'Heat Setting' to maximum level.
- ❖ Function button in the upper and lower heating (if you have the fan) turn the function.
- ❖ Turn the oven for 30 minutes in this way.
- ❖ During this time, elements from the oven and heat insulating material and a smell of smoke may occur only once. If such a situation occurs, before you put food in the oven justwaiting to be no odor and smoke.
- ❖ Repeat this process in the grid element.
- ❖ These processes inside the oven when slightly damp cloth and wipe clean with a softcloth.

**WARNING:** Before the first use, carefully wash the accessories of the oven such as tray and wire grid.

**IMPORTANT:** To open the door; always catch the handle in its central part. (See Figure 6)

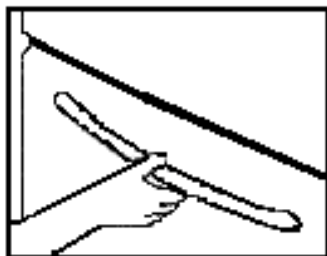


Figure 6

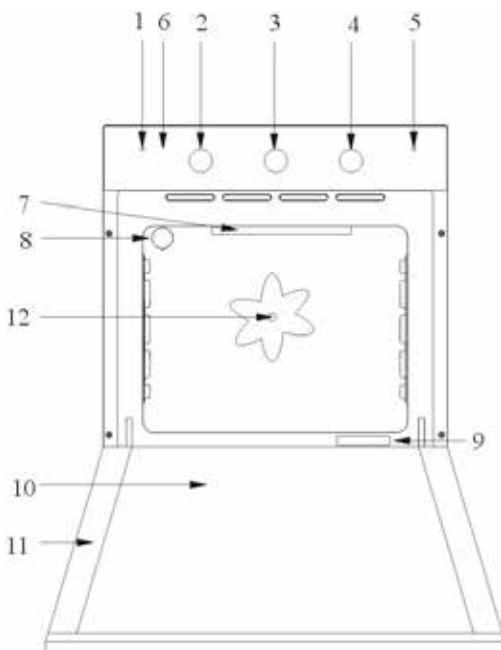
#### TIPS FOR SAVING ENERGY

The following tips will help you to use your appliance in an ecological way and to energy.

1. In the oven, transmit heat better, dark-colored or enamel-coated cookware is used.
2. If open the oven door often when the cooking foods, the air will enter and it cause the loss of energy. For this reason do not open the oven door often.
3. Residual heat in the oven after the cooking process to cook the next meal is available.
4. All cooking must be at least 10 minutes for the pre-heating.
5. Frozen foods must be resolved before cooking.
6. The oven, turn off a few minutes before the end of cooking time.

## DESCRIPTION OF OVEN

### Minute timer ovens

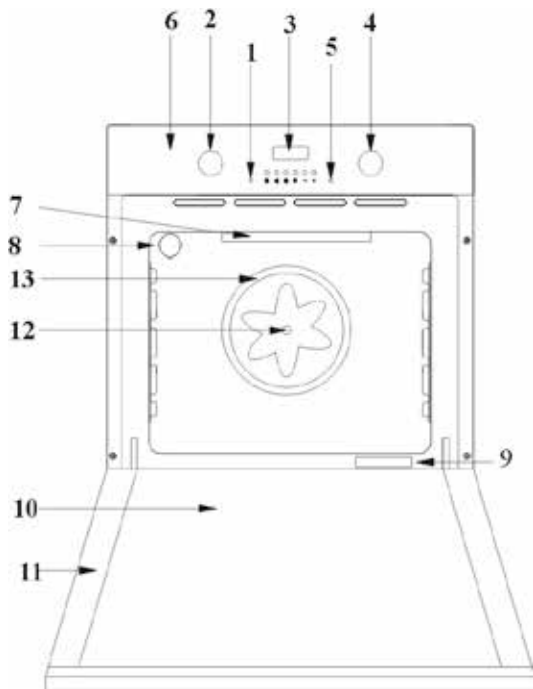


1. Function warning lamp
2. Function select knob
3. Minute timer knob \*
4. Temperature adjustment knob
5. Temperature warning lamp
6. The control panel
7. Heaters
8. Oven dome light
9. Rating label
10. The inner glass oven door
11. The oven door
12. Turbo fan\*

\* Only available on some models.

**Note:** The position of minute timer knob may be different from shown.

## Electronic timer ovens



1. Function warning lamp
2. Function select knob
3. Electronic clock
4. Temperature adjustment knob
5. Temperature warning lamp
6. The control panel
7. Heaters
8. Oven dome light
9. Rating label
10. The inner glass oven door
11. The oven door
12. Turbo fan
13. Turbo heater \*

\* Only available on some models.

**Note:** The position of electronic timer may be different from shown.

## USE OF OVEN

Electronic or mechanical timer must be set before using the oven. Otherwise, the oven will not work. **(See Types of Oven Timer)**

### TEMPERATURE ADJUSTMENT KNOB

Used for setting the temperature cooking between 50 to max ° C while the oven working. Only at the grid function is brought to its max. Max. The temperature is  $285 \pm 15$  ° C. **(See Figure 7)**

This feature and principle of operation may vary depending on the product of choice.

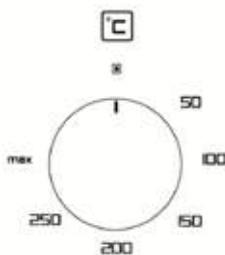


Figure 7

### TEMPERATURE WARNING LAMP

Internal temperature of the oven then set the desired temperature and the heat until it reaches the temperature warning light is lit.

Temperature warning light turns off when it reaches the desired temperature.

When the heat decreases, until the temperature reaches the former temperature, warning lamp light is on again.

This feature and principle of operation may vary depending on the product of choice.

### FUNCTION SELECT KNOB

Set's the operating position of the oven. Oven functions and principle of operation may vary depending on the choice of oven model. **(See Figure 8)**

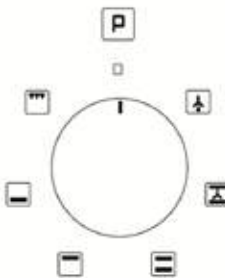











Figure 8












## FUNCTION WARNING LAMP

Function select knob, when the set of any function, warning lamp is lighting. Light is off when the starting position is "0". This feature and principle of operation may vary depending on the product of choice.

**Function table:** Oven functions can be set on the maximum and minimum temperatures as proposed below.

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>WARNING: All functions will start after selecting the oven temperature with the thermostat knob. The order of operating modes shown here might deviate from the arrangement on your appliance.</b> |   |   |
|    | <b>OFF: The oven does not work in this position. Bring this to the starting point of all the buttons to turn off the oven.</b>  |   |
|    | <b>Illumination:</b> Oven interior light lamp lights up.  |   |
|    | <b>Fan (Defrost):</b> Only the turbo fan is activated. This function is circulating the room temperature air around the frozen foods that is suitable for cause of without losing the nutritional value and cooling the cooked foods. |   |
|    | 50 – 200 °C   | <b>Lower Heater (Bottom Cooking):</b> Only the lower heater is activated. This function is suitable for cooking from the bottom of cooked food, heating the food, such as casserole dishes that require slow cooking temperature for a long time and the foods from the bottom is the desired browning.   |
|    | 50 – 200 °C   | <b>Upper Heater (Top Cooking):</b> Only the upper heater is activated. This function is pre-heating of meals cooked, and top browning is suitable for the desired foods.  |
|    | 50 – 200 °C   | <b>Upper and Lower Heating (Static Cooking):</b> Upper and lower heating elements at the same time is engaged. Provides cooked meal on both sides of the same. This function is suitable for cakes, pies or cakes at the cooking patterns and casseroles. Please baking with a single tray.   |
|   | 50 – 200 °C   | <b>Lower Heater + Fan (Lower Convection Cooking):</b> Lower heater and turbo fan is simultaneously activated. Heat derived from the lower heat element is distributed evenly and quickly with fan's assistance.   |
|    | 50 – 200 °C   | <b>Upper Heater + Fan (Top Convection Cooking):</b> The upper heater and turbo fan is simultaneously activated. Heat derived from the upper heat element is distributed evenly and quickly with fan's assistance.   |
|    | 50 – 200 °C   | <b>Top and Bottom Heater + Fan (Convection Cooking):</b> Top and bottom heaters, turbo fan is activated at the same time. The hot air, that is heated by upper and bottom heater, is distributed in oven evenly and quickly with the help of fan. This function is suitable for heat and cook with equally temperature the dishes to be cooked on top side. Please baking with a single tray. |



|  |                          |  |
|--|--------------------------|--|
|   | max °C                   | <b>Grill:</b> Only the grid heater is activated. This function is suitable for grilling the grilled foods such as a large or medium-sized pieces of meat and fish that are put on the top shelf. Put tray in the rack at lower and put 1–2 cups of water in a tray is recommended for not contaminating the inside of oven by oil droplets.  |
|   | max °C                   | <b>Grill + Fan (Convection Grill):</b> Grill heater and turbo fan is simultaneously activated. Heat derived from the grill heat element is distributed evenly and quickly with fan's assistance. Suitable for grilled foods such as large or medium-sized pieces of meat and fish. Adjust also a tray at a lower position and add 1–2 cups of water in order to avoid oil droplets.                          |
|   | max °C                   | <b>Dual Grill:</b> Upper and grill heater is simultaneously activated. Suitable for intense grilling of medium-sized pieces of meat and fish. Adjust also a tray at a lower position and add 1–2 cups of water in order to avoid oil droplets.   |
|   | max °C                   | <b>Dual Grill + Fan (Double Convection Grill):</b> Upper heater and grill, is simultaneously activated with turbo fan. Heat derived from the upper & grill heat elements is distributed evenly and quickly with fan's assistance. Suitable for intense grilling of medium-sized pieces of meat and fish. Adjust also a tray at a lower position and add 1–2 cups of water in order to avoid oil droplets.    |
|   | max °C                   | <b>Grill + Turnspit:</b> Grill heater and turnspit is simultaneously activated. Suitable for grilling food (meat, chicken, etc.) at turnspit. Adjust also a tray at a lower position and add 1–2 cups of water in order to avoid oil droplets.   |
|   | max °C                   | <b>Dual Grill + Turnspit:</b> Upper and grill heater, is simultaneously activated with turnspit. Suitable for intense grilling (meat, fish, chicken, etc...) placed on the turnspit. Adjust also a tray at a lower position and add 1–2 cups of water in order to avoid oil droplets.  |
|   | max °C                   | <b>Dual Grill and Turnspit + Fan:</b> Upper and grill heater, turnspit and turbo fan is simultaneously activated. Heats derived from upper & grill heat element, is distributed evenly and quickly with fan's assistance. Suitable for intense grilling (meat, fish, chicken, etc.) placed on the turnspit. Adjust also a tray at a lower position and add 1–2 cups of water in order to avoid oil droplets. |
|    | 50 – 200 °C              | <b>Turbo Heater + Fan (Turbo Cooking):</b> Turbo fan and turbo heater is simultaneously activated. Heat derived from turbo heater is distributed evenly and quickly with turbo fan's assistance. Suitable for cooking in different shelf levels and different food (meat, fish) at the same time without blending odors and flavors.   |
|   | 50 – 200 °C              | <b>Turbo and Lower Heater + Fan (Pizza Cooking):</b> Turbo heater, lower heater and turbo-fan is simultaneously activated. Heat derived from turbo heater is distributed evenly and quickly with turbo fan's assistance. Lower heater assists cooking from bottom. This function is suitable for pizza and in general crunchy cooking results.   |
| <br> | 60 – 90 °C<br>40 – 60 °C | <b>Maintane Warm:</b> Lower and upper heater or * Lower heater and fan is activated. Temperature range can be adjusted by thermostat. Suitable for keeping food warm and ready to serve.<br>* Only available on some models.   |



\* **Turnspit:** Skewer turning function must do the following operations for commissioning. (See Figure 9)



- 1- Set the food that you want to cook or grill to rotisserie kit (skewer, fork, handle).
- 2- Place the grill rack support.
- 3- Located the skewer into the special hole from rear wall of the oven with the help of handle.
- 4- Place the skewer to skewer support grid.
- 5- Take off the handle from skewer.
- 6- Put a tray to first rack for the contaminating the inside of the oven with oil droplets. 1-2 cups of water put into the tray is recommended.

\* *Optional feature.*

## OVEN TIMERS

The oven timers differ depending on the model you prefer. Different types of timers are as follows:

### 1) MECHANICAL-MINUTE TIMER:

You can set the minute timer up to 90 minutes by turning the mechanic minute counter to clockwise. (See Figure 9) The minute timer makes the oven start as soon as it's set, and turn it off automatically when the time is up. After you put the meal in the oven, set the cooking functions and the temperature by using the control buttons, and turn the mechanic minute counter to the position you need. When, the time is up, it is stimulated by a tone and the oven turns itself off. The oven operating time is set up to 90 minutes with circuit breaker. You can set manual if time more than 90 minutes. For use manual, align to  sign the minute timer knob with counter-clockwise. For finish the cooking when you want at Manual time setting, get the '0' position with turn clockwise the oven of  sign.

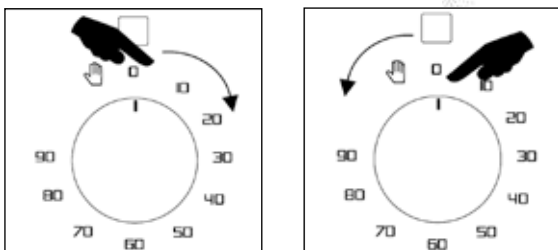


Figure 9

### 2) ELECTRONIC TIMERS

Electronic timers, enables your oven to get the food ready to serve at the desired time. The only thing to be done is to program the cooking time and ready time. It can also be used as an alarm clock, where you just give in the amount of time after which it should remind you by a buzzer tone.

## GENERAL OVERVIEW

 Minute Minder Icon

 Cooking Icon

 Automatic Cooking Icon

 Dot Icon

 Key Lock Icon



1: Function Selection Button

2: Minus Button

3: Plus Button

2 and 3: Manual

Figure 10

## TIME OF DAY SETTING

After plugging in or reconnecting to a power source after current decay, “0.00”, and “AUTO” flashes.

- Press button **1** approximately 2 sec., dot icon starts flashing. Set the current time using buttons **2** and **3**. About 7 seconds after the set time has been finished, new data is memorized.  
The time correction can be done later;
- Press button **2** and **3** approximately 2 sec., dot icon starts flashing. Then you can set the current time.

**Notice!** If the correct time is not set then proper operation of the oven is not possible.

## MANUAL COOKING

Without any cooking program, it is a cooking done by heat values setting and user-defined function.

## SETTING THE MINUTE MINDER

You can activate the minute minder at any time, regardless the activity state of other programmer functions. The measured time ranges from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

- Press button **1** until the minute minder icon starts to flash, and the display shows “0.00”.
- Enter the required time using buttons **3** and **2**. Minute minder icon remains on the display. After the set time has elapsed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes and the minute minder icon starts to flash again.
- Press buttons **1**, **2** or **3** to turn the signal off; the minute minder icon disappears, and the display indicates the current time.

## CHANGE THE TIMER BEEPS

The tone of the timer beeps may be changed as follows:

Press buttons **2** and **3** simultaneously,

- Press button **1** to see actual tone “**ton.1**” to see on the display.
- Press button **2** to select the tone you wish from 1 to 3.

## CANCEL SETTINGS

Cancel automatic function settings:

- Press buttons **2** and **3** simultaneously.

Cancel minute minder settings:

- Press button **1** to select minute minder settings,
- Press buttons **2** and **3**.

## COOKING TIMER

If the oven is supposed to turn off at specified time, cooking timer can be set. It is named as semi-automatic operation.

- Press button **1** until the “**dur**” and “**0.00**” flashes on the digits, beside automatic cooking icon flashes.
- Set the cooking time using buttons **3** and **2**, within the range from 1 minute to 10 hours.

The set time is memorized after about 7 seconds; the current time is shown again. Automatic cooking icon remains on the display.

Select the required temperature and the oven function.

When cooking is completed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes, and the automatic cooking icon starts to flash again. Return control and thermostat knobs to the OFF position. Press button **1**, **2** or **3** to cancel signal and to return to the manual operation.

## DELAYED COOKING

If the oven is supposed to turn on for specified cooking time and turn off at specified time, cooking time and the cooking end time can be set. It is named as full-automatic operation.

- Press button **1** until the “**dur**” and “**0.00**” flashes on the digits, beside automatic cooking icon flashes. (for example hour is 17:30 now)
- Set the cooking time using buttons **3** and **2**, within the range from 1 minute to 10 hours. (for example 1 hour)
- Press button **1** until the “**End**” and “**18.30**” (end time) flashes on the digits.
- Set the turn-off (cooking end) time using buttons **3** and **2**, which is limited up to 23 hours 59 minutes. (for example 19:30)
- Turn the thermostat and function control knobs to the required settings. Cooking icon is disappeared on the display. Oven will not be switched on until cooking start time (for example 18:30), that is the difference between the cooking end time and the cooking time. When cooking is completed (19:30), an audible signal will be heard for approximately 7 minutes, and the automatic cooking icon starts to flash again. Return control and thermostat knobs to the OFF position.
- Press button **1**, **2** or **3** to cancel signal and to return to the manual operation.

## KEY / OVEN LOCK

Press button **3** for 3 seconds to activate or deactivate key or oven lock. If activated when automatic operation goes on, only keys locked. If activated when no automatic operation, oven resistances locked too besides keys.

## GENERAL OVERVIEW





### TOUCH BUTTONS:





Upon power up ( after long mains power interrupts ), the screen will be in standby mode with very low brightness. In order to wake up / activate the Timer, this button has to be pressed. Pressing this button for 2 seconds when the Timer is active but no cooking program is in progress, will result in entering the standby mode again.



This button has the meaning to ' entering manual mode ', when the timer is in idle mode and the oven is disabled (  on the screen). After pressing this button,  will appear and the oven will get operative for manual cooking. When scrolling through menus, this button has the function of returning to the previous step or menu , progressive activation will end with the idle mode screen. In case of a running cooking program, pressing this



is used to pause and/or cancel the program.

This button is used for accessing the main menu screen. In some cases, it will directly link to the menu(s) allowed only; when pressed during a running cooking program, the alarm adjustment menu, when pressed after pausing a cooking program with  to the cooking edit menu. 



Used for scrolling upwards within menu items or for increasing any timing parameter during any adjustment mode.






















Used for scrolling downwards within menu items or for decreasing any timing parameter during any adjustment mode.



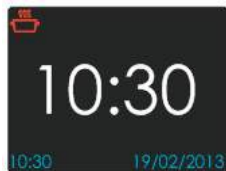
To select a highlighted menu item or accept any ( adjusted ) parameter visible on the screen.

## THE SCREEN SYMBOLS:

User entries are made by 6 touch buttons on both sides. Background color is black. Symbols related to the oven status are RED, active status and ready to select parameters are WHITE, others are BLUE colored, besides also other colors for special indications.

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|    | Oven is active, cooking is possible depending on the function selector and temperature knob settings.  |  | Settings Menu   |
|    | Oven is inactive. This symbol will be flashing when power on or upon completion of an automatic cooking program. In case of a delayed cooking, it will appear steady during waiting for the start time . |  | Cooking Menu  |
|    | Key lock   |  | Cooking Guide Menu  |
|    | Alarm<br>Appears steady when any alarm is or is being programmed, flashes when the programmed alarm time/duration has elapsed .  |  | Screen Clock Appearance Menu  |
|    | Auto Cooking<br>Appears steady during an automatic cooking flashes upon its completion.  |  | Language Selection Menu   |
|    | Start of Cooking   |  | Time of day / clock adjustment Menu                                   |
|    | Cooking Duration   |  | Date adjustment Menu  |
|    | End of Cooking   |  | Sound Menu ( symbol on the left means all sound effects are on )      |
|    | Cooking function recommendation (left example is for top + bottom + fan )  |  | Tray position recommendation ( left example is for the mid position ) |
|  | Alarm Clock  |   |   |






## THE IDLE SCREEN:



Digital Screen Clock









Analog Screen Clock






The idle screen is visible when no cooking has been programmed. The screen will show the time of day, date and the oven status (  or  ). Besides those basic indications, the key lock symbol  if active and  or  when any alarm has been set may also appear.



## THE MAIN MENU SCREEN:



There are 4 main menu items: 'SETTINGS', 'ALARM', 'COOKING' and 'COOKING GUIDE'. The MAIN MENU screen can be accessed upon pressing the  button when no cooking program is in progress and scrolled via   buttons. The menu item appearing on the screen can be selected by pressing . Details will be explained below in the MAIN MENU ITEMS paragraph. Pressing  and  will result in returning to the idle screen.

## POWER ON ( MAINS POWER RESTORE ):

Upon Power ON, the Timer will be in Standby mode ( Low Brightness ). The oven will be blocked ( inactive ), indicated by the flashing  symbol on the screen. In order to use the timer and/or the oven, the following steps are required: First press the  button to activate the timer, screen gets bright, then press  to enter manual operation mode.  will be replaced by , indicating the oven is active now and manual cooking may be done depending on the function selector and temperature knob settings of the oven.

**INFO!** Upon Power-On, the timer will deactivate the oven function selector for safety reasons and the oven will be inoperative. To be able to use the oven, please press the  button to activate the timer then press  to enable the oven.

**INFO!** Upon first activation or after mains power interrupts longer than 48 hours, the time of day and date info seen on the screen may not be correct. Please enter the Settings Menu and correct them.




## POWER OFF:

Mains power interrupts longer than 2 minutes will result in cancelling of previously adjusted cooking and alarm settings and the oven will be inoperative. Upon Mains Power Restore, the device will act as described in the previous ' POWER ON ' paragraph. .

## MAIN MENU ITEMS:

### COOKING:



To program a cooking, select (   ) and confirm (  ) the main menu item COOKING. Within this menu, the desired cooking duration ( max 10 hours ) can be set and cooking can be delayed ( max 1 day ) so that the food will be ready at the desired / set time of day.

#### a) INSTANT COOKING:

Below, you can find an example of a cooking program with a duration of 1 hour 15 minutes. After setting and confirming the duration and selecting the start cooking option, cooking starts immediately.





**INFO!** Before or just after the 'program in progress' message, the cooking function selector and the temperature knob has to be brought to the desired positions. Otherwise, cooking will not be performed.

#### b) DELAYED COOKING:

You may program the device to cook for a specified duration but after a time delay. This delay is automatically calculated according to the end time setting you give in. In other words, the cooking duration and the cooking end time has to be set and the device will calculate when to start cooking accordingly. The end time (food ready time) cannot exceed the current time of day + 23 hours 59 minutes. To delay a cooking is very simple, just set the cooking time as explained in the above paragraph and proceed with the 'delay cooking' selection.

The example below explains, how to delay the cooking program above (duration of 1 hour 15 minutes), so that the food will be ready (cooking ends) at 12:50. With this program, (since the current time of day is 10:30) will wait till 11:35, will start cooking at this time, will cook for 1 hour 15 minutes and will finish cooking at 12:50.



Upon program start,  will be replaced by , indicating that the oven is currently not active (since cooking is delayed) and is waiting for the time to start.



**INFO:** Before or just after the ' program in progress ' message, the cooking function selector and the temperature knob has to be brought to the desired positions. Otherwise, cooking will not be performed.

During Cooking Program in Progress, information such as cooking start time, remaining cooking time and cooking end time will appear at the bottom of the screen , the currently active one in white.

**INFO:** As a cooking program in progress, you may access the alarm menu by pressing the **M** button to set an alarm independent of the cooking process. You can find more details in the ALARM paragraph .

### EDITING or CANCELLING A COOKING PROGRAM:

In order to edit or cancel a running cooking program at any phase , **ESC** has to be pressed first to pause it and then any one of the options - continue, end or edit- , is selected.



Those options will be shown for 10 seconds and the program will go on, if no option is selected. During this 10 seconds, pressing **ESC** will result in continuing the program, pressing **ESC** will cancel the program or by pressing **M** , you may enter the edit menu.

To continue the program:



To cancel the program:







To edit:



**INFO:** In order to edit a running cooking program, first pause it by pressing **ESC** , then press **M** to access the edit menu.


After being edited, a cooking program will be assumed as and shown as a new cooking program. All info at the bottom screen area will be accordingly.

## AUTOMATIC END OF A COOKING PROGRAM:

After a cooking program has been completed ( the cooking duration has elapsed ) , the below left screen will appear. The symbols  and  both will be flashing and a buzzer tone is produced. Any button press will stop the buzzer, but to reset the timer and to enable the oven ( manual mode )  button has to be pressed. Thereafter ,  will appear and the oven will get operative depending on the cooking function selector and temperature knob settings. To switch off the oven, the function selector has to be brought to the '0' ( OFF ) position.





Or message disappears within 10 seconds.

**INFO!** As  on the screen , the oven may be heating depending on the function selector switch setting. To switch off the oven, set this selector to the OFF position.

## COOKING GUIDE:



Using the Cooking Guide, you may receive recommendations ( such as the cooking function to be selected, the Temperature setting, tray position ) regarding the food you intend to cook. Selecting the Cooking Guide menu at the main menu screen and scrolling through the available food menus with   is the way to do.



Assuming the red meat food menu is on the screen:

On the left hand side of the screen , the recommended cooking function ( you are advised to bring your cooking function selector to this position ) and the recommended Temperature Setting ( you are advised to set the oven temperature knob accordingly ) are displayed, on the right hand side the recommended tray position is displayed.

Pressing the **M** button, you may directly access the COOKING menu, where you can set a cooking duration as described before in this document.



OR :



Pressing **M** and answering all questions to be followed, you may get a cooking duration recommendation.



The device will ask you ( whenever required ) whether the food is a whole piece or consisting of several pieces ( only for some foods ) , the total weight of the food ( only for some foods ) , after entering the requested info, it will recommend you the best cooking duration.

At this stage, you may change this cooking duration ( according to your own taste preferences ) by pressing the **M** button and accessing the COOKING menu directly.



OR you may accept the recommended cooking duration and confirm it by pressing **M** and proceed to the cooking step.



Please note that at the second step in the above illustration, instant cooking has been selected, however it is also possible to delay the cooking process as described before in this document ( DELAYED COOKING ).

## ALARM:





The device has an alarm function, independent of the cooking functions and program. The duration, after which the alarm should sound, can be programmed in terms of hours, minutes and seconds in multiples of 5 seconds. The example below shows, how to set an alarm to be sound after 5 minutes and 15 seconds.



During the adjustment, the time of day, at which the alarm will start, is shown at the bottom right side of the screen.

Another example, showing an alarm program ,to sound after more than 10 minutes , is shown below:



Please note that, when the alarm duration left is less than 10 minutes, the remaining time is shown on top of the display (  in front ) , whereas when it is more than 10 minutes, the alarm time of day is shown there (  in front ) .

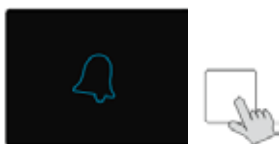
**INFO:** The alarm function is independent of any other time based setting. So, a cooking program can be programmed when this function is active or vice versa..

## CANCELLING AN ALARM :

An Alarm previously set and not completed, can be cancelled by entering the Alarm Adjustment menu explained in the previous paragraph and setting all time parameters to zero.



Any running Alarm buzzer sound ( end of cooking or alarm time end ) , can be cancelled by any button press. If not, it will sound for 7 minutes.

In case the alarm time elapses as scrolling through other menus, the screenshot below will appear accompanied by the the buzzer alarm tone. Pressing any button will cancel it.



## SETTINGS:



This menu serves for time of day, date, language, screen clock appearance and sound preference settings. Selecting the Settings menu at the Main Menu screen, then scrolling by   and confirming the according item to be adjusted, will do. Once set, those settings will be recorded and will not be affected by any mains power failure.



**INFO:** The Settings Menu will not be available and selectable during any running cooking program.

### a) SCREEN CLOCK

The Time of Day Display in the idle mode may be analog or digital, according to your selection.



## b) LANGUAGE

There are several language selections available.



## c) TIME OF DAY





**INFO:** This setting will not be available in case of a previously set and running alarm.

## d) DATE




## e) SOUND



Any buzzer warning tone, other than the alarm sound produced at the end of cooking or the end of alarm sound, can be turned OFF. Confirming the  option will turn off all warning tones except those, whereas selecting  will enable all available tones.



## KEY LOCK FUNCTION:

To enable the key lock, pressing   together when not in any adjustment menu is required.



Whenever the key lock function is active, any button press will result in the following screen: To unlock the keys, press   together for 3 seconds.



In case of no button press, message disappears within 10 seconds.

## ERROR MESSAGES:

The device is able to detect 5 type of hardware error on board. In error case, a short warning message appears on screen.



Error 1: RTC error; Means, a communication problem with real-time clock chip. Try power cycle and test again or call service

Error 2: EPROM error; The device contain small data record area on chip. This error points a read/write error to this record are. Try power cycle to clear error or call service.

Error 3: Over temperature; The device contains on board temperature protection circuit. If board temperature is higher than 85°C or lower than 0°C, then this warning message appear. Also this error cancel the current cooking program to protect oven and electronic board.

Error 4: ADC error; Temperature sensor error.

Error 5: Frequency Error; Means an incorrect working frequency on RTC side, or an incorrect frequency reading occurred. This is automatic error and clear itself. If error appear periodically there must be RTC error.

## GENERAL OVERVIEW



### General Information

User settings are made by two knobs located right and left ,function selection knob and temperature and time settings knob.

### COOKING FUNCTION SELECTOR

The Function selector stays for selecting cooking functions. An Encoder is coupled to the cooking function selector, which sends position data to the control board and the selected function is symbolized on the Cooking Function Display.

### TEMPERATURE AND TIME SETTING ( NAVIGATOR )









Temperature can be set when navigator knob turned without pressed. Time can be set when navigator knob turned with pressed.

### COOKING FUNCTION DISPLAY



**Note:** Mentioned cooking functions are proposed and implemented on the function selector ENC-F00, however customization is possible by ordering a special function selector–matching software and modifying the front panel glass printing accordingly.

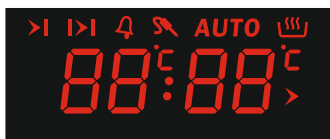
### Function Display Symbols:

|   |                        |   |               |
|---|------------------------|---|---------------|
|    | Top Heater             |    | Turnspit      |
|   | Grill Heater           |   | Lamp          |
|  | Ring (Circular) Heater |  | Defrost       |
|  | Convection Fan         |  | Bottom Heater |


















 *Optional feature.*



## TIMER DISPLAY



### Timer Display Symbols:

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>Pot</b>                                       |   | <b>Cooking Status</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li> Lit up = Cooking is in progress</li> </ul>   |
| <b>Auto</b>                                      |   | <b>Automatic Cooking Status</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li> Lit up = Automatic cooking in progress</li> <li> Flashing = End of cooking</li> </ul>   |
| <b>*Meat Probe</b><br><i>* Optional feature.</i> |   | <b>Meat Probe Connection Status</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li> Lit up = Meat probe connected</li> <li> Flashing = Meat probe adjustment active</li> </ul>  |
| <b>Bell</b>                                      |   | <b>Minute Minder Adjustment Status</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li> Lit up = Minute Minder Alarm in progress</li> <li> Flashing = Minute minder adjustment active or end of minute minder</li> </ul> |
| <b>Cooking Duration</b>                          |   | <b>Half Automatic Cooking Adjustment Mode</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li> Flashing = Cooking duration time adjustment menu currently active</li> </ul>   |
| <b>End Of Cooking Time</b>                       |   | <b>Automatic Cooking Adjustment Mode</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li> Flashing = End of cooking time adjustment menu currently active</li> </ul>  |
| <b>Navigator Pressed</b>                         |  | <b>Navigator knob Pressed indicator</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li> Lit up = Navigator knob is pressed</li> </ul>  |

## TEMPERATURE DISPLAY



### Temperature Display Bars:

| Cooking In Progress                                      | Cooking Not In Progress                           |  |
|--|---|--|
| Oven cavity temperature < 1/6 of set point               | Oven cavity temperature < 60 °C                   |  |
| Oven cavity temperature between 1/6 and 2/6 of set point | Oven cavity temperature between 60 °C and 100 °C  |  |
| Oven cavity temperature between 2/6 and 3/6 of set point | Oven cavity temperature between 100 °C and 150 °C |  |
| Oven cavity temperature between 3/6 and 4/6 of set point | Oven cavity temperature between 150 °C and 200 °C |  |
| Oven cavity temperature between 4/6 and 5/6 of set point | Oven cavity temperature between 200 °C and 250 °C |  |
| Oven cavity temperature > 5/6 of set point               | Oven cavity temperature > 250 °C                  |  |

### Temperature Display Symbols:

|  |   |
|--|---|
|  | Thermostatic Control (Heating Elements) Status<br>☰ Lit up = Heating Elements active<br>☷ Off = Heating Elements inactive         |
|  | Temperature Set Point Status<br>☰ Lit up = Temperature Set Point not reached yet<br>☷ Off = Temperature Set Point already reached |

## ELECTRONIC TIMER USAGE:

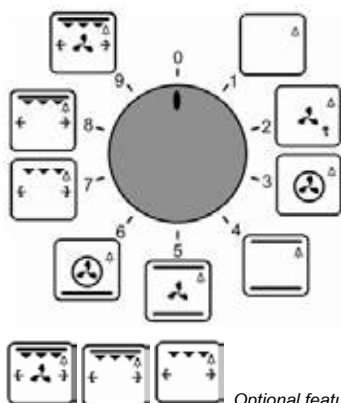
### POWER ON

Upon power up, Timer Display digits are flashing, the oven is inoperative. The selected cooking Function (if any) is shown on the Cooking Function Display (See. *Selecting a Cooking Function*). The Temperature Display shows the default Temperature assigned to this function. Turn the Navigator Knob in any direction to return to the manual mode and activate the oven. Using the navigator, adjust the Time of Day (See. *Adjusting Time of Day*).


**Note:** In case of mains power failure more than 10 seconds while cooking is in progress, oven will get inoperative, any preprogrammed timer and temperature will be cleared. Turn the Navigator Knob in any direction to return to the manual mode and activate the oven.

## SELECTING A COOKING FUNCTION



Turn the Cooking function selector to the position, until the desired cooking function is displayed on the Cooking Function Displayed.







*Optional feature of the function.*

The default cooking temperature assigned to the selected function will appear on the Temperature display (Note: For some functions like lamp and defrost where a temperature control is not possible and the temperature display is blank). The  is steady on the timer display except the 0 (off) position.

## ADJUSTING TIME OF DAY

Time of day can be adjusted when automatic cooking is not in progress. Push and hold the navigator knob for 3 seconds until  symbol starts flashing. Push and release the navigator knob three times until  symbol starts flashing, set the correct time by turning the knob left to decrease or right to increase. After a few seconds screen will stabilize, flashing will stop, adjustment is completed.

## MINUTE MINDER (ALARM)

This function is a minute minder alarm independent of oven control. Push and hold the navigator knob for 3 seconds until  symbol start flashing. Push and release the navigator knob two times until  symbol starts flashing, set the desired minute minder duration by turning the knob left to decrease or right to increase. The maximum allowed setting is 23 hours 59 minutes. After a few seconds screen will stabilize, flashing will stop, adjustment is completed. After the programmed duration is elapsed the buzzer will sound,  will flash and can be reset by pushing or turning the navigator. The Alarm sound will stop after 7 minutes if no pushing or turning the navigator, whereas the flashing  symbol will be present until pushing or turning navigator probe.

## COOKING TEMPERATURE ADJUSTMENT

Temperature can be adjusted at any function other than lamp and defrost (The default Temperature will be shown on the Temperature Display). If not in any adjustment mode, the navigator knob functions as a Temperature Adjustment Knob. Turning the knob left to decrease or right to increase, adjust the Temperature between 40-250°C. The adjusted value will be shown on the Temperature display. In case of changing the cooking function (by rotating the cooking function selector), the setting will be cancelled and the default Temperature of the new function will be shown on the display.

## MANUAL COOKING



Once a function is selected, cooking starts immediately and the default Temperature assigned to this function (if any) - shown on the Temperature Display - will be valid setting on the temperature display (if any). Cooking will continue until the cooking function selector is brought to any of 0 (off), 1 (lamp) or 2 (defrost) positions. Maximum allowed cooking duration is 10 hours, Exceeding this duration will result in an Error indication (See. Error Indications).

## AUTOMATIC COOKING

Automatic cooking means, that cooking will end automatically according to the set parameters.



### HALF AUTOMATIC COOKING

Cooking will start immediately and goes on for the duration programmed.

1. Select the desired cooking function and adjust (if needed and allowed) the temperature as described before in this document.
2. Push and hold the navigator knob for 3 seconds until  symbol starts flashing.
3. Adjust the desired cooking duration by turning the navigator knob left to decrease or right to increase. **AUTO** symbol appears on the timer display.
4. After a few seconds, the flashing  symbol will disappear, adjustment is completed.


### FULL AUTOMATIC COOKING


This method is used when you want the food to be ready at a certain time in the future, given that the cooking duration is programmed beforehand. Therefore, this method is also called 'Delayed Cooking'.

1. Go through steps 1 to 3 of half automatic cooking (setting the cooking duration).
2. Push and release the navigator knob,  symbol starts flashing.
3. Adjust the desired end time by turning the navigator knob left to decrease or right to increase.  symbol will disappear whereas **AUTO** symbol is still there, indicating that a delayed cooking is programmed and cooking has not started yet.
4. After a few seconds screen will stabilize, flashing will stop, adjustment is completed.

**Note:** Half and Full Automatic Cooking is only possible when no meat probe is connected.

## \*COOKING WITH MEAT PROBE



Meat probe is a sensor, to be plugged into its female receptacle inside the oven (in case the receptacle is present and connected to the electronic board, *See. Connection Diagram*) and inserted into the meat to be cooked. Whenever the meat probe is plugged in,  symbol will be visible on the timer display. Cooking is automatically ended when the meat reaches the desired temperature.

1. Select the desired cooking function and adjust (if desired) the Temperature (See. Changing the Assigned Default Oven Temperature).
2. Push and hold the navigator knob for 3 seconds until  symbol starts flashing and **AUTO** symbol will appear on the screen. Left digits of the Timer display will show the actual meat temperature, the probe is currently measuring, whereas the right ones are showing the default Temperature set value (The Temperature, when cooking will be terminated when reached).
3. Adjust the desired meat temperature at cooking end by turning the navigator knob left to decrease or right to increase. Values from '2 degrees + the current measured value (minimum 20°C) to 99°C are allowed.
4. The actual meat temperature is displayed on the left, the adjusted Temperature of the meat probe, when cooking should end, on the right digits.



\* *Optional feature.*

## TEMPERATURE INDICATION DURING COOKING

The 5 bars on the temperature display give an indication about the actual oven temperature. Each bar is assigned to 1/6th of the adjusted value (*See. Temperature Display*). During initial heat up

of the oven, as the oven tries to reach the adjusted oven cavity Temperature,  will be visible on the screen and will disappear once this occurs. The  symbol indicates that the oven heaters are currently active. During cooking, the oven heating elements will switch on and off to regulate the set Temperature and this symbol will indicate the current status of the heating elements.

## AUTOMATIC END OF COOKING

After cooking ends automatically, **AUTO** will flash on the Timer Display, the heating elements are off, buzzer alarm will sound. In order to stop the alarm sound and make the oven active (to energize the heating elements), pushing or turning the navigator knob, in that case **AUTO** will disappear and cooking will proceed (symbolized by the  on the display). **To switch the oven off, the cooking function selector has to be set to position 0 (off) ( will disappear).**

The Alarm sound will stop after 7 minutes if no pushing or turning the navigator, whereas the flashing **AUTO** symbol will be present until pushing or turning navigator probe, to indicate that the oven is inoperative (heaters disengaged).

## RESIDUAL HEAT INDICATION

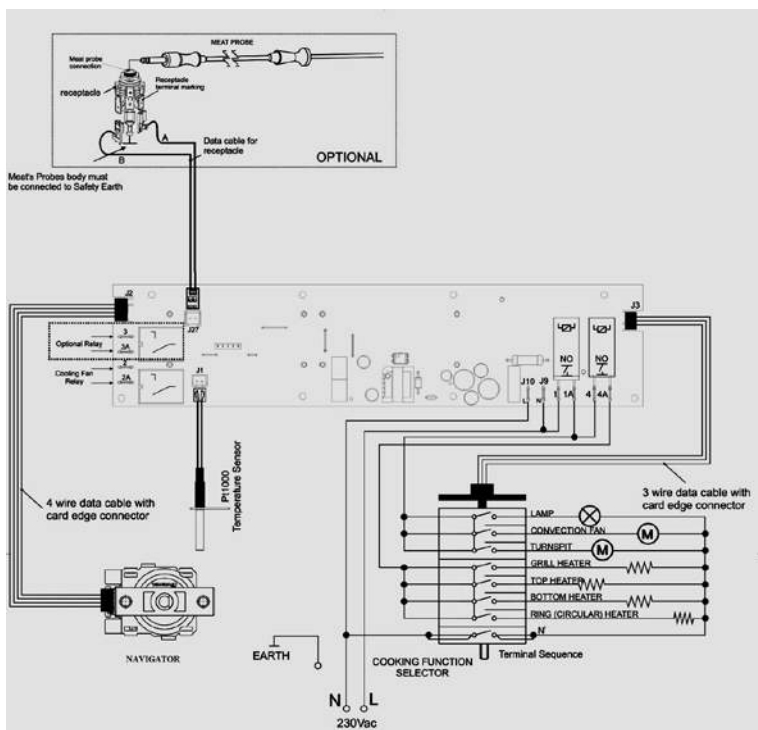
After cooking has ended, if the internal oven temperature is above 50 °C, "hot" is displayed on the temperature display and the actual temperature of the oven cavity is shown by the bars on the temperature display (*See. Temperature Display*).

## ERROR INDICATIONS

When situations preventing normal operation of the control occur, the device enters the Error Mode. Any active Cooking will be terminated and an error code is displayed on Temperature Display. Even if the error recovers, this code will remain on the display until the navigator knob is pushed and held for 3 seconds.

| Error Definition and Possible Causes  | Error Code |
|---|------------|
| Oven cavity temperature sensor open circuit or damaged<br><i>PT-1000-MX-XXX sensor connector may be loose on the circuit</i><br><i>PT-1000-MX-XXX sensor may be defect</i><br><i>Electronic board may be defect</i> | Er1        |
| Reserved  | Er2        |
| Meat Probe short circuit<br><i>Meat probe sensor may be defect</i><br><i>Electronic board may be defect</i>   | Er3        |
| Temperature sensor reading exceeds 400 °C<br><i>PT-1000-MX-XXX sensor may be defect</i><br><i>Electronic board may be defect</i>  | Er4        |
| At Manual mode or Cooking with Meat Probe, maximum working time limit (10 hours) has been exceeded.<br><i>No problem (endless cooking is prevented)</i><br><i>Electronic board may be defect</i>                    | Er5        |

## ELECTRICAL CONNECTION DIAGRAM:



## ELECTRICAL CONNECTIONS AND RATINGS

| Ref Name | Function                                   | Rating            |
|----------|--|-------------------|
| J9, J10  | Phase and Neutral Inputs                   | 230V +/-10%       |
| 1- 1A    | Timer relay-NO contact                     | 16A/250Vac        |
| 4- 4A    | Thermostatic control relay.<br>NO contact. | 16A/250Vac        |
| 2- 2A    | Cooling Fan control relay.<br>NO contact.  | 7A/250Vac         |
| 3- 3A    | Optional relay output<br>NO contact.       | 7A/250Vac         |
| J1       | PT1000 temperature sensor                  | Low voltage input |
| J27      | Meat probe                                 | Low voltage input |
| J3       | Function selector encoder                  | Low voltage input |
| J2       | Encoder                                    | Low voltage input |

*(Please See.Electrical Connection Diagram for locations of mentioned connections)*

## COOLING FAN OPERATION

Air condition system provide with cooling fan that prevent overheating of the outer surface of the oven and prevent damage to surrounding.This fan create an air stream that provide to extract the warm air from the front grills (ventilation). At the same time it creates an air curtain between control panel and cover and it prevent the overheating of these two parts and upper components. Air circulation by cooling fan cause of the prevent condensation due to heat and moisture for electrical and mechanical components and it provide their safe and ensures of a long life. **(See Figure 11)**

The principle of the cooling fan varies by product model. Your product has the following operating principles.

- The cooling fan starts running automatically when the ovens start working. Working terminates automatically disabled.And it disables automatically when working terminates.
- Cooling fan switch on or off with thermostat on the furnace, at some oven.In this case the cooling fan is working on a specific time and disable automatically even if the oven turn off, causeof the working of cooling fan depend on temperature.
- In the touch-controlled products, cooling fan is switch on and off by electronic circuit board. In this case the cooling fan is working on a specific time and disable automatically even if the oven turn off, causeof the working of cooling fan depend on temperature.



**Figure 11**

## COOKING TIPS

Take care when opening the oven door as steam may escape. Escaped steam can damage your hand, face and/or eyes.

### Tips for baking

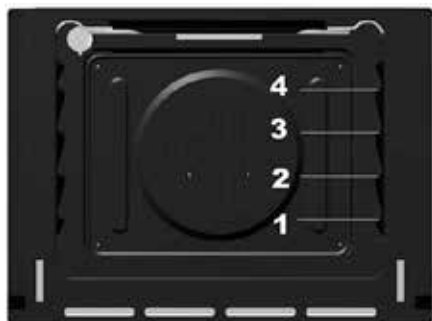
- Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- Keep the oven door closed.

### Tips for grilling


















- Seasoning with the lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf.
- If the grilling is on the wire shelf, locate a dripping pan under it in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning.

## MISCELLANEOUS SUGGESTIONS

The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to type of food as well as your preference of cooking.





| FOOD                 | FUNCTION  | RACK POSITION | TEMPERATURE (°C)           | TIME(min) (approx.) |
|----------------------|---|---------------|----------------------------|---------------------|
| Cake in tray         |    | 3             | 175                        | 25-30               |
| Cake in mould        |    | 2             | 175                        | 40-50               |
| Cakes in paper       |    | 3             | 175                        | 25-30               |
| Sponge cakes         |    | 3             | 200                        | 5-10                |
| Cookies              |    | 3             | 175                        | 20-30               |
| Dough pastry         |    | 2             | 190                        | 30-40               |
| Filled savory pastry |    | 2             | 180                        | 25-35               |
| Leaven               |    | 2             | 180                        | 35-45               |
| Lasagna              |    | 2-3           | 190                        | 30-40               |
| Pasta bake           |    | 2             | 180-200                    | 30-45               |
| Steak                |    | 3             | 25 sec. 250/max. after 190 | 100-120             |
| Fish                 |  | 3             | 200                        | 20-30               |
| Fillet of beef       |  | 3             | 190-200                    | 6-8                 |
| Grilled meatballs    |  | 3             | 190-200                    | 8-10                |
| Puff pastry          |  | 1-3           | 170-190                    | 20-30               |
| Chicken 1000 gr      |  | 3             |                            | 60-90               |
| Meat 500 gr          |  | 3             |                            | 60-90               |

While cooking with 2 trays at the same time, place the oven tray at the upper shelf and baking tray at the lower shelf.  
Please pre-heat for all makers.

| FAULTS   | CAUSES                          | REMEDIES                                       |
|--|---------------------------------|--|
| The upper crust is dark and the lower part too pale        | Not enough heat from the bottom | May be a wrong shelf<br>Put on a lower shelf   |
| The lower part is dark and the upper crust too pale        | Excessive heat from the bottom  | May be a wrong shelf<br>Put on a higher shelf  |
| The outside is too cooked and the inside not cooked enough | Too high temperature            | Wrong cooking temperature<br>Decrease the heat |
| The outer side of meal is dry                              | Too low temperature             | Wrong cooking temperature<br>Increase the heat |

## TIPS FOR COOKING

### Tips for baking cakes

- If pastry is too dry, Increase the temperature by 10 °C and reduce the cooking time.
- If pastry dropped, use less liquid or lower the temperature by 10 °C.
- If pastry is too dark on top, place it on a lower rack, lower temperature, and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside, use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature some 10 °C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceeded the depth of the tray and remain level with it.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry.

### Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets to dry, since using a lid during cooking will keep the juice of the dish in the pan.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables before hand or prepare them like canned food and put in the oven.

## GENERAL CLEANING AND MAINTENANCE

Oven after each use with warm, soapy damp cloth, wipe the oven should not be in the food and oil waste. Because these wastes can cause corrosion on the inner and outer surfaces.

- ❖ Disconnect the plug before any cleaning or on-off button on the device is switched off by bringing the theme of the furnace switch off the electricity.
- ❖ Allow to cool before cleaning the device.
- ❖ Stainless steel surfaces, the market can supply clean by using a special stainless steel cleaner spray or liquid.
- ❖ Cleaning product to use cleaning materials which can scratch the enamel or painted surfaces please note does not contain particles.
- ❖ When cleaning the control panel buttons, signs, and liquid cleaners containing abrasive particles to be deleted and not use wire dish sponge.
- ❖ Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- ❖ Enamel, painted and stainless steel surfaces, abrasive and acidic spots (lemon juice, vinegar, etc.). Do not leave.
- ❖ Do not use steam-cleaning products for general cleaning products.

### OVEN DOOR GLASS

- ❖ Clean the oven door glass with warm water and a soft cloth only, then wipe dry.
- ❖ Never use harsh abrasives, steel, wool cleaners with bleach, as they could damage the glass.

### INNER DOOR GLASS

- ❖ Clean the inner door glass with warm water and a soft cloth only, then wipe dry.
- ❖ Never use harsh abrasives, steel, wool cleaners with bleach, as they could damage the glass.

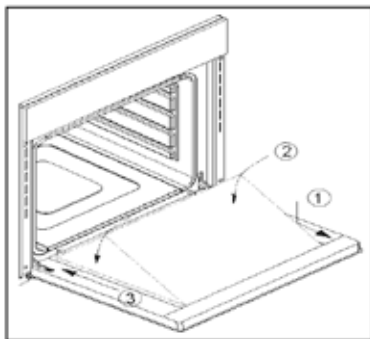
#### Full glass inner door

Full glass inner door with a flat surface with a damp sponge and a soft clean dry cloth. (See Figure 12)

As shown in the figure, while the cover is open;

1. Please slide outward the glass to inner tank.
2. After eliminating the glass bottom tabs, to ensure the delivery of the glass with removed upward.
3. Take out the glass.

After cleaning, the order done in reverse is firstly the glass cover placed to channel from the top. After, provide the establishment of glass spring with pushed it to the channel the glass. After the installed of the glass bottom tabs will go down, achieve the progress by leaving its own channel.

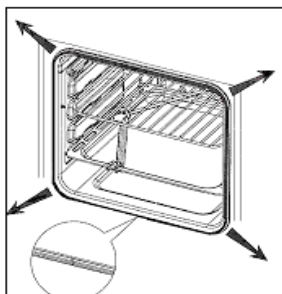


**Figure 12**

### **OVEN SEALING**

Your oven has a sealing surrounding the inside edges which provides the oven to work properly.

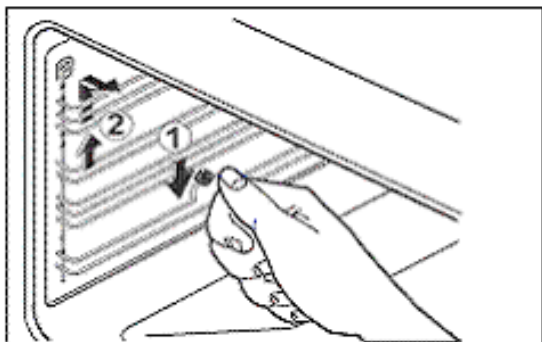
- ❖ Check the state of the sealing periodically. If cleaning is necessary, avoid using abrasives, corrosive detergents, bleaches or acids.
- ❖ If the sealing is damaged, consult with your nearest authorized service provider in your area. Do not use the oven until it is fixed.
- ❖ The changing procedure of the oven seal is as follows;
  1. Open the oven door,
  2. Remove the old sealing by pulling out the seal from corners one by one as shown in **(See Figure 13)**,
  3. Four hooks are attached to the seal. Use these hooks to attach and then press in the new seal.



**Figure 13**

### **SIDE RACKS \***

It is possible to easily remove and clean the wire shelving placed in the wire grid and tray. You can recover the wire shelving from screw channel by stretch down the edge of special plug, like as shown. Then, you can recover with pull up to outward and lift up to from upper tabs. Install after cleaning; process done in reverse order, first the upper tabs set to boiler rack, after that placed in a screw channel with stretching the special screw-earth channel wings. **(See Figure 14)**



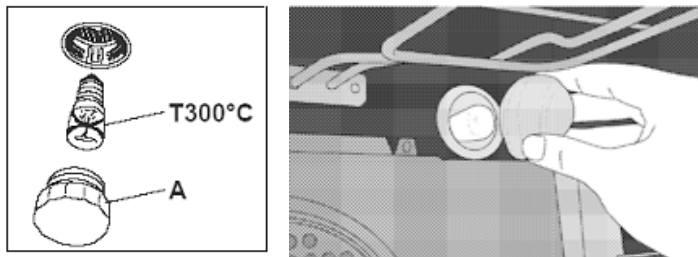
**Figure 14**

*\* Only available on some models.*

### CHANGING THE OVEN LAMP

- ❖ Make sure that the electricity did not come from the device before performing this operation.
- ❖ The oven lamp has to comply to these features;
  1. Resistant to heat,
  2. Electric rate: 220-240V AC 50Hz
  3. Electric power rate: 25W
- ❖ To replace the lamp, proceed as follows (**See Figure 15**) ;
  1. Glass on the outer casing (A) remove the counter-clockwise,
  2. Remove the oven light bulb counter-clockwise,
  3. Replace it with a new one,
  4. Refit the glass on the outer casing,
  5. Switch on the electric supply.

**WARNING: Ensure that the appliance is switched off before changing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**



**Figure 15**

**Note: The location and type of the lamp shown in the figure may be different.**

## TRANSPORT INFORMATION

- During the transportation carry/place your product parallel to the floor with top-side up position.
- Placed the cardboard aligned with the tray to inner side of oven door for prevent from the wire grid and tray to oven door. Tape to the side walls of the oven door.
- Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging. (See Figure 16)

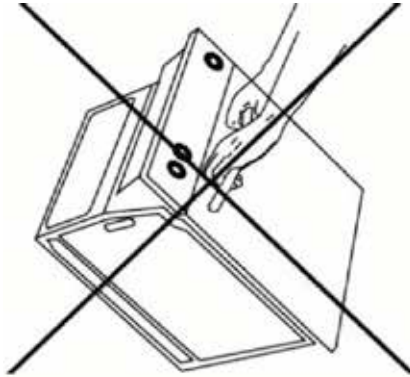


Figure 16

## TROUBLESHOOTING BEFORE CALLING SERVICE

Do not attempt to repair the device yourself under no circumstances. Intervention to product should be made only by authorized service.

Before calling for service should be done as follows.

### Oven does not heat.

- Function knob and Thermostat knob are not set. Set the function knob and thermostat knob.
- If the appliance has a timer, the timer may not be set. Set the time.
- No power. Check mains supply and fuse box.

### The appliance does not work.

- The main fuse is defective or has tripped. Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
- Appliance's plug can not be connected to the grounded socket. Check the plug connection.
- Function knob and Thermostat knob are not set. Set the function knob and thermostat knob.
- If the appliance has a timer, the timer may not be set. Set the time.

### Cook (Lower / Upper section is not cooked evenly)

- According to the operation manual rack positions, re-review the cooking times and temperatures.

**Oven light does not work.**

-Oven lamp is defective. Replace oven lamp.

**Steam escapes when the oven working.**

- It is a normal that steam escapes during operations.

**Metal sound is coming when the product is warming up and cool down.**

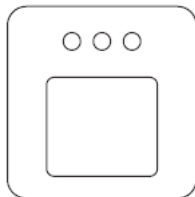
- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise.It is not trouble.

Although the instructions in this section apply to resolve the issue please contact an authorized service facility.



This device, in Europe, accords to the directives 2012/19/EU Waste Electrical and Electronic Equipment. (WEEE) this device prior to disposing of junk and trash, the environment and human health against the potential negative consequences need to block. Otherwise, this would be an inappropriate waste. This symbol on the product, the product treated as household waste, electrical electronic alert is for the delivery of waste collection facilities. The destruction process of the product must be in accordance with local environmental regulations. To destroy the product, use it again and again for the detailed information for recycling can be obtained from the competent departments.

**ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ**  
**ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΓΙΑ: ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ-ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΧΡΗΣΗ**





## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΧΟΜΕΝΩΝ

|  |    |
|--|----|
| Τεχνικά χαρακτηριστικά .....               | 48 |
| Αξεσουάρ .....                             | 49 |
| Ασφάλεια .....                             | 50 |
| Εγκατάσταση .....                          | 52 |
| Ηλεκτρική σύνδεση .....                    | 54 |
| Μετά την πρώτη εγκατάσταση .....           | 55 |
| Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας ..... | 57 |
| Περιγραφή φούρνου .....                    | 57 |
| Χρήση φούρνου .....                        | 58 |
| Χρονοδιακόπτες .....                       | 60 |
| Λειτουργία .....                           | 64 |
| Συμβουλές ψησίματος .....                  | 86 |
| Διάφορες προτάσεις .....                   | 87 |
| Συμβουλές μαγειρικής .....                 | 89 |
| Καθαρισμός και συντήρηση .....             | 90 |
| Μεταφορά .....                             | 92 |
| Πριν καλέσετε τον τεχνικό .....            | 93 |

Αγαπητέ πελάτη,

Ευχαριστούμε για την αγορά του προϊόντων μας.

Παρακαλούμε όπως διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης αυτού του φούρνου, οι οποίες περιέχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την εγκατάσταση, τη λειτουργία και τη συντήρηση του προϊόντος, ώστε να αποκομίσετε τα μέγιστα από τη χρήση του συγκεκριμένου προϊόντος.

Κρατήστε τις οδηγίες σε ασφαλή μέρος με εύκολη πρόσβαση ώστε να ανατρέχετε σε αυτές όποτε χρειάζεται.

Η κατασκευαστική εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημία προκληθεί στη συσκευή, σε ανθρώπους ή στο περιβάλλον από λάθος ερμηνεία ή μη σεβασμό αυτών των οδηγιών.

Αυτές οι οδηγίες χρήσης αναφέρονται και σε άλλα μοντέλα. Οι διαφορές μεταξύ των μοντέλων επισημαίνονται αναλόγως.

Αγαπητέ πελάτη,

Ευχαριστούμε για την αγορά του προϊόντων μας.

Παρακαλούμε όπως διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης αυτού του φούρνου, οι οποίες περιέχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την εγκατάσταση, τη λειτουργία και τη συντήρηση του προϊόντος, ώστε να αποκομίσετε τα μέγιστα από τη χρήση του συγκεκριμένου προϊόντος.

Κρατείστε τις οδηγίες σε ασφαλή μέρος με εύκολη πρόσβαση ώστε να ανατρέχετε σε αυτές όποτε χρειάζεται.

Η κατασκευαστική εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί στη συσκευή, σε ανθρώπους ή στο περιβάλλον από λάθος ερμηνεία ή μη σεβασμό αυτών των οδηγιών.

Αυτές οι οδηγίες χρήσης αναφέρονται και σε άλλα μοντέλα. Οι διαφορές μεταξύ των μοντέλων επισημαίνονται αναλόγως.

### **ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Οι φούρνοι είναι σχεδιασμένοι να λειτουργούν σε μονοφασικό ρεύμα 220-240V AC 50Hz. Πριν από την εγκατάσταση ελέγξτε την ετικέτα με τα χαρακτηριστικά του φούρνου.

Εξωτερικές διαστάσεις ( ύψος / μήκος / πλάτος ) 595mm / 595mm / 570 mm

Διαστάσεις εγκατάστασης ( ύψος / μήκος / πλάτος ) \*580 or 590 mm / 560mm / min.550 mm

Τάση / Συχνότητα 220-240V AC 50Hz

Ισχύς (ρεύμα) min. 16 A

#### **\*βλέπε εγκατάσταση.**

Οι παρακάτω τιμές μπορούν να διαφοροποιηθούν ανάλογα το μοντέλο.

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Πάνω αντίσταση φούρνου      | 900 W           |
| Κάτω αντίσταση φούρνου      | 1100 W          |
| Κυκλικό θερμαντικό στοιχείο | 2000 W          |
| Αντίσταση grill             | 1800 W / 2000 W |
| Μοτέρ αέρα                  | 22-30 W         |
| Μοτέρ σούβλας               | 6 W             |
| Cooling Fan                 | 18-22 W         |
| Λάμπα φούρνου               | 25 W            |
| Ενεργειακή κλάση #          | A               |

#: Στους ηλεκτρικούς φούρνους οι πληροφορίες στις ενεργειακές ετικέτες είναι σύμφωνα με το EN 60350-1. Οι τιμές αναφέρονται σε στάνταρ φορτίο και μεταγωγή θερμότητας/αέρα (αν είναι διαθέσιμος).

- ❖ Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να κάνει αλλαγές στα τεχνικά χαρακτηριστικά του φούρνου για να βελτιώσει την απόδοσή του, χωρίς προηγούμενη σχετική ενημέρωση ή αναγγελία.
- ❖ Τα νούμερα στις οδηγίες χρήσης είναι σχηματικά και το φούρνος μπορεί να έχει μια μικρή απόκλιση.
- ❖ Οι τιμές που δίνονται στις οδηγίες χρήσης ή πάνω στο προϊόν ή σε οποιαδήποτε συνοδευτικά έγγραφα , είναι μετρημένες και εργαστηριακό περιβάλλον σύμφωνα με τα ανάλογα στάνταρ. Αυτές οι τιμές μπορεί να διαφοροποιηθούν ανάλογα με τη χρήση του προϊόντος και το περιβάλλον τοποθέτησής του.

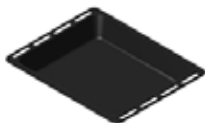
### **Αξεσουάρ**

Τα αξεσουάρ που παρέχονται διαφέρουν ανάλογα το μοντέλο του φούρνου. Τα αξεσουάρ που περιγράφονται στις οδηγίες χρήσης μπορεί να περιέχονται στο προϊόν σας.

**Ταψί Ψησίματος** Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ζύμες, γλυκά, μεγάλα ψητά, φαγητά με υγρό περιεχόμενο και στο grill σαν δοχείο αποστράγγισης.



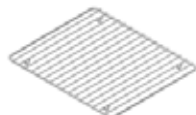
**Βαθύ Ταψί Ψησίματος** Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ζύμες, γλυκά, μεγάλα ψητά, φαγητά με υγρό περιεχόμενο και στο grill σαν δοχείο αποστράγγισης.



**Σχάρα** Χρησιμοποιείται για ψήσιμο στο grill και σαν σχάρα μέσα στο ταψί με τα ψητά.



**Σχάρα σε Ταψί** Χρησιμοποιείται για ψήσιμο στο grill και σαν δοχείο αποστράγγισης λαδιού.



## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Θα σας βοηθήσου να αποφύγετε κινδύνους τραυματισμού ή ζημιών. Αποτυχία συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες μπορεί να οδηγήσει σε ακύρωση της εγγύησης του προϊόντος.

### ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- ❖ Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων και των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας ή γνώσης, εκτός αν επιβλέπονται από άλλο άτομο το ποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλεια τους. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ❖ Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Εμπορική ή επαγγελματική χρήση δεν επιτρέπεται. Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κανέναν άλλο σκοπό εκτός του μαγειρέματος και του ψησίματος. Οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίου, στέγνωμα ρούχων κτλ) είναι επικίνδυνη και μπορεί να προκαλέσει ζημιές για τις οποίες ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη.
- ❖ Σιγουρευτείτε ότι έχετε απομακρύνει όλα τα υλικά συσκευασίας πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.
- ❖ Κατά την πρώτη λειτουργία του φούρνου, μπορεί τα μονωτικά υλικά του φούρνου να μυρίσουν, γι' αυτό την πρώτη φορά ανάψτε το φούρνο άδειο χωρίς φαγητό, αφού προηγουμένως έχετε καθαρίσει το εσωτερικό του με ένα βρεγμένο πανί.
- ❖ Η συσκευή μπορεί να είναι ζεστή καθ'όλη τη λειτουργία της. Μη την αγγίζετε χωρίς προστατευτικά μέσα (γάντια, πετσέτες κτλ) και κρατείστε μακριά τα παιδιά!
- ❖ Προσοχή στην επιφάνεια του Gril, καθώς καίει κατά τη λειτουργία της.
- ❖ Χρησιμοποιείτε πάντα αντι-θερμικά γάντια όταν βάζετε/βγάξετε το φαγητό από το φούρνο.
- ❖ Μη χρησιμοποιείται την κάτω εσωτερική επιφάνεια του φούρνου για τηγάνισμα ή ψήσιμο.
- ❖ Μη τοποθετείται τα ταψιά, τα πιάτα ή αλουμινόχαρτο στην κάτω εσωτερική επιφάνεια του φούρνου. Υπάρχει κίνδυνος φωτιάς..
- ❖ Βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα όταν καθαρίζετε, μετακινείτε ή συντηρείτε το φούρνο.
- ❖ Μη βγάξετε την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- ❖ Μην αγγίζετε το φούρνο όταν είναι βρεγμένος.
- ❖ Σβήστε το φούρνο και βγάλτε τον από την πρίζα αν δεν λειτουργεί σωστά ή έχει σπάσει.
- ❖ Μην προσπαθείτε να διορθώσετε ή να τροποποιήσετε μόνοι σας τη συσκευή.
- ❖ Όλες οι επισκευές και επιδιορθώσεις θα πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό της εταιρείας μας με τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.
- ❖ Σβήστε το φούρνο εφόσον δεν τον χρησιμοποιείτε.

- ❖ Διατηρείτε το φούρνο καθαρό. Υπολείμματα φαγητού μπορούν να καταστρέψουν την επιφάνεια του φούρνου.
- ❖ Φροντίστε για τον σωστό εξαερισμό του φούρνου.
- ❖ Μη χρησιμοποιείτε ραγισμένο ή σπασμένο γυαλί στην πόρτα του φούρνου.
- ❖ Η πίσω πλευρά του φούρνου είναι ζεστή όταν βρίσκεται σε χρήση. Το καλώδιο και ηλεκτρική σύνδεση δεν πρέπει να ακουμπάνε στη πίσω πλευρά αλλιώς υπάρχει κίνδυνος να καταστροφής και φωτιάς.
- ❖ Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο όταν βρίσκεστε υπό την επήρεια ουσιών που επηρεάζουν την απόδοσή σας.
- ❖ προσοχή κατά τη χρήση αλκοόλ στο φαγητό. Το αλκοόλ εξατμίζεται σε μεγάλες θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά.

**ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή χρησιμοποιείται αποκλειστικά και μόνο για μαγείρεμα.**

#### **Ασφάλεια για παιδιά**

- ❖ Η Συσκευή είναι σχεδιασμένη για χρήση από ενήλικες και παιδιά υπό επίβλεψη. Μικρά παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με ή κοντά στη συσκευή.
- ❖ Προσιτά μέρη της συσκευής μπορεί να καίνε κατά τη χρήση της. Κρατείστε τα παιδιά μακριά μέχρι να κρυώσουν.
- ❖ Μην αφήνεται τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας, καθώς υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- ❖ Μην φορτώνεται κάποιο βαρύ φορτίο στην πόρτα του φούρνου όταν είναι ανοικτή και μην αφήνετε τα παιδιά να κάθονται σε αυτήν καθώς υπάρχει κίνδυνος καταστροφής των μεντεσέδων.

**ΠΡΟΣΟΧΗ: Προσιτά μέρη μπορεί να καίνε όσο λειτουργεί το grill. Κρατείστε τα παιδιά μακριά.**

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αν δεν χρησιμοποιείτε άλλο τον φούρνο κόψτε το καλώδιο αφού το βγάλετε από την πρίζα. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.**

#### **Εξασφαλίζοντας την ηλεκτρική ασφάλεια**

- ❖ Οποιαδήποτε επιδιόρθωση πρέπει να γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό.
- ❖ Σβήστε το φούρνο σε περίπτωση βλάβης και κατεβάστε το γενικό διακόπτη του σπιτιού.
- ❖ Σιγουρευτείτε ότι η συσκευή είναι συμβατή με την ασφάλεια.

## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η εγκατάσταση θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες από εξειδικευμένο τεχνικό. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη σε περίπτωση ζημιάς λόγω λάθος εγκατάστασης.

**ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΛΟΓΙΚΗ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ:** Τα υλικά συσκευασίας της συσκευής καθώς και η συσκευή θα πρέπει να απορρίπτονται μετά τη χρήση τους, σύμφωνα με την τοπική νομοθεσία.

### Οδηγίες Εγκατάστασης

- ❖ Κατά την εγκατάσταση η συσκευή θα πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με την τοπική νομοθεσία ηλεκτρισμού.
- ❖ ο φούρνος έχει σχεδιαστεί για εντοιχισμό σε κουζίνα. Μπορεί να τοποθετηθεί κάτω από τον πάγκο ή σε ένα ψηλότερο ντουλάπι. Δημιουργήστε ένα άνοιγμα όπως φαίνεται στο **Figure 1 και Figure 2**
- ❖ Σιγουρευτείτε ότι η κατασκευή αντέχει το βάρος του φούρνου.
- ❖ Τα τοιχώματα του ντουλαπιού που θα φιλοξενήσουν το φούρνο θα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη ζεστή τουλάχιστον έως 100 °C. Αλλιώς, υλικά όπως τα συνθετικά laminates, τα πλαστικά και τα κολλητικά μπορεί να καταστραφούν.
- ❖ Μερικά υλικά για γυαλιστικά όπως το βινύλιο, είναι αρκετά ευπαθή στις υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να καταστραφεί το χρώμα τους .
- ❖ Η εγκατάσταση του φούρνου σε αντίθεση με τις οδηγίες και σε ευπαθή υλικά ή υλικά με λιγότερη απόσταση από 5 mm είναι ευθύνη του ιδιοκτήτη.
- ❖ Αποφεύγετε να διπλώνετε ή να τσαλακώνετε ή να καταστρέψετε το καλώδιο του φούρνου. Μην το ακουμπάτε στις ζεστές επιφάνειες του φούρνου. Μετά την εγκατάσταση η πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη.
- ❖ Πρέπει να τηρείται η απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στα τοιχώματα του φούρνου και των ντουλαπιών της κουζίνας..
- ❖ Η σωστή εγκατάσταση εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία από επαφή με ηλεκτρικά ή μη μονωμένα μέρη.
- ❖ Όλες οι μονάδες πρέπει να είναι σωστά εγκατεστημένες ώστε να μην μπορεί να γίνει η απομάκρυνση τους χωρίς τη χρήση ειδικών εργαλείων.
- ❖ Για την καλύτερη κυκλοφορία του αέρα η εγκατάσταση του φούρνου πρέπει να γίνεται σύμφωνα με το **Figure 1 και Figure 2**
- ❖ Αν ο φούρνος εγκατασταθεί κάτω από εστία η απόσταση μεταξύ τους πρέπει να είναι τουλάχιστον 50 mm.
- ❖ το πίσω μέρος του ντουλαπιού που θα μπει ο φούρνος θα πρέπει να απομακρυνθεί για καλύτερο αερισμό. Το ντουλάπι στο οποίο θα εντοιχιστεί ο φούρνος θα πρέπει να έχει κενό τουλάχιστον 75 mm στο πίσω μέρος. (**βλέπε Figure 3**)

- ❖ Προτείνεται να μην εγκαθίσταται ο φούρνος κοντά σε ψυγεία ή καταψύκτες, καθώς η ζέστη θα μπορούσε να επηρεάσει αυτές τις συσκευές.

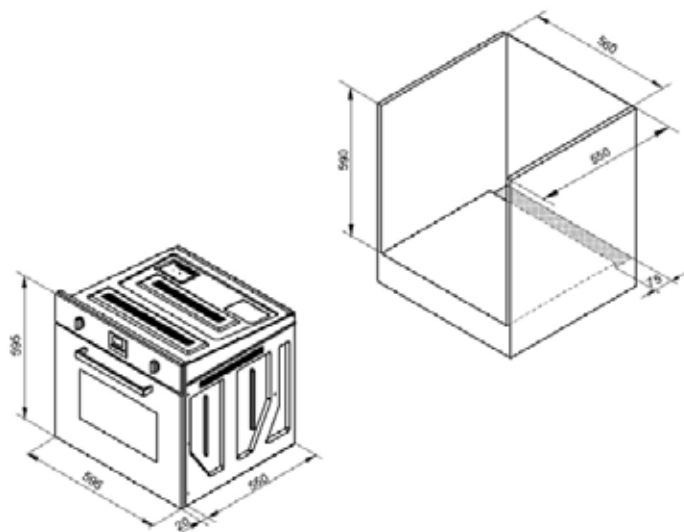


Figure 1

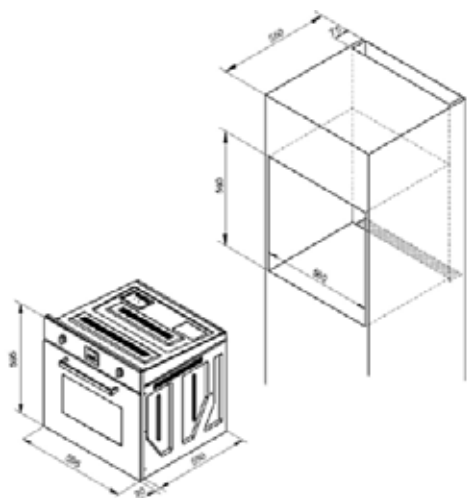


Figure 2

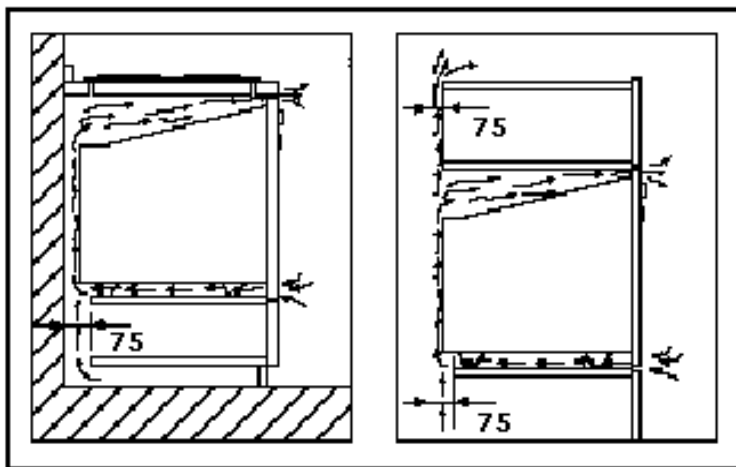


Figure 3

#### ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΤΟ ΝΤΟΥΛΑΠΙ

- ❖ Τοποθετείστε τη συσκευή κεντραρισμένα στην εσοχή του ντουλαπιού της επιλογής σας, κάτω από τον πάγκο της κουζίνας ή σε ψηλότερο ντουλάπι.
- ❖ Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και στερεώστε τον στο ντουλάπι με τις 4 ξυλόβιδες που μπαίνουν στις οπές και στις δύο πλευρές του φούρνου (A). Βλέπε **Figure 4**
- ❖ Συνδέστε τον φούρνο με ξεχωριστή σύνδεση καλωδίου για καλύτερη και ασφαλέστερη λειτουργία.

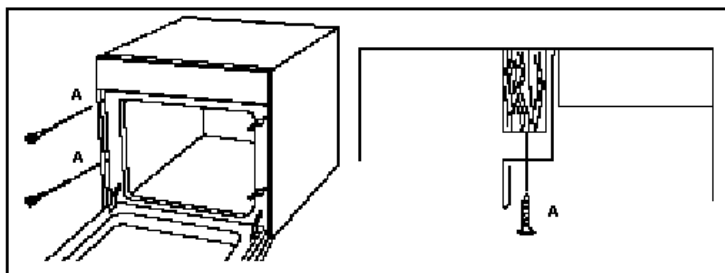


Figure 4



## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις θα πρέπει να γίνεται από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τους τοπικούς νόμους και κανονισμούς.

### Πριν την ηλεκτρική σύνδεση

- ❖ Το κεντρικό καλώδιο σύνδεσης της συσκευής πρέπει να είναι συμβατό με τις απαιτήσεις της συσκευής.
- ❖ Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με την τοπική νομοθεσία και μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό, διαφορετικά ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για όποια ζημιά προκληθεί.
- ❖ Για την ασφάλεια της συσκευής η ένταση ρεύματος πρέπει να είναι τουλάχιστον 16Α.
- ❖ Αν η ένταση του ρεύματος είναι μικρότερη τότε πρέπει να γίνει αντικατάσταση του αμπερόμετρου από εξειδικευμένο τεχνικό.
- ❖ Η σύνδεση πρέπει να συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.
- ❖ Η γείωση είναι τοποθετημένη στο καλώδιο σύνδεσης του φούρνου. Παρακαλούμε να χρησιμοποιηθεί σωστά.

### ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή πρέπει να γειωθεί.

Αν ο φούρνος σας δεν διαθέτει καλώδιο σύνδεσης, προμηθευτείτε ένα καλώδιο από εξειδικευμένο τεχνικό με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά.

| ΤΑΣΗ              | ΤΥΠΟΣ ΚΑΛΩΔΙΟΥ | ΜΕΓΕΘΟΣ ΑΓΩΓΟΥ          | ΡΕΥΜΑ(Amp) |
|-------------------|----------------|-------------------------|------------|
| 220-240V AC 50 Hz | H05 VV - F     | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> | 16A        |

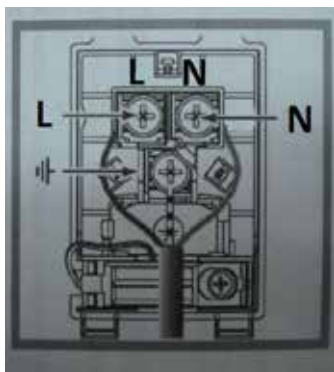
Table 1

Καλώδιο σύνδεσης σε:

Κίτρινο/ πράσινο, η γείωση πρέπει να συνδεθεί στο τερματικό "⊕".

Μλπε ουδέτερο καλώδιο πρέπει να συνδεθεί στο τερματικό με την ένδειξη"N".

Μαύρα, καφέ ή κόκκινα ηλεκτρικά καλώδια πρέπει να συνδεθούν στη άκρη με την ένδειξη "L". (βλέπε Figure 5)



**Figure 5**

- ❖ Η ηλεκτρική σύνδεση του φούρνου ή διακόπτης λειτουργίας του θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.
- ❖ Μην τοποθετείται το καλώδιο σύνδεσης κοντά σε ζεστές επιφάνειες.
- ❖ Αν το καλώδιο καταστραφεί συμβουλευτείτε έναν εξειδικευμένο τεχνικό για την αντικατάσταση του σύμφωνα με το **Table 1**.
- ❖ Σε περίπτωση σύνδεσης με συσκευή με ηλεκτρικό σύστημα καλωδίωσης είναι αναγκαίο να παρεμβληθεί μεταξύ της συσκευής και του ηλεκτρικού δικτύου ένας πολυπολικός διακόπτης χωρίς όμως να διακόπτει και το καλώδιο γείωσης.
- ❖ Οι προσαρμογείς, τα πολύπριζα και οι προεκτάσεις δεν συστήνονται για χρήση. Αν κριθούν απαραίτητα θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν σύμφωνα με τους τοπικούς κανόνες ασφαλείας και να μην ξεπερνούν τη μέγιστη χωρητικότητα του ρεύματος.
- ❖ Μετά τη σύνδεση δοκιμάστε το φούρνο για 30 λεπτά.
- ❖ Η ασφάλεια της συσκευής μπορεί να είναι εγγυημένη μόνο εφόσον η σύνδεση της γίνει σωστά από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευής και την τοπική νομοθεσία, με χρήση της γείωσης. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιές που μπορεί να προκαλέσει η μη χρήση της γείωσης κατά τη σύνδεση του φούρνου.

## ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- ❖ Απομακρύνετε τα τασιά και τις σχάρες.
- ❖ Ρυθμίστε το φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία.
- ❖ Επιλέξτε τη λειτουργία Πάνω-Κάτω αντίσταση και με αέρα εφόσον είναι διαθέσιμη.
- ❖ Λειτουργείστε το φούρνο για 30 λεπτά.
- ❖ Σ' αυτό το χρονικό διάστημα μπορεί να προκληθούν οσμές μόνο την πρώτη φορά. Περιμένετε να εξαφανιστούν οι οσμές πριν βάλετε φαγητό για ψήσιμο.
- ❖ Επαναλάβετε τη διαδικασία με τη λειτουργία grill.
- ❖ Τέλος καθαρίστε και σκουπίστε το φούρνο με βρεγμένο πανί.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Πριν την πρώτη χρήση του φούρνου πλύνετε όλα τα αξεσουάρ όπως τασιά και σχάρες.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου πιάστε το χερούλι στο κέντρο. (Βλέπε Figure 6)

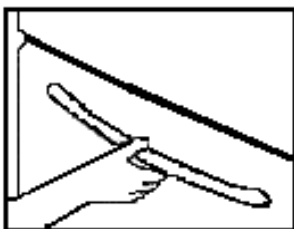


Figure 6

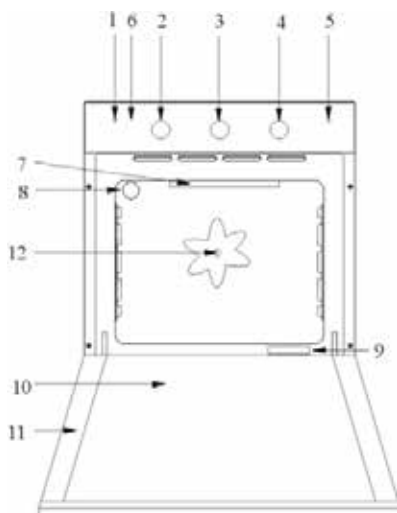
## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΙΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Οι παρακάτω συμβουλές θα σας βοηθήσουν να λειτουργήσετε τον φούρνο με πιο οικολογικό και αποτελεσματικό τρόπο:

1. για την καλύτερη αγωγιμότητα θερμότητας χρησιμοποιείτε σκουρόχρωμα μαγειρικά σκεύη
2. Μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη λειτουργία του φούρνου.
3. Μπορεί να χρησιμοποιήσετε την υπολοιπόμενη θερμότητα στο φούρνο για το μαγείρεμα ή το ζέσταμα κάποιου άλλου γεύματος.
4. Προθερμάνετε το φούρνο για τουλάχιστον 10 λεπτά.
5. Αποψύξτε παγωμένα φαγητά πριν τα ψήσετε.
6. Σβήστε το φούρνο μερικά λεπτά πριν την ολοκλήρωση του χρόνου ψησίματος.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

### Φούρνοι με Υπενθύμιση

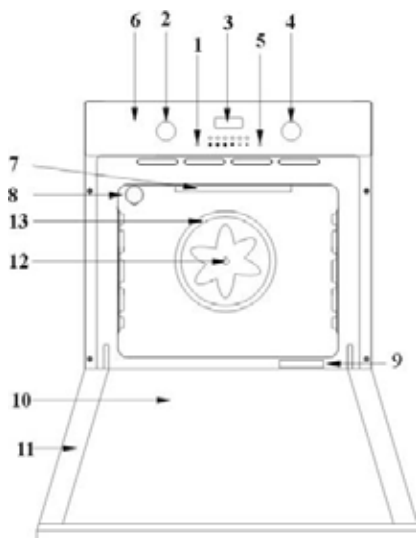


1. Λυχνία ένδειξης λειτουργίας
2. Κομβίο επιλογής λειτουργίας
3. Κομβίο υπενθύμιση \*
4. Κομβίο ρύθμισης της θερμοκρασίας
5. Λυχνία ένδειξης της θερμοκρασίας
6. Πάνελ ελέγχου
7. θερμαντικά στοιχεία, αντιστάσεις
8. λάμπα φούρνου
9. ετικέτα χαρακτηριστικών
10. εσωτερικό κρύσταλλο πόρτας
11. πόρτα
12. Turbo κινητήρα \*

\* Διαθέσιμο σε κάποια μοντέλα.

Σημείωση: Η θέση του κομβίου υπενθύμισης μπορεί να διαφέρει.

## Φούρνοι με ηλεκτρονικό χρονοδιακόπτη



1. Λυχνία ένδειξης λειτουργίας
2. Κομβίο επιλογής λειτουργίας
3. Ηλεκτρονικό ρολόι
4. Κομβίο επιλογής θερμοκρασίας
5. Λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας
6. Πάνελ ελέγχου
7. Θερμαντικά στοιχεία, αντιστάσεις
8. Λάμπα φούρνου
9. Ετικέτα χαρακτηριστικών
10. Εσωτερικό κρύσταλλο πόρτας
11. Πόρτα
12. Turbo κινητήρα
13. Turbo θερμάστρα \*

\* Διαθέσιμο σε κάποια μοντέλα.

**Σημείωση:** Η θέση του ηλεκτρονικού χρονοδιακόπτη μπορεί να διαφέρει.

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ο ηλεκτρονικός ή μηχανικός χρονοδιακόπτης πρέπει να ρυθμιστεί πριν τη λειτουργία του φούρνου, διαφορετικά δεν θα λειτουργεί. **(Βλέπε Types of Oven Timer)**

## ΚΟΜΒΙΟ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας από 50 έως max ° C, κατά τη λειτουργία του φούρνου. Στη λειτουργία grill επιλέγετε το Max που είναι  $285 \pm 15$  ° C. **(βλέπε Figure 7)**  
Αυτό το χαρακτηριστικό μπορεί να διαφέρει ανάλογα την επιλογή μοντέλου.

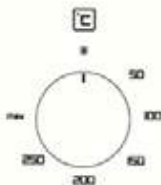


Figure 7

## ΛΥΧΙΑ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Internal temperature of the oven then set the desired temperature and the heat until it reaches the temperature warning light is lit.

Temperature warning light turns off when it reaches the desired temperature.

When the heat decreases, until the temperature reaches the former temperature, warning lamp light is on again.

This feature and principle of operation may vary depending on the product of choice.

## FUNCTION SELECT KNOB

Set's the operating position of the oven. Oven functions and principle of operation may vary depending on the choice of oven model. **(Βλέπε Figure 8)**

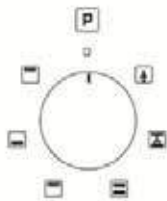









Figure 8








## ΛΥΧΝΙΑ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Η λυχνία ένδειξης λειτουργίας ανάβει όταν κάποια λειτουργία επιλεγθεί από το κομβίο επιλογής λειτουργίας ενώ παραμένει σβηστή στη θέση "0". Αυτό το χαρακτηριστικό μπορεί να διαφέρει ανάλογα το μοντέλο φούρνου της επιλογής σας.







### Πίνακας Λειτουργιών

Η θερμοκρασία του φούρνου μπορεί να ρυθμιστεί, στην ελάχιστη ή μέγιστη τιμή, σε όλες τις λειτουργίες όπως φαίνεται παρακάτω.

|  |             |  |
|--|-------------|--|
| <b>ΠΡΟΣΟΧΗ:</b> Όλες οι λειτουργίες θα ξεκινήσουν εφόσον έχει επιλεγθεί η κατάλληλη θερμοκρασία από το κομβίο επιλογής θερμοκρασίας. Η σειρά με την οποία παρουσιάζονται οι λειτουργίες εδώ μπορεί να διαφέρει με αυτή που βρίσκονται πάνω στο φούρνο. |             |  |
|   |             | <b>OFF:</b> Ο φούρνος δεν λειτουργεί. Επιλέξτε τη θέση αυτή για όλα τα κομβία όταν ο φούρνος είναι σβηστός.  |
|   |             | <b>Φωτισμός:</b> Εσωτερικό φούρνου λυχνία ανάβει.  |
| <br>   |             | <b>Fan (Defrost):</b> Μόνο το turbo fan λειτουργεί. Αυτή η λειτουργία κυκλοφορεί τον αέρα σε θερμοκρασία δωματίου γύρω από τα φαγητά. Έτσι ξεπαώνει τα παγωμένα και κρυώνει τα καυτά φαγητά χωρίς να χάνεται η θρεπτική τους αξία. |
|    | 50 – 200 °C | <b>Κάτω αντίσταση:</b> Λειτουργεί μόνο η κάτω αντίσταση. Ψήνει φαγητά που χρειάζονται αργό ψήσιμο για αρκετή ώρα και ρόδισμα από κάτω. Ψήνει καλύτερα ένα ταψί.  |
|   | 50 – 200 °C | <b>Πάνω αντίσταση:</b> Λειτουργεί μόνο η πάνω αντίσταση. Χρησιμεύει για προθέρμανση αλλά και για ρόδισμα από πάνω. Ψήνει καλύτερα ένα ταψί.  |
|   | 50 – 200 °C | <b>Πάνω-Κάτω αντίσταση:</b> Λειτουργεί και η πάνω και η κάτω αντίσταση ταυτόχρονα. Για ομοιόμορφο ψήσιμο και από τις δύο πλευρές. Ψήνει καλύτερα ένα ταψί.   |

|   |             |   |
|---|-------------|---|
|    | 50 – 200 °C | <p><b>Κάτω αντίσταση + Ανεμιστήρας (Κλασικό ψήσιμο):</b> Η κάτω αντίσταση και ο ανεμιστήρας ενεργοποιούνται ταυτόχρονα. Η θερμότητα που προέρχεται από την κάτω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα με τη βοήθεια του ανεμιστήρα.</p>  |
|    | 50 – 200 °C | <p><b>Άνω αντίσταση + Ανεμιστήρας (Κλασικό ψήσιμο):</b> Η άνω αντίσταση και ο ανεμιστήρας ενεργοποιούνται ταυτόχρονα. Η θερμότητα που προέρχεται από την άνω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα με τη βοήθεια του ανεμιστήρα.</p>   |
|    | 50 – 200 °C | <p><b>Πάνω-Κάτω αντίσταση + αέρας:</b> Λειτουργούν και οι πάνω και οι αντιστάσεις και ο αέρας ταυτόχρονα. Ο ζεστός αέρας από τις αντιστάσεις διανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα μέσω του αέρα. Ψήνει καλύτερα ένα ταψί.</p>  |
|    | max °C      | <p><b>Grill:</b> Λειτουργεί μόνο η αντίσταση grill. Ψήνει φαγητά στο επάνω ράφι του φούρνου. Προτείνεται να χρησιμοποιείται ένα ταψί κάτω από τη σχάρα με λίγο νερό ώστε να αποφεύγονται οι πιπιλιές και οι λεκέδες λαδιού και φαγητών στο φούρνο.</p>  |
|    | max °C      | <p><b>Γκριλ + Ανεμιστήρας (Κλασικό ψήσιμο):</b> Το γκριλ και ο ανεμιστήρας ενεργοποιούνται ταυτόχρονα. Η θερμότητα που προέρχεται από το γκριλ κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα με τη βοήθεια του ανεμιστήρα. Κατάλληλο για ψήσιμο κρέατος και ψαριών. Χρησιμοποιείστε επιπλέον ένα ταψί σε χαμηλότερη θέση και προσθέστε 1-2 φλιτζάνια νερό για την αποφυγή υπολειμμάτων λαδιού.</p>   |
|   | max °C      | <p><b>Γκριλ + Άνω αντίσταση:</b> Η άνω αντίσταση και το γκριλ ενεργοποιούνται ταυτόχρονα. Κατάλληλο για το δυνατό ψήσιμο κρέατος και ψαριών. Χρησιμοποιείστε επιπλέον ένα ταψί σε χαμηλότερη θέση και προσθέστε 1-2 φλιτζάνια νερό για την αποφυγή υπολειμμάτων λαδιού.</p>   |
|  | max °C      | <p><b>Γκριλ + Άνω αντίσταση + Ανεμιστήρας (Κλασικό διπλό ψήσιμο):</b> Το γκριλ, η άνω αντίσταση και ο ανεμιστήρας ενεργοποιούνται ταυτόχρονα. Η θερμότητα που προέρχεται από την άνω αντίσταση &amp; το γκριλ κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα με τη βοήθεια του ανεμιστήρα. Κατάλληλο για δυνατό ψήσιμο κρέατος και ψαριών. Χρησιμοποιείστε επιπλέον ένα ταψί σε χαμηλότερη θέση και προσθέστε 1-2 φλιτζάνια νερό για την αποφυγή υπολειμμάτων λαδιού.</p> |



|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|    | max °C                   | <p><b>Γκριλ + Σούβλα:</b> Το γκριλ και η σούβλα ενεργοποιούνται ταυτόχρονα. Κατάλληλο για ψήσιμο κρέατος, κοτόπουλου, κλπ. στη σούβλα. Χρησιμοποιείστε επιπλέον ένα ταψί σε χαμηλότερη θέση και προσθέστε 1-2 φλιτζάνια νερό για την αποφυγή υπολειμμάτων λαδιού.</p>   |
|    | max °C                   | <p><b>Γκριλ + Άνω αντίσταση + Σούβλα:</b> Το γκριλ και η άνω αντίσταση, ενεργοποιούνται ταυτόχρονα με την σούβλα. Κατάλληλο για δυνατό ψήσιμο κρέατος, κοτόπουλου, κλπ. Στην σούβλα. Χρησιμοποιείστε επιπλέον ένα ταψί σε χαμηλότερη θέση και προσθέστε 1-2 φλιτζάνια νερό για την αποφυγή υπολειμμάτων λαδιού.</p>   |
|    | max °C                   | <p><b>Γκριλ + Άνω αντίσταση + Σούβλα + Ανεμιστήρας:</b> Το γκριλ και η άνω αντίσταση, ενεργοποιούνται ταυτόχρονα με την σούβλα και τον ανεμιστήρα. Η θερμότητα που προέρχεται από την άνω αντίσταση &amp; το γκριλ κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα με τη βοήθεια του ανεμιστήρα. Κατάλληλο για δυνατό ψήσιμο κρέατος, ψαριού, κοτόπουλου, κλπ. Στην σούβλα. Χρησιμοποιείστε επιπλέον ένα ταψί σε χαμηλότερη θέση και προσθέστε 1-2 φλιτζάνια νερό για την αποφυγή υπολειμμάτων λαδιού.</p> |
|    | 50 – 200 °C              | <p><b>Αντίσταση turbo + Ανεμιστήρας (Γρήγορο μαγείρεμα):</b> Ανεμιστήρας και αντίσταση γρήγορης θέρμανσης ενεργοποιούνται ταυτόχρονα. Η θερμότητα που προέρχεται από την αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα με τη βοήθεια του ανεμιστήρα. Κατάλληλο για μαγείρεμα σε διαφορετικές θέσεις, διάφορα τρόφιμα (κρέας, ψάρι), την ίδια στιγμή, χωρίς την ανάμειξη οσμών και γεύσεων.</p>   |
|  | 50 – 200 °C              | <p><b>Αντίσταση turbo + Κάτω αντίσταση + Ανεμιστήρας (για πίτσα):</b> Αντίσταση γρήγορης θέρμανσης, κάτω αντίσταση και ανεμιστήρας ενεργοποιούνται ταυτόχρονα. Η θερμότητα που προέρχεται από την γρήγορη αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα με τη βοήθεια του ανεμιστήρα. Η κάτω αντίσταση βοηθάει το μαγείρεμα του κάτω μέρους του φαγητού. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για ψήσιμο πίτσας και ρόδισμα.</p>  |
|  | 60 – 90 °C<br>40 – 60 °C | <p><b>Διατηρήστε ζεστό το φαγητό:</b> Κάτω και άνω αντίσταση ή *κάτω αντίσταση και ανεμιστήρας λειτουργούν ώστε το φαγητό να διατηρείτε ζεστό, έτοιμο για σερβίρισμα . Το εύρος της θερμοκρασίας μπορεί να ρυθμιστεί από τον θερμοστάτη.</p> <p><i>* Η λειτουργία διατίθεται μόνο για ορισμένα μοντέλα.</i></p>   |



\* **Σούβλα:** Ρύθμιση την λειτουργία της σούβλας ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα. (Βλέπε Σχήμα 9)

1 Τοποθετήστε το φαγητό στη σούβλα.

2 Τοποθετήστε τη σχάρα στήριξης.

3- Τοποθετήστε την σούβλα στην οπή στήριξης στην πίσω πλευρά του φούρνου με την βοήθεια της λαβής.

4 Στηρίξτε τη σούβλα στην πλευρά στήριξης.

5 Βγάλτε τη λαβή από την σχάρα.

6- Χρησιμοποιείτε επιπλέον ένα ταψί σε χαμηλότερη θέση και προσθέστε 1-2 φλιτζάνια νερό για την αποφυγή υπολειμμάτων λαδιού.

\* Προαιρετικό χαρακτηριστικό.

## ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΕΣ

Οι χρονοδιακόπτες του φούρνου διαφέρουν ανάλογα το μοντέλο. Υπάρχουν οι ακόλουθοι τύποι χρονοδιακοπών:

### 1) ΑΝΑΛΟΓΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ:

Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη μέχρι 90 λεπτά γυρνώντας το ανάλογο κομβίο με τη φορά του ρολογιού. (βλέπε Figure 9) Ο χρονοδιακόπτης ξεκινάει την λειτουργία του φούρνου μόλις ρυθμιστεί και τον σβήνει αυτόματα μόλις λήξει ο προεπιλεγμένος χρόνος. Αφού βάλετε το φαγητό στο φούρνο επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία και θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα αντίστοιχα κομβία και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο. Όταν λήξει ο χρόνος ένας ήχος ειδοποιεί και κλείνει τον φούρνο. Η λειτουργία του φούρνου ρυθμίζεται μέχρι και 90 λεπτά με ένα διακόπτη κυκλώματος. Αν χρειάζεστε περισσότερο χρόνο θα πρέπει να λειτουργήσετε το φούρνο χειροκίνητα. Για χειροκίνητη χρήση ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στη θέση '0' και λειτουργήστε κανονικά το φούρνο.

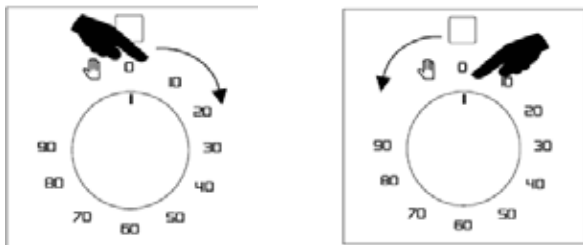




Figure 9

## 2) ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης διευκολύνει στο να έχετε έτοιμο το φαγητό στον επιθυμητό χρόνο. Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να προγραμματίσετε στον ηλεκτρονικό χρονοδιακόπτη το χρόνο ψησίματος και την ώρα που θέλετε να είναι έτοιμο το φαγητό. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και σαν αφύπνιση με ήχο, στον προεπιλεγμένο από εσάς επιθυμητό χρόνο.

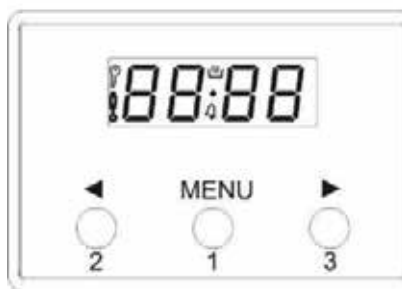
 Υπενθύμιση

 Ψήσιμο

 Αυτόματο  
ψησιμο

• Τελεία

 Κλειδωμα



1: κουμπί επιλογής  
προγράμματος

2: κουμπί μείον

3: κουμπί συν

2 i 3: 2 & 3  
σύμφωνα με τις  
οδηγίες χρήσης

Figure 10

### ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Αφού συνδέσετε το φούρνο στο ρεύμα οι ενδείξεις “0.00”, και “AUTO” αναβοσβήνουν.

Πατήστε το κουμπί **1** περίπου 2 sec., μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η τελεία. Ρυθμίστε την ώρα χρησιμοποιώντας τα κουμπιά **2** και **3**. Περίπου 7 sec. μετά τη ρύθμιση της ώρας γίνεται η αποθήκευσή της. Διόρθωση της ώρας μπορεί να γίνει και αργότερα πατώντας τα κουμπιά **2** και **3** περίπου για 2 sec., η τελεία αναβοσβήνει και μπορείτε να ρυθμίσετε και πάλι την ώρα.

**Σημείωση!** Αν δεν ρυθμιστεί σωστά η ώρα δεν μπορεί να λειτουργήσει σωστά ο φούρνος.

### ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΧΩΡΙΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Γίνεται επιλέγοντας την κατάλληλη θερμοκρασία και τη λειτουργία του φούρνου

### ΡΥΘΜΙΖΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΥΠΕΝΘΥΜΗΣΗ

Μπορείτε να ρυθμίσετε την υπενθύμιση οποιαδήποτε στιγμή ανεξάρτητα από τη λειτουργία του φούρνου. Ο μετρημένος χρόνος κυμαίνεται από 1 λεπτό μέχρι 23 ώρες και 59 λεπτά.

Πατήστε το κουμπί **1** μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο της υπενθύμισης και δείξει “0.00”.

Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο χρησιμοποιώντας τα κουμπιά **3** και **2**. Το σύμβολο της υπενθύμισης παραμένει αναμμένο. Μετά το πέρασμα του επιθυμητού χρόνου, θα ακουστεί ένας ειδοποιητικός ήχος για περίπου 7 λεπτά και το σύμβολο αναβοσβήνει και πάλι.

Πατήστε τα κουμπιά **1**, **2** ή **3** για να σταματήσει ο ήχος, ο σύμβολο της υπενθύμισης εξαφανίζεται και φαίνεται ξανά η τρέχουσα ώρα.

## ΑΛΛΑΖΟΝΤΑΣ ΤΟΝ ΗΧΟ ΣΤΟ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Ο ήχος ειδοποίησης του χρονοδιακόπτη αλλάζει ως εξής:

Πατήστε τα κουμπιά **2** και **3** ταυτόχρονα,

- Πατήστε το κουμπί **1** για δείτε το **"ton.1"** στην οθόνη.
- Πατήστε το κουμπί **2** για να επιλέξετε τον επιθυμητό ήχο από 1 ως 3.

## ΑΚΥΡΩΣΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Για να ακυρώσετε τις αυτόματες ρυθμίσεις:

- Πατήστε τα κουμπιά **2** και **3** ταυτόχρονα.

Για να ακυρώσετε της ρυθμίσεις υπενθύμισης:

- Πατήστε το κουμπί **1** για να επιλέξετε τις ρυθμίσεις υπενθύμισης,
- έπειτα πατήστε τα κουμπιά **2** και **3**.

## ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Αν ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να σβήσει σε συγκεκριμένο χρόνο ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί. Καλείται ημι-αυτόματη λειτουργία.

- Πατήστε το κουμπί **1** μέχρι να αναβοσβήνουν στην οθόνη τα σύμβολα **"dur"** και **"0.00"**, δίπλα στο αυτόματο μαγείρεμα σύμβολο.
- Ρυθμίστε την ώρα μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά **3** και **2**, στο εύρος 1 λεπτού μέχρι 10 ώρες.

Η ρυθμισμένη ώρα αποθηκεύεται μετά από περίπου 7 δευτερόλεπτα και φαίνεται η τρέχουσα ώρα και πάλι στην οθόνη. Επιλέξτε την κατάλληλη θερμοκρασία και λειτουργία του φούρνου. Όταν ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί θα ακουστεί ένας ήχος για περίπου 7 λεπτά και θα αναβοσβήνει το σύμβολο αυτόματου μαγειρέματος. Γυρίστε τα κομβία θερμοκρασίας και λειτουργιών στη θέση OFF. Πατήστε το κουμπί **1**, **2** ή **3** για να ακυρώσετε τον ήχο και να επιστρέψετε στην κανονική λειτουργία του φούρνου.

## ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να ρυθμίσετε τον φούρνο να ξεκινήσει και να σβήσει σε συγκεκριμένο χρόνο. Καλείται αυτόματη λειτουργία.

- Πατήστε το κουμπί **1** μέχρι να αναβοσβήνουν στην οθόνη τα σύμβολα **"dur"** και **"0.00"**, δίπλα στο αυτόματο μαγείρεμα σύμβολο. (π.χ. η ώρα τώρα είναι 17:30)
- Ρυθμίστε την ώρα έναρξης μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά **3** και **2**, στο εύρος 1 λεπτού μέχρι 10 ώρες (π.χ. 1 ώρα)
- Πατήστε το κουμπί **1** μέχρι το **"End"** και **"18.30"** (τέλος χρόνου) αναβοσβήσει.
- Ρυθμίστε το χρόνο σβήσιματος του φούρνου χρησιμοποιώντας τα κουμπιά **3** και **2**, μέχρι και 23 ώρες και 59 λεπτά. (π.χ. 19:30)
- Επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία και θερμοκρασία. Το σύμβολο μαγειρέματος θα εξαφανιστεί από την οθόνη. Ο φούρνος δεν θα ξεκινήσει να λειτουργεί μέχρι την επιλεγμένη ώρα έναρξης (π.χ. 18:30). Όταν το ψήσιμο ολοκληρωθεί (19:30), θα κουστεί ένας ήχος για περίπου 7 λεπτά και το σύμβολο του αυτόματου μαγειρέματος θα αναβοσβήνει στην οθόνη. Γυρίστε τα κομβία θερμοκρασίας και λειτουργιών στη θέση OFF.
- Πατήστε τα κουμπιά **1**, **2** ή **3** για να ακυρώσετε τον ήχο ειδοποίησης και να γυρίσετε στην κανονική λειτουργία του φούρνου.

## ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Πατήστε το κουμπί **3** για 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το κλειδωμα των λειτουργιών του φούρνου. Αν το κλειδωμα ενεργοποιηθεί όσο λειτουργεί ο φούρνος τότε κλειδώνουν μόνο οι λειτουργίες του ενώ αν ενεργοποιηθεί όσο ο φούρνος δεν λειτουργεί σε κάποιο αυτόματο πρόγραμμα κλειδώνουν και οι αντιστάσεις του.

## ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/  
ΑΝΑΜΟΝΗ  
(ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ)

ΠΙΣΩ / ΑΚΥΡΩΣΗ

MENΟΥ



ΣΥΝ / ΠΑΝΩ

ΠΑΛΗΝ / ΚΑΤΩ



ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗ/  
ΕΠΙΛΟΓΗ

## ΚΟΥΜΠΙΑ ΑΦΗΣ:




Κατά την ενεργοποίηση (έπειτα από μεγάλες διακοπές ρεύματος), η οθόνη βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής και η φωτεινότητά της είναι πολύ χαμηλή. Για αφύπνιση / ενεργοποίηση του χρονομέτρου, πρέπει να πατήσετε αυτό το κουμπί. Πατώντας το κουμπί για 2 δευτερόλεπτα ενώ είναι ενεργό το χρονομετρο αλλά δεν βρίσκεται σε εξέλιξη κανένα πρόγραμμα μαγειρέματος, μεταβαίνει ξανά σε λειτουργία αναμονής.



Με αυτό το κουμπί μπορείτε να μεταβείτε σε μη αυτόματη λειτουργία όταν το χρονομετρο βρίσκεται σε κατάσταση αδράνειας και ο φούρνος είναι ανενεργός (στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο ) . Πατώντας το κουμπί, εμφανίζεται το σύμβολο  και ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία για μη αυτόματο μαγείρεμα. Καθώς προχωράτε από το ένα μενού στο άλλο, με αυτό το κουμπί μπορείτε να επιστρέψετε στο προηγούμενο βήμα ή στο προηγούμενο μενού. Με διαρκές πάτημα μεταβαίνετε στην οθόνη αδράνους λειτουργίας. Όταν ένα πρόγραμμα μαγειρέματος βρίσκεται σε εξέλιξη, μπορείτε να διακόψετε προσωρινά και/ή να ακυρώσετε το πρόγραμμα πατώντας αυτό το κουμπί.



Με αυτό το κουμπί μεταβαίνετε στην οθόνη του κεντρικού μενού. Σε ορισμένες περιπτώσεις, οδηγεί απευθείας στα επιτρεπτά μενού μόνο. Εάν το πατήσετε ενώ βρίσκεται σε εξέλιξη κάποιο πρόγραμμα μαγειρέματος, οδηγεί στο μενού ρύθμισης της ηχητικής ειδοποίησης. Εάν το πατήσετε μετά την προσωρινή διακοπή ενός προγράμματος μαγειρέματος με τη βοήθεια του , οδηγεί στο μενού επεξεργασίας μαγειρέματος.



Με αυτό το κουμπί μπορείτε να μεταβείτε από ένα στοιχείο μενού στο επόμενο ή να αυξήσετε μια χρονική παράμετρο σε οποιαδήποτε λειτουργία ρύθμισης.






















Με αυτό το κουμπί μπορείτε να μεταβείτε από ένα στοιχείο μενού στο προηγούμενο ή να μειώσετε μια χρονική παράμετρο σε οποιαδήποτε λειτουργία ρύθμισης.



Με αυτό το κουμπί μπορείτε να επιλέξετε ένα επισημασμένο στοιχείο μενού ή να καταχωρήσετε μια (αναπροσαρμοσμένη) παράμετρο που φαίνεται στην οθόνη.

## ΣΥΜΒΟΛΑ ΠΟΥ ΕΜΦΑΝΙΖΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΟΘΟΝΗ:

Ο χρήστης μπορεί να κάνει καταχωρήσεις με τη βοήθεια των 6 κουμπιών αφής που βρίσκονται στις δύο πλευρές. Τα εικονίδια έχουν μαύρο φόντο. Τα σύμβολα που αφορούν την κατάσταση του φούρνου είναι ΚΟΚΚΙΝΑ, η ενεργή κατάσταση και οι έτοιμες παράμετροι συμβολίζονται με ΛΕΥΚΟ χρώμα και τα υπόλοιπα είναι ΜΠΛΕ. Ακόμη, ορισμένες ειδικές ενδείξεις συμβολίζονται με διαφορετικά χρώματα.

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|    | Ο φούρνος είναι ενεργός: δυνατότητα μαγειρέματος ανάλογα με τη ρύθμιση του κουμπιού επιλογής λειτουργίας και του κουμπιού θερμοκρασίας.   |    | Μενού ρυθμίσεων   |
|    | Ο φούρνος είναι ανενεργός.<br><i>Το σύμβολο αναβοσβήνει σε περίπτωση ενεργοποίησης ισχύος ή ολοκλήρωσης ενός προγράμματος αυτόματου μαγειρέματος. Σε περίπτωση μαγειρέματος με έναρξη σε μεταγενέστερο χρόνο, το σύμβολο εμφανίζεται σταθερό κατά τη διάρκεια αναμονής έως την ώρα έναρξης.</i> |    | Μενού μαγειρέματος  |
|    | Κλειδώμα  |    | Μενού οδηγού μαγειρικής   |
|    | Ηχητική ειδοποίηση<br><i>Το σύμβολο εμφανίζεται σταθερό όταν έχει προγραμματιστεί η προγραμματιστείτα κάποια ηχητική ειδοποίηση και αναβοσβήνει αφού παρέλθει η ώρα / η διάρκεια της προγραμματισμένης ηχητικής ειδοποίησης.</i>  |    | Μενού μορφής ρολογιού στην οθόνη  |
|    | Αυτόματο μαγείρεμα<br><i>Το σύμβολο εμφανίζεται σταθερό κατά τη διάρκεια αυτόματου μαγειρέματος και αναβοσβήνει κατά την ολοκλήρωσή του.</i>  |    | Μενού επιλογής γλώσσας  |
|    | Έναρξη μαγειρέματος   |    | Μενού ρύθμισης ώρας / ρολογιού  |
|   | Διάκριση μαγειρέματος   |   | Μενού ρύθμισης ημερομηνίας  |
|  | Το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε   |  | Μενού ήχων (το σύμβολο στα αριστερά σημαίνει ότι όλα τα ηχητικά εφέ είναι ενεργά).  |
|  | Πρόταση για τη λειτουργία μαγειρέματος (στο παράδειγμα αριστερά προτείνεται λειτουργία πάνω + κάτω + αέρα).   |  | Πρόταση για τη θέση της σχάρας (στο παράδειγμα αριστερά προτείνεται η μεσαία θέση). |
|  | Ρολιά ηχητικών ειδοποιήσεων   |   |   |

## ΟΘΟΝΗ ΔΑΡΑΝΕΙΑΣ:



Ψηφιακό ρολόι οθόνης      Αναλογικό ρολόι οθόνης

Η οθόνη αδράνειας εμφανίζεται όταν δεν έχει προγραμματιστεί μαγείρεμα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα, η ημερομηνία και η κατάσταση του φούρνου (☐ ή ☐). Εκτός από αυτές τις βασικές ενδείξεις, μπορεί να εμφανίζεται το σύμβολο του κλειδώματος ☐ εφόσον είναι ενεργό και το σύμβολο ☐ ή ☐ εάν έχετε ρυθμίσει κάποια ηχητική ειδοποίηση.

## ΟΘΟΝΗ ΚΕΝΤΡΙΚΟΥ ΜΕΝΟΥ:



Το κεντρικό μενού περιλαμβάνει 4 στοιχεία: «ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ», «ΗΧΗΤΙΚΗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ», «ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ» και «ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ». Μπορείτε να μεταβείτε στην οθόνη του ΚΕΝΤΡΙΚΟΥ ΜΕΝΟΥ πατώντας το κουμπί ☐ όταν δεν βρίσκεται σε εξέλιξη κάποιο πρόγραμμα μαγειρέματος και μέσω των κουμπιών ☐ ☐.

Πατώντας το σύμβολο ☐ μπορείτε να επιλέξετε το στοιχείο του μενού που εμφανίζεται στην οθόνη. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην παράγραφο «ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΟΥ ΜΕΝΟΥ» παρακάτω. Πατώντας ☐ και ☐ επιστρέφете στην οθόνη αδράνειας.

## ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΙΣΧΥΟΣ (ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΑΡΟΧΗΣ ΙΣΧΥΟΣ):

Κατά την ενεργοποίηση, το χρονόμετρο θα βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής (χαμηλή φωτεινότητα). Ο φούρνος θα είναι μπλοκαρισμένος (ανενεργός), όπως θα δείχνει το σύμβολο ☐ που θα αναφωσβήνει στην οθόνη. Για να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο και/ή τον φούρνο, πρέπει να ακολουθήσετε τα παρακάτω βήματα: Αρχικά, πατήστε το κουμπί ☐ για να ενεργοποιήσετε το χρονόμετρο. Μόλις φωτιστεί η οθόνη, πατήστε ☐ για να μεταβείτε σε μη αυτόματη λειτουργία. Το σύμβολο ☐ θα αντικατασταθεί από το σύμβολο ☐ που δείχνει ότι ο φούρνος είναι ενεργός και μπορεί να πραγματοποιηθεί μη αυτόματα μαγείρεμα ανάλογα με τη ρύθμιση του κουμπιού επιλογής λειτουργίας και του κουμπιού θερμοκρασίας του φούρνου.

**ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!** Κατά την ενεργοποίηση, το χρονόμετρο απενεργοποιεί το κουμπί επιλογής λειτουργίας του φούρνου για λόγους ασφαλείας και ο φούρνος τίθεται εκτός λειτουργίας. Για να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο, πατήστε το κουμπί ☐ ώστε να ενεργοποιηθεί το χρονόμετρο και μετά πατήστε ☐ για να ενεργοποιηθεί ο φούρνος.

**ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!** Κατά την αρχική ενεργοποίηση ή μετά από διακοπή ρεύματος μεγαλύτερη των 48 ωρών, οι πληροφορίες ώρας και ημερομηνίας στην οθόνη μπορεί να είναι λανθασμένες. Μεταβείτε στο μενού ρυθμίσεων για να τις διορθώσετε.

## ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΙΣΧΥΟΣ:

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος για πάνω από 2 λεπτά, ο φούρνος τίθεται εκτός λειτουργίας και αναιρώνονται οι ρυθμίσεις μαγειρέματος και ηχητικών ειδοποιήσεων που έχετε κάνει. Όταν αποκατασταθεί η παροχή ισχύος, η συσκευή συμπεριφέρεται όπως περιγράφεται στην προηγούμενη ενότητα «ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΙΣΧΥΟΣ».

## ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΟΥ ΜΕΝΟΥ:

### ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ:



Για να προγραμματίσετε το μαγείρεμα, επιλέξτε (+) και επιβεβαιώστε (OK) την επιλογή του στοιχείου «ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ» από το κεντρικό μενού. Από αυτό το μενού μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή διάρκεια μαγειρέματος (μέγιστη διάρκεια 10 ώρες) και να ρυθμίσετε την έναρξη του μαγειρέματος σε μεταγενέστερο χρόνο (έως και 1 ημέρα) ώστε το φαγητό να είναι έτοιμο στην ώρα που θέλετε / έχετε ρυθμίσει.

#### i) ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ:

Στο παρακάτω παράδειγμα απεικονίζεται ένα πρόγραμμα μαγειρέματος με διάρκεια 1 ώρα και 15 λεπτών. Αφού ρυθμίσετε και επιβεβαιώσετε τη διάρκεια, πρέπει να διαλέξετε την επιλογή έναρξης μαγειρέματος και το μαγείρεμα θα ξεκινήσει άμεσα.



**ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!** Πριν ή αμέσως μετά την εμφάνιση του μηνύματος «program in progress» (πρόγραμμα σε εξέλιξη), πρέπει να γυρίσετε στην επιθυμητή θέση το κουμπι επιλογής λειτουργίας μαγειρέματος και το κουμπι θερμοκρασίας. Διαφορετικά, δεν θα γίνει το μαγείρεμα.



#### ii) ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΕΝΑΡΞΗ ΣΕ ΜΕΤΑΓΕΝΕΣΤΕΡΟ ΧΡΟΝΟ:

Μπορείτε να προγραμματίσετε τη συσκευή να ξεκινήσει το μαγείρεμα με καθορισμένη χρονική διάρκεια αφού περάσει κάποιος χρόνος αναμονής. Ο χρόνος αναμονής υπολογίζεται αυτόματα σύμφωνα με τη ρύθμιση για τον χρόνο ολοκλήρωσης που επέλεξε. Με άλλα λόγια, πρέπει να ρυθμίσετε τη διάρκεια και την ώρα ολοκλήρωσης του μαγειρέματος ώστε η συσκευή να υπολογίσει αντίστοιχα πότε θα πρέπει να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Η ώρα ολοκλήρωσης (δηλ. η ώρα που θα είναι έτοιμο το φαγητό) δεν μπορεί να υπερβαίνει την τρέχουσα ώρα + 23 ώρες και 59 λεπτά. Είναι πολύ εύκολο να ρυθμίσετε την έναρξη του μαγειρέματος σε μεταγενέστερο χρόνο. Αρχεί να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος όπως περιγράφεται στην προηγούμενη παράγραφο και να επιλέξετε «έναρξη μαγειρέματος σε μεταγενέστερο χρόνο» (delay cooking).

Στο παρακάτω παράδειγμα περιγράφεται ο τρόπος με τον οποίο μπορείτε να ρυθμίσετε την έναρξη του προαναφερθέντος προγράμματος μαγειρέματος (με διάρκεια 1 ώρα και 15 λεπτών) σε μεταγενέστερο χρόνο, ώστε το φαγητό να είναι έτοιμο (το μαγείρεμα να ολοκληρωθεί) στις 12:50. Εάν υποθέσουμε ότι η ώρα είναι 10:30, με αυτό το πρόγραμμα η συσκευή θα περιμένει έως τις 11:35 για να ξεκινήσει το μαγείρεμα, θα μαγειρέψει για 1 ώρα και 15 λεπτά ώστε να ολοκληρώσει το μαγείρεμα στις 12:50.







Μόλις ξεκινήσει το πρόγραμμα, το σύμβολο  αντικαθίσταται από το σύμβολο , το οποίο δείχνει ότι ο φούρνος είναι προς το παρόν ανενεργός (καθώς η έναρξη του μαγειρέματος θα γίνει σε μεταγενέστερο χρόνο) και περιμένει τη σωστή ώρα για να ξεκινήσει.

**ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:** Πριν ή αμέσως μετά την εμφάνιση του μηνύματος «program in progress» (πρόγραμμα σε εξέλιξη), πρέπει να γυρίσετε στην επιθυμητή θέση το κουμπί επιλογής λειτουργίας μαγειρέματος και το κουμπί θερμοκρασίας. Διαφορετικά, δεν θα γίνει το μαγείρεμα.




Καθώς το πρόγραμμα μαγειρέματος βρίσκεται σε εξέλιξη, στο κάτω μέρος της οθόνης εμφανίζονται πληροφορίες για τον χρόνο έναρξης μαγειρέματος, τον υπολειπόμενο χρόνο μαγειρέματος και την ώρα ολοκλήρωσης του μαγειρέματος. Η εκάστοτε ενεργή ένδειξη εμφανίζεται με λευκό χρώμα.

**ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:** Καθώς το πρόγραμμα μαγειρέματος βρίσκεται σε εξέλιξη, μπορείτε να μεταβείτε στο μενού ηχητικών ειδοποιήσεων πατώντας το κουμπί  για να ρυθμίσετε μια ηχητική ειδοποίηση ανεξάρτητα από τη διαδικασία μαγειρέματος. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην παράγραφο «ΗΧΗΤΙΚΗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ».

## ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ή ΑΚΥΡΩΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

Για να επεξεργαστείτε ή να ακυρώσετε σε οποιαδήποτε στάδιο ένα πρόγραμμα μαγειρέματος σε εξέλιξη, πρέπει πρώτα να πατήσετε το κουμπί  για να διακόψετε προσωρινά το πρόγραμμα και στη συνέχεια να επιλέξετε «συνέχεια», «τέλος» ή «επεξεργασία» του προγράμματος.



Αυτές οι επιλογές θα εμφανιστούν για 10 δευτερόλεπτα εάν δεν επιλέξετε καμία από αυτές, το πρόγραμμα θα συνεχιστεί. Μέσα σε αυτά τα 10 δευτερόλεπτα, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί  για να συνεχιστεί το πρόγραμμα, το κουμπί  για να ακυρωθεί το πρόγραμμα ή το κουμπί  για να μεταβείτε στο μενού επεξεργασίας.

Για συνέχιση του προγράμματος:



Για ακύρωση του προγράμματος:



Για επεξεργασία του προγράμματος:



**ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:** Για την επεξεργασία ενός προγράμματος μαγειρέματος σε εξέλιξη, αρχικά διακόψτε προσωρινά το πρόγραμμα πατώντας και κατόπιν πατήστε για να μεταβείτε στο μενού επεξεργασίας.

Μετά την επεξεργασία ενός προγράμματος μαγειρέματος, το πρόγραμμα γίνεται αντιληπτό και εμφανίζεται σαν νέο πρόγραμμα μαγειρέματος. Οι πληροφορίες στο κάτω μέρος της οθόνης προσαρμόζονται ανάλογως.

## ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

Όταν ένα πρόγραμμα μαγειρέματος ολοκληρωθεί (δηλ. περάσει η διάρκεια μαγειρέματος), εμφανίζεται η οθόνη που απεικονίζεται κάτω αριστερά. Παράλληλα αναβοσβήνουν τα σύμβολα και **AUTO**, ενώ ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος. Για να σταματήσει αυτός ο ήχος, πατήστε ένα οποιοδήποτε κουμπί. Για να επαναφέρετε το χρονόμετρο και να θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο (μη αυτόματη λειτουργία), πρέπει να πατήσετε το κουμπί . Στη συνέχεια, εμφανίζεται το σύμβολο και ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία σύμφωνα με τη ρύθμιση του κουμπιού επιλογής λειτουργίας μαγειρέματος και του κουμπιού θερμοκρασίας. Για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο, γυρίστε το κουμπί επιλογής λειτουργίας στη θέση «0» (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ).



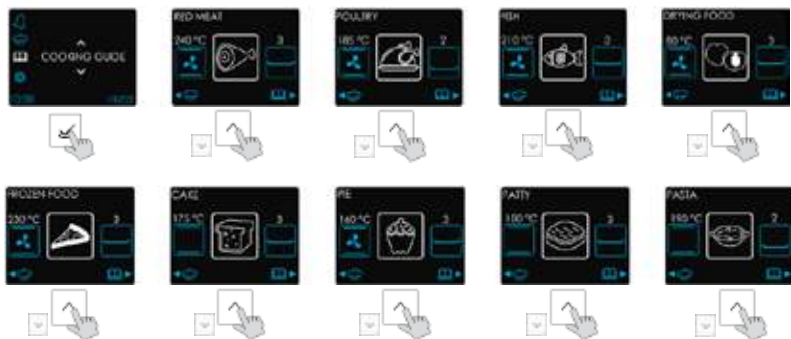
**ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!** Εάν εμφανίζεται το σύμβολο στην οθόνη, ο φούρνος μπορεί να θερμομαίνεται ανάλογα με τη ρύθμιση του κουμπιού επιλογής λειτουργίας. Για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο, γυρίστε το κουμπί επιλογής στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ.

## ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ:




Ο οδηγός μαγειρικής σας δίνει συμβουλές (π.χ. για την κατάλληλη λειτουργία μαγειρέματος, τη ρύθμιση της θερμοκρασίας, τη θέση της σπάρας) για το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε. Για να δείτε τις συμβουλές, επιλέξτε το μενού του οδηγού μαγειρικής από την οθόνη του κεντρικού μενού και δείτε τα διαθέσιμα μενού φαγητών με

τα κουμπιά  .




Ας υποθέσουμε ότι στην οθόνη εμφανίζεται το μενού κόκκινου κρέατος:

Στην αριστερή πλευρά της οθόνης εμφανίζονται η προτεινόμενη λειτουργία μαγειρέματος (συνιστάται να γυρίσετε το κουμπί επιλογής λειτουργίας μαγειρέματος σε αυτή τη θέση) και η προτεινόμενη ρύθμιση θερμοκρασίας (συνιστάται να ρυθμίσετε αναλόγως το κουμπί θερμοκρασίας του φούρνου), ενώ στη δεξιά πλευρά εμφανίζεται η προτεινόμενη θέση της σπάρας.

Πατώντας το κουμπί  μπορείτε να μεταβείτε αμέσως στο μενού «ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ» και από εκεί να ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος, όπως περιγράφεται σε προηγούμενη ενότητα.




## ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ:


Εάν πατήσετε το κουμπί  θα απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις που ακολουθούν, θα εμφανιστεί μια προτεινόμενη διάρκεια μαγειρέματος.



Η συσκευή θα σας ρωτήσει (εφόσον χρειάζεται) εάν πρόκειται να μαγειρέψετε ένα ενιαίο κομμάτι ή εάν το φαγητό θα είναι κομμένο σε μερίδες (μόνο για το ίδιο είδος τροφίμων) και το συνολικό βάρος του φαγητού (μόνο για το ίδιο είδος τροφίμων). Αφού καταχωρίσετε αυτές τις πληροφορίες, η συσκευή θα σας προτείνει την καταλληλότερη διάρκεια μαγειρέματος.

Σε αυτό το σημείο, μπορείτε να αλλάξετε την εν λόγω διάρκεια μαγειρέματος (σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας) πατώντας το κουμπί  και μεταβαίνοντας απευθείας στο μενού «ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ».



**ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ**, μπορείτε να συμφωνήσετε με την προτεινόμενη διάρκεια μαγειρέματος πατώντας το κουμπί  και να προχωρήσετε στο στάδιο του μαγειρέματος.



Στην παραπάνω εικόνα βλέπουμε ότι στο δεύτερο βήμα επιλέχθηκε άμεσο μαγείρεμα. Ωστόσο, μπορείτε να επιλέξετε έναρξη του μαγειρέματος σε μεταγενέστερο χρόνο, όπως περιγράφεται σε προηγούμενη ενότητα, επιλέγοντας «ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΕΝΑΡΞΗ ΣΕ ΜΕΤΑΓΕΝΕΣΤΕΡΟ ΧΡΟΝΟ» (DELAYED COOKING).

## ΗΧΗΤΙΚΗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:





Η συσκευή διαθέτει λειτουργία ηχητικής ειδοποίησης, η οποία είναι ανεξάρτητη από το πρόγραμμα και τις λειτουργίες μαγειρέματος. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια μετά την πάροδο της οποίας θέλετε να ηχησει η ειδοποίηση σε ώρες, λεπτά και δευτερόλεπτα - σε πολλαπλάσια των 5 δευτερολέπτων. Στο παρακάτω παράδειγμα περιγράφεται η ρύθμιση της ηχητικής ειδοποίησης σε 5 λεπτά και 15 δευτερόλεπτα.



Κατά τη διάρκεια της ρύθμισης, κάτω δεξιά στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα ρύθμισης της ηχητικής ειδοποίησης.

Στο παρακάτω παράδειγμα, η ηχητική ειδοποίηση έχει ρυθμιστεί σε πάνω από 10 λεπτά:



Τονίζεται πως όταν η υπολειπόμενη διάρκεια της ηχητικής ειδοποίησης είναι κάτω από 10 λεπτά, στο πάνω μέρος της οθόνης εμφανίζεται ο χρόνος που απομένει (δίπλα από το εικονίδιο ). Αντίθετα, εάν η υπολειπόμενη διάρκεια είναι πάνω από 10 λεπτά, στο ίδιο σημείο εμφανίζεται η ώρα στην οποία έχει ρυθμιστεί να ηχησει η ειδοποίηση (δίπλα από το εικονίδιο ).

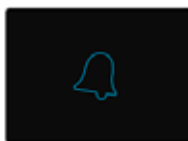
**ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:** Η λειτουργία της ηχητικής ειδοποίησης είναι ανεξάρτητη από τις υπόλοιπες ρυθμίσεις ώρας. Έτσι, μπορεί να προγραμματιστεί ένα πρόγραμμα μαγειρέματος όταν αυτή η λειτουργία είναι ενεργή ή αντίστροφα.

#### ΑΚΥΡΩΣΗ ΗΧΗΤΙΚΗΣ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗΣ:

Για να ακυρώσετε μια ηχητική ειδοποίηση που έχετε ρυθμίσει και δεν έχει ολοκληρωθεί, μεταβείτε στο μενού ρυθμίσεων ηχητικών ειδοώσεων, όπως περιγράφεται σε προηγούμενη παράγραφο, και μηδενίστε όλες τις χρονικές παραμέτρους.



Για να σταματήσετε τον χαρακτηριστικό ήχο μιας ειδοποίησης σε εξέλιξη (ολοκλήρωση μαγειρέματος ή τέλος χρόνου ηχητικής ειδοποίησης), πατήστε ένα οποιοδήποτε κουμπί. Διαφορετικά, η ειδοποίηση θα ηχηί για 7 λεπτά.

Εάν περάσει η ώρα της ηχητικής ειδοποίησης ενώ βλέπετε άλλα μενού, θα εμφανιστεί η παρακάτω εικόνα και παράλληλα θα ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος της ειδοποίησης. Για να σταματήσει, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί.



#### ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ:



Από αυτό το μενού μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα, την ημερομηνία, τη γλώσσα, τη μορφή του ρολογιού στην οθόνη και τις προτιμήσεις ήχου. Αρχίζει να επλέξετε το μενού ρυθμίσεων από την οθόνη του κεντρικού μενού, να χρησιμοποιήσετε τα κουμπιά   για να μετακινηθείτε προς τα πάνω/κάτω στον κατάλογο και να επιβεβαιώσετε το στοιχείο από το μενού που θέλετε να ρυθμίσετε. Αφού κάνετε τη ρύθμιση, αυτή καταχωρείται και δεν επηρεάζεται σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.



**ΠΑΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:** Το μενού ρυθμίσεων δεν είναι διαθέσιμο ή επιλέξιμο όταν βρίσκεται σε εξέλιξη πρόγραμμα μαγειρέματος.

### i) ΡΟΛΟΙ ΟΘΟΝΗΣ

Η ένδειξη της ώρας σε κατάσταση αδράνειας μπορεί να είναι αναλογική ή ψηφιακή, ανάλογα με την επιλογή που έχετε κάνει.



### ii) ΓΛΩΣΣΑ

Υπάρχουν πολλές διαθέσιμες επιλογές γλώσσας.



### iii) ΩΡΑ





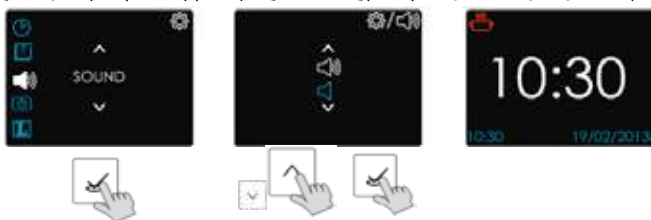
**ΠΑΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:** Η ρύθμιση δεν είναι διαθέσιμη εάν έχει ρυθμιστεί και βρίσκεται σε εξέλιξη ηχητική ειδοποίηση.

#### iv) ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ





#### v) ΗΧΟΣ



Μπορείτε να ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ όλους τους προειδοποιητικούς ήχους, εκτός από την ηχητική ειδοποίηση που ακούγεται όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα ή περάσει ο χρόνος της ηχητικής ειδοποίησης. Με την επιλογή  μπορείτε να απενεργοποιήσετε όλους τους προειδοποιητικούς ήχους εκτός από τους προαναφερθέντες και με την επιλογή  μπορείτε να ενεργοποιήσετε ξανά όλους τους διαθέσιμους ήχους.



#### ΚΛΕΙΔΩΜΑ:

Για να ενεργοποιήσετε το κλειδωμα, εφόσον δεν βρίσκεστε σε μενού ρύθμισης, πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά  .



Πατώντας οποιοδήποτε κουμπά ενώ είναι ενεργοποιημένο το κλειδωμα, εμφανίζεται η παρακάτω οθόνη: Για να ξεκλειδώσετε τη λειτουργία των κουμπιών, πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά   για 3 δευτερόλεπτα.



Εάν δεν πατήσετε κανένα κουμπά, το μήνυμα εξαφανίζεται σε 10 δευτερόλεπτα.

## ΜΗΝΥΜΑΤΑ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ:

Η συσκευή μπορεί να εντοπίσει 5 είδη σφάλματων υλισμικού στον πίνακα. Σε περίπτωση σφάλματος, εμφανίζεται στην οθόνη ένα σύντομο προειδοποιητικό μήνυμα.



Σφάλμα 1: Σφάλμα RTC - Πρόβλημα επικοινωνίας με το ολοκληρωμένο κύκλωμα του ρολογιού πραγματικού χρόνου. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή πριν ξαναδοκιμάσετε ή επικοινωνήσετε με την τεχνική υποστήριξη.

Σφάλμα 2: Σφάλμα EPROM - Η συσκευή διαθέτει μικρή περιοχή εγγραφής δεδομένων στο ολοκληρωμένο κύκλωμα. Το σφάλμα αφορά ένα σφάλμα ανάγνωσης/εγγραφής στην καταχώριση. Δοκιμάστε να απενεργοποιήσετε και να ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή για να αποκατασταθεί το σφάλμα ή επικοινωνήστε με την τεχνική υποστήριξη.

Σφάλμα 3: Υπερθέρμανση – Η συσκευή διαθέτει κύκλωμα προστασίας από την υπερβολική θερμοκρασία στον πίνακα. Εάν η θερμοκρασία του πίνακα είναι πάνω από 85°C ή κάτω από 0°C, εμφανίζεται αυτό το προειδοποιητικό μήνυμα. Όταν εμφανίζεται αυτό το σφάλμα, αναμένεται το εκάστοτε τρέχον πρόγραμμα μαγειρέματος για την προστασία του φούρνου και του ηλεκτρονικού πίνακα.

Σφάλμα 4: Σφάλμα ADC – Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας.

Σφάλμα 5: Σφάλμα συχνότητας – Εσφαλμένη συχνότητα λειτουργίας στην πλευρά του ρολογιού πραγματικού χρόνου ή ένδειξη εσφαλμένης συχνότητας. Πρόκειται για αυτόματο σφάλμα που εξαφανίζεται μόνο του. Εάν το σφάλμα εμφανίζεται τακτικά, είναι πολύ πιθανό να υπάρχει κάποιο σφάλμα RTC.

## ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ



### Γενικές πληροφορίες

Ο χρήστης μπορεί να κάνει τις ρυθμίσεις με τη βοήθεια δύο κουμπιών που βρίσκονται δεξιά και αριστερά το κουμπι επιλογής λειτουργίας και το κουμπι ρύθμισης θερμοκρασίας και ώρας.

### ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Με το κουμπι επιλογής λειτουργίας μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος. Ο κωδικοποιητής που είναι συνδεδεμένος με το κουμπι επιλογής λειτουργίας μαγειρέματος στέλνει δεδομένα θέσης στον πίνακα ελέγχου και η επιλεγμένη λειτουργία εμφανίζεται με τη μορφή συμβόλου στην οθόνη λειτουργίας μαγειρέματος.

### ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΩΡΑΣ (ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ ΚΟΥΜΠΙ)

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία γυρνώντας το περιστρεφόμενο κουμπι, χωρίς να το πατήσετε. Μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα γυρνώντας και πατώντας ταυτόχρονα το περιστρεφόμενο κουμπι.



## ΘΘΝΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



**Σημείωση:** Οι αναφερόμενες λειτουργίες μαγειρέματος προτείνονται και εφαρμόζονται με το κουμπι επιλογής λειτουργίας ENC-F00. Ωστόσο, υπάρχει δυνατότητα προσαρμογής στις δικές σας προτιμήσεις παρεργέροντας ένα ειδικό λογισμικό αντιποίησης του κουμπιού επιλογής λειτουργίας και τροποποιώντας ανάλογα τις ενδείξεις στη γυάλινη επιφάνεια του μπροστινού πίνακα.

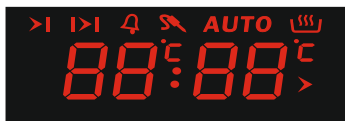
**Σύμβολα λειτουργίας:**

|  |                   |  |                |
|--|-------------------|--|----------------|
|  | Πάνο αντίσταση    |  | Σούβλα         |
|  | Γκριλ             |  | Λάμπα          |
|  | Κυκλική αντίσταση |  | Απόψυξη        |
|  | Αέρας             |  | Κάτω αντίσταση |



Προαιρετική λειτουργία.

## ΘΘΝΗ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ



**Σύμβολα χρονόμετρου:**

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>Κατσαρόλα</b>   |  | Κατάσταση μαγειρέματος<br>⇒ Αναμμένο = Μαγείρεμα σε εξέλιξη  |
| <b>Αυτόματο</b>  |  | Κατάσταση αυτόματου μαγειρέματος<br>⇒ Αναμμένο = Αυτόματο μαγείρεμα σε εξέλιξη<br>⇒ Αναβοβήθνει = Το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε  |
| <b>*Αισθητήρας κρέατος</b><br><i>* Προαιρετικό χαρακτηριστικό.</i> |  | Κατάσταση σύνδεσης αισθητήρα κρέατος<br>⇒ Αναμμένο = Συνδεδεμένος αισθητήρας κρέατος<br>⇒ Αναβοβήθνει = Ενεργή ρύθμιση αισθητήρα κρέατος   |
| <b>Κουδούνι</b>  |  | Κατάσταση ρύθμισης χρονοδιακόπτη αντίστροφης μέτρησης<br>⇒ Αναμμένο = Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης σε εξέλιξη<br>⇒ Αναβοβήθνει = Ενεργή ρύθμιση χρονοδιακόπτη αντίστροφης μέτρησης ή τέλος αντίστροφης μέτρησης |
| <b>Διάκριση μαγειρέματος</b>                                       |  | Λειτουργία ρύθμισης ημιαυτόματου μαγειρέματος<br>⇒ Αναβοβήθνει = Ενεργό μενού ρύθμισης για τον χρόνο της διάρκειας του μαγειρέματος  |
| <b>Ώρα ολοκλήρωσης μαγειρέματος</b>                                |  | Λειτουργία ρύθμισης αυτόματου μαγειρέματος<br>⇒ Αναβοβήθνει = Ενεργό μενού ρύθμισης για την ώρα ολοκλήρωσης του μαγειρέματος   |
| <b>Έχει πατηθεί το περιστρεφόμενο κουμπι</b>                       |  | Έδειξη ότι έχει πατηθεί το περιστρεφόμενο κουμπι<br>⇒ Αναμμένο = Έχει πατηθεί το περιστρεφόμενο κουμπι   |

## ΘΘΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ



### Γραμμές ένδειξης θερμοκρασίας:

| Μαγείρεμα σε εξέλιξη   | Χωρίς μαγείρεμα σε εξέλιξη                                  |  |
|--|---|--|
| Θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου < 1/6 της τιμής αναφοράς.              | Θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου < 60Π.                |  |
| Θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μεταξύ 1/6 και 2/6 της τιμής αναφοράς. | Θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μεταξύ 60Π και 100Π.  |  |
| Θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μεταξύ 2/6 και 3/6 της τιμής αναφοράς. | Θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μεταξύ 100Π και 150Π. |  |
| Θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μεταξύ 3/6 και 4/6 της τιμής αναφοράς. | Θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μεταξύ 150Π και 200Π. |  |
| Θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μεταξύ 4/6 και 5/6 της τιμής αναφοράς. | Θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μεταξύ 200Π και 250Π. |  |
| Θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου > 5/6 της τιμής αναφοράς.              | Θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου > 250Π.               |  |

### Σύμβολα θερμοκρασίας:

|  |   |
|--|---|
|  | Κατάσταση θερμοστατικού ελέγχου (θερμαντικά στοιχεία) <ul style="list-style-type: none"><li>≡ Αναμμένο = Ενεργά θερμαντικά στοιχεία</li><li>≡ Απενεργοποιημένο = Ανενεργά θερμαντικά στοιχεία</li></ul>                             |
|  | Κατάσταση τιμής αναφοράς θερμοκρασίας <ul style="list-style-type: none"><li>≡ Αναμμένο = Η θερμοκρασία δεν έχει φτάσει ακόμη στην τιμή αναφοράς</li><li>≡ Απενεργοποιημένο = Η θερμοκρασία έχει φτάσει στην τιμή αναφοράς</li></ul> |

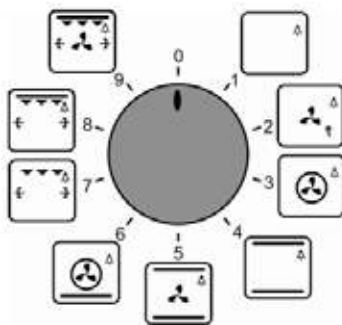
## ΧΡΗΣΗ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ: ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Κατά την ενεργοποίηση, αναβοβλίνουν τα ψηφία της οθόνης του χρονόμετρου και ο φούρνος είναι εκτός λειτουργίας. Εάν έχετε επιλέξει κάποια λειτουργία μαγειρέματος, αυτή εμφανίζεται στην οθόνη λειτουργίας μαγειρέματος (βλ. «Επιλογή λειτουργίας μαγειρέματος»). Στην οθόνη θερμοκρασίας εμφανίζεται η προεπιλεγμένη θερμοκρασία για τη συγκεκριμένη λειτουργία. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπι προς οποιαδήποτε κατεύθυνση για να επιστρέψετε σε μη αυτόματη λειτουργία και να ενεργοποιηθεί ο φούρνος. Με τη βήθθεια του περιστρεφόμενου κουμπιού, ρυθμίστε την ώρα (βλ. «Ρύθμιση ώρας»).


**Σημείωση:** Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος για πάνω από 10 δευτερόλεπτα ενώ βρισκόμαστε σε εξέλιξη το μαγείρεμα, ο φούρνος τίθεται εκτός λειτουργίας και διαγράφονται οι προγραμματισμένες ρυθμίσεις του χρονόμετρου και της θερμοκρασίας. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπι προς οποιαδήποτε κατεύθυνση για να επιστρέψετε σε μη αυτόματη λειτουργία και να ενεργοποιηθεί ο φούρνος.

## ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



Γυρίστε το κουμπί επιλογής λειτουργίας μαγειρέματος στην κατάλληλη θέση έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη της επιθυμητής λειτουργίας μαγειρέματος στην οθόνη λειτουργίας μαγειρέματος.







*Προαιρετικό χαρακτηριστικό της λειτουργίας.*

Στην οθόνη θερμοκρασίας εμφανίζεται η προεπιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος που αντιστοιχεί στην επιλεγμένη λειτουργία (Σημείωση: σε ορισμένες λειτουργίες, όπως είναι η λειτουργία της λάμπας και της απόψιξης, δεν είναι δυνατή η ρύθμιση της θερμοκρασίας κι επομένως η οθόνη θερμοκρασίας παραμένει κενή). Το σύμβολο  εμφανίζεται σταθερά στην οθόνη του χρονόμετρου, με εξαίρεση τη θέση 0 (απενεργοποίηση).

## ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ

Μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας εφόσον δεν βρίσκεται σε εξέλιξη αυτόματο μαγείρεμα. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το περιστρεφόμενο κουμπί για 3 δευτερόλεπτα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο . Πατήστε και αφήστε το περιστρεφόμενο κουμπί τρεις φορές μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο  και ρυθμίστε τη σωστή ώρα περιστρέφοντας το κουμπί αριστερά ή δεξιά για να μειώσετε ή να αυξήσετε την ένδειξη, αντίστοιχα. Σε λίγα δευτερόλεπτα η ρύθμιση ολοκληρώνεται, μόλις σταματήσει να αναβοσβήνει και σταθεροποιηθεί η οθόνη.

## ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΑΝΤΙΣΤΡΟΦΗΣ ΜΕΤΡΗΣΗΣ

Η λειτουργία του χρονοδιακόπτη αντίστροφης μέτρησης είναι ανεξάρτητη από τον φούρνο. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το περιστρεφόμενο κουμπί για 3 δευτερόλεπτα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο . Πατήστε και αφήστε το περιστρεφόμενο κουμπί δύο φορές μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο  και ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια στο χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης γυρνώντας το κουμπί αριστερά ή δεξιά για να μειώσετε και να αυξήσετε την τιμή, αντίστοιχα. Η μέγιστη επιτρεπόμενη ρύθμιση είναι 23 ώρες και 59 λεπτά. Σε λίγα δευτερόλεπτα η ρύθμιση ολοκληρώνεται, μόλις σταματήσει να αναβοσβήνει και σταθεροποιηθεί η οθόνη. Μετά την πάροδο της προγραμματισμένης διάρκειας, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και το σύμβολο  θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Για επαναφορά, πατήστε ή γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί. Εάν δεν πατήσετε ή δεν γυρίσετε το περιστρεφόμενο κουμπί, ο χαρακτηριστικός ήχος θα σταματήσει μετά από 7 λεπτά ενώ το σύμβολο  θα συνεχίσει να αναβοσβήνει μέχρι να πατήσετε ή να γυρίσετε το περιστρεφόμενο κουμπί.

## ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία σε κάθε λειτουργία, εκτός από τη λειτουργία της λάμπας και της απόλυξης (η προεπιλεγμένη θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη θερμοκρασίας). Όταν δεν βρίσκεται σε λειτουργία ρύθμισης, το περιστρεφόμενο κουμπί λειτουργεί σαν κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας. Έτσι, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μεταξύ 40-250°C γυρίζοντας το κουμπί αριστερά ή δεξιά για να μειώσετε και να αυξήσετε την τιμή, αντίστοιχα. Η τιμή ρύθμισης εμφανίζεται στην οθόνη θερμοκρασίας. Σε περίπτωση αλλαγής της λειτουργίας μαγειρέματος (περιστρέφοντας το κουμπί επιλογής λειτουργίας/μαγειρέματος), η ρύθμιση ανερώνεται και εμφανίζεται στην οθόνη η προεπιλεγμένη θερμοκρασία της νέας λειτουργίας.



## ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Μόλις επιλέξετε μια λειτουργία, το μαγείρεμα ξεκινάει αμέσως και η προεπιλεγμένη θερμοκρασία για την εκάστοτε λειτουργία (εάν υπάρχει) - εμφανίζεται στην οθόνη θερμοκρασίας - θα είναι η ισχύουσα ρύθμιση στην οθόνη θερμοκρασίας (εάν υπάρχει). Το μαγείρεμα θα συνεχιστεί μέχρι γυρίσετε το κουμπί επιλογής λειτουργίας/μαγειρέματος στη θέση 0 (απενεργοποίηση), 1 (λάμπα) ή 2 (απόλυξη). Η μέγιστη επιτρεπτή διάρκεια μαγειρέματος είναι 10 ώρες. Εάν υπερβείτε αυτή τη διάρκεια, θα εμφανιστεί μια ένδειξη σφάλματος (βλ. «Ένδειξεις σφάλματος»).



**ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ** Εάν επιλέξετε αυτόματο μαγείρεμα, το μαγείρεμα θα σταματήσει αυτόματα σύμφωνα με τις παραμέτρους ρύθμισης.

## ΗΜΙΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Το μαγείρεμα ξεκινάει άμεσα και συνεχίζεται για την προγραμματισμένη διάρκεια.


1. Επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και ρυθμίστε (εφόσον χρειάζεται και επιτρέπεται) τη θερμοκρασία σύμφωνα με τη διαδικασία που περιγράφηκε σε προηγούμενη ενότητα.
2. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το περιστρεφόμενο κουμπί για 3 δευτερόλεπτα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο .
3. Ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια μαγειρέματος γυρνώντας το περιστρεφόμενο κουμπί αριστερά ή δεξιά για να μειώσετε και να αυξήσετε την τιμή, αντίστοιχα. Στην οθόνη του χρονόμετρου εμφανίζεται το σύμβολο **ΑΥΤΟ**.
4. Σε λίγα δευτερόλεπτα η ρύθμιση ολοκληρώνεται, μόλις εξαφανιστεί το σύμβολο  που αναβοσβήνει.


**ΠΛΗΡΩΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ** Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη μέθοδο όταν θέλετε το φαγητό να ετοιμαστεί σε συγκεκριμένη χρονική στιγμή στο μέλλον, δεδομένου ότι η διάρκεια του μαγειρέματος προγραμματίζεται εκ των προτέρων. Έτσι, πρόκειται για μια μέθοδο «μαγειρέματος με έναξη σε μεταγενέστερο χρόνο».

1. Ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 3 της διαδικασίας ημιαυτόματου μαγειρέματος (ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος).
2. Πατήστε και αφήστε το περιστρεφόμενο κουμπί: θα αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο .
3. Ρυθμίστε την ώρα ολοκλήρωσης που σας εξυπηρετεί γυρίζοντας το περιστρεφόμενο κουμπί αριστερά ή δεξιά για να μειώσετε και να αυξήσετε την τιμή, αντίστοιχα. Το σύμβολο  εξαφανίζεται, ενώ το σύμβολο **ΑΥΤΟ** παραμένει δείχνοντας ότι έχει προγραμματιστεί αλλά δεν έχει ξεκινήσει ακόμη το «μαγείρεμα με έναξη σε μεταγενέστερο χρόνο».
4. Σε λίγα δευτερόλεπτα η ρύθμιση ολοκληρώνεται, μόλις σταματήσει να αναβοσβήνει και σταθεροποιηθεί η οθόνη.

**Σημείωση:** Η λειτουργία ημιαυτόματου και πλήρως αυτόματου μαγειρέματος επιτρέπεται μόνο κι εφόσον δεν είναι συνδεδεμένος ο αισθητήρας κρέατος.



**\*ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ** Ο αισθητήρας κρέατος συνδέεται στην ειδική θηλυκή υποδοχή που υπάρχει μέσα στον φούρνο (εάν η υποδοχή που υπάρχει συνδέεται στον ηλεκτρονικό πίνακα, βλ. «Διάγραμμα σύνδεσης») και μπαίνει μέσα στο κρέας που μαγειρεύετε. Όταν ο αισθητήρας



κρέατος είναι συνδεδεμένος, εμφανίζεται το σύμβολο  στην οθόνη του χρονόμετρου. Όταν το κρέας φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, το μαγείρεμα ολοκληρώνεται αυτόματα.

1. Διαλύξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και ρυθμίστε (εφόσον το επιθυμείτε) τη θερμοκρασία (βλ. «Αλλαγή της αντίστοιχης προεπιλεγμένης θερμοκρασίας του φούρνου»).
2. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το περιστρεφόμενο κουμπί για 3 δευτερόλεπτα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο  και να εμφανιστεί το σύμβολο **AUTO** στην οθόνη. Τα αριστερά ψηφία στην οθόνη του χρονόμετρου δείχνουν την πραγματική θερμοκρασία του κρέατος που μετράει ο αισθητήρας, ενώ τα δεξιά ψηφία δείχνουν την τιμή αναφοράς της προεπιλεγμένης θερμοκρασίας (δηλ. τη θερμοκρασία στην οποία θα σταματήσει το μαγείρεμα).
3. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία του κρέατος κατά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος γυρίζοντας το περιστρεφόμενο κουμπί αριστερά ή δεξιά για να μειώσετε και να αυξήσετε την τιμή, αντίστοιχα. Επιτρέπονται τιμές από «2 βαθμούς + τρέχουσα τιμή μέτρησης» (ελάχιστο 20°C) έως 99°C.
4. Στα αριστερά ψηφία εμφανίζεται η πραγματική θερμοκρασία του κρέατος και στα δεξιά ψηφία εμφανίζεται η θερμοκρασία ρύθμισης του αισθητήρα κρέατος στην οποία θα πρέπει να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.

\* Προαιρετική λειτουργία.

**ΕΝΔΕΙΞΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ** Οι 5 γραμμές στην οθόνη θερμοκρασίας δείχνουν ενδεικτικά την πραγματική θερμοκρασία του φούρνου. Κάθε γραμμή αντιστοιχεί σε 1/6 της τιμής ρύθμισης (βλ. «Οθόνη θερμοκρασίας»). Όταν ο φούρνος αρχίσει να θερμαίνεται και προσπαθεί να φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία για το εσωτερικό του φούρνου,

εμφανίζεται στην οθόνη το σύμβολο , το οποίο εξαφανίζεται όταν ο φούρνος φτάσει στην εν λόγω θερμοκρασία ρύθμισης. Το σύμβολο  δείχνει ότι οι ηλεκτρικές αντιστάσεις του φούρνου βρίσκονται σε λειτουργία. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, τα θερμομαντικά στοιχεία του φούρνου ενεργοποιούνται και απενεργοποιούνται για να ρυθμίσουν τη θερμοκρασία αναφοράς και το σύμβολο δείχνει την εκάστοτε τρέχουσα κατάσταση των θερμομαντικών στοιχείων.

**ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ** Μόλις το μαγείρεμα ολοκληρωθεί αυτόματα, στην οθόνη του χρονόμετρου αρχίζει να αναβοσβήνει το σύμβολο **AUTO**, τα θερμομαντικά στοιχεία απενεργοποιούνται και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος. Για να σταματήσει να ακούγεται αυτός ο ήχος και να ενεργοποιηθεί ο φούρνος (δηλ. να ενεργοποιηθούν τα θερμομαντικά στοιχεία), αργά να πατήσετε ή να γυρίσετε το περιστρεφόμενο κουμπί. Με αυτό τον τρόπο, εξαφανίζεται το σύμβολο **AUTO** και συνεχίζεται το μαγείρεμα (παράλληλα εμφανίζεται στην οθόνη το σύμβολο ). Για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο, πρέπει να γυρίσετε το κουμπί επιλογής λειτουργίας μαγειρέματος στη θέση 0 (απενεργοποίηση) (σε αυτή την περίπτωση, το σύμβολο  εξαφανίζεται).

Εάν δεν πατήσετε ή δεν γυρίσετε το περιστρεφόμενο κουμπί, ο χαρακτηριστικός ήχος θα ηρεμήσει για 7 λεπτά και το σύμβολο **AUTO** θα συνεχίσει να αναβοσβήνει μέχρι να πατήσετε ή να γυρίσετε το περιστρεφόμενο κουμπί, δείχνοντας ότι ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας (απενεργοποιημένες αντιστάσεις).

#### **ΕΝΔΕΙΞΗ ΥΠΟΔΕΙΧΙΜΕΝΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ**

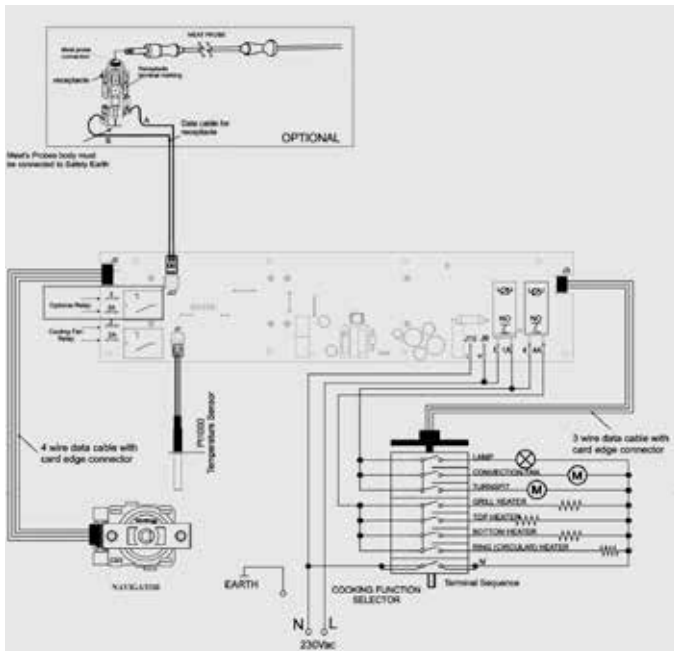
Εάν η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου ξεπερνάει τους 50°C αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στην οθόνη θερμοκρασίας εμφανίζεται η ένδειξη «ζεστός» (hot) και οι γραμμές στην ίδια οθόνη δείχνουν την πραγματική θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου (βλ. «Οθόνη θερμοκρασίας»).

## ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ

Εάν για οποιονδήποτε λόγο δεν λειτουργεί κανονικά το σύστημα ελέγχου, η συσκευή μεταβαίνει σε κατάσταση σφάλματος. Εάν εκείνη την ώρα μαγειρεύεται φαγητό, το μαγείρεμα θα σταματήσει και θα εμφανιστεί ένας κωδικός σφάλματος στην οθόνη θερμοκρασίας. Αφού αποκατασταθεί το σφάλμα, ο κωδικός θα παραμείνει στην οθόνη μέχρι να πατήσετε και να κρατήσετε πατημένο το περιστρεφόμενο κουμπί για 3 δευτερόλεπτα.

| Περιγραφή σφάλματος και πιθανά αίτια  | Κωδικός σφάλματος |
|---|-------------------|
| Βλάβη ή ανοικτό κύκλωμα αισθητήρα θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φούρνου.<br><i>Ο σύνδεσμος του αισθητήρα PT-1000-MX-XXX μπορεί να έχει χαλαρώσει στο κύκλωμα.</i><br><i>Ο αισθητήρας PT-1000-MX-XXX μπορεί να έχει υποστεί βλάβη.</i><br><i>Ο ηλεκτρονικός πίνακας μπορεί να έχει υποστεί βλάβη.</i> | Er1               |
| Δεσμευμένος   | Er2               |
| Βραχυκύκλωμα αισθητήρα κρέατος.<br><i>Ο αισθητήρας κρέατος μπορεί να έχει υποστεί βλάβη.</i><br><i>Ο ηλεκτρονικός πίνακας μπορεί να έχει υποστεί βλάβη.</i>   | Er3               |
| Η ένδειξη του αισθητήρα θερμοκρασίας υπερβαίνει τους 400°C.<br><i>Ο αισθητήρας PT-1000-MX-XXX μπορεί να έχει υποστεί βλάβη.</i><br><i>Ο ηλεκτρονικός πίνακας μπορεί να έχει υποστεί βλάβη.</i>  | Er4               |
| Υπέρβαση του μέγιστου επιτρεπτού χρόνου λειτουργίας (10 ώρες) σε μη αυτόματη λειτουργία ή σε λειτουργία μαγειρέματος με αισθητήρα κρέατος.<br><i>Δεν υπάρχει κανένα πρόβλημα (απλώς δεν επιτρέπεται το άναο μαγείρεμα).</i><br><i>Ο ηλεκτρονικός πίνακας μπορεί να έχει υποστεί βλάβη.</i>            | Er5               |

### ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ:



|  |   |
|--|---|
| MEAT PROBE   | ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ  |
| Meat probe connection receptacle                     | Σύνδεση αισθητήρα κρέατος υποδοχή                                     |
| Receptacle terminal marking                          | Σήμανση ακροδέκτη υποδοχής  |
| Data cable for receptacle                            | Καλώδιο δεδομένων για την υποδοχή                                     |
| OPTIONAL   | ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ   |
| Meat's Probes body must be connected to Safety Earth | Το σώμα του αισθητήρα κρέατος πρέπει να συνδέεται με γείωση ασφαλείας |
| Optional Relay                                       | Προαιρετικό ρελέ  |
| Cooling Fan Relay                                    | Ρελέ ανεμιστήρα ψύξης   |
| NO   | ΧΩΡΙΣ   |
| 4 wire data cable with card edge connector           | Τετράκλωνο καλώδιο δεδομένων με βύσμα πλακέτας                        |
| Temperature sensor                                   | Αισθητήρας θερμοκρασίας   |
| NAVIGATOR  | ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟ ΚΟΥΜΠΙ   |
| EARTH  | ΓΕΙΩΣΗ  |
| 3 wire data cable with card edge connector           | Τρίκλωνο καλώδιο δεδομένων με βύσμα πλακέτας                          |
| LAMP   | ΛΑΜΠΑ   |
| CONVECTION FAN                                       | ΑΕΡΑΣ   |
| TURNSPIT   | ΣΟΥΒΛΑ  |
| GRILL HEATER   | ΓΚΡΙΑ   |
| TOP HEATER   | ΠΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ  |
| BOTTOM HEATER  | ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ  |
| RING (CIRCULAR) HEATER                               | ΚΥΚΛΙΚΗ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ   |
| Terminal sequence                                    | Ακολουθία ακροδεκτών  |
| COOKING FUNCTION SELECTOR                            | ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ                              |

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ ΚΑΙ ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΕΣ ΤΙΜΕΣ

| Όνομασία αναφ. | Λειτουργία                                   | Όνομαστική τιμή       |
|----------------|--|-----------------------|
| J9, J10        | Είσοδοι φάσης και ουδέτερου.                 | 230V +/-10%           |
| 1- 1A          | Ρελέ χρονόμετρου - ΧΩΡΙΣ επαφή.              | 16A/250Vac            |
| 4- 4A          | Ρελέ θερμοστατικού ελέγχου. ΧΩΡΙΣ επαφή.     | 16A/250Vac            |
| 2- 2A          | Ρελέ ελέγχου ανεμιστήρα ψύξης. ΧΩΡΙΣ επαφή.  | 7A/250Vac             |
| 3- 3A          | Έξοδος προαιρετικού ρελέ. ΧΩΡΙΣ επαφή.       | 7A/250Vac             |
| J1             | Αισθητήρας θερμοκρασίας PT1000.              | Είσοδος χαμηλής τάσης |
| J27            | Αισθητήρας κρέατος.                          | Είσοδος χαμηλής τάσης |
| J3             | Κωδικοποιητής κουμπιού επιλογής λειτουργίας. | Είσοδος χαμηλής τάσης |
| J2             | Κωδικοποιητής.                               | Είσοδος χαμηλής τάσης |

(Βλ. Διάγραμμα ηλεκτρικής σύνδεσης για τις θέσεις των αναφερόμενων συνδέσεων)

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ COOLING FAN

Σύστημα ψύξης του φούρνου που αποτρέπει την υπερθέρμανση των εξωτερικών επιφανειών του. Αυτό το σύστημα δημιουργεί ένα κύκλωμα κυκλοφορίας αέρα που εξαγει τον ζεστό αέρα από μπροστά. Ταυτόχρονα δημιουργεί μια «αερο-κουρτίνα» προστασίας στα πλήκτρα χειρισμού από την υπερθέρμανση. Η κυκλοφορία αέρα με cooling fan προστατεύει τα ηλεκτρικά και μηχανικά μέρη του φούρνου από την ζέστη και την υγρασία, εξασφαλίζοντας την καλή μακρόχρονη λειτουργία τους. **(βλέπε Figure 11)**

Η λειτουργία του cooling fan διαφέρει από μοντέλο σε μοντέλο. Στο δικό σας φούρνο λειτουργεί ως εξής:

- Το σύστημα ψύξης cooling fan ξεκινάει αυτόματα όταν ξεκινήσει να λειτουργεί ο φούρνος.
- Η λειτουργία του σταματάει αυτόματα όταν σβήσει ο φούρνος. Το Cooling fan ανάβει και σβήνει σύμφωνα με ένα θερμοστάτη στην επιφάνεια του φούρνου σε μερικούς φούρνους. Σε αυτή την περίπτωση το cooling fan λειτουργεί συγκεκριμένο χρόνο και σβήνει όταν σβήσει ο φούρνος.
- στα μοντέλα με πλήκτρα αφής το cooling fan ανάβει και σβήνει σύμφωνα με ένα ηλεκτρονικό κύκλωμα. Σε αυτή την περίπτωση ανάβει και σβήνει σε συγκεκριμένο χρόνο ακόμα και αν ο φούρνος σβήσει νωρίτερα.



Figure 11



## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Προσοχή όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο λειτουργεί γιατί μπορεί να βγει καυτό ατμός που μπορεί να σας τραυματίσει.

### Συμβουλές για ψήσιμο

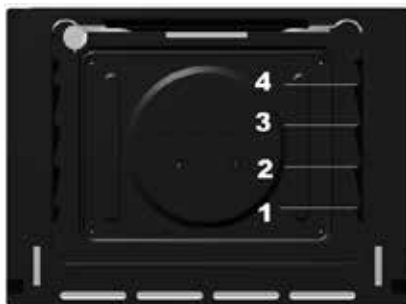
- Χρησιμοποιείτε αντικολλητικής επίστρωσης σκεύη ή αλουμινίου ή φόρμες σιλικόνης.
- Εκμεταλλευτείτε όλο τον χώρο της σχάρας.
- Συνιστάται να τοποθετήσετε το σκεύος στο μεσαίο ράφι.
- Μην ανοίγεται την πόρτα του φούρνου εν ώρα λειτουργίας.












### Συμβουλές για ψήσιμο φαγητών




- Ο χυμός λεμονιού πάνω στα ψητά σας θα χαρίσει φρέσκια γεύση..
- Αφήστε το κρέας στο φούρνο για 10 λεπτά αφού σβήσετε το φούρνο για καλύτερο αποτέλεσμα.
- τα ψάρια σε πυρίμαχο σκεύος συνιστάται να τοποθετούνται στο μεσαίο ή χαμηλό ράφι.
- Για το grill χρησιμοποιήστε τη σχάρα και ένα ταψί με νερό από κάτω για λιγότερους λεκέδες και ευκολότερο καθάρισμα του φούρνου.

## ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Οι τιμές στον παρακάτω πίνακα είναι ενδεικτικές. Μπορούν να διαφοροποιηθούν ανάλογα το φαγητό και τις προτιμήσεις σας.



| ΤΡΟΦΙΜΩΝ             | ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ  | ΘΕΣΗ RACK | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C) | Χρόνος (min) (approx.) |
|----------------------|---|-----------|------------------|------------------------|
| Κέικ σε ταψί         |    | 3         | 175              | 25-30                  |
| Κέικ σε φόρμα        |    | 2         | 175              | 40-60                  |
| Κέικ σε χάρπνη φόρμα |    | 3         | 175              | 25-30                  |
| Αφράτα κέικ          |    | 3         | 200              | 5-10                   |
| Μπισκότα             |    | 3         | 175              | 20-30                  |
| Γλυκά με ζύμες       |    | 2         | 180              | 30-40                  |
| Γεμιστά γλυκά        |    | 2         | 180              | 25-35                  |
| Ζύμες με μαγιό       |  | 2         | 180              | 35-45                  |
| Λαζάνια              |  | 2-3       | 180              | 30-40                  |
| Pizza                |  | 3         | 200              | 15-20                  |
| Ζυμαρικά             |  | 2         | 180-200          | 30-45                  |

|  |   |     |         |       |
|--|---|-----|---------|-------|
| Ζύμη Σου   |   | 1-3 | 170-180 | 20-30 |
| Κατόπουλο<br>1000 gr   |  | 3   |         | 80-90 |
| Κρέας 500 gr   |  | 3   |         | 80-90 |
| Αν ψήνετε 2 τραγιάτσες ταυτόχρονα, βάλτε το ένα στο πάνω ράφι και άλλο στο κάτω ράφι. Προθερμάνετε οπωσδήποτε το φούρνο. |   |     |         |       |

#### ΠΡΟΒΛΗΜΑ

Από πάνω το φαγητό είναι ψημένο ενώ από κάτω άψητο

Από κάτω το φαγητό είναι ψημένο ενώ από πάνω άψητο

Απέξω είναι ψημένο ενώ από μέσα άψητο

Απέξω το φαγητό στέγνωσε

#### ΑΙΤΙΑ

Δεν υπάρχει αρκετή ζεστή από κάτω

Υπερβολική ζεστή από κάτω

Πολύ υψηλή θερμοκρασία

Πολύ χαμηλή θερμοκρασία

#### ΛΥΣΗ

Βάλτε το στο χαμηλότερο ράφι

Βάλτε το σε ψηλότερο ράφι

Μειώστε τη θερμοκρασία

Αυξήστε τη θερμοκρασία

### ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

#### Συμβουλές για ψήσιμο κέικ

- Αν η ζύμη είναι πολύ στεγνή αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος
- Αν η ζύμη ξεφούσκωσε χρησιμοποιήστε λιγότερα υγρά ή χαμηλώστε τη θερμοκρασία 10 °C.
- Αν η ζύμη είναι πολύ σκούρα από πάνω, βάλτε την σε χαμηλότερο ράφι με χαμηλότερη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.
- Αν ψηθékε καλά από έξω αλλά όχι και από μέσα χρησιμοποιήστε λιγότερα υγρά, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.

#### Συμβουλές για ψήσιμο ζύμης

- Αν η ζύμη είναι πολύ στεγνή αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος. Βρέξτε τη ζύμη με μίγμα γάλακτος, λαδιού αυγού και γιουρτού.
- Αν η ζύμη χρειάζεται πολύ χρόνο για να ψηθεί, ίσως είναι πολύ χοντρή. Δεν πρέπει να ξεπερνάει σε ύψος το ύψος του ταμιού
- Αν η ζύμη είναι πολύ σκούρα από πάνω, βάλτε την σε χαμηλότερο ράφι με χαμηλότερη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.

#### Συμβουλές για ψήσιμο λαχανικών

- Χρησιμοποιήστε καλυπτόμενο σκεύος για να διατηρήσετε τη υγρασία του φαγητού.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Μετά από κάθε χρήση καθαρίστε το φούρνο με ζεστό και σαπουνί με ένα πανί. Μην αφήνετε υπολείμματα φαγητών γιατί μπορεί να διαβρώσουν τις επιφάνειες του φούρνου.

- ❖ Αποσυνδέστε την πρίζα πριν από κάθε καθαρισμό ή συντήρηση.
- ❖ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- ❖ Για τις ανοξειδωτές επιφάνειες χρησιμοποιήστε ειδικά καθαριστικά.
- ❖ Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που μπορεί να χαράξουν ή να καταστρέψουν τις επιφάνειες του φούρνου.
- ❖ Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή σφουγγάρια με σύρμα, ή αιχμηρά αντικείμενα που μπορεί να χαράξουν ή να καταστρέψουν τις επιφάνειες του φούρνου.
- ❖ Μην αφήνετε στις επιφάνειες λεκέδες από όξινα υγρά όπως λεμόνι, ξύδι κτλ.
- ❖ Μην χρησιμοποιείται αποκαθαριστές.

### ΓΥΑΛΙΝΗ ΠΟΡΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

- ❖ Καθαρίστε την πόρτα με ζεστό νερό και σαπουνί με μαλακό πανί και σκουπίστε την.
- ❖ Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή σφουγγάρια με σύρμα, ή αιχμηρά αντικείμενα που μπορεί να χαράξουν ή να καταστρέψουν τις επιφάνειες του φούρνου.

### ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΠΟΡΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

- ❖ Καθαρίστε την πόρτα με ζεστό νερό και σαπουνί με μαλακό πανί και σκουπίστε την.
- ❖ Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή σφουγγάρια με σύρμα, ή αιχμηρά αντικείμενα που μπορεί να χαράξουν ή να καταστρέψουν τις επιφάνειες του φούρνου.

### ΓΥΑΛΙΝΗ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΠΟΡΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Καθαρίστε την πόρτα με ζεστό νερό και σαπουνί με μαλακό πανί και σκουπίστε την. (βλέπε Figure 12)

Όπως φαίνεται στο σχεδιάγραμμα όσο είναι ανοικτή:

1. Σύρετε το γυαλί προς τα έξω.
2. αφού ελευθερώσετε τις λαβές σηκώστε το γυαλί ελαφρώς προς τα επάνω.
3. Βγάλτε το γυαλί.

Αφού το καθαρίσετε ακολουθήστε τα παραπάνω βήματα αντίστροφα για να επανατοποθετήσετε το γυαλί.



Figure 12

## ΛΑΣΤΙΚΟ ΜΟΝΩΣΗΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ο φούρνος σας διαθέτει ένα μονωτικό λάστιχο που εξασφαλίζει τη σωστή λειτουργία.

- ✦ Ελέγξτε την κατάσταση του τακτικά. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή σφουγγάρια με σύρμα, ή σχημρά αντικείμενα για τον καθαρισμό του.
- ✦ Αν καταστραφεί συμβουλευτείτε κάποιον εξειδικευμένο τεχνικό για την αντικατάστασή του. Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μέχρι τότε.
- ✦ Η αλλαγή του γίνεται ως εξής:

1. Ανοίξτε την πόρτα.
2. Απομακρύνετε το παλιό λάστιχο τραβώντας τις γωνίες μια-μια (βλέπε Figure 13).
3. Τέσσερις γάντζοι εφάπτονται στο νέο λάστιχο. Χρησιμοποιήστε τους για να ποραμαρώσετε το λάστιχο στο φούρνο.



Figure 13

## ΠΛΑΙΝΕΣ ΡΑΓΕΣ \*

Μπορείτε εύκολα να τις απομακρύνετε και να τις καθαρίσετε. Μπορείτε να ανακτήσετε τη ράγα από το κανάλι βίδας τραβώντας προς τα κάτω την άκρη της ειδικής υποδοχής όπως φαίνεται παρακάτω. Έπειτα τραβήξτε προς τα πάνω για να το σηκώσετε. Εγκαταστήστε μετά το καθαρίσμα κάνοντας αντίστροφα τη διαδικασία. (βλέπε Figure 14)

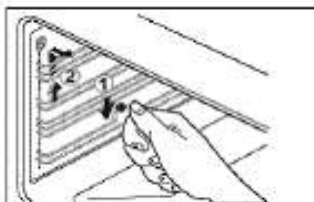


Figure 14

\* διαθέσιμα σε ορισμένα μοντέλα.

#### ΑΛΛΑΖΟΝΤΑΣ ΤΗ ΛΑΜΠΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

- ❖ Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- ❖ Η λάμπα του φούρνου πρέπει να έχει τα παρακάτω χαρακτηριστικά:
  1. Πυρίμαχη,
  2. 220-240V AC 50Hz
  3. 25W
- ❖ Για να την αντικαταστήσετε ακολουθείστε τα παρακάτω (βλέπε Figure 15) :
  1. Απομακρύνεται το κάλυμμα ξεβιδώνοντάς σύμφωνα με τους δείκτες του ρολογιού
  2. Ξεβιδώστε τη λάμπα,
  3. Αντικαταστήστε τη με τη νέα,
  4. Τοποθετήστε και βιδώστε το κάλυμμα
  5. Συνδέστε το φούρνο στο ρεύμα.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή πριν αλλάξετε τη λάμπα, ώστε να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

**Νσημείωση:** Η τοποθεσία και ο τύπος της λάμπας που δείχνει το σχέδιο μπορεί να διαφέρουν.



Figure 16

#### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

- Κατά τη μεταφορά της συσκευής κρατάτε την παράλληλα στο πάτωμα με το πάνω μέρος της προς τα επάνω.
- Τοποθετείτε το χαρτόνι ευθυγραμμισμένο με το ταψί εσωτερικά ώστε να μην ανοίξει η πόρτα από αυτό.
- Μη χρησιμοποιείτε το χερούλι του φούρνου για να μεταφέρετε τη συσκευή. (βλέπε Figure 16)

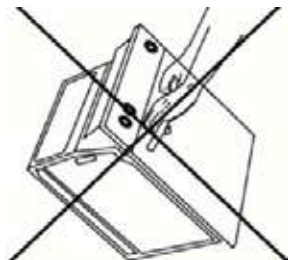


Figure 16

#### **ΠΡΙΝ ΚΑΛΕΣΕΤΕ ΤΟΝ ΤΕΧΝΙΚΟ**

Μη προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας για κανένα λόγο. Οποιαδήποτε παρέμβαση μπορεί να γίνει μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό. Πριν καλέσει τον τεχνικό διαβάστε προσεκτικά τα παρακάτω:

**Ο φούρνος δεν ζεσταίνει.**

- Η λειτουργία και η θερμοκρασία του φούρνου δεν έχουν επιλεγθεί. Επιλέξτε τα αναλόγως.
- Αν η συσκευή διαθέτει χρονοδιακόπτη, δεν έχει ρυθμιστεί. Ρυθμίστε την ώρα.
- Δεν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε το κεντρικό καλώδιο.

**Η συσκευή δεν λειτουργεί.**

- Η ηλεκτρική ασφάλεια δεν λειτουργεί, αν χρειαστεί αντικαταστήστε την.
- Η συσκευή δεν μπορεί να συνδεθεί σε κάποια γειωμένη πρίζα. Ελέγξτε τη σύνδεση.
- Η λειτουργία και η θερμοκρασία του φούρνου δεν έχουν επιλεγθεί. Επιλέξτε τα αναλόγως.
- Αν η συσκευή διαθέτει χρονοδιακόπτη, δεν έχει ρυθμιστεί. Ρυθμίστε την ώρα.

**Ψήσιμο (πάνω – κάτω ανομοιόμορφο ψήσιμο)**

- Σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης επιλέξτε το κατάλληλο ράφι ψήσιματος, θερμοκρασία και χρόνο.

**Δεν λειτουργεί η λάμπα του φούρνου.**

- Αλλάξτε τη λάμπα.

**Βγαίνει ατμός κατά το ψήσιμο.**

- Είναι φυσιολογικό να βγαίνει ατμός κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

**Ακούγεται ένας μεταλλικό ήχος όταν θερμαίνεται η συσκευή και όταν κρυώνει.**

- Συμβαίνει λόγω συστολής και διαστολής των μετάλλων και είναι φυσικό.

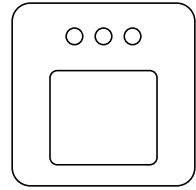
Σε περίπτωση που τα παραπάνω δεν λύσουν τα προβλήματά σας, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.



■ Αυτή η συσκευή στην Ευρώπη συμμορφώνεται με τις οδηγίες 2012/19/EU Waste Electrical and Electronic Equipment. (WEEE) ώστε κατά την απόρριψή της να μην προκαλεί ζημιά σε ανθρώπους. Αλλιώς θα είναι ακατάλληλο απόρριμμο. Το σύμβολο αυτό πάνω στο προϊόν σημαίνει ότι είναι οικιακό απόβλητο. Η καταστροφή του προϊόντος θα πρέπει να υποκειίπτε στην τοπική νομοθεσία για την προστασία του περιβάλλοντος. Για να το καστρέψετε πληροφορηθείτε περισσότερες λεπτομέρειες από την αρχή ανκύκλωσης της περιοχής σας.







# MANUAL DE UTILIZARE CUPTOR ELECTRIC ÎNCORPORABIL

## CONȚINUT

|   |     |
|---|-----|
| Specificații Tehnice .....                            | 93  |
| Accesorii .....                                       | 97  |
| Informații de siguranță importante .....              | 97  |
| Instalare.....  | 100 |
| Conexiune Electrică .....                             | 103 |
| La Prima Instalare .....                              | 105 |
| Sfaturi pentru economisirea energiei electrice .....  | 105 |
| Descrierea Cuptorului .....                           | 106 |
| Utilizarea cuptorului .....                           | 108 |
| Temporizator .....                                    | 111 |
| Funcționarea Ventilatorului de Răcire .....           | 133 |
| Sfaturi pentru Gătire .....                           | 136 |
| Întreținere și curățare .....                         | 136 |
| Informații privind transportul .....                  | 140 |
| Depistarea erorilor înainte de apela la service ..... | 140 |

## Stimați Clienți,

Vă mulțumim pentru alegerea făcută. Înainte de prima utilizare citiți cu atenție aceste instrucțiuni de folosire și întreținere, înlesnind astfel utilizarea în deplină siguranță a produsului și asigurându-vă o funcționare îndelungată. Păstrați manualul pentru referințe viitoare în stare bună și la un loc accesibil.

Producătorul nu își asumă răspunderea pentru greșelile cauzate de traducerea sau interpretarea incorectă a instrucțiunilor incluse în acest manual de utilizare.

Acest manual este valabil pentru diferite modele de cuptoare. Prezentarea acestora se regăsește în prezentul manual.

### SPECIFICAȚII TEHNICE

Aparatul este destinat utilizării prin alimentare cu curent monofazic de 220-230V 50Hz. Înaintea instalării aparatului vă sugerăm să verificați specificațiile furnizate pe eticheta de produs din partea frontală a acestuia.

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Dimensiuni externe (înălțime x lățime x adâncime) | 595x595x570mm            |
| Gol de încastrare (înălțime x lățime x adâncime)* | 580sau590x560xmin. 550mm |
| Tensiune alimentare/Frecvență                     | 220-240V AC 50Hz         |
| Curent (Amp)                                      | Min. 16A                 |

### \*Vezi secțiunea Instalare

Valorile pot diferi în funcție de model. Toate componentele sunt incluse.

|                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| Rezistență superioară             | 900W         |
| Rezistență inferioară             | 1100W        |
| Rezistență circulară              | 2000W        |
| Rezistență Grill                  | 1800 / 2000W |
| Putere motor ventilator Turbo     | 22 - 30 W    |
| Putere motor rotisor              | 6W           |
| Putere motor ventilator de răcire | 18 - 22W     |
| Putere bec iluminare vatră        | 25W          |
| Clasă de eficiență energetică     | A            |

La cuptoarele electrice eticheta de produs este în conformitate cu norma EN 60350-1. Valorile au fost determinate pentru încărcătura standard și modul de gătire prin convecție/ aer fierbinte.

- Pentru îmbunătățirea produselor sale producătorul își rezervă dreptul de a aduce acestora modificări fără o înștiințare prealabilă.
- Schemele grafice și pozele cuprinse în acest manual sunt cu titlu de prezentare. Există posibilitatea ca produsul achiziționat să difere.
- Valorile declarate pe eticheta de produs și în acest manual au fost obținute în urma testării produselor în condiții de laborator (conform standardelor). Aceste valori pot diferi în funcție de modul de utilizare și în funcție de locul instalării produsului sau a condițiilor ambientale.

## ACCESORII

Accesoriile furnizate diferă în funcție de modelul de cuptor achiziționat. Există posibilitatea ca unele dintre acestea să nu se regăsească la toate modelele menționate în acest manual.

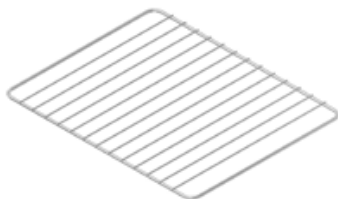
### Tavă pentru copt

Poate fi utilizată pentru patiserie, fripturi, alimente cu conținut ridicat de lichid și pe durata rotisării, ca tavă de scurgere.



### Grilaj

Este folosit pentru a găti „la grătar” sau ca suport pentru diferite tipuri de vase și așezarea acestora pe înălțimea dorită.



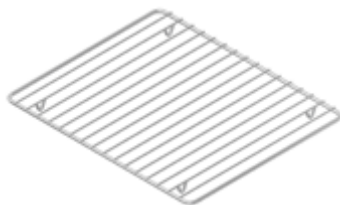
### Tavă adâncă

Poate fi utilizată pentru patiserie, fripturi, alimente cu conținut ridicat de lichid și pe durata rotisării, ca tavă de scurgere.



### Grilaj pentru Tavă

Se utilizează prin așezarea în tavă la prepararea diferitor alimente prin metoda grill.



## INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU SIGURANȚA UTILIZĂRII

Această secțiune are rolul de a preveni daunele și leziunile datorate instalării și utilizării necorespunzătoare ale aparatului. Orice abatere de la aceste prevederi poate atrage anularea garanției și disculpă producătorul/vânzătorul de orice responsabilitate.

Citiți cu atenție toate instrucțiunile din manualul de utilizare. Acesta furnizează informații importante privind instalarea, utilizarea și întreținerea în siguranță a aparatului precum și informații utile pentru obținerea de rezultate maxime de la cuptor.

Păstrați manualul pentru referințe viitoare.

## Siguranță Generală

- Acest aparat nu este destinat a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau psihice reduse precum și de persoane fără experiență, doar dacă aceștia sunt instruiți și atent supravegheați de persoanele direct răspunzătoare de siguranța acestora. Nu lăsați copii să se joace cu aparatul.
- Aparatul este destinat utilizării exclusive în scopuri casnice. Utilizarea în scop comercial anulează garanția produsului și disculpă producătorul/vânzătorul de la orice răspundere pentru eventualele daune provocate. Orice altă utilizare decât gătitul (de exemplu încălzirea încăperii, uscarea animalelor de companie, a hainelor/articolelor vestimentare sau a altor obiecte, etc.) este periculoasă și improprie. Producătorul/vânzătorul nu poate fi tras la răspundere în cazul daunelor sau vătămărilor provocate în urma utilizării improprie ale acestui produs.
- Înainte de prima utilizarea asigurați-vă că ați îndepărtat toate elementele ambalajului.
- Înainte de prima utilizare încălziți cuptorul gol la temperatura maximă până la eliminarea completă a mirosului degajat de resturile de vopsea, grăsime, etc. rămase pe componentele produsului în urma procesului de asamblare. Pe durata acestei operațiuni asigurați o ventilație corespunzătoare încăperii în care este instalat produsul și porniți hota. Stergeți cavitatea cuptorului cu o cârpă umedă curată după răcirea completă a acestuia.
- Pe durata funcționării aparatul poate deveni fierbinte, în special la utilizarea funcției grill. Nu atingeți rezistențele sau pereții interior pe durata funcționării. Mențineți copii la distanță!
- Pentru așezarea/scoaterea vaselor în/din cuptor utilizați de fiecare dată mânuși de protecție împotriva căldurii.
- Nu așezați alimentele/vasele de gătit direct pe baza cavității. Folosiți de fiecare dată accesoriile din dotare (tava sau grilajul). În caz contrar căldură degajată de rezistența inferioară nu se propagă în mod corespunzător. Riscați deteriorarea emailului sau a componentelor din interiorul cuptorului.
- Deconectați aparatul de la sursa de energie electrică înainte de orice operațiune de întreținere sau curățare.
- Nu încercați să întrerupeți alimentarea cu energie electrică prin tragerea direct de cablul de alimentare sau prin smulgerea acestuia.
- Nu atingeți produsul în stare alimentată cu mâinile umede sau ude. Riscați să vă electrocuțați.
- Conectați aparatul la o sursă de energie prevăzută cu împământare și cu proprietăți identice cu cele inscripționate pe eticheta de produs.
- În cazul în care constatați o funcționare defectuoasă a aparatului opriți imediat funcționarea acestuia și întrerupeți alimentarea cu energie electrică.
- Nu încercați să reparați sau să modificați aparatul de unul singur. Pentru astfel de operațiuni apelați la cel mai apropiat centru de service autorizat. Totuși există câteva excepții pentru remedierea unor probleme minore (vezi **secțiunea Depistarea erorilor înainte de a apela la service**). Orice reclamație nefondată care necesită deplasarea unui tehnician va fi suportată de către utilizatorul produsului.

- Pentru repararea cuptorului utilizați doar piese originale și apălați la tehnicienii specializați ale centrelor de service autorizate.
- În cazul în care cuptorul nu este folosit opriți toate funcțiile sau aduceți selectorul în poziția „OPRIT”.
- Mențineți întotdeauna cuptorul curat. Resturile alimentare rămase în urma gătirii pot deteriora cavitatea cuptorului și reduc durata de viață a suprafețelor emailate.
- Asigurați o ventilație adecvată încăperii în care funcționează cuptorul.
- Nu folosiți un cuptor al cărui geam de protecție este fisurat sau spart.
- Pe durata utilizării partea din spate a cuptorului devine fierbinte. Mențineți la distanță cablurile de alimentare cu energie sau furtunele de gaz ale altor aparate învecinate.
- Nu folosiți produsul în cazul în care sunteți sub influența băuturilor alcoolice sau a altor substanțe/medicamente care reduc capacitățile mentale.
- Asigurați o atenție sporită gătirii alimentelor ale căror ingrediente conțin alcool. Datorită temperaturilor înalte acoool sau vaporii emanați pot lua foc în contact cu suprafețele fierbinți ale cuptorului.

**ATENȚIE: acest produs este destinat exclusiv gătirii alimentelor. Nu trebuie folosit sub nici o formă pentru orice altă utilizare.**

### Siguranța Copiilor


- Acest aparat este destinat și proiectat pentru a fi utilizat de către adulți. Nu lăsați copii nesupravegheați în apropierea cuptorului. Nu lăsați copii să se joace cu aparatul.
- Părțile accesibile ale aparatului devin fierbinți pe durata utilizării. Mențineți copii la distanță până la răcirea totală a cuptorului.
- Nu lăsați materialele de ambalaj la îndemână copiilor (pungi de plastic, polistiren expandat, etc.)
- Nu lăsați obiecte grele sau nu călcați pe ușa deschisă. Cuptorul se poate rupe din corpul în care este fixat sau riscați deteriorarea balamalelor.
- Nu lăsați copii să stea pe ușa deschisă a cuptorului.

### ATENȚIE:

**Părțile accesibile pot deveni fierbinți pe durata utilizării. Mențineți copii la distanță.**

**IMPORTANT: Dacă decideți să nu mai folosiți aparatul acesta trebuie adus în stare de inoperabilitate prin tăierea cablului de alimentare, desigur după întreruperea alimentării cu energie electrică. Aparatele neutilizate reprezintă un grad ridicat de pericol în cazul în care copii se joacă cu ele.**



**Simbolul  de pe produs sau ambalajul acestuia, semnifică faptul că acesta nu trebuie tratat ca un deșeu menajer. La sfârșitul ciclului de viață aparatul trebuie predat unui centru specializat de colectare a deșeurilor electrice și electronice. Prin dispunerea corectă a aparatului uzat veți ajuta diminuarea efectelor negative asupra sănătății și a mediului înconjurător. Pentru mai multe detalii privind reciclarea acestui produs vă rugăm să contactați autoritățile locale sau vânzătorul.**

## Siguranța în timpul utilizării sau reparării produsului

- Orice operațiune de reparație trebuie făcută de către persoane calificate și autorizate.
- În caz de defecțiune opriți produsul și întrerupeți imediat alimentarea cu energie electrică.
- Întrerupeți alimentarea cu energie electrică de fiecare dată când doriți să curățați produsul.

## INSTALARE

Este obligatoriu ca toate operațiile necesare instalării să fie făcute de persoane calificate, în conformitate cu normele și standardele aflate în vigoare.

Respectați toate instrucțiunile de instalare indicate în acest manual.

După îndepărtarea ambalajului asigurați-vă că aparatul este intact iar cablul de alimentare cu energie electrică este în stare perfectă, în caz contrar contactați centrul de service.

Aparatul este destinat utilizării prin alimentare cu curent monofazic de 220-240V 50Hz. Înaintea instalării aparatului vă sugerăm să verificați specificațiile furnizate pe eticheta de produs.

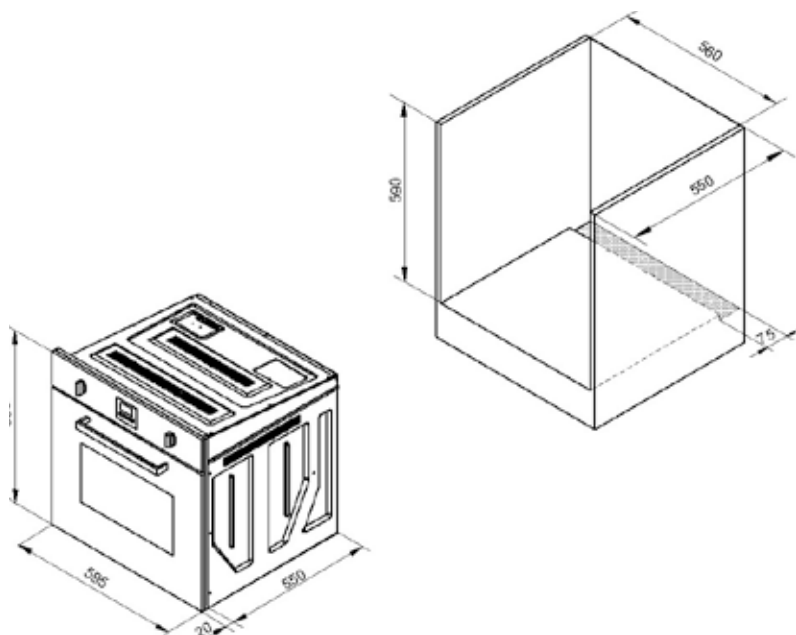
Producătorul nu este responsabil pentru daunele materiale sau personale rezultate în urma instalării necorespunzătoare a cuptorului.

**AVERTISMENT:** Toate ambalajele și materialele de protecție rămase în urma instalării aparatului trebuie predispușe în mod corespunzător, conform normelor de reciclare locale. Toate ambalajele (folie, carton, polistiren, etc.) sunt produse reciclabile. Înainte de a dispune aparatul în locurile specifice de colectare ale acestora tăiați cablul de alimentare cu energie electrică.

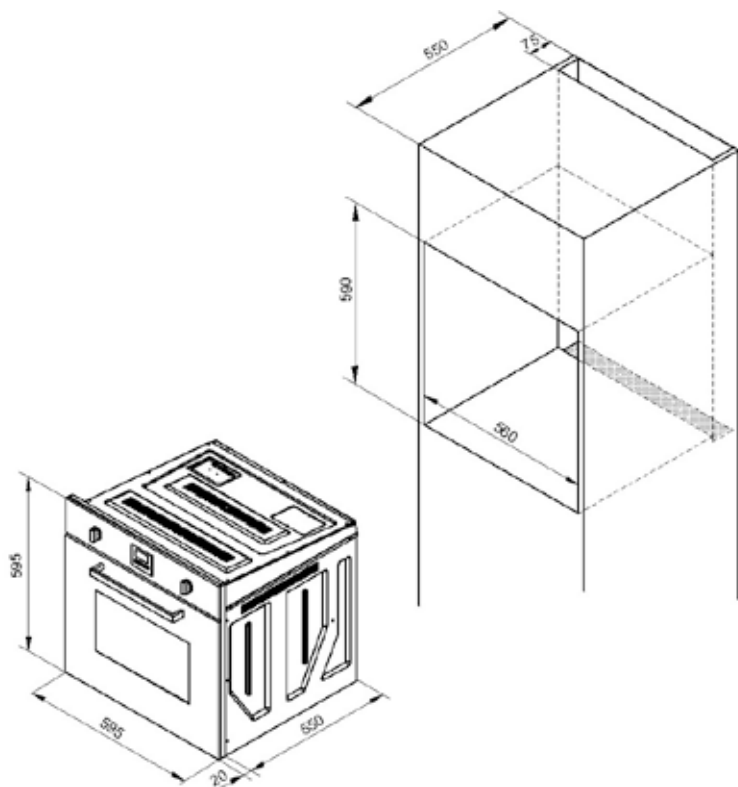
## Instrucțiuni de instalare

- Pentru instalare, aparatul trebuie conectat la o sursă de energie electrică conformă cu normele și legile locale aflate în vigoare.
- Cuptorul este destinat pentru a fi încorporat într-un corp de mobilier. Se poate instala sub blatul de lucru ori într-un corp mai înalt, la semi înălțime. Asigurați un gol de încadrare conform este exemplificat (**Figura 1 și Figura 2**)
- Asigurați un suport rezistent care să reziste la greutatea cuptorului.
- Materialele și adzevii folosiți pentru corpul destinat instalării cuptorului trebuie să fie rezistente la o temperatură de 100°C, astfel riscați deteriorarea elementelor de mobilier. Această informație este cu titlu informativ, rezistența reală în timp a mobilierului la temperaturile înalte depinde de tipul și calitatea produselor utilizate la realizarea bucătăriei.
- Unele suprafețe plastificate ale elementelor de mobilier pot fi mai sensibile decât valorile anterior menționate. Poate interveni decolorarea sau deformarea acestora.
- Asigurați un spațiu de cel puțin 5mm între pereții mobilierului și aparat. Instalarea fără a ține cont de sfaturile și instrucțiunile furnizate în acest manual atrag după sine anularea valabilității garanției.
- Evitați distrugerea calbului de alimentare și contactul cu suprafețele care se încălzesc. Instalați sursa de energie electrică la un loc accesibil.
- Păstrați o distanță de siguranță între mobilier și pereții bucătăriei.

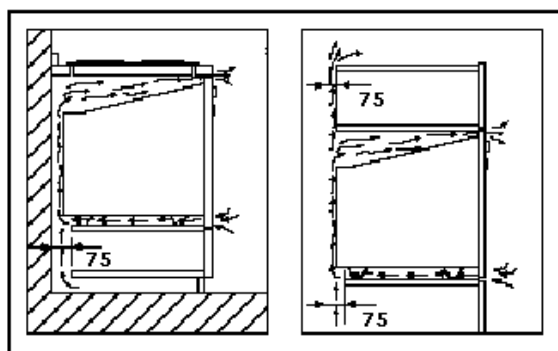
- instalare corectă presupune o protecție adecvată împotriva contactului cu componente electrice ale părților izolate.
- Nu îndepărtați elementele de protecție ale aparatului.
- Pentru o circulație eficientă a aerului cuptorul trebuie instalat în concordanță cu dimensiunile arătate în figurile 1 și 2.
- În cazul în care montați cuptorul direct sub plită, distanța dintre cele două aparate trebuie să fie de min.50mm.
- Pentru a permite o circulație optimă aerului îndepărtați panoul din spate al corpului în care va fi instalat cuptorul. Distanța minimă a corpului și perete trebuie să fie de cel puțin 75mm **(vezi figura 3)**
- Vă recomandăm să evitați instalarea cuptorului (sau a plitei) în apropierea aparatelor frigorifice. Căldura emisă poate afecta performanțele acestora și crește semnificativ consumul de energie electrică.



**Figura 1**



**Figura 2**



**Figura 3**



## MONTAREA CUPTORULUI ÎN CORPUL DE MOBILIER

- Aparatul trebuie plasat centrat și echilibrat
- Montați cuptorul conform preferințelor, sub blatul de lucru sau la semi înălțime
- Deschideți ușa cuptorului și cu patru șuruburi inserate în ramă (A) fixați aparatul în mobilier (vezi figura 4)
- Alimentați cuptorul de la o sursă dedicată acestuia.

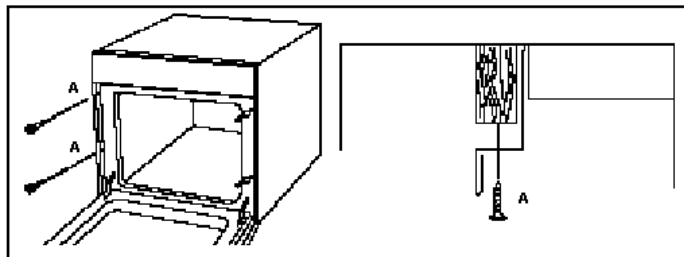


Figura 4

## CONEXIUNE ELECTRICĂ

Pentru instalare aparatul trebuie conectat la o sursă de energie electrică conformă cu normele și legile locale aflate în vigoare. Operațiunile de instalare trebuie făcute de către persoane calificate. Puteți apela, contra cost, la serviciile centrului de service autorizat din zona Dumneavoastră.

- Asigurați-vă de compatibilitatea sursei de energie electrică la care va fi conectat aparatul. Verificați eticheta de produs și valorile inscripționate pe acesta.
- Producătorul/vânzătorul declină orice responsabilitate pentru daunele sau vătămările provocate în urma instalării necorespunzătoare.
- Sursa de alimentare a cuptorului trebuie să fie prevăzută (în tabloul de siguranțe) cu o siguranță de min.16A.
- În caz contrar apelați la un electrician autorizat pentru schimbarea siguranței.
- Conectați aparatul doar la o sursă prevăzută cu împământare.
- Realizați toate conexiunile electrice în conformitate cu legile locale aflate în vigoare

**WARNING: This appliance must be earthed.**

**ATENȚIE: acest aparat trebuie conectat la o sursă de energie cu împământare**

Dacă aparatul nu este prevăzut cu cablu de alimentare sau ștecher, folosiți produse compatibile și apelați la un electrician calificat.

| Tensiune          | Tip Cablu  | Secțiune cablu alimentare | Amperaj |
|-------------------|------------|---------------------------|---------|
| 220-240V AC 50 Hz | H05 VV - F | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>   | 16A     |

TABEL 1

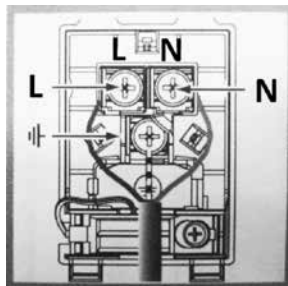
Introduceți cablurile în sursa de alimentare a cuptorului și realizați conexiunile precum este indicat puțin mai jos:

Firul Galben / Verde, de împământare, trebuie conectat la terminal.

Firul neutru, Albastru, la contactul „N”

Firul de fază, Negru, Maro sau Roșu la contactul „L”

**(Vezi Figura 5)**



**Figura 5**

- Conexiunile trebuie realizate conform tuturor normelor și reglementărilor aflate în vigoare.
- Cuptorul trebuie poziționat astfel încât sursa de alimentare cu energie electrică să fie ușor accesibilă
- Nu așezați cablul de alimentare astfel încât să intre în contact cu suprafețele fierbinți
- Dacă observați deteriorarea cablului de alimentare apelați la centrul de service pentru schimbarea imediată a acestuia cu unul nou, conform caracteristicilor menționate în tabelul 1.
- Nu conectați aparatul direct la sursa de energie. Folosiți un ștecher cu interior din ceramică, prevăzut cu împământare și potrivit tipului de cablu recomandat.
- Pe cât posibil încercați să evitați adăugirile, extensiile cablului de alimentare. Dacă totuși este necesar, asigurați-vă că utilizați elemente de conexiune compatibile și conform standardelor aflate în vigoare.
- După realizarea conexiunii electrice verificați timp de 3 minute funcționarea corespunzătoare a elementelor de încălzire (rezistențe)
- Siguranța electrică a aparatului este aplicabilă și garantată doar în cazul în care toate conexiunile sunt realizate conform indicațiilor de mai sus și sunt compatibile cu reglementările și normele de siguranță electrică aplicabile în țara Dumneavoastră. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele provocate în urma instalării electrice necorespunzătoare sau a lipsei împământării.

## LA PRIMA UTILIZARE A CUPTORULUI

- Îndepărtați toate tăvile și grilajele din interiorul cuptorului
- Setați termostatul la puterea maximă de căldură
- Selectați modul de gătire tradițional (sau cel asistat de ventilator, în cazul în care aparatul Dumneavoastră are această funcție)
- Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 30 de minute
- Pe durata funcționării este posibil să se elimine un miros specific de ars și fum. Nu vă îngrijorați, este un fenomen obișnuit. Se ard resturile de materiale izolatoare și alte elemente rezultate în urma asamblării produsului. Înainte de așezarea alimentelor în cuptor așteptați până la eliminarea totală a mirosului.
- După răcirea totală a cuptorului ștergeți interiorul acestuia cu o cârpă moale umedă iar pe urmă uscați suprafețele cu o cârpă curată uscată.

**ATENȚIE: Înainte de prima utilizare spălați cu atenție accesoriile cuptorului (tavă, grătar, etc.)**

**IMPORTANT: Pentru deschidere ușii folosiți-vă întotdeauna de mânerul acestuia (vezi figura 6).**

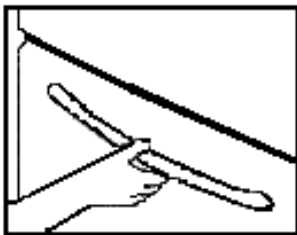


Figura 6

## SFATURI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI ELECTRICE

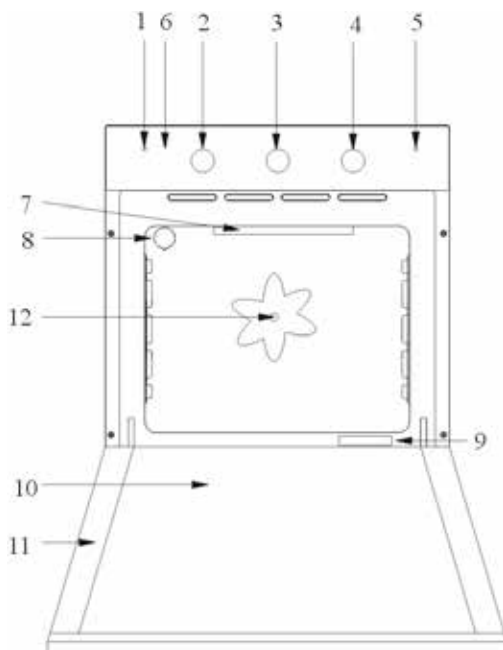
Următoarele sfaturi vă vor ajuta să utilizați aparatul într-un mod economic din punct de vedere al consumului de energie electrică.

- Pentru un transfer cât mai eficient al căldurii utilizați vase de culoare închisă sau emailate
- Evitați deschiderea în mod frecvent a ușii. Căldura acumulată se pierde foarte ușor. Acest fapt poate afecta inclusiv rezultatul procesului de gătire și crește semnificativ consumul de energie electrică
- Puteți folosi căldura reziduală din cuptor pentru menținerea la cald a alimentelor sau pentru încălzire.
- Așezați alimentele în cuptor după o perioadă de min. 10 minute de la pornirea acestuia.
- Alimentele congelate trebuie dezghețate înainte de a fi puse în cuptor
- Puteți opri cuptorul cu câteva minute înaintea terminării duratei de gătit.

## DESCRIEREA CUPTORULUI

Minute timer ovens

Cuptoare cu temporizator



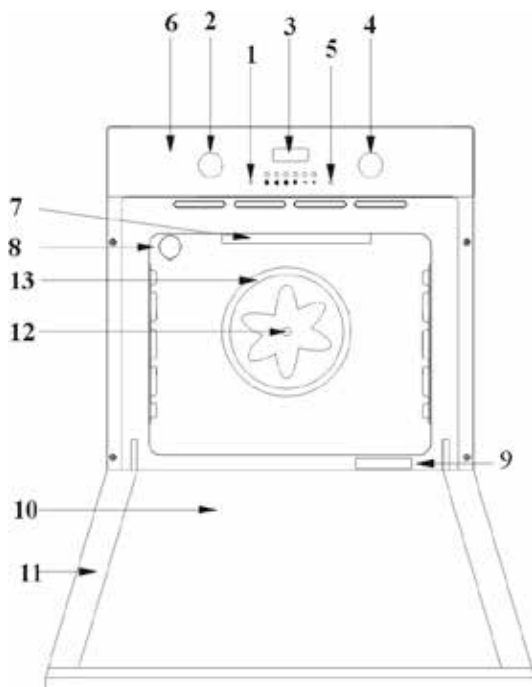
1. Indicator luminos de funcționare
2. Buton selector funcții
3. Temporizator\*
4. Buton termostat
5. Indicator luminos pentru termostat
6. Panou de control
7. Rezistență
8. Iluminare interioară
9. Etichetă produs
10. Sticlă interioară
11. Ușă cuptor
12. Ventilator Turbo\*

\*disponibile doar la anumite modele

**Notă: poziția temporizatorului poate diferi față de prezentare**

## Electronic timer ovens

### Cuptoare cu temporizator electronic



1. **Indicator luminos de funcționare**
2. **Buton selector funcții**
3. **Ceas electronic**
4. **Buton termostat pentru ajustarea temperaturii**
5. **Indicator luminos pentru termostat**
6. **Panou de control**
7. **Rezistență**
8. **Iluminare interioară**
9. **Etichetă produs**
10. **Sticlă interioară**
11. **Ușă cuptor**
12. **Ventilator Turbo**
13. **Element de încălzire Turbo\***

\*Disponibil doar la anumite modele

Notă: poziția temporizatorului electronic poate diferi față de prezentare.

## UTILIZAREA CUPTORULUI

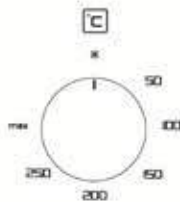
Pentru ca aparatul să fie funcțional este necesar să setați temporizatorul mecanic sau electronic, în funcție de dotarea modelului achiziționat.

**(vezi Tipuri de Temporizatoare)**

### BUTONUL DE AJUSTARE A TEMPERATURII

Este utilizat pentru reglarea temperaturii între 50°C și max °C. Utilizați temperatura maximă doar în cazul funcției Grill. Valoarea temperaturii maxime este de 285±15°C (vezi figura 7)

Acest accesoriu și principiile de funcționare ale acestuia pot diferi în funcție de modelul achiziționat.



**Figura 7**

### INDICATOR LUMINOS PENTRU TERMOSTAT

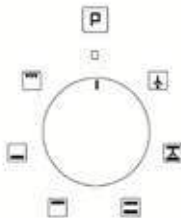
This feature and principle of operation may vary depending on the product of choice.

Indicatorul luminos va funcționa până în momentul atingerii temperaturii setate și se reaprinde automat odată cu scăderea temperaturii din interiorul cuptorului.

Acest accesoriu și principiile de funcționare ale acestuia pot diferi în funcție de modelul achiziționat.

### BUTON SELECTOR FUNCȚII

Setați, prin rotire, modul de funcționare dorit. Acest accesoriu și principiile de funcționare ale acestuia pot diferi în funcție de modelul achiziționat (vezi figura 8)









**Figura 8**

## INDICATOR LUMINOS DE FUNCȚIONARE

În momentul setării unei funcții (mod de operare) indicatorul va lumina. Indicatorul se stinge automat când comutatorul este readus în poziția „0”. Acest accesoriu și principiile de funcționare ale acestuia pot diferi în funcție de modelul achiziționat

**Tabel Funcții:** Funcțiile cuptorului, pot fi setate la nivelul minim sau maxim de temperatură conform următoarelor propuneri:

| <b>ATENȚIE: Modurile de operare vor fi funcționale doar după reglarea temperaturii din butonul de termostat. Ordinea funcțiilor menționate în acest tabel poate fi diferită în funcție de modelul achiziționat.</b> |             |   |
|---|-------------|---|
|    |             | <b>OPRIT (OFF):</b> Cuptorul este în poziție oprită. Aduceți butonul în această poziție de fiecare dată când doriți oprirea cuptorului.   |
|    |             | <b>Iuminare:</b> Se aprinde becul din interiorul cuptorului.  |
|    |             | <b>Decongelare:</b> Este activ doar ventilatorul turbo. Această funcție învârtă aerul la temperatura ambientală în jurul alimentelor congelate, favorizând dezghețarea mult mai rapidă a acestora, fără a avea efecte negative asupra valorilor nutritive. Se poate folosi inclusiv pentru răcirea preparatelor.  |
|    | 50-200°C    | <b>Încălzire inferioară:</b> Este activă doar rezistența inferioară. Acest mod de funcționare este pretabil pentru prepararea alimentelor care necesită o gătire lentă, cu căldură din partea inferioară sau pentru încălzire.  |
|    | 50-200°C    | <b>Încălzire superioară:</b> Este activă doar rezistența superioară. Funcția este ideală pentru reîncălzirea preparatelor, gătirea alimentelor care necesită căldură din direcția superioară, pentru rumenire.  |
|    | 50-200°C    | <b>Gătit tradițional (static):</b> Este activă, simultan, rezistența superioară și cea inferioară. Se poate folosi pentru gătirea alimentelor ce necesită căldură din ambele părți. Este ideală pentru prăjituri, plăcینți, diferite produse de patiserie sau carne. La utilizarea acestei funcții gătiți doar într-o singură tavă.   |
|   | 50 - 200 °C | <b>Încălzire inferioară + ventilator:</b> Sunt active simultan rezistența inferioară și ventilatorul. Căldura emisă este distribuită uniform cu ajutorul ventilatorului.  |
|    | 50 - 200 °C | <b>Încălzire superioară + Ventilator:</b> Sunt active rezistența superioară și ventilatorul. Căldura emisă este distribuită uniform cu ajutorul ventilatorului.   |
|    | 50-200°C    | <b>Gătit tradițional + Ventilator:</b> sunt active simultan rezistența superioară, cea inferioară și ventilatorul. Aerul fierbinte, încălzit de cele două rezistențe este distribuit uniform și foarte rapid cu ajutorul ventilatorului. Această funcție este ideală pentru încălzirea sau gătirea alimentelor care necesită o temperatură uniformă din ambele părți. Folosiți doar o singură tavă. |
|    | Max°C       | <b>Grill:</b> Este activă doar rezistența aferentă grill-ului. Funcția este folosită pentru gratinarea sau prăjirea alimentelor prin așezarea directă pe grătar. La utilizarea acestui mod de gătire puneți sub grătar o tavă cu 1-2 căni de apă, pentru a preveni scurgerea și arderea grăsimilor provenite de la alimentele preparate.  |

|  |                          |  |
|--|--------------------------|--|
|   | max °C                   | <b>Grill + Ventilator:</b> Sunt active rezistența pentru grill și ventilatorul. Căldura emisă este distribuită uniform cu ajutorul ventilatorului. Funcția este ideală pentru gătitul unor cantități medii sau mari de carne sau pește. Pentru a preveni murdărirea cuptorului, sub grătarul cuptorului așezați o tavă, pe un nivel inferior, cu una sau două căni de apă. |
|   | max °C                   | <b>Grill dublu:</b> Sunt active rezistența superioară și grillul. Funcție ideală pentru prăjirea unor cantități medii de carne sau pește. Pentru a preveni murdărirea cuptorului, sub grătarul cuptorului așezați o tavă, pe un nivel inferior, cu una sau două căni de apă.   |
|   | max °C                   | <b>Grill dublu + ventilator:</b> Sunt active rezistența superioară, grillul și ventilatorul. Căldura emisă este distribuită uniform cu ajutorul ventilatorului. Funcție ideală pentru prăjirea unor cantități medii de carne sau pește. Pentru a preveni murdărirea cuptorului, sub grătarul cuptorului așezați o tavă, pe un nivel inferior, cu una sau două căni de apă. |
|   | max °C                   | <b>Grill + rotisor:</b> Sunt active simultan grillul și rotisorul. Funcție ideală prăjirea diferitelor tipuri de carne (roșie, pui, pește, etc.) la rotisor. Pentru a preveni murdărirea cuptorului, sub grătarul cuptorului așezați o tavă, pe un nivel inferior, cu una sau două căni de apă.  |
|   | max °C                   | <b>Grill dublu+ rotisor:</b> Sunt active simultan rezistența superioară, grillul și rotisorul. Funcție ideală prăjirea rapidă a diferitelor tipuri de carne (roșie, pui, pește, etc.) la rotisor. Pentru a preveni murdărirea cuptorului, sub grătarul cuptorului așezați o tavă, pe un nivel inferior, cu una sau două căni de apă.                                       |
|   | max °C                   | <b>Grill dublu + rotisor + ventilator:</b> Sunt active simultan rezistența superioară, grillul, rotisorul și ventilatorul. Funcție ideală prăjirea intensă a diferitelor tipuri de carne (roșie, pui, pește, etc.) la rotisor. Pentru a preveni murdărirea cuptorului, sub grătarul cuptorului așezați o tavă, pe un nivel inferior, cu una sau două căni de apă.          |
|   | 50 – 200 °C              | <b>Convecție forțată:</b> Sunt active rezistența circulară și ventilatorul. Căldura emisă de rezistența circulară este distribuită rapid și uniform în întreaga cavitate a cuptorului. Funcție potrivită pentru a găti simultan pe diferite nivele, chiar și a mai multor tipuri de alimente (de ex. pui și pește), fără ca aromele să se întrepătrundă.                   |
|   | 50 – 200 °C              | <b>Convecție forțată + încălzire inferioară:</b> Sunt active simultan rezistența circulară, ventilatorul și rezistența inferioară. Căldura emisă de rezistențe este distribuită rapid și uniform în întreaga cavitate a cuptorului. Funcția este ideală pentru pizza sau pentru alimente care trebuie să fie crocante în partea inferioară.                                |
|  | 60 – 90 °C<br>40 – 60 °C | <b>Menținerea la cald:</b> Sunt active rezistența superioară și inferioară sau rezistența inferioară și ventilatorul. Intervalul de temperatură poate fi setat cu ajutorul termostatului. Funcție potrivită pentru menținerea la cald până la servire a alimentelor gătite.<br><i>*Disponibil doar la unele modele.</i>  |



\* Rotisor: Instalați elementele precum este exemplificat (vezi figura 9)

1. introduceți frigăruia (tija rotisorului) în alimentele pe care doriți să le gătiți
2. montați suportul rotisorului.
3. introduceți capătul tije în orificiul din peretele din spatele cavității
4. așezați tija pe suport
5. îndepărtați mânerul
6. Pentru a preveni murdărirea cuptorului, sub grătarul cuptorului așezați o tavă, pe un nivel inferior, cu una sau două căni de apă.

\* Accesoriu opțional.




## DIFERITE TIPURI DE TEMPORIZATOARE

Temporizatorul diferă în funcție de modelul de cuptor achiziționat (în cazul în care acest accesoriu este disponibil)

### 1) TEMPORIZATOR MECANIC

Puteți seta temporizatorul pentru o durată maximă de 90 de minute prin rotirea butnoului la durată dorită (vezi figura 9). Cuptorul va porni de îndată ce sunt setate modul de funcționare și temperatura de coacere și se va opri automat la sfârșitul duratei de timp setate. La sfârșitul perioadei setate temporizatorul va emite un semnal sonor de avertizare.

Durata de funcționare maximă a cuptorului cu temporizatorul activ (funcționare automată) este de 90 minute. Pentru o durată mai mare setați temporizatorul pe mod manual, prin rotirea temporizatorului în sens contrar acelor de ceas până la simbolul . Pentru a opri funcționarea cuptorului răsușiți selectorul de funcții în poziția „OPRIT”.

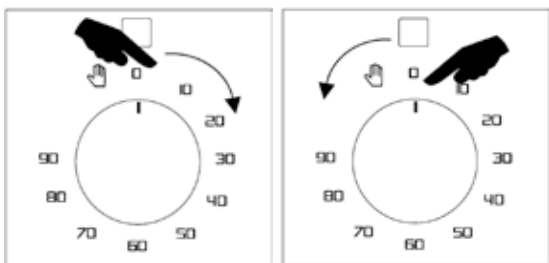


Figura 9

### 2) TEMPORIZATOR ELECTRONIC AUTOMAT

Acest tip de temporizator vă permite setarea pornirii și opririi automate a cuptorului la intervalul de timp dorit. Singurul lucru de făcut este să setați durata procesului de gătire și ora la care doriți să fie gata preparatele. Temporizatorul se poate folosi și pe post de ceas cu alarmă.

## DESCRIERE GENERALĂ



SIMBOL TEMPORIZATOR



SIMBOL GĂTIRE MANUALA



SIMBOL GĂTIRE AUTOMATA



SIMBOL PUNCT



SIMBOL BLOCAJ DE  
SIGURANTA



- 1 SELECTOR FUNCȚII
  - 2 TASTA MINUS
  - 3 TASTA PLUS
- 2 and 3: MOD  
MANUAL

Figura 10

## SETAREA CEASULUI

După conectarea aparatului la sursa de energie electrică sau după o perioadă de lipsă de curent ecranul va afișa cifrele 0:00 și simbolul aferent gătirii automate.

Apăsați tasta 1 pentru aproximativ 2 secunde, până în momentul în care punctul dintre cifrele ceasului începe să se afișeze cu intermitență. Ajustați ceasul la ora dorită cu ajutorul tastelor 2 și 3. Ora setată se memorează după aproximativ 7 secunde. Setarea ulterioară a ceasului se va face prin menținerea apăsată a tastelor 2 și 3 simultan pentru aproximativ două secunde. Punctul dintre cifrele ceasului începe să se afișeze cu intermitență. Setări ora.

**Notă: fără setarea corectă a orei cuptorul nu poate fi utilizat în mod corespunzător.**

## **MOD DE GĂTIRE MANUAL**

Fără utilizarea unui program de gătire automat, setările pentru modul de gătire și temperatură trebuie făcute de către utilizator.

## **SETAREA TEMPORIZATORULUI**

Temporizatorul de poate activa oricând, în intervalul de timp de min.1 minut și maxim 23h59minute.

- Apăsați tasta 1 până în momentul în care simbolul aferent acestei funcții este afișat cu intermitență iar ecranul arată "0.00".
- Introduceți intervalul de timp folosind tastele 2 și 3. Simbolul funcției rămâne afișat semnificând starea activă a acesteia. După scurgerea intervalului de timp aparatul va emite un semnal sonor de avertizare timp de 7 minute. Simbolul funcției este afișat cu intermitență.
- Pentru anularea semnalului de avertizare apăsați tasta 1, 2 sau 3. Simbolul funcției dispăre iar ecranul va afișa ora curentă.

## **SCHIMBAREA TONULUI TEMPORIZATORULUI**

Puteți schimba tipul de sunet al temporizatorului precum urmează:

- Apăsați simultan tastele 2 și 3.
- Apăsați tasta 1 pentru a asculta tonul actual.
- Pentru selectarea tonului dorit (3 variante) apăsați tasta 2.

## **ANULAREA SETĂRIILOR**

Anularea unei setări automate:

- Apăsați simultan tastele 2 și 3

Anularea temporizatorului:

- Apăsați tasta 1 pentru a selecta temporizatorul
- Pentru anulare apăsați simultan tastele 2 și 3

## **GĂTIT CU TEMPORIZATOR**

Folosiți temporizatorul dacă doriți oprirea funcționării cuptorului după un anumit interval. Acest mod de gătire este numit utilizare semi-automată.

- Apăsați tasta 1 până în momentul în care punctul și simbolul "0.00" sunt afișate cu intermitență. Pe ecran apare și simbolul aferent gătirii automate.
- Setări durata de gătire cu tastele 2 și 3, în intervalul 1min-10ore.
- Durata astfel setată se memorează în 7secunde. Ecranul afișează simbolul gătirii automate și ora curentă.
- Selectați temperatura și modul de gătire dorit.

La sfârșitul perioadei setate cuptorul va emite un semnal sonor de avertizare timp de aprox. 7 minute. Simbolul "gătit automat" este afișat cu intermitență. Răsuciți comenzile termostatului și ale selectorului de funcții în poziția "OPRIT". Apăsând una dintre tastele 1, 2 sau 3 anulați alarma.

## **ÎNCEPEREA ÎNTÂRZIATĂ A GĂTITULUI**

De asemenea puteți seta cuptorul Dumneavoastră să pornească la o anumită oră și să se oprească după un interval de timp determinat. Acest mod de gătire este numit utilizare automată.

- Apăsați tasta 1 până în momentul în care punctul și simbolul "0.00" sunt afișate cu intermitență. Pe ecran apare și simbolul aferent gătirii automate. Să presupunem că este ora 17:30.
- Setati durata procesului de gătire folosind tastele 2 și 3, în intervalul 1min-10ore (în cazul nostru 1oră).
- Apăsați tasta 1 până când este afișat mesajul "end" și "18:30" cu intermitență.
- Introduceți ora la care doriți să se termine procesul de gătit folosind tastele 3 și 2 (în cazul nostru 19.30).
- Reglați temperatura și setați modul de gătire dorit. Cuptorul nu va porni decât la începutul intervalului setat (în cazul nostru 18:30). La sfârșitul funcției cuptorul va emite un semnal sonor pentru aproximativ 7 minute, iar simbolul gătirii automate devine intermitent. Aduceți comenzile termostatului și al selectorului de funcții în poziția "OPRIT".
- Apăsând una dintre tastele 1, 2 sau 3 anulați alarma și reveniți la modul de gătire manual.

## **BLOCAJ DE SIGURANȚĂ**

Funcția se activează prin menținerea apăsată a tastei 3 timp de trei secunde. În cazul activării pe durata funcționării unui program automat, funcția blochează doar comenzile tastelor. În cazul funcționării manuale sau în poziția oprit sunt blocate toate comenzile panoului de control.

## DESCRIERE GENERALĂ





### COMENZI PRIN ATINGERE:



La prima alimentare (sau după o perioadă îndelungată de întrerupere a alimentării cu energie electrică) ecranul va fi în mod de așteptare, cu o intensitate redusă a luminozității. Pentru a activa ecranul apăsați această tastă. Menținerea apăsată a tastei timp de 2 secunde în modul activ al ecranului însă fără o funcție de gătire pornită va dezactiva ecranul și aparatul intră în modul de așteptare.




Acest buton are rolul de a seta aparatul pe modul de gătire manual, atunci când ecranul este în modul de așteptare și nicio funcție de gătire nu este în curs de desfășurare (pe ecran este afișat simbolul ). După apăsarea tastei Esc pe ecran va apărea simbolul , semnificând starea activă a modului de gătit manual.

În momentul navigării prin meniul aparatului, tasta Esc are rolul de a reveni la pasul anterior sau de a ieși din meniu.

Apăsarea acestei taste pe durata activă a unei funcții de gătire aduce aparatul în modul de pauză sau anulează programul curent.



Tasta este folosită pentru a accesa meniul principal. În unele cazuri, va permite accesul doar la un anumit meniu. În cazul în care este apăsată pe durata activă a unei funcții de gătire permite accesul în meniul de ajustare al alarmei iar atunci când este apăsată după tasta  (în modul de pauză) permite accesul la meniul de gătire.



Este folosită pentru a naviga în sus sau pentru a crește parametrii setați pe durata gătirii sau a oricărei alte valori.






















Este folosită pentru a naviga în jos sau pentru a scăde parametrii setați pe durata gătirii sau a oricărei alte valori.



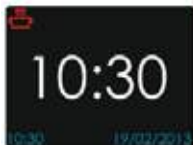
Pentru a selecta orice element evidențiat din meniu sau pentru a accepta un parametru (setat) vizibil pe ecran.

## SIMBOLURILE AFIȘATE PE ECRAN:

Comenzile de utilizare se realizează prin cele 6 taste de lângă ecran, prin atingere. Culoarea de fundal al ecranului este negru. Simbolurile aferente stării aparatului sunt evidențiate în roșu, un status activ sau un program pregătit pentru ai selecta parametrii va fi afișat în alb iar anumite indicații sunt afișate în albastru. Pentru anumite indicații speciale există posibilitatea utilizării și a altor culori.

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|    | Cuptorul este activ, gătitura este posibilă în funcție de setările aferente ale selectorului de funcții și ale termostatului.  |    | Meniu Setări   |
|    | Cuptorul este inactiv.<br><i>Acest simbol va fi afișat intermitent în momentul alimentării cu energie sau la sfârșitul unui program de gătit automat. În cazul alegerii unei setări cu începerea întârziată a gătitului, simbolul va fi afișat în permanență pe toată durata așteptării.</i> |    | Meniu Gătire   |
|    | Blocaj comenzi   |    | Ghid Meniu Gătire  |
|    | Alarmă<br><i>Este afișat în permanență pe durata activă sau a setării unei alarme. Este intermitent la sfârșitul duratei setate.</i>   |    | Meniu Afișare Ceas   |
|    | Gătire Automată<br><i>Este afișat în permanență pe durata activă a oricărei funcții automate. Se aprinde intermitent la terminarea funcției.</i>   |    | Meniu de selectare a limbii  |
|    | Începerea gătitului  |    | Meniu pentru setarea ceasului  |
|    | Durata Gătitului   |    | Meniu de setare al datei   |
|  | Sfârșitul gătitului  |  | Meniu de setare al sunetelor   |
|  | Recomandare privind funcția de gătit (exemplul din stânga este pentru un mod care folosește elementele de încălzire inferioare și superioare și este ajustată de ventilator).  |  | Recomandare poziție așezare tavă (exemplul din stânga este pentru o poziție de mijloc) |
|  | Alarmă   |   |  |

## ECRANUL ÎN MOD INACTIV:



Ceas Digital



Ceas Analog

Ecranul este în mod inactiv atunci când nu este selectată nicio funcție de gătit. Acesta afișează ora, data și statusul cuptorului (☒ sau ☒). Pe lângă aceste indicații de bază, pot apare simbolurile ☒ atunci când blocajul de siguranță este activ sau ☒ și ☒ atunci când este setată o alarmă.

## ECRANUL MENIULUI PRINCIPAL:



Există 4 elemente principale ale meniului: "SETĂRI", "ALARMĂ", "GĂTIRE" și "GHID GĂTIRE". Ecranul meniului principal poate fi accesat

prin apăsarea tastei când nicio funcție de gătire nu este activă și se poate derula cu ajutorul tastelor sau . Elementul meniului afișat

pe ecran poate fi selectat (ales) cu ajutorul tastei , prin apăsarea acesteia. Detaliile vor fi explicate în ceea ce urmează privind ELEMENTELE MENIULUI

PRINCIPAL. Apăsarea tastelor și va rezulta la întoarcerea la ecranul inactiv.

## ALIMENTAREA CU ENERGIE (RESTAURAREA ACESTEIA):

La alimentarea cu energie electrică ecranul va fi în modul de așteptare (cu luminozitate redusă). Cuptorul este inactiv, acest lucru fiind indicat prin simbolul ☒ care este afișat intermitent. Pentru a utiliza temporizatorul sau cuptorul, este necesar să urmați câțiva pași: întâi apăsați tasta pentru activarea ecranului, care se va ilumina. Apăsați tasta pentru a intra în modul de operare manual. Simbolul ☒ va fi înlocuit cu ☒, indicând starea activă a aparatului iar gătitul se poate începe prin selectarea modului de gătire și a temperaturii, prin utilizarea butoanelor aferente.

**INFO!** În momentul alimnetării cu energie electrică, temporizatorul va dezactiva funcțiile cuptorului pentru motive de siguranță. Pentru a folosi cuptorul apăsați întâi tasta și pe urmă .

**INFO!** La prima activare sau după o perioadă de întrerupere a alimentării cu energie electrică mai mare de 48 de ore, ora și data se vor reseta și nu vor mai afișa valorile corecte. Întrați în meniul de setări și reglați acești parametrii.

## ÎNTRERUPEREA ALIMENTĂRII:

La întreruperea alimentării cu energie electrică pe o durată mai mare de 2 minute aparatul va anula toate setările anterioare și va intra în modul inactiv. La reluarea alimentării urmați pașii descriși în paragraful anterior.

## ELEMENTELE MENIULUI PRINCIPAL:

### GĂTIRE:



Pentru a programa a funcție de gătire, selectați (+) și confirmați (OK) elementul meniului principal "GĂTIRE". În cadrul acestui meniu, se poate seta durata gătitului (max. 10 ore) și aceasta poate fi întârziată (max. 24ore), în funcție de când se doresc alimentele a fi gata.

#### a) GĂTIREA INSTANTANEE:

Mai jos regăsiți exemplificarea setării unui program de gătire cu o durată de 1 oră și 15 minute, după setarea și confirmarea duratei precum și a opțiunii de începere a gătitului, acest proces începe imediat.





**INFO!** Înainte ori după afișarea mesajului "program în desfășurare", selectorul de funcții și butonul termostatului trebuie aduse în pozițiile dorite, altfel procesul de gătire nu va începe.

#### b) GĂTITUL ÎNTÂRZIAT:

Puteți programa aparatul pentru a găti pe o anumită durată dar cu începerea procesului de gătire întârziată (la un anumit moment dat, în viitor). Acest interval de întârziere a gătitului este calculat automat în concordanță cu parametrii setați pentru sfârșitul duratei. Cu alte cuvinte, trebuie state valorile aferente duratei gătitului și momentul sfârșitului acestuia, iar aparatul va calcula momentul de începere al procesului de gătit. Sfârșitul duratei (momentul în care alimentele sunt gata) nu poate depăși ora curentă + 23 de ore și 59 de minute. Întârzierea unui proces de gătire este foarte simplă, doar setați durata gătitului și selectați opțiunea de "gătire întârziată".


Următorul exemplu explică cum să întârziati începerea gătitului care are o durată de 1h și 15min, astfel încât preparatele să fie gata la ora 12:50. Cu acest program (dat fiind faptul că este ora 10:30) vom aștepta până la 11:35, când procesul de gătire va începe și va dura 1h și 15min, până la 12:50.




Până la începerea programului,  va fi înlocuit cu , semnificând starea inactivă a cuptorului (gătitul fiind întârziat).

**INFO:** Înainte ori după afișarea mesajului "program în desfășurare", selectorul de funcții și butonul termostatului trebuie aduse în pozițiile dorite, altfel procesul de gătire nu va începe.

Pe durata desfășurării programului de gătire, pe ecran vor fi afișate informații precum ora de începere, timpul rămas și ora de sfârșit, informația curentă fiind evidențiată cu alb.




**INFO:** Dat fiind faptul că o funcție de gătire este în desfășurare, prin apăsarea tastei  puteți seta o alarmă independentă față de procesul în cauză. Puteti afla mai multe informații la secțiunea dedicată ALARMEI.

## EDITAREA SAU ANULAREA UNEI FUNCȚII DE GĂTIT:

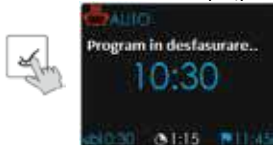
Pentru a edita sau anula o funcție de gătit activă, în orice moment al acesteia, trebuie să apăsați tasta , mai întâi să intrați în modul de pauză iar ulterior să selectați oricare dintre opțiunile afișate.



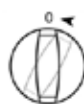


Aceste opțiuni vor fi afișate timp de 10 secunde iar în cazul în care nu se selectează nicio opțiune se va relua programul de gătit. Pe durata acestor 10 secunde apăsarea tastei  va rezulta în continuarea programului, apăsarea tastei  va anula programul iar prin apăsarea tastei  veți putea edita programul.

Pentru a continua programul:





Pentru anularea programului:



Sau va dispărea după 10 secunde de pe ecran.




Pentru editare:

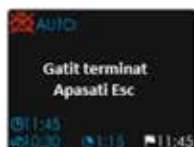


**INFO:** Pentru a edita un program în desfășurare, întâi activați modul de pauză prin apăsarea tastei  și ulterior a tastei  pentru a accesa meniul de editare.


După editare, un program de gătit se va memora și se va afișa ca un program nou. Toate informațiile din josul ecranului se vor afișa conform ultimelor setări.

## GĂTIT CU TERMINAREA AUTOMATĂ A FUNCȚIEI:

După completarea unui program de gătit (durata de gătit s-a terminat), se va afișa ecranul din stânga. Simbolurile  și **AUTO** sunt afișate intermitent iar aparatul emite un semnal sonor de avertizare. Apăsarea oricărei taste va dezactiva alarma, dar pentru resetarea temporizatorului și activarea cuptorului (comutare pe modul manual) va trebui să apăsați tasta . Ulterior se va afișa  iar cuptorul va funcționa conform setărilor aferente selectorului de funcții și ale termostatului. Pentru a opri cuptorul trebuie să rotiți selectorul de funcții pe poziția "0" (OPRIT).





Sau mesajul va dispărea în 10 secunde.

**INFO!** Odată ce simbolul  apare pe ecran cuptorul va continua să încălzească în funcție de poziția selectorului de funcții și al termostatului. Pentru oprire aduceți selectorul de funcții pe poziția OPRIT.

## GHID PENTRU GĂTIRE:




Prin utilizarea ghidului pentru gătit, cuptorul va afișa diverse recomandări (precum funcția, temperatura recomandată, poziția tăvii) aferente tipului de aliment care se dorește a fi gătit. Trebuie doar să selectați ghidul din meniul principal și cu ajutorul tastelor   să alegeți varianta potrivită.




Să presupunem că este afișată opțiunea pentru carne roșie:

În partea stângă a ecranului sunt afișate modul de gătit și temperatura recomandată (în ambele cazuri butoanele aferente selectorului de funcții și cel al termostatului trebuie aduse în pozițiile aferente), în timp ce în partea dreaptă a ecranului este afișată recomandarea pentru așezarea tăvii.

Prin apăsarea tastei  puteți accesa direct meniul de gătit, unde puteți seta durata gătitului, precum este descris în secțiunile anterioare ale manualului de utilizare.




SAU:


Apăsând  și răspunzând la întrebările care vor urma, aparatul va oferi recomandări privind durata gătitului.



Aparatul vă întreabă dacă carnea este dintr-o singură bucată sau din mai multe (felii sau bucăți mai mici), greutatea totală a acesteia. După introducerea acestor date va afișa durata recomandată pentru gătit.

La această etapă puteți schimba durata gătitului (conform preferințelor personale) prin apăsarea tastei  și accesarea directă a meniului de gătire.



SAU puteți accepta recomandările afișate și să le confirmați prin apăsarea tastei  și să înaintați la pasul de a alege tipul de pornire a gătitului.



Luați în considerare faptul că în al doilea pas al ilustrației a fost selectată începerea imediată a gătirii, totuși aveți posibilitatea de a întârzia începutul gătitului precum este descris în secțiunile anterioare ale manualului de utilizare (GĂTIT ÎNTĂRZIAT).

## ALARMA:





Aparatul este prevăzut cu o funcție de alarmă, independentă de programe sau funcții de gătit. Durata, după care aparatul emite semnalul sonor de avertizare, poate fi programată la diferite valori, multiplu de 5 secunde. Exemplul de mai jos arată setarea alarmei pentru a suna după 5 minute și 15 secunde.



Pe durata setării alarmei, ora la care alarma va suna este afișată în colțul din dreapta al ecranului.

Regăsiți puțin mai jos un alt exemplu, arătând programarea unei alarme care va suna peste 10 minute:



Luați în considerare faptul că în cazul unei alarme cu o durată mai mică de 10 minute, timpul rămas este afișat în partea de sus a ecranului (cu simbolul  în față), pe când în cazul unei alarme cu o durată mai mare de 10 minute se va afișa ora de declanșare a alarmei (cu simbolul  în față).

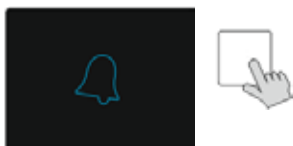
**INFO:** Funcția de alarmă este independentă de orice altă setare. Ca urmare puteți activa orice funcție de gătit, fie cu alarma activă sau nu, sau invers.

## ANULAREA UNEI ALARME:

O alarmă setată și încă nedeclanșată poate fi anulată prin accesarea meniului Alarmă, precum a fost explicat în secțiunile anterioare ale acestui manual de utilizare, și setarea tuturor parametrilor la valoarea zero.

Sunetul de avertizare poate fi dezactivat prin apăsarea oricărei taste, în caz contrar alarma va suna timp de 7 minute.

În cazul în care alarma se declanșează în timp ce navigați prin alte setări ale meniului, se va afișa imaginea de mai jos. Anulați alarma prin apăsarea oricărei taste.



## SETĂRI:



Acest meniu servește la setările aferente datei, orei, a limbii sau a modului de afișare al ecranului în stare inactivă. Selectați din meniul principal opțiunea Setări, iar cu ajutorul tastelor **+** **-** alegeți parametrii de setare. După setare, valorile se vor memora și nu sunt afectate de o eventuală cădere de tensiune sau de întreruperea alimentării cu energie electrică.



**INFO:** Meniul de setări nu este disponibil sau nu poate fi selectat pe durata activă a unei funcții de qătit.

### a) CEAS

Tipul de afișare al orei, în modul inactiv al aparatului, poate fi analogic sau digital.



b) **LIMBA** Sunt disponibile diferite limbi.



c) **ORA**





**INFO:** Setarea nu va fi disponibilă în cazul în care este activată funcția de alarmă.

d) **DATA**





e) **SUNETE**



Orice semnal sonor de avertizare, altul decât semnalul alarmei emise la sfârșitul funcției de gătit sau al funcției de alarmă, poate fi Oprit. Confirmarea opțiunii  va opri toate tonurile de avertizare, mai puțin cele menționate. Selectarea opțiunii  va activa toate tonurile.



## FUNCȚIA DE BLOCARE A TASTELOR:

Pentru activarea funcției de blocare a tastelor este necesar să apăsați simultan tastele  .



La apăsarea oricărei taste pe durata activă a funcției de blocare ecranul va afișa mesajul de mai jos. Pentru dezactivarea funcției mențineți apăsat simultan tastele   timp de 3 secunde.



În cazul în care nu se apasă nicio tastă, mesajul dispare în 10 secunde.

## MESAJE DE EROARE:

Aparatul este capabil să detecteze 5 tipuri de erori ale componentelor sale. În cazul apariției uneia dintre erori, un scurt mesaj va fi afișat pe ecran.



Error 1: eroare RTC; Semnifică o problemă de comunicare cu chip-ul ceasului. Încercați să întrerupeți alimentarea cu energie electrică și să reporniți ulterior cuptorul. În cazul în care problema persistă apălați la service.

Error 2: eroare EPROM; Aparatul este prevăzut cu un chip care conține datele înregistrate. Această eroare semnifică o problemă de citire / scriere a datelor. Încercați să întrerupeți alimentarea cu energie electrică și să reporniți ulterior cuptorul. În cazul în care problema persistă apălați la service.

Error 3: Supraîncălzire; Aparatul este prevăzut cu un circuit de protecție termică. Mesajul va fi afișat dacă temperatura exterioară este mai mare de 85°C sau mai scăzută de 0°C. Eroarea va anula orice funcție de gătit activă pentru a proteja circuitele electronice.

Error 4: eroare ADC; Eroare al senzorului de temperatură. Încercați să întrerupeți alimentarea cu energie electrică și să reporniți ulterior cuptorul. În cazul în care problema persistă apălați la service.

Error 5: Eroare de frecvență; Semnifică prezența unei frecvențe de lucru necorespunzătoare pe chip sau citirea incorectă a unei frecvențe de lucru. Aceasta este o eroare automată și se anulează de la sine. Dacă eroare apare în repetate rânduri este o defecțiune permanentă a chipului RTC.

## DESCRIERE GENERALĂ



### Informații Generale

Setările de utilizare se realizează cu ajutorul celor două butoane din stânga și dreapta panoului de control, selectorul de funcții și butonul de setare al duratei (timpului) și a temperaturii.

### SELECTORUL PENTRU FUNCȚII DE GĂTIRE

Selectorul de funcții se utilizează pentru alegerea unui mod de gătire. În funcție de poziția selectorului, acesta transmite un semnal cuptorului cu modul de gătire selectat, care este afișat în mod automat.









### SETAREA TEMPERATURII ȘI A DURATEI (NAVIGATOR)

Temperatura se poate seta prin rotirea butonului navigator, fără apăsare. Durata de gătit sau timpul se setează prin apăsarea și rotirea acestuia.

### AFIȘAJUL FUNCȚIILOR DE GĂTIT



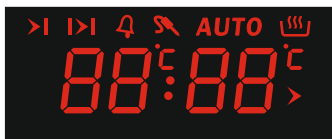
### Simboluri ale afișajului de funcții:

|   |                               |   |                               |
|---|-------------------------------|---|-------------------------------|
|    | Element de încălzire superior |    | Rotisor                       |
|   | Grill                         |   | Iluminare                     |
|  | Element de încălzire circular |  | Decongelare                   |
|  | Ventilator                    |  | Element de încălzire inferior |








 Accesoriu opțional.



## AFIȘAJUL TEMPORIZATORULUI



### Simboluri ale afișajului:

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>Oală</b>                                     |    | Status Gătire<br>☰ Aprins = Procesul de gătire este în desfășurare  |
| <b>Auto</b>                                     |    | Status Gătire Automată<br>☰ Aprins = Procesul automat de gătire este în desfășurare<br>☰ Intermitent = Sfârșitul procesului de gătire                                       |
| <b>*Probă de carne</b><br>* Accesoriu opțional. |    | Status Probă de Carne<br>☰ Aprins = Proba de carne este conectată<br>☰ Intermitent = Proba de carne este activă   |
| <b>Clopot</b>                                   |    | Status temporizator cu avertizare sonoră (alarmă)<br>☰ Aprins = Temporizator alarmă în desfășurare<br>☰ Intermitent = Temporizator activ ori la sfârșitul perioadei setate. |
| <b>Durata gătirii</b>                           |    | Setare mod de gătire semi-automat<br>☰ Intermitent = Opțiunea de setare a duratei de gătit este activă  |
| <b>Sfârșitul duratei de gătit</b>               |   | Setare mod de gătire automat<br>Intermitent = Opțiunea de setare a sfârșitului duratei de gătit este activă   |
| <b>Navigator</b>                                |  | Indicator stare activă buton Navigator<br>☰ Aprins = Butonul Navigator este apăsat  |

## AFIȘAJ TEMPERATURĂ



### Scala de temperatură:

| Mod de gătire în desfășurare                               | Mod de gătire inactiv                       |  |
|--|---|--|
| Temperatură cavitate < 1/6 din valoarea setată             | Temperatură cavitate < 60 °C                |  |
| Temperatură cavitate între 1/6 și 2/6 din valoarea setată  | Temperatură cavitate între 60 °C și 100 °C  |  |
| Temperatură cavitate între 2/6 and 3/6 din valoarea setată | Temperatură cavitate între 100 °C și 150 °C |  |
| Temperatură cavitate între 3/6 and 4/6 din valoarea setată | Temperatură cavitate între 150 °C și 200 °C |  |
| Temperatură cavitate între 4/6 and 5/6 din valoarea setată | Temperatură cavitate între 200 °C și 250 °C |  |
| Temperatură cavitate > 5/6 din valoarea setată             | Temperatură cavitate > 250 °C               |  |

### Simboluri ale afișajului de temperatură:

|  |  |
|--|--|
|  | Status elemente de încălzire<br>= Aprins = Elementele de încălzire sunt active<br>= Stins = Elementele de încălzire sunt inactiv |
|  | Status temperatură setată<br>= Aprins = încă nu s-a atins temperatura setată<br>= Stins = S-a atins temperatura setată           |

## UTILIZAREA TEMPORIZATORULUI ELECTRONIC:

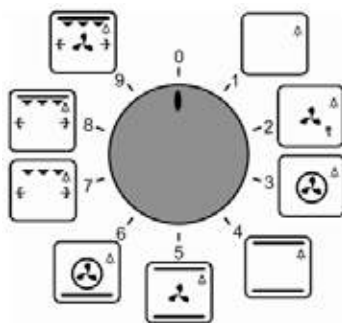
### LA ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

La alimentarea cu energie electrică a aparatului, cifrele de pe afișaj se aprind cu intermitență și cuptorul este inoperațional. În cazul în care este selectată deja, pe afișaj va apare modul de gătit (vezi Selectarea unei funcții de gătit) și temperatura standard aferentă acesteia. Răsuciți butonul Navigator în orice direcție și reveniți la modul de gătit manual. Folosind navigatorul setați ora (vezi Setarea orei).


**Notă:** în cazul întreruperii alimentării cu energie electrică în timpul gătirii, pentru o perioadă mai mare de 10 secunde, programul setat și ceasul se vor reseta în mod automat. Răsuciți Navigatorul în orice direcție și urmați instrucțiunile din manualul de utilizare pentru reactivarea cuptorului.

## SELECTAREA UNEI FUNCȚII DE GĂTIT



Rotiți selectorul de funcții până la afișarea funcției dorite.







Funcții și dotări opționale (în funcție de model).

Pe ecranul aferent temperaturii se va afișa temperatura standard a funcției de gătit (Notă: Pentru unele funcții precum iluminarea sau decongelarea, unde nu este posibilă setarea temperaturii, afișajul va fi stins). Simbolul  este aprins de afișaj, mai puțin în cazul în care selectorul de funcții este pe poziția 0 (oprit).

## SETAREA CEASULUI

Setarea ceasului se poate realiza doar atunci când nu este activă nicio funcție de gătire automată. Mențineți apăsat navigatorul timp de 3 secunde, când simbolul  se va afișa cu intermitență. Apăsați de trei ori navigatorul până în momentul în care simbolul  se va afișa cu intermitență și setați ora corectă prin răsucirea butonului. După câteva secunde afișajul se va stabiliza iar setarea este completă.

## ALARMA

Această funcție este o alarmă temporizată, independentă de funcțiile cuptorului. Mențineți apăsat navigatorul timp de 3 secunde, până când simbolul  se va afișa cu intermitență. Apăsați de două ori navigatorul până în momentul în care simbolul  se va afișa cu intermitență și setați durata dorită prin răsucirea butonului navigator. Durata maximă admisă este de 23 ore și 59 minute. După câteva secunde de la setarea duratei afișajul se va stabiliza iar setarea este completă. La sfârșitul duratei setate aparatul emite un semnal sonor de avertizare și simbolul  se afișează cu intermitență. Alarma se poate reseta sau opri prin apăsarea sau răsucirea navigatorului. Dacă nu se acționează butonul navigator, alarma emite semnalul sonor timp de 7 minute, timp în care simbolul  se va afișa cu intermitență.

## SETAREA TEMPERATURII

Temperatura poate fi setată la orice funcție excepțând iluminarea și decongelarea. Pentru ajustarea temperaturii folosiți butonul navigator, mai puțin atunci când cuptorul este în mod de setare. Prin răsucirea butonului setați temperatura dorită în intervalul de 40-250°C. Valoare setată va fi afișată pe ecranul aferent temperaturii. În cazul în care pe durata gătitului modificați modul de gătire (funcția), temperatura se va modifica conform setării standard al noului mod de gătire.

## GĂTIREA MANUALĂ




Odată ce a-ți selectat o funcție de gătire aceasta se va activa automat la temperatura standard, afișată pe ecran. Funcția va fi activă până în momentul în care selectorul de funcții este readus la poziția 0 sau pe modul de iluminare sau decongelare. Durata de gătire maximă permisă este de 10 ore, depășirea acestei durate va conduce la oprirea cuptorului și afișarea unei erori (vezi Erori de funcționare).

## GĂTIREA AUTOMATĂ

Prin gătit automat se înțelege faptul că procesul de gătit se va opri în mod automat în funcție de parametrii setați.




## GĂTIREA SEMI-AUTOMATĂ

Procesul de gătit va porni automat și va funcționa pe durata setată.

1. Selectați funcția de gătit dorită și ajustați (În cazul în care este nevoie) temperatura, conform instrucțiunilor din acest manual de utilizare.
2. Mențineți apăsat butonul navigator timp de 3 secunde, până când simbolul  va fi afișat intermitent.
3. Setați durata de gătit dorită prin răsucirea navigatorului. Se va afișa simbolul .
4. După câteva secunde se va confirma setarea iar simbolul  dispăre.


## GĂTIREA COMPLET AUTOMATĂ


Această metodă este folosită atunci când se dorește ca alimentele să fie gata preparate la un anumit timp în viitor, ținând cont de faptul că durata de gătit și parametrii acestuia au fost setați de dinainte. Această metodă de gătit se mai numește și gătit întârziat.

1. Parcurgeți primii trei pași descriși la gătit semi-automat
2. Apăsați butonul navigator, simbolul  va fi afișat intermitent.
3. Setați ora de terminarea a funcției de gătit prin rotirea butonului navigator. Simbolul  va dispăre de pe afișaj, pe când simbolul  rămâne aprins, indicând faptul că gătit automat este programată dar procesul efectiv de gătit încă nu a început.
4. După câteva secunde ecranul se va stabili aparatul confirmând astfel finalizarea setărilor.

**Notă:** Gătit semi-automat sau gătit complet automat este posibil doar în cazurile în care nu se folosește proba de carne (accesoriu opțional, în funcție de model).



## \*GĂTIREA CU PROBA DE CARNE

Proba de carne este un senzor, care se conectează la o mufă din interiorul cuptorului și în carnea care se gătește. Modelele de aparate dotate cu acest tip de senzor vor afișa pe ecran simbolul . Funcția de gătit se oprește automat în momentul în care carnea atinge temperatura dorită.



1. Selectați funcția de gătit dorită și dacă este necesar ajustați temperatura (vezi Modificarea temperaturii standard).
2. mențineți apăsat butonul navigator timp de 3 secunde până când simbolul  va fi afișat intermitent și simbolul **AUTO** va apare pe ecran. Cifrele din stânga ale afișajului orei arată temperatura actuală a cărnii, iar cele din dreapta temperatura setată ca standard (temperatură la care se va opri procesul de gătire).
3. setați temperatura dorită a cărnii prin rotirea navigatorului la stânga sau la dreapta. Valorile care se pot seta se situează în intervalul minimum 20°C - 99°C.
4. Afișajul ceasului va indica prin cifrele din stânga temperatura actuală a cărnii iar prin cifrele din dreapta temperatura la atingerea căreia se va opri funcția de gătit.

\* *accesoriu opțional.*

## INDICAREA TEMPERATURII PE DURATA GĂTIRII

Cele cinci scale ale afișajului temperaturii oferă un indiciu orientativ asupra temperaturii curente din cavitatea cuptorului. Fiecare scală reprezintă 1/6 din valoarea setată (vezi Afișajul temperaturii). Pe parcursul procesului de preîncălzire, când cuptorul se încălzește pentru a atinge temperatura setată, este afișat simbolul . Acesta dispare în momentul atingerii temperaturii setate. Simbolul  indică faptul că elementele de încălzire ale cuptorului sunt active. Pe durata activă a funcției de gătit, în funcție de setările date, elementele de încălzire se vor porni sau opri în mod regulat, în urma comenzilor date de termostatul cuptorului.

## OPRIREA AUTOMATĂ A GĂTIRII

După ce procesul de gătire se oprește în mod automat, simbolul **AUTO** va fi afișat intermitent, elementele de încălzire devin inactice iar alarma va emite un semnal sonor. Pentru a opri alarma și a activa cuptorul apăsați sau rotiți navigatorul. Simbolul **AUTO** dispare de pe ecran, fiind înlocuit cu simbolul , care semnifică activarea aparatului (gătirea începe din nou pe modul manual). **Pentru a opri cuptorul aduceți selectorul de funcții pe poziția 0** ( dispăre).

În cazul în care nu se acționează navigatorul sunetul alarmei se va opri după 7 minute, timp în care simbolul **AUTO** va fi afișat intermitent.

## INDICATOR DE CĂLDURĂ REZIDUALĂ

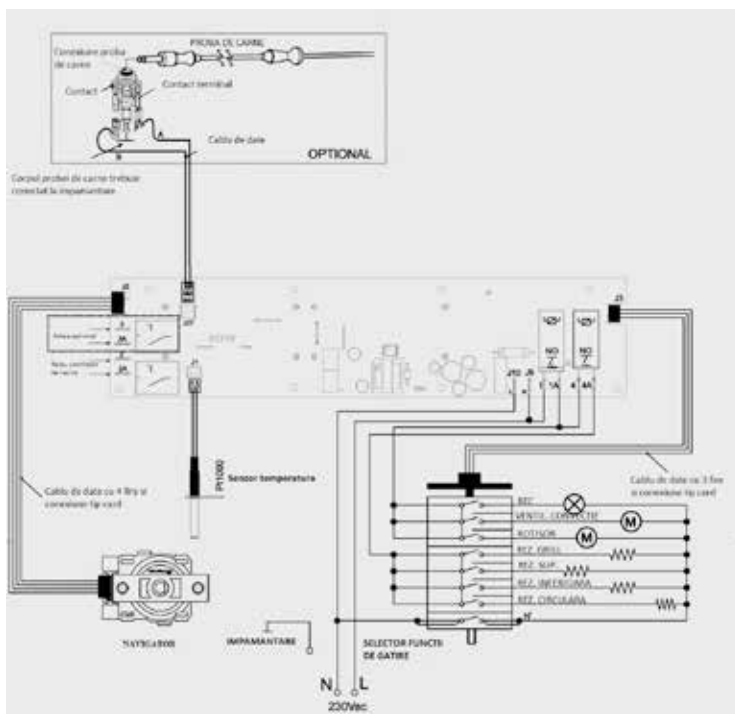
După sfârșitul funcției de gătit, dacă temperatura din interiorul cuptorului este peste 50°C, pe ecran va fi afișat "hot" (fierbinte) iar afișajul temperaturii va indica temperatura actuală din cuptor.

## ERORI AFIȘATE

Când apar situații care nu permit funcționarea în parametri optimi, aparatul intră în modul de eroare. Orice funcție activă va fi anulată și ecranul va afișa un cod de eroare. Chiar dacă eroare se remediază, mesajul va fi afișat în continuare, până în momentul în care butonul navigator se va menține apăsat timp de 3 secunde.

| Descrierea erorii și cauze posibile   | Cod Eroare |
|---|------------|
| Senzor temperatură defect sau cu contact imperfect<br><i>PT-1000-MX-XXX senzorul nu realizează un contact perfect</i><br><i>PT-1000-MX-XXX senzor defect</i><br><i>Posibilă defecțiune a Panoul electronic</i>  | Er1        |
| Închis (fără comunicare)  | Er2        |
| Scurt circuit al probei de carne<br><i>Senzorul probei de carne este defect</i><br><i>Posibilă defecțiune a Panoul electronic</i>   | Er3        |
| Valorile citite ale senzorului de temperatură depășesc 400 °C<br><i>PT-1000-MX-XXX senzor defect</i><br><i>Posibilă defecțiune a Panoul electronic</i>  | Er4        |
| În modul de gătire manual sau în cazul utilizării probei de carne a fost depășită perioada de limită de gătire (10 ore).<br><i>Nicio problemă (se previne funcționarea în permanență a cuptorului).</i><br><i>Posibilă defecțiune a Panoul electronic</i> | Er5        |

## DIAGRAMA ELECTRONICĂ:



## CONEXIUNILE ELECTRICE ȘI VALORILE ACESTORA

| Denumire | Funcție                                   | Clasificare                  |
|----------|---|------------------------------|
| J9, J10  | Alimentare fază și neutru                 | 230V +/-10%                  |
| 1- 1A    | Releu temporizator - Fără contact.        | 16A/250Vac                   |
| 4- 4A    | Releu control termostat. Fără contact.    | 16A/250Vac                   |
| 2- 2A    | Releu ventilator de răcire. Fără contact. | 7A/250Vac                    |
| 3- 3A    | Optional relay output Fără contact.       | 7A/250Vac                    |
| J1       | Senzor temperatură PT1000                 | Alimentare cu joasă tensiune |
| J27      | Probă de carne                            | Alimentare cu joasă tensiune |
| J3       | Encodori selector funcții                 | Alimentare cu joasă tensiune |
| J2       | Encodori                                  | Alimentare cu joasă tensiune |

( pentru locația acestora te rugăm să verifici diagrama conexiunii electrice)

## SISTEMUL DE VENTILAȚIE TANGENȚIALĂ (DE RĂCIRE)

Acest sistem de ventilație generează un flux de aer care previne supraîncălzirea suprafeței exterioare a aparatului și deteriorarea corpului de mobilă în care este instalat. De asemenea, fluxul de aer generat de sistemul de ventilație răcește panoul de comenzi și partea frontală, prevenind astfel supraîncălzirea acestor părți. Funcționarea corectă a acestui sistem asigură siguranța în utilizare și crește durata de viață a produsului (Figura 11).

Principiile de funcționare pot diferi în funcție de modelul de cuptor achiziționat. Produsul Dumneavoastră poate avea unul dintre următoarele principii de funcționare:

- Ventilatorul de răcire pornește automat la activarea unei funcții și se oprește la terminarea acesteia sau în cazul opririi cuptorului.
- Ventilatorul este pornit de un termostat special, localizat în partea din spate a cuptorului. În acest caz ventilatorul va fi activ (în modul de funcționare sau oprit al cuptorului) până când temperatura exterioară scade sub nivelul setat al termostatului.



**Figura 11**

## **SFATURI UTILE**

Acordați atenție momentului deschiderii ușii în timpul funcționării cuptorului. Aerul fierbinte și aburii din interior vă pot provoca arsuri! Utilizați o mănușă de protecție termică.

### **Sfaturi pentru coacere**

- Utilizați vase din metal cu suprafețe anti aderente, recipiente din aluminiu sau forme rezistente la temperaturi înalte din silikon.
- Folosiți adecvat rafturile și spațiile aferente.
- Vă recomandăm să așezați formele de gătit sau tăvile mai mici pe mijlocul grătarului.
- Mențineți ușa cuptorului închisă.

### **Sfaturi pentru grătar (grill)**

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper negru vor îmbunătăți performanțele în cazul gătirii unui pui, curcan întreg sau a unei bucăți mari de carne.
- După terminarea gătirii lăsați carnea timp de 10 minute în cuptor. Sucul propriu este mai bine distribuit și nu țâșnește în momentul tăierii.
- Peștele trebuie așezat, într-un vas ignifug, la nivel mediu sau inferior.
- În cazul în care gătiți mai multe bucăți de carne, acestea trebuie distribuite uniform pe grătar.
- Dacă gătiți direct pe grătar, așezați sub grătar o tavă care să conțină puțină apă (pentru facilitarea curățării).

## **DIVERSE SUGESTII**

Valorile indicate în tabelul următor sunt sugestive și pot diferi în funcție de modelul ales. Vă recomandăm ca la începutul utilizării cuptorului să faceți o testare a acurateții temperaturii setate (prin măsurarea acesteia, prin testarea gătirii unor cantități mici de alimente). Se acceptă orice abatere de la temperatura afișată, în plus sau minus, care se încadrează la valoarea de max. 10-12% din temperatura afișată.





| TIP ALIMENT                    | FUNCȚIE | POZIȚIA PE RAFT | TEMPERATURA (°C)              | DURATĂ APROXIMATIVĂ (minute) |
|--------------------------------|---------|-----------------|-------------------------------|------------------------------|
| Chec în tavă                   |         | 3               | 175                           | 25-30                        |
| Chec în formă siliconică       |         | 2               | 175                           | 40-50                        |
| Chec cu hâție de copt          |         | 3               | 175                           | 25-30                        |
| Pandișpan                      |         | 3               | 200                           | 5-10                         |
| Prăjituri                      |         | 3               | 175                           | 20-30                        |
| Produse de patiserie din aluat |         | 2               | 190                           | 30-40                        |
| Pateuri                        |         | 2               | 180                           | 25-35                        |
| Aluat dospit (cu drojdie)      |         | 2               | 180                           | 35-45                        |
| Lasagna                        |         | 2-3             | 190                           | 30-40                        |
| Paste                          |         | 2               | 180-200                       | 30-45                        |
| Friptură                       |         | 3               | 25 sec 250max,<br>pe urmă 190 | 100-120                      |
| Pește                          |         | 3               | 200                           | 20-30                        |
| File de vită                   |         | 3               | 190-200                       | 6-8                          |
| Chiftele prăjite               |         | 3               | 190-200                       | 8-10                         |
| Foi de plăcintă                |         | 1-3             | 170-190                       | 20-30                        |
| Pui 1000gr                     |         | 3               |                               | 60-90                        |
| Carne 500gr                    |         | 3               |                               | 60-90                        |

Când gătiți utilizând ambele tăvi, tava de cuptor se așează în partea superioară iar tava pentru copt în partea inferioară.

Preîncălziți cuptorul înainte de fiecare proces de gătire.

| DEFECT   | CAUZĂ                                       | REMEDIU   |
|--|---|---|
| Crusta superioară este prea închisă la culoare, iar partea inferioară necoaptă | Căldură insuficientă din partea inferioară  | Așezați tava pe un nivel mai inferior.                  |
| Crusta superioară este necoaptă, iar partea inferioară prea închisă la culoare | Căldură insuficientă din partea superioară. | Așezați tava pe un nivel mai superior.                  |
| Partea exterioară este prea coaptă, interior crud                              | Temperatură prea ridicată.                  | Temperatură de gătit greșită.<br>Micșorați temperatura. |
| Partea exterioară a alimentelor este uscată                                    | Temperatură prea scăzută.                   | Temperatură de gătit greșită.<br>Creșteți temperatura.  |

## SFATURI PENTRU GĂTIRE

### Sfaturi pentru coacerea checului

- Dacă compoziția este prea uscată, creșteți temperatura cu 10°C și reduceți durata de coacere.
- Dacă compoziția este scăzută, folosiți lichide mai puține sau micșorați temperatura cu 10°C.
- Dacă checul este prea închis la culoare pe partea superioară, așezați tava pe un nivel mai inferior, micșorați temperatura și creșteți durata de coacere.
- Dacă checul este bine copt în interior dar este lipicios în exterior, utilizați mai puțin lichid, micșorați temperatura și măriți durata de gătit.

### Sfaturi pentru coacerea diferitelor tipuri de aluat

- Dacă aluatul este prea uscat, creșteți temperatura cu 10°C și micșorați durata. Înmuiiați straturile de aluat cu un amestec de lapte, ulei, ou, iaurt.
- Dacă produsele se coc prea greu verificați dacă grosimea aluatului nu depășește adâncimea tăvii.
- Dacă produsele se coc prea tare pe partea superioară și rămân crude în partea de jos, verificați cantitatea de sos sau sirop folosit (inclusiv fructele cu mult suc pot induce acest efect).

### Sfaturi pentru coacerea legumelor

- Folosiți vase cu capac. Capacul oprește evaporarea lichidelor și astfel legumele nu se vor usca.
- Dacă doriți să gătiți legume care se coc foarte greu, înainte de așezarea lor în cuptor dați-le un clocot sau folosiți variante conservate.

## ÎNȚREȚINERE ȘI CURĂȚARE GENERALĂ

Vă recomandăm să curățați cuptorul după fiecare utilizare, cu o cârpă sau un burete umed. Nu lăsați resturi de alimente sau uleiul pe suprafața de email a cavității. Acestea în timp, pot deteriora cuptorul.

- Înainte de orice operație de întreținere sau curățare deconectați aparatul de la sursa de energie electrică.
- Așteptați până la răcirea completă a aparatului

- Pentru suprafețele emailate și cele din inox folosiți detergenți speciali, dedicați acestor suprafețe (lichid sau spumă)
- Nu utilizați obiecte care pot zgâria părțile emailate sau vopsite. Nu folosiți detergenți abrazivi sau corozivi.
- Folosiți o cârpă moale și un detergent regulat pentru curățarea panoului de control. Utilizarea bureților abrazivi sau a substanțelor de curățare foarte agresive poate deteriora sau șterge pictogramele aferente funcțiilor sau a altor elemente.
- Petele provenite de la alimente cu un grad ridicat de aciditate, oțet, etc. se șterg de îndată.
- Nu folosiți niciodată aparate de curățat cu aburi sub presiune!

### **PEREȚI CATALITICI\***

Pereții catalitici sunt plăci suplimentare, realizate dintr-un material poros, capabil să absoarbă uleiul rezultat în urma procesului de gătire.

Pereții catalitici nu se curăță. Sunt accesorii consumabile și \*opționale, în funcție de modelul de cuptor achiziționat.

### **STICLA EXTERIOARĂ**

- Curățați sticla exterioară cu o cârpă moale, îmbibată în apă sau detergent special pentru sticlă. După curățare uscați întreaga suprafață.
- Nu folosiți obiecte dure, bureți metalici sau perii care pot zgâria sticla.

### **STICLA INTERIOARĂ**

- Curățați sticla interioară cu o cârpă moale, îmbibată în apă sau detergent special pentru sticlă. După curățare uscați întreaga suprafață.
- Nu folosiți obiecte dure, bureți metalici sau perii care pot zgâria sticla

Sticlă interioară poate diferi în funcție de modelul achiziționat. Puteți regăsi următoarele variante:

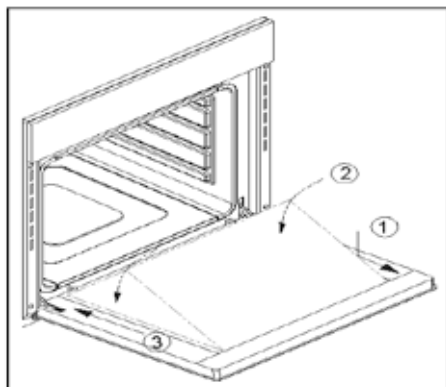
#### **Ușă cu interior integral din sticlă:**

Curățați sticla interioară cu o cârpă moale, îmbibată în apă sau detergent special pentru sticlă. După curățare uscați întreaga suprafață. Nu folosiți obiecte dure, bureți metalici sau perii care pot zgâria sticla.

Puteți îndepărta sticla precum este exemplificat în imaginea alăturată (Figura 12):

1. Deschideți ușa cuptorului
2. Îndepărtați siguranțele din plastic și ridicați ușor sticla.
3. Scoateți sticla prin ridicare spre Dumneavoastră.

După terminarea procesului de curățare procedați pentru reșezarea sticlei în ordinea inversă a pașilor descriși anterior.



**Figura 12**

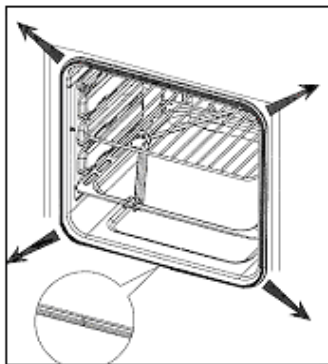
### **GARNITURA CUPTORULUI**

Cuptorul este prevăzut pe marginea cavității cu o garnitură specială. Garnitura are rolul de a etanșeiza ușa și asigură o funcționare corespunzătoare aparatului. Garnitura nu este fixă (se dilată la temperaturi ridicate).

- Verificați periodic starea garniturii. În cazul în care este necesar să o curățați evitați utilizarea detergenților abrazivi, corozivi, aicizi sau înălbitori.
- În cazul în care constatați deteriorarea garniturii contactați de îndată centrul de service autorizat. Până la înlocuirea garniturii nu folosiți cuptorul.

Procedura de schimbare este următoarea:

1. Deschideți ușa cuptorului
2. Îndepărtați garnitura veche. Aceasta este fixată cu cârlige în cele patru colțuri ale deschiderii cavității (Figura 13).
3. Pentru fixarea garnitura nouă utilizați cârligele de fixare ale celei vechi.



**Figura 13**

## GHIDAJE LATERALE\*

Înlăturarea ghidajelor laterale este facilă. Împingeți în jos clema de fixare și cu o mică ridicare a grilajului trageți-l către exterior. După curățarea acestora pentru reasezare procedați în ordine inversă (Figura 14).

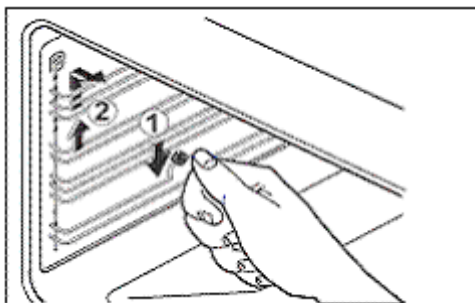


Figura 14

\*accesoriu opțional

## SCHIMBAREA BECULUI

Înainte de orice operațiune asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de energie electrică.

Becul nou trebuie să corespundă următoarelor caracteristici:

1. Să fie rezistent la căldură
2. Tensiune de alimentare 220-240V
3. Putere max. 25W

Pentru înlocuire urmați pașii descriși puțin mai jos (figura 15):

1. Îndepărtați protecția din sticlă prin rotirea acesteia în sens contrar acelor de ceas.
2. Îndepărtați becul ars prin deșurubare în sens contrar acelor de ceas.
3. Înșurubați becul nou
4. Repoziționați protecția din sticlă
5. Reluați alimentarea cu energie electrică a aparatului.

**ATENȚIE:** pentru evitarea unui accident prin electrocutare, deconectați aparatul de la sursa de energie electrică.

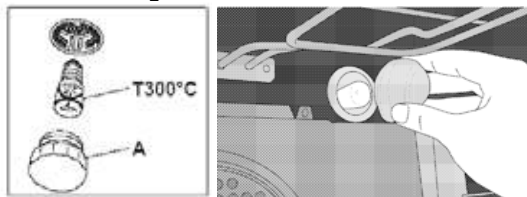


Figura 15

**Notă:** locația și tipul sistemului de iluminat poate diferi în funcție de modelul de cuptor achiziționat.

## INFORMAȚII PRIVIND TRANSPORTUL APARATULUI

- Pe durata transportului așezați cuptorul în poziție paralelă cu solul și cu panoul de comenzi în partea superioară.
- Fixați protecția pentru geam pe tavă și grătar. Asigurați elementele interioare pentru a nu provoca o spargere accidentală a geamului.
- Pentru manevrarea aparatului nu vă folosiți de mâner (**Figura 16**)

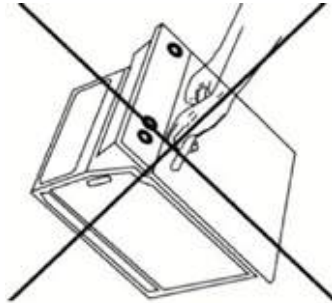


Figura 16

## DEPISTAREA ERORILOR ÎNAINTE DE A APELA LA SERVICE

Sub nici o circumstanță nu încercați să reparați cuptorul de unul singur. Intervenția persoanelor neautorizate anulează valabilitatea certificatului de garanție. În plus, riscați accidentarea personală sau deteriorarea iremediabilă a aparatului.

Pentru a depista unele probleme, înainte de a apela la service, verificați următoarele:

### Cuptorul nu încălzește

Selectorul de funcții și cel al termostatului nu sunt setate

În cazul în care cuptorul Dvs este echipat cu temporizator verificați starea acestuia

Lipsa alimentării. Verificați calbul de alimentare, sursa de energie electrică sau tabloul de siguranță.

### Cuptorul nu funcționează

Siguranța din tablou este defectă. Verificați tabloul de siguranțe.

Aparatul nu este conectat la sursa de energie electrică

Selectorul de funcții și cel al termostatului nu sunt setate

În cazul în care cuptorul Dvs este echipat cu temporizator verificați starea acestuia.

### Eroare de gătire (alimentele nu se coc uniform)

În conformitate cu sugestiile prezentate în manual consultați tabelul existent și re poziționați tava sau reglați durata și temperatura de gătit.

### **Nu funcționează sistemul de iluminat**

Becul este ars. Înlocuiți becul.

### **Pe durata încălzirii / răcirii se aud sunete metalice**

Auzirea unor zgomote pe durata încălzirii/răcirii cuptorului nu semnifică prezența unei defecțiuni. Este un fenomen normal, metalul se dilată/contractă în funcție de temperatură.



După sfârșitul ciclului de viață acest produs nu trebuie tratat ca un deșeu casnic. Trebuie dispus conform directivei EU 19/2012 WEEE, la centrele speciale de colectare a deșeurilor electrice și electronice.

Disponerea în alte circumstanțe poate avea efecte negative asupra mediului înconjurător și a sănătății umane și este strict interzisă.

Înainte de dispunerea produsului tăiați cablul de alimentare al acestuia.

Produsul trebuie dispus conform regurilor și normelor locale, în locurile special amenajate. Pentru mai multe informații adresați-vă vânzătorului sau la centrele locale de colectare a deșeurilor electronice.

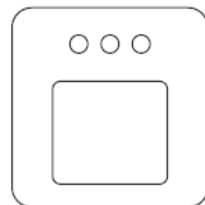
**PRODUCĂTORUL SAU IMPORTATORUL NU ÎȘI ASUMĂ RĂSPUNDEREA PENTRU GREȘELILE DE TIPAR, DE INTERPRETARE SAU TRADUCERE!  
POZELE UTILIZATE ÎN ACEST MANUAL SUNT STRICT CU CARACTER DE PREZENTARE ȘI NU PREZINTĂ OBLIGAȚII CONTRACTUALE!**





# ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ

## ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТИРАНЕ И РАБОТА



### СЪДЪРЖАНИЕ

|   |     |
|---|-----|
| Технически характеристики                               | 144 |
| Акcesoари   | 146 |
| Важна информация за безопасност                         | 147 |
| Монтиране   | 150 |
| Свързване към електрическата мрежа                      | 153 |
| При първо монтиране на фурната                          | 155 |
| Съвети за пестене на енергия                            | 156 |
| Описание на фурната                                     | 157 |
| Използване на фурната                                   | 159 |
| Таймери на фурната                                      | 164 |
| Функция охлаждащ вентилатор                             | 188 |
| Съвети при готвене                                      | 190 |
| Други предложения                                       | 192 |
| Готварски съвети  | 193 |
| Почистване и поддръжка                                  | 195 |
| Информация за транспортиране                            | 197 |
| Отстраняване на проблеми, преди да се обадите в сервиза | 198 |

Скъпи клиенти,

Благодарим ви, че закупихте нашия продукт.

Преди първата употреба, прочетете внимателно всички инструкции и предупреждения в това ръководство. Тези насоки съдържат важна информация за монтирането, експлоатацията, поддръжката на вашия продукт и ви съветват как да се възползвате максимално от продукта.

Съхранявайте това ръководство на безопасно и лесно достъпно място, за да ви е под ръка, когато стане необходимо.

Производителят не носи отговорност за повреди, настъпили от неправилното използване на уреда, за вреди, нанесени на околната среда, за щети на други материали и за наранявания на хора, в резултат на превода на това ръководство или неговото публикуване.

Това ръководство се отнася и за други модели. Разликите между моделите са отразени в ръководството.

#### **ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Фурните са проектирани да работят с монофазен променлив ток от 220-240V AC 50Hz.

Преди монтирането на уреда, ви предлагаме да проверите спецификациите, дадени на табелката със стойностите, приложена от лицевата страна на дъното на фурната.

Външни размери (височина/широчина/дълбочина) 595mm/ 595mm/ 570mm

|   |   |
|---|---|
| Монтажни<br>(височина/широчина/дълбочина) | размери*580 или 590 mm/ 560 mm/ мин.<br>550mm |
|---|---|

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| Входно напрежение/ Честота | 220-240V AC 50Hz |
|----------------------------|------------------|

|           |           |
|-----------|-----------|
| Ток (Amp) | мин. 16 A |
|-----------|-----------|

**\* Виж раздел Монтиране**

Стойностите могат да варират в зависимост от модела, посочен по-долу. Всички части са налични, заедно с продукта.

|   |                |
|---|----------------|
| Горен нагревателен елемент за фурна         | 900 W          |
| Долен нагревателен елемент за фурна         | 1100 W         |
| Елемент за циркулярно нагряване             | 2000 W         |
| Елемент за нагряване на грил                | 1800 W/ 2000 W |
| Мотор на турбо вентилатор                   | 22-30W         |
| Двигателна мощност на скарата               | 6 W            |
| Двигателна мощност на охлаждащия вентилатор | 18-22W         |
| Осветление                                  | 25 W           |
| Клас за енергийна ефективност #             | A              |

# Основа: При електрическите фурни, данните върху енергийните етикети са в съответствие с EN 60350-1. Стойностите са определени за стандартно натоварване и конвекция/ горещ въздух (ако има такъв).

- ❖ Производителят си запазва правото да прави промени в техническите характеристики, за да се подобри качеството на уреда, без предварително известие.
- ❖ Фигурите в ръководството са схематични; вашият продукт може да не съвпада точно с тях.
- ❖ Стойностите, посочени в етикета на уреда или в други печатни документи, доставени с уреда са получени в лабораторни условия по съответните стандарти. Тези стойности могат да варират в зависимост от използването на уреда и условията на околната среда.

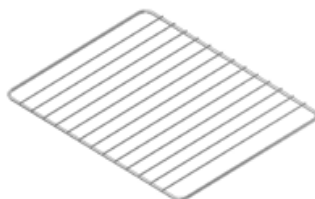
## **АКСЕСОАРИ**

Акcesoарите към продукта могат да се различават в зависимост от модела, който сте закупили. При вашия продукт може да не са налични всички акcesoари, описани в ръководството.

### **Тава за печене**

### **Решетка**

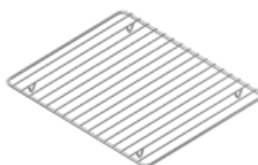
Може да се използва за сладкиши, Използва се за печене на грил, затопляне печени меса, храни с течено съдържание и готвене или за поставяне на вече и за печене на грил като тава, където да изпечената храна. се събират течностите.



### **Дълбока тава за печене**

### **Решетка за тава**

Може да се използва за сладкиши, Използва се за приготвянето на различни печене на месо, храни с течено храни, при печене на грил и за събиране съдържание или по време на печене на на течащата мазнина в тавата. грил като тава, където да се събират течностите.



## **ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

Този раздел ще ви помогне да избегнете опасностите от нараняване или повреда, поради неправилно монтиране или използване на уреда. Неспазването на тези инструкции може да направи невалидна гаранцията и нашата компания не носи отговорност за възникналите щети. Прочете внимателно всички инструкции за употреба. Те ще ви дадат важна информация за монтирането, безопасното използване и поддръжката на уреда, за да можете да извлечете максимална ефективност. Пазете това ръководство за бъдещи справки.

### **Обща безопасност**

❖ Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително и деца), с намалени физически, сетивни или умствени способности или от лица, които нямат опит и познания, освен ако те не са наблюдавани или инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Не позволявайте на децата да си играят с уреда.

❖ Уредът е предназначен само за домашна употреба. Използването му за комерсиални цели е недопустимо. Не може да се използва за никакви други цели, освен за готвене и загаряване. Използването му за други цели (например за отопление на стаята, сушене на дрехи или други предмети), е опасно и неуместно. Когато използвате по неподходящ, неправилен или неадекватен начин фурната, нашата компания не носи отговорност за щетите и нараняванията, нанесени на хора, на околната среда или други материали.

❖ Уверете се, че сте отстранили всички опаковъчни материали, преди да използвате продукта.

❖ При първото включване на фурната, материалите за изолация на фурната и нагревателните елементи могат да изпуснат миризма. Поради тази причина, при първото пускане на фурната не слагайте храна. Първо включете, изчакайте дали ще се появи мирис и след това гответе. Почистете вътрешността на фурната с влажна мека кърпа.

❖ Когато работи, уредът може да се нагорещи. Никога не докосвайте плочите, вътрешните части на фурната, нагревателните елементи и т.н. Дръжте децата далеч!

❖ Повърхността при печене на грил може да стане много гореща, бъдете внимателни!

- ❖ Винаги използвайте топлоустойчиви ръкавици, когато поставяте или изваждате ястията в/ от фурната.
- ❖ Никога не гответе или пържете директно върху основата на фурната.
- ❖ Не поставяйте във фурната тави, чинии или увита храна в алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. В противен случай, акумулираната топлина може да повреди основата на печта и може да възникне опасност от пожар.
- ❖ Когато местете, чистите или извършвате дейности по поддръжката на фурната, изключете от захранващия кабел.
- ❖ Никога не се опитвайте да извадите щепсела от контакта, чрез дърпане на кабела.
- ❖ Не пипайте с мокри или влажни ръце.
- ❖ Изключете, извадете щепсела и оставете да се охлади, когато фурната не работи правилно или е счупена.
- ❖ Не се опитвайте да ремонтирате или да модифицирате уреда. Въпреки това, можете да поправите някои неизправности; **(Вижте Отстраняване на неизправности, преди да се обадите в сервиза).**
- ❖ Всички работи по поддръжката и ремонта трябва да се извършват само от оторизиран сервиз и трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ❖ Ако не използвате фурната, изключете всички функции и поставете на позиция "OFF".
- ❖ Винаги поддържайте фурната чиста. Остатъците от храна по фурната след употреба с течение на времето могат да повредят повърхността на фурната.
- ❖ Осигурете подходяща вентилация на помещението, където се намира фурната. Поддържайте вентилационните тръби чисти.
- ❖ Не използвайте фурната при махнато или счупено предно стъкло на вратата.
- ❖ Задната повърхност на фурната става гореща, когато се използва. Пазете кабелите за газовата/ електрическата връзка далеч от задната част; в противен случай захранващият кабел може да се повреди.

- ❖ Не използвайте уреда под влиянието на наркотици и/ или алкохол, защото това влияе на начина ви на възприемане.
- ❖ Бъдете внимателни при използване на алкохол в ястията. Алкохолът се изпарява при висока температура и може да предизвика пожар, тъй като се възпламенява при контакт с горещата повърхност.

**ВНИМАНИЕ:** Този продукт е предназначен изключително за приготвяне на храна. Да не се използва за други цели, като например за отопление на стаята.

### Безопасност за децата

- ❖ Този уред е предназначен за употреба от възрастни и деца под наблюдение. Никога не оставяйте деца без надзор в близост до уреда. Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- ❖ Достъпните части на уреда могат да се нагорещят, когато работят. Дръжте децата далеч от фурната, докато се охлади напълно.
- ❖ Бъдете внимателни и не оставяйте опаковъчни материали (найлонови торбички, експандиран полистирол и др.), там, където децата могат да се доберат до тях, тъй като могат да бъдат опасни.
- ❖ Не поставяйте тежки предмети и не позволявайте на децата да седат върху отворената врата. Вратата може да се счупи или да се повредят пантите.

**ВНИМАНИЕ:** Достъпните части могат да се нагорещят, когато се използва грилът. Дръжте децата далеч!

**ВАЖНО:** Ако решите да не използвате повече фурната, трябва да я изключите от захранващия кабел, като го махнете от контакта. Неизползваните уреди могат да бъдат риск за безопасността на децата, тъй като те често си играят с тях. Поради тази причина е препоръчително да обезопасите фурната.

### Безопасност при употреба или ремонт

- ❖ Всякакви интервенции по електрическото оборудване и системи, трябва да се извършват от компетентни и квалифицирани лица.
- ❖ В случай на повреда незабавно изключете уреда и спрете захранването. Изключете централното захранване. Изключете тока, когато искате да почистите продукта.
- ❖ Уверете се, че кабела на уреда и контакта са съвместими.

## **МОНТИРАНЕ**

Монтирането трябва да се извърши от професионално квалифицирано лице в съответствие с инструкциите. Производителят не поема отговорност за щети върху имуществото или наранявания на хора или животни в резултат от неправилното монтиране на фурната. Следвайте всички инструкции за монтаж, дадени в това ръководство.

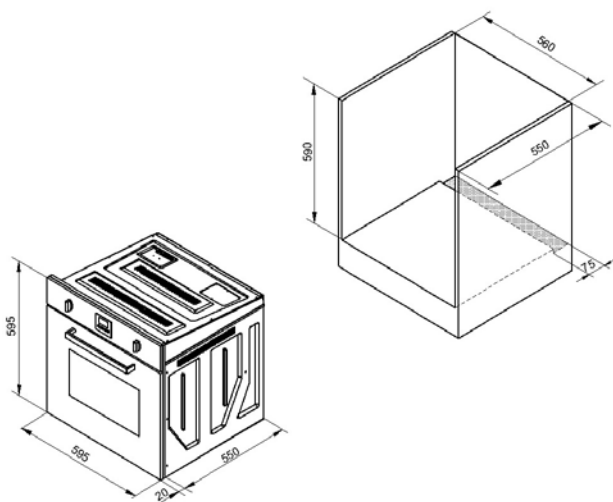
**ГРИЖА ЗА ОКОЛНАТА СРЕДА:** Ако след монтирането на уреда, опаковъчните материали представляват опасност за околната среда, трябва да ги изхвърлите. Според условията за повторно използване на отпадъци от опаковки (фолио, картон, стиропор и др.), преди да изхвърлите продукта, отрежете захранващия кабел, за да не се използва от деца, които могат да бъдат изложени на опасност и да го дръпнат.

### **Инструкции за монтиране**

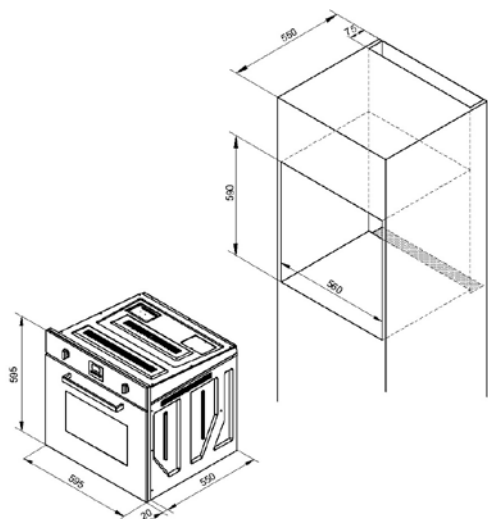
- ❖ При монтирането, уредът трябва да бъде свързан в съответствие с местното законодателство относно електрическата енергия.
- ❖ Фурната е проектирана, за да се монтира в кухненски шкаф. Може да се монтира и под работния плот или в по-висок шкаф на нивото на очите. Изрежете отвор в кухненския шкаф, както е показано. (**вж. Фигура 1 и Фигура 2**).
- ❖ Уверете се, че мястото, където вграждате фурната е достатъчно издръжливо, за да поеме тежестта на фурната.
- ❖ Стените на фурната трябва да бъдат устойчиви на топлина. По-специално страничните стени да са с гипсофазерно покритие/ дървесно-влакнеста плоча. Покритието трябва да е устойчиво до 100°C. Ако не са топлоустойчиви, синтетичните материали и лепила, пластмасите или свързващите материали, могат да се повредят. Тази информация е само за целите на ръководството, а реалната устойчивост на висока температура зависи от вида и качеството на материалите, използвани за изработването на кухненските шкафове, както и от лака, който се полага отгоре.
- ❖ Някои кухненски части или повърхности или видове лак (например винил) са особено чувствителни при по-ниски температури, като се поврежда цвета при споменатите по-горе температури.
- ❖ Осигурете минимум 5 мм разстояние между стените на мебелите и уреда. Ако монтирате уреда, пренебрегвайки съветите и указанията, дадени в това ръководство, това ще обезсили валидността на гаранцията.
- ❖ Избягвайте да мацкате, сгъвате и стягате захранващия кабел и избягвайте контакт с нагнетите повърхности. След монтирането, щепселът трябва да е на лесно достъпно място.



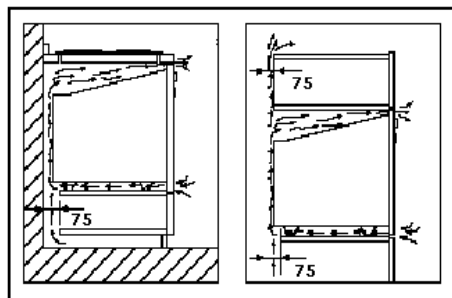
- ❖ Трябва да има безопасна дистанция между мебелите и стените на кухнята.
- ❖ Правилното монтиране ще ви осигури подходяща защита при контакт с електрическите части и функционално изолираните части.
- ❖ С цел да се осигури безопасността, всички части трябва да са монтирани така, че да не могат да се махнат без помощта на инструмент.
- ❖ За най- ефективна циркулация на въздуха, фурната трябва да е монтирана в съответствие с посочените размери (вж. **Фигура 1** и **Фигура 2**).
- ❖ Ако Фурната за вграждане е монтирана под котлона, разстоянието между тях трябва да е минимум 50 мм.
- ❖ За да се осигури оптимална циркулация на въздуха, отстранете задния панел на тялото, където монтирате фурната. Минималното разстояние между тялото и стената трябва да е поне 75 мм от задната страна (вж. **Фигура 3**).
- ❖ Препоръчваме ви да не монтирате уреда близо до хладилници или фризери, тъй като отделената топлина може да повлияе върху работата на тези уреди и значително увеличава консумацията на енергия.



Фигура 1



Фигура 2

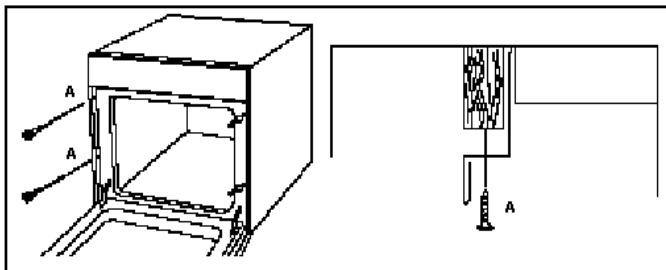


Фигура 3

### МОНТИРАНЕ НА ФУРНАТА В ШКАФА

- ❖ Уредът трябва да се постави на избраното място, след като бъде нивелиран и центриран.
- ❖ В зависимост от предпочитанията, фурната може да се монтира на по- високо място в шкафа или под мивката.
- ❖ Отворете вратата на фурната и я закрепете към кухненския шкаф с помощта на четири винта, които отговарят на дупките, предвидени от двете страни на рамката (А). (вж. Фигура 4).

- ❖ Когато фурната се свързва на мястото за по-лесното и монтиране, трябва да свърже отделно към електрическите кабели. Уверете се, че кабелите не са притиснати.



Фигура 4

### **СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА**

Всички електрически връзки трябва да се извършват само от квалифициран електротехник в съответствие с приложимите местни закони и разпоредби. Монтажът трябва да е съобразен с националното законодателство.

#### **Преди да свържете уреда:**

- ❖ Уверете се, че захранващият кабел достига до контакта.
- ❖ Уредът трябва да е свързан в съответствие с правилата, които понастоящем са в сила и само от официално упълномощен техник. Производителят не носи отговорност за щети и наранявания на хора, животни или предмети, поради погрешно свързване към електрическата мрежа.
- ❖ Стандартната стойност на предпазителя за продукта трябва да е минимум 16A.
- ❖ Ако текущата стойност на предпазителя е под 16 ампера, трябва да повикате квалифициран електротехник, за да промени амперметъра.
- ❖ Свързването трябва да е съобразено с националните разпоредби.
- ❖ Свържете уреда само към заземен източник на енергия. Трябва да се използва кабел за заземяване. Моля, повикайте квалифициран електротехник, за да извърши заземяването.

**ВНИМАНИЕ:** Този уред трябва да бъде заземен.

Ако фурната не разполага със захранващ кабел или щепсел, консултирайте се с квалифициран електротехник и използвайте съвместими продукти със следните характеристики.

| Напрежение        | Вид кабел | Размер на захранващия кабел | Ампераж (Амп) |
|-------------------|-----------|-----------------------------|---------------|
| 220-240V AC 50 Hz | H05 W – F | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>     | 16A           |

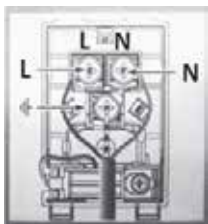
**Таблица 1**

Поставете захранващия кабел и свържете фурната, както е показано по-долу:

Жълто/ зелено, заземяващият кабел трябва да е свързан към терминала "⊕".

Син неутрален проводник, свързан към терминала, маркиран с "N".

Черни, кафяви или червени инсталирани електрически кабели трябва да са свързани към ръба, посочен от "L". (вж. **Фигура 5**).



**Фигура 5**

- ❖ Свързването трябва да е съобразено с националните разпоредби.
- ❖ Фурната трябва да е поставена така, че да има лесен достъп до контакта на стената или до разклонител за електрическо свързване.
- ❖ Не поставяйте захранващия кабел в близост до горещи повърхности.
- ❖ Ако захранващият кабел е повреден, консултирайте се с най-близкия оторизиран сервиз и **Таблица 1**, за да смените с подходящите оригинални резервни части.

- ❖ Ако уредът е свързан директно към устройството с електрическа кабелна система, трябва да се монтира между двата полюса на токовия прекъсвач, а заземителният кабел не трябва да се прекъсва от двуполусен токов прекъсвач.
- ❖ Адаптерите, разклонителите или удължителите не се препоръчват за употреба. Въпреки това, ако използвате адаптер или удължител, уверете се, че са съответствие с приложимите закони за безопасност. При всички положения, напрежението в адаптера и захранването не трябва да надвишава определения максимум за капацитет на тока.
- ❖ След като приключите със свързването, проверете, като тествате нагревателните елементи в продължение на 3 минути.
- ❖ Електрическата безопасност на уреда може да се гарантира само, когато уредът е бил правилно вързан към ефективно заземено захранване, както е предвидено от наредбите за електрическа безопасност. Производителят не е отговорен за повреди и наранявания на хора, животни или предмети, поради липсата на заземяване.

#### **ПРИ ПЪРВО МОНТИРАНЕ НА ФУРНАТА**

- ❖ Отстранете всички тави и стелажи от фурната.
- ❖ Настройте термостата на максимална мощност.
- ❖ Бутонът за режим на работа при горно и долно нагряване (ако имате вентилатор) включва функцията.
- ❖ Включете фурната за 30 минути по този начин.
- ❖ През това време, някои от елементите от фурната и топлоизолационния материал могат да изпуснат миризма на пушек. Не се притеснявайте, това е често срещано явление. Ако това се случи, просто изчакайте да се махне миризмата и дима, преди да сложите яденето във фурната.
- ❖ Повторете този процес за функцията печене на грил.
- ❖ След като изстине напълно, избършете вътрешността на фурната с мека, влажна кърпа и след това подсушете.

**ВНИМАНИЕ:** Преди първото използване, измийте внимателно аксесоарите на фурната (тави, скари, грил и др.).

**ВАЖНО:** Винаги отваряйте вратата, като хващате дръжката по средата (вж. Фигура 6).



Фигура 6

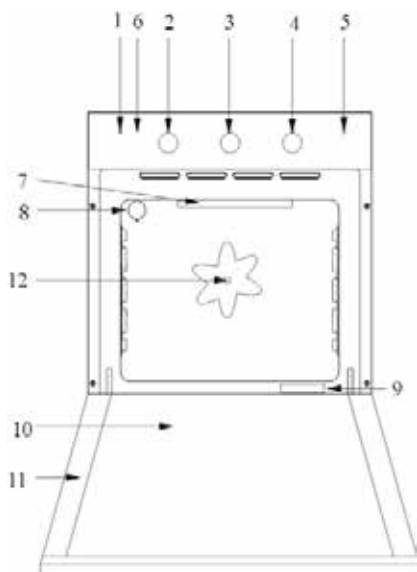
### **СЪВЕТИ ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ**

Следващите съвети ще ви помогнат да използвате уреда по екологичен начин и да пестите енергия.

1. За по- добро движение на топлината, използвайте съдове за готвене в тъмни цветове или такива с емайлирано покритие.
2. Избягвайте честото отваряне на вратата по време на готвене, тъй като вътре влиза въздух и акумулираната топлина се губи много лесно. Поради тази причина не отваряйте често вратата.
3. Можете да използване остатъчната топлина във фурната, след приключване на готвенето, за да поддържате храната топла или за следващото ястие.
4. Преди да поставите храната за печене вътре, трябва да загреете фурната най- малко 10 минути предварително.
5. Замразените храни трябва да се размразят преди готвене.
6. Изключете фурната няколко минути преди края на времето за готвене.

## ОПИСАНИЕ НА ФУРНАТА

### Минутен таймер на фурната

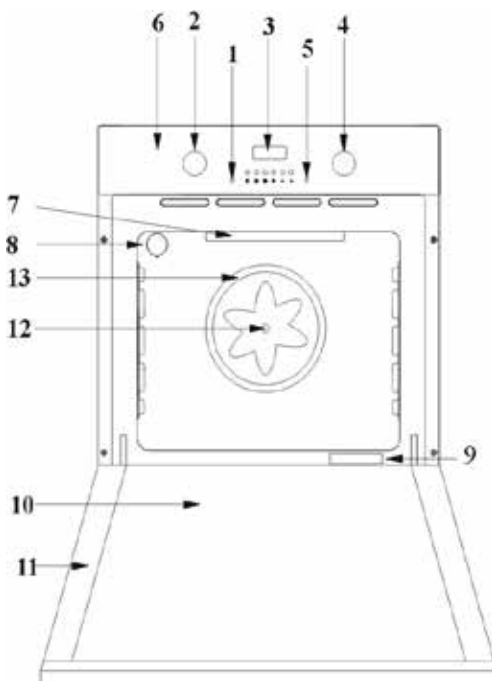


1. Индикатор за работна лампа
2. Бутон за избиране режим на работа
3. Бутон за таймера \*
4. Бутон за задаване на температура
5. Светлинен индикатор за термостата
6. Контролен панел
7. Нагреватели
8. Вътрешно осветление на фурната
9. Таблица със стойности
10. Вътрешно стъкло на вратата на фурната
11. Врата на фурната
12. Турбо вентилатор \*

\* Предлага се само при някои модели.

**Забележка:** Позицията на бутона за минутния таймер може да е различна от посочената.

## Фурни с електронен таймер



1. Индикатор за работна лампа
2. Бутон за избиране режим на работа
3. Електронен часовник
4. Бутон за регулиране на температурата
5. Светлинен индикатор за термостата
6. Контролен панел
7. Нагреватели
8. Вътрешно осветление на фурната
9. Таблица със стойности
10. Вътрешно стъкло на вратата на фурната
11. Врата на фурната
12. Турбо вентилатор
13. Турбо нагревател \*

\* Предлага се само при някои модели.

**Забележка:** Позицията на електронния таймер може да е различна от показаната.



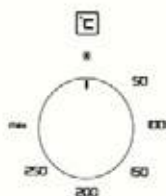
## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА

Преди да използвате фурната трябва да настроите електронния или механичния таймер, в зависимост от модела, който сте закупили. В противен случай, фурната няма да работи. (вж. **Съвети за таймера на фурна**).

## БУТОН ЗА РЕГУЛИРАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

Използва се за регулиране на температурата на готвене между 50 до максимум ° C, докато фурната работи. Само при използване на режим на работа с грил, се достига максималната температура от  $285 \pm 15$  °C. (вж. **Фигура 7**).

Тази особеност и принцип на работа могат да варират в зависимост от закупения модел.



Фигура 7

## СВЕТЛИНЕН ИНДИКАТОР ЗА ТЕРМОСТАТА

Задайте желаната температура. Светлинният индикатор се включва.

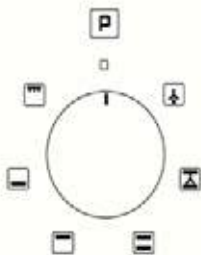
Когато достигне желаната температура се изключва автоматично.

Когато температурата във фурната падне под зададената, светлината отново се включва автоматично.

Тази особеност и принцип на работа могат да варират в зависимост от закупения модел.

## БУТОН ЗА ИЗБОР РЕЖИМ НА РАБОТА

Настройте режима на работа на фурната като завъртите бутона. Функциите на фурната и принципите на работа могат да се различават в зависимост от модела на фурната. (вж. **Фигура 8**)



Фигура 8

## СВЕТЛИНЕН ИНДИКАТОР ЗА РЕЖИМ НА РАБОТА

При завъртане на бутона за избор на режим на работа, когато избирате някаква функция, светва предупредителната лампа. Светлината изгасва, когато бутонът се върне в началната позиция „0“. Тази особеност и принцип на работа могат да се различават в зависимост от закупения модел.

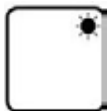
### Таблица с функциите:

Функциите на фурната могат да се настроят на минимална и на максимална температура, както и предложено да се направи по-долу:

**ВНИМАНИЕ:** Можете да зададете желаните режим на работа, като използвате превключвателя за термостата за задаване на желаната температура. Подредбата на функциите, приложена тук, може да се различава, в зависимост от закупения модел.



**OFF:** при тава положение фурната е изключена. Поставете всички бутони в тази позиция, за да изключите фурната.



**Осветление:** Лампата във вътрешността на фурната свети.



**Вентилатор (размразяване):** Активира се само турбо вентилаторът. При тази функция въздухът от стаята циркулира около замразените храни, като стайната температура е подходяща за случая и действа за по-бързото им размразяване, без да се губи хранителната им стойност. Можете да използвате и за охлаждане на ястия.



50 – 200°C

**Долен нагревател (Готвене отдолу):** Активиран е само долния нагревател. Тази функция е подходяща за готвене отдолу, за стопляне на храна, като например ястия, които се приготвят в касероли и изискват бавно готвене на ниска температура и храни, които се нуждаят от повече препичане отдолу.



50 – 200°C

**Горен нагревател (Готвене отгоре):** Активиран е само горния нагревател. Тази функция е идеална за затопляне на ястия и за приготвяне на храни, които се нуждаят от запичане отгоре.



50 – 200°C

**Горен и долен нагревател (статично/ традиционно готвене):** Горните и долните нагревателни елементи се включват едновременно. Осигурява се запичане и от двете страни едновременно. Тази функция е подходяща за сладкиши, пайове, торти, различни меса. Моля, печете само на един ред.



50 – 200 °C

**Долен нагревател + Вентилатор (долно конвенционално готвене):** Долният нагревател и турбо вентилаторът се активират едновременно. Топлината, идваща от долния нагревателен елемент се разпределя равномерно и бързо с помощта на вентилатора.



50 – 200 °C

**Горен нагревател + Вентилатор (горно конвенционално готвене):** Горният нагревател и турбо вентилаторът се активират едновременно. Топлината, идваща от горния нагревателен елемент се разпределя равномерно и бързо с помощта на вентилатора.



max °C

**Грил:** Само грил нагревателят е активиран. Тази функция е подходяща за печене на храни на скара, като например големи или средни по размер парчета месо и риби, които се поставят на най- горния ред. Препоръчва се подставите 1-2 чаши вода в тава най- отдолу, за да не се замърси вътрешността на фурната от капките мазнина, които се отделят.



max °C

#### **Грил + Вентилатор (конвенционално готвене на грил):**

Грил- нагревателят и турбо- вентилаторът се активират едновременно. Топлината, идваща от нагревателния грил- елемент се разпределя равномерно и бързо с помощта на вентилатора. Подходящо за печене на храни като големи или средни по размер парчета месо и риба. Също така трябва да нагласите тавата на по-долна позиция и да добавите 1-2 чаши вода, за да избегнете пръскането на мазнина.



max °C

**Двоен грил:** Горният и грил- нагревателят се активират едновременно. Подходящо за интензивно печене на грил на средни по размер парчета месо и риба. Също така трябва да нагласите тавата на по-долна позиция и да добавите 1-2 чаши вода, за да избегнете пръскането на мазнина.



max °C

#### **Двоен грил + Вентилатор (двоен конвенционален грил):**

Горният нагревател и грилът се активират едновременно с турбо- нагревателя. Топлината, идваща от горния и нагревателния грил- елемент се разпределя равномерно и бързо с помощта на вентилатора. Подходящо за интензивно печене на грил на средни по размер парчета месо и риба. Също така трябва да нагласите тавата на по-долна позиция и да добавите 1-2 чаши вода, за да избегнете пръскането на мазнина.



max °C

**Грил + Въртящ се шиш:** Грил - нагревателят и въртящият се шиш се активират едновременно. Подходящо за печене на храни (месо, риба, пиле и др.), набучени на шиш. Също така трябва да нагласите тавата на по-долна позиция и да добавите 1-2 чаши вода, за да избегнете пръскането на мазнина.



max °C

**Двоен грил + Въртящ се шиш:** Горният и грил- нагревателят се активират едновременно с въртящия се шиш. Подходящо за интензивно печене на грил (месо, риба, пиле и др.), поставени на въртящия се шиш. Също така трябва да нагласите тавата на по-долна позиция и да добавите 1-2 чаши вода, за да избегнете пръскането на мазнина.



max °C

**Двоен грил и Въртящ се шиш + Вентилатор:** Горният и грил- нагревателят, въртящият се шиш и турбо- вентилаторът се активират едновременно. Топлината, идваща от горния и грил нагревателните елементи и въртящия се шиш, се разпределя равномерно и бързо с помощта на вентилатора. Тази функция е подходяща за добро изпичане на храната (месо, риба, пиле и др.), които се поставят набучени на шиша. Също така трябва да нагласите тавата на по-долна позиция и да добавите 1-2 чаши вода, за да избегнете пръскането на мазнина.



50 – 200 °C

**Турбо нагревател + Вентилатор (турбо готвене):** Турбо-вентилаторът и турбо- нагревателят се активират едновременно. Топлината, идваща от турбо- нагревателя се разпределя равномерно и бързо с помощта на турбо-вентилатора. Подходящо за готвене на различни нива и на различни храни (месо, риба) по едно и също време, без да се смесват миризми и вкусове.



50 – 200 °C

**Турбо и Долен Нагревател + Вентилатор (Печене на пица):** Турбо нагревателят, долният нагревател и турбо-вентилаторът се активират едновременно. Топлината, идваща от турбо- нагревателя се разпределя равномерно и бързо с помощта на турбо- вентилатора. Долният нагревател съдейства за печенето отдолу. Тази функция е подходяща за пица и изобщо за получаване на хрупкави резултати.



60 – 90 °C  
40 – 60 °C

**Поддържане на топлина:** Долният и горният нагревател или \* Горният нагревател и вентилаторът са активирани. Температурният диапазон може да се регулира от термостата. Подходящо за запазване топлината на храните, готови да се сервират.

\* Предлага се само за някои модели.



\* **Въртящ се шиш:** Задайте функцията за въртене на шиш, като изпълните следните стъпки. (Виж фигура 9)

- 1- Изберете от видовете шишове (шиш, вилица, дръжка) според храната, която искате да готвите или да опечете на грил.
- 2- Поставете помощната решетка.
- 3- Нагласете шиша в отвора на решетката от задната част с предоставената дръжка.
- 4- Поставете шиша на помощната решетка.
- 5- Свалете дръжката от шиша.
- 6- Също така трябва да нагласите тавата на по-долна позиция и да добавите 1-2 чаши вода, за да избегнете пръскането на мазнина.



\* *Допълнителна функция.*

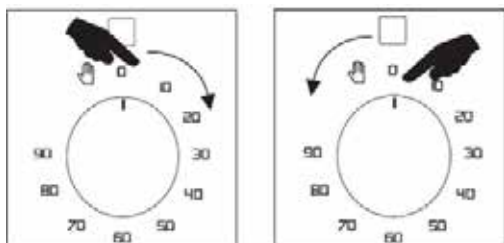
## **ТАЙМЕРИ НА ФУРНАТА**

Таймерите на фурната се различават в зависимост от модела, който предпочитате. Различните видове таймери са както следва:

### **1. МЕХАНИЧЕН БРОЯЧ – МИНУТЕН ТАЙМЕР**

Можете да настроите минутния таймер за максимум 90 минути, чрез завъртане на механичния минутен брояч по посока на часовниковата стрелка. **(вж. Фигура 9)** Минутният таймер активира фурната веднага, щом зададете стойностите и се изключва автоматично, след като изтече времето. След като поставите храната във фурната, настройте функциите за готвене и температурата, като използвате бутоните за управление и завъртете механичния минутен брояч до позицията, която искате. Когато времето изтече, се чува предупредителен звук и фурната се изключва. Времето за работа на фурната е настроено до 90 минути с токов прекъсвач. Можете да настроите ръчно, ако времето е повече от 90 минути. За да го направите ръчно,

завъртете  бутона на минутния таймер обратно на часовниковата стрелка. За да приключите готвенето, когато искате, чрез ръчно настройване на таймера, поставете в позиция „0“, като завъртите по посока на часовниковата стрелка на  знака.

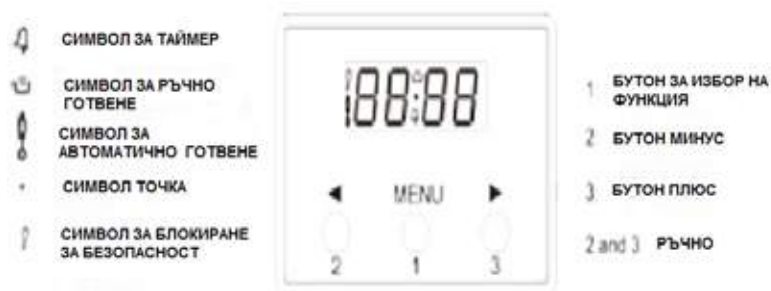


Фигура 9

### **2. ЕЛЕКТРОННИ ТАЙМЕРИ**

Електронните таймери ви позволяват да зададете автоматично стартиране и изключване на фурната в желаното от вас време. Единственото нещо, което трябва да направите е да зададете времето за готвене и времето, когато трябва да е готово. Може да се използва и като алармен часовник, като вие просто задавате времето, след което трябва да ви се напомни чрез алармен звук.

## ОБЩ ИЗГЛЕД



Фигура 10

## НАСТРОЙВАНЕ НА ВРЕМЕТО

След като включите уреда и свържете към източника на хранване или при токов удар и прекъсване на хранването, на дисплея се появяват цифрите „0.00“ и „AUTO“ и започват да мигат.

- Натиснете бутон **1** за около 2 сек., точката и цифрите на часовника започват да мигат. Задайте желаното време, използвайки бутони **2** и **3**. Около 7 секунди след това, новите данни са запаметени.

Коригиране на времето може да бъде направено по-късно.

- Натиснете бутони **2** и **3** едновременно за около 2 секунди, точката започва да мига. Сега можете да зададете желаното време.

**Забележка!** Ако не е зададено точното време, не е възможно правилното функциониране на фурната.

## РЪЧНО ГОТВЕНЕ

Ако не използвате автоматичната програма за готвене, настройките за готвене и задаване на температура трябва да се направят от потребителя.

## НАСТРОЙВАНЕ НА ТАЙМЕРА

Таймерът може да бъде активиран по всяко време, независимо от активния статус на други програмни функции. Времето, което можете да зададете, варира от 1 минута до 23 часа и 59 минути.

- Натиснете бутон **1** докато символът на таймера започне да мига и на дисплея се покаже „0.00“.

- Въведете необходимото време, като използвате бутони **3** и **2**. Символът за таймера остава на дисплея. След като изтече зададеното време, се чува звук на предупредителен сигнал за около 7 минути и символът за таймера започва да мига отново.
- Натиснете бутони **1**, **2** или **3**, за да изключите сигнала; символът за таймер изчезва и на дисплея се показва текущото време.

### СМЯНА ЗВУКА НА ТАЙМЕРА

Можете да промените звука на таймера по следния начин:

- Натиснете бутони **2** и **3** едновременно.
- Натиснете бутон **1**, за да чуete текущия тон **“ton.1”** и да се покаже на дисплея.
- Натиснете бутон **2**, за да изберете желанния тон (3 варианта).

### ОТМЯНА НА НАСТРОЙКИ

Отмяна на автоматичните настройки:

- Натиснете бутони **2** и **3** едновременно.

Отмяна на таймера:

- Натиснете бутон **1**, за да изберете настройките за таймера.
- Натиснете бутони **2** и **3**.

### ГОТВЕНЕ С ТАЙМЕР

Ако искате фурната да се изключи след определено време, използвайте таймера на фурната. Този начин на готвене се нарича полу-автоматичен режим на работа.

- Натиснете бутон **1**, докато се покажат символите **“dur”** и **„0.00“** и цифрите започнат да мигат. Появява се символът за автоматично готвене.
- Настройте времето за готвене, използвайки бутони **3** и **2**, в диапазона от 1 минута до 10 часа.

Зададеното време е запаметено след около 7 секунди; текущото време се показва отново. Иконата за автоматично готвене остава на дисплея.

Изберете желанната температура и режим на работа на фурната.



Когато готвенето приключи, се чува звуков сигнал за около 7 минути и иконата за автоматично готвене започва да мига отново. Завъртете бутона за термостата и този за избор на режим на работа в позиция „OFF“. Натиснете бутони **1**, **2** или **3**, за да отмените алармата и да се върнете към ръчен режим на работа.

## ГОТВЕНЕ С ОТЛОЖЕН СТАРТ

Ако фурната трябва да се включи за определен период от време и да се изключи в определено време, можете да настроите времето за готвене и времето, когато трябва да приключи готвенето. Нарича се напълно автоматичен режим на работа.

- Натиснете бутон **1**, докато символите **“dur”** и **“0.00”** започнат да мигат на дисплея. Появява се символът за автоматично готвене, който мига. (например задават 17:30 часа).
- Настройте времето за готвене, използвайки бутони **3** и **2**, в диапазона от 1 минута до 10 часа. (например за 1 час)
- Натиснете бутон **1**, докато символите **“End”** и **„18.30“** (край) започнат да мигат на екрана.
- Въведете часа, когато трябва да се изключи (край на готвенето), използвайки бутони **3** и **2**, като времето е ограничено до 23 часа и 59 минути. (например задайте 19:30)
- Завъртете бутоните за термостата и за режима на работа до желаните стойности. Иконата за готвене изчезва от дисплея. Фурната няма да се включи, докато не бъде зададено началното време за готвене (например 18:30), което е разликата между края на времето за готвене и времето за готвене.
- Когато готвенето приключи (19:30), се чува звуков сигнал за около 7 минути и иконата за автоматично готвене започва да мига отново. Завъртете контролния бутон и копчето за термостата в позиция OFF.
- Натиснете бутони **1**, **2** или **3**, за да отмените алармата и да се върнете към ръчен режим на работа.

## ЗАКЛЮЧВАНЕ/ БЛОКИРАНЕ НА ФУРНАТА

Натиснете бутон **3** за около 3 секунди, за да активирате или деактивирате ключа или за да заключите фурната. Ако се активира по време на автоматичен режим на работа, блокират само ключовете. Ако се активира при ръчен режим на работа, фурната остава заключена от и всички функции от контролния панел са блокирани.

## ОБЩ ПРЕГЛЕД

ВКЛЮЧЕНО/ РЕЖИМ  
ГОТОВНОСТ  
(ИЗКЛЮЧЕНО)

НАЗАД/ ОТКАЗ

МЕНЮ



ПЛЮС / НАГОРЕ

МИНУС / НАДОЛУ

ВЪВЕДИ /

### СЕНЗОРНИ БУТОНИ:



При включване (след дълго прекъсване на електрическото захранване), екранът ще бъде в режим на готовност с много ниска яркост. За да се събуди/ за да се активира таймерът, този бутон трябва да бъде натиснат. Като натиснете този бутон за 2 секунди, когато таймерът е активен, но няма активирана програма за готвене, влизате отново в режим на готовност.



Този бутон има значението на 'въвеждане в ръчен режим', когато таймерът е в режим на изчакване и фурната не работи (на екрана). След като натиснете този бутон, ще се появи



и фурната е в готовност за ръчно готвене. Когато превъртате през менюто, този бутон има функцията да се върне една стъпка назад или меню, прогресивното активиране ще завърши с изписване на екрана на режим на изчакване. В случай на работеща програма за готвене, натискането на този бутон се използва за пауза и/ или отмяна на програмата.



Този бутон се използва за достъп до главното меню. В някои случаи, дава директен достъп до менюто, което е достъпно само докато е задействана програма за готвене и до менюто за задаване на аларма, когато го натиснете, след поставяне на програмата за готвене на пауза. С натискане



на излизате в менюто за настройване на готвене.



Използва се за превъртане нагоре в рамките на опциите от менюто или за повишаване на параметрите за време по време на всеки режим за настройка.



Използва се за превъртане надолу в рамките на опциите от менюто или за намаляване на параметрите за време по време на всеки режим за настройка.



За да изберете маркирания елемент от менюто или за да приемете някой от параметрите (коригирани) на екрана.

## СИМВОЛИ НА ЕКРАНА:

Въвеждането на потребителските данни става чрез натискане на 6-те сензорни бутона от двете страни. Цветът на фона е черен. Символите, отнасящи се за статуса на фурната са ЧЕРВЕНИ, активен статус и готови за избиране на параметри са БЕЛИ, другите са оцветени в СИЊО, освен това има и други цветове за специални индикации.






|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|    | Фурната е активирана, готвенето е възможно, в зависимост от избора на функция и настройката на копчето за температура.   |   | Меню настройки   |
|    | Фурната не е активирана.<br><i>Този символ ще мига, когато уредът е включен в мрежата или при закътриване на програмата за автоматично готвене. В случай на забавено готвене, ще свети постоянно по време на изчакването на зададеното за старт време.</i> |   | Меню готвене   |
|    | Заклочване на клавиатурата   |   | Меню на ръководството за готвене   |
|    | Аларма<br><i>Свети постоянно, когато има зададена или бива зададена аларма, мига, когато времето на алармата/ продължителността е изтекла.</i>   |   | Меню за появяване на екранния часовник   |
|    | Автоматично готвене<br><i>Свети постоянно по време на автоматичното готвене, мига при приключване..</i>  |   | Меню за избор на език  |
|    | Започване на готвене   |   | Меню за настройване на часа  |
|    | Продължителност на готвене   |   | Меню за настройване на датата  |
|    | Край на готвене  |   | Меню за звука (символът отляво означава, че всички звукови ефекти са включени) |
|   | Препоръка за функция готвене (примерът отляво е за отгоре + отдолу + вентилатор)   |  | Препоръки за положението на тавата (примерът отляво е за средно положение)     |
|  | Алармен часовник   |  |  |

## ЕКРАН ПРИ ИЗКЛЮЧЕНА ПЕЧКА:






Дигитален часовник


Аналогов часовник



Екранът при изключена печка се вижда, когато няма програмирано готвене. Екранът ще покаже часа, датата и статуса на фурната (  или  ). Освен тези основни индикации, могат да се появи и символът за заключване , ако е активен и  или , когато е зададена аларма.

## ЕКРАН НА ГЛАВНОТО МЕНЮ:










Има 4 основни точки от менюто: 'НАСТРОЙКИ', 'АЛАРМА', 'ГОТВЕНЕ' и 'РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ'. До екрана на ГЛАВНОТО МЕНЮ може да се стигне чрез натискане на бутона , когато няма действаща програма за готвене и се прелиства с бутони  и .

Точката от менюто, която се появява на екрана, може да бъде избрана чрез натискане на . Подробностите ще бъдат обяснени по-долу в параграфа за точките от ГЛАВНОТО МЕНЮ.

Когато натиснете  и  ще се върнете на началния екран.

## ВКЛЮЧВАНЕ (ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА МРЕЖОВОТО ЗАХРАНВАНЕ):

При включване /ON/, таймерът ще бъде в режим на готовност (много слаба осветеност). Фурната ще бъде блокирана (неактивна), което се индикира от мигащия символ  на екрана. За да използвате таймера и/или фурната, са необходими следните стъпки: Първо натиснете бутон , за да активирате таймера, екранът ще стане светъл, след това натиснете , за да въведете ръчен режим на работа.  ще бъде заменен от , което показва, че фурната е активна в момента и ръчното готвене може да се извърши, в зависимост от избора на функция и настройките на температурата на фурната.

**ИНФО!** При включване, таймерът ще деактивира селектора на функции за фурната от съображения за сигурност и фурната няма да работи. За да можете да използвате фурната, моля натиснете бутон , за да активирате таймера, след това натиснете , за да включите фурната.

**ИНФО!** При първо активиране или при прекъсване на захранването за повече от 48 часа, часът и датата, които се показват на екрана, може да не са верни. Моля, влезте в менюто за настройки и ги коригирайте.

## ИЗКЛЮЧВАНЕ:

Прекъсване на тока за повече от 2 минути ще доведе до отмяна на заданията преди това режим на готвене и на настройките на алармата и фурната ще е деактивирана. При възстановяване на главното захранване, устройството ще работи, както е описано в предишния параграф „ВКЛЮЧВАНЕ“.

## ЕЛЕМЕНТИ ОТ ГЛАВНОТО МЕНЮ: ГОТВЕНЕ:



За да програмирате режим на готвене, изберете (+ -) и потвърдете (✓) точката от главното меню ГОТВЕНЕ. В това меню, желаната продължителност на готвене (макс 10 часа) може да бъде зададена и готвенето може да бъде отложено (макс 1 ден), така, че храната да бъде готова в желания/ зададения час.

### а) БЪРЗО ГОТВЕНЕ:

По-долу можете да намерите пример за програма за готвене с продължителност от 1 час 15 минути. След като зададете и потвърдите продължителността и изберете опция за стартиране на готвене, готвенето започва веднага.





**ИНФО!** Преди или непосредствено след съобщението, че 'програмата е в ход', селекторът за функция за готвене и копчето за температура трябва да се поставят на желаните позиции. В противен случай, готвенето няма да се осъществи.

### б) ЗАБАВЕНО ГОТВЕНЕ:

Можете да програмирате устройството да готви за определен период от време, но с известно забавяне. Това забавяне се изчислява автоматично в зависимост от зададения от вас краен час. С други думи, продължителността на готвене и времето на приключване на готвенето трябва да бъдат зададени и устройството съответно ще изчисли кога да започне да готви. Крайният час (часът, когато храната ще е готова) не може да надвишава часовете на едно денонощие + 23 часа 59 минути. За да отложите готвенето е много лесно, просто задайте времето за готвене, както е обяснено в горния параграф и продължете, като изберете 'забавено готвене'.


Примерът по-долу обяснява как да забавим програмата за готвене по-горе (продължителност 1 час 15 минути), така, че храната да е готова (приключване на готвенето) в 12:50. С тази програма, (тъй като настоящият час е 10:30) ще изчака до 11:35, готвенето ще започне в този час, ще се готви за 1 час и 15 минути и готвенето ще приключи в 12:50.




При стартиране на програмата,  ще бъде заменен от  , което показва, че в момента фурната не е активна (тъй като готвенето е отложено) и се изчаква часа на стартиране.

**ИНФО:** Преди или непосредствено след съобщението, че 'програмата е в ход', селекторът за функция за готвене и копчето за температурата, трябва да се поставят на желаните позиции. В противен случай, готвенето няма да се извърши.




По време на програмата за готвене, информация за времето на стартиране на готвенето, оставащо време на готвене и време на приключване на готвенето, ще се появи в долната част на екрана, активната в момента в бяло.

**ИНФО:** Докато програмата за готвене е в процес на извършване, можете да стигнете до менюто за алармата, като натиснете бутона , за да зададете аларма, независима от процеса на готвене. Повече информация можете да намерите в параграфа за Алармата.

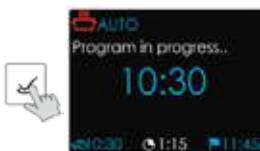
### ПРОМЯНА ИЛИ ОТМЯНА НА ПРОГРАМАТА ЗА ГОТВЕНЕ:

За да промените или да отмените програмата за готвене в действие на всеки етап, трябва да натиснете първо  за пауза и след това изберете някоя от опциите- продължи, спри или промени.



Тези опции ще бъдат показани за 10 секунди и програмата ще продължи, ако не се избере опция. По време на тези 10 секунди, натискането на  ще доведе до продължаване на програмата, натискането на  ще отмени програмата или с натискане на  можете да влезете в менюто за редактиране.

За да продължите програмата:





отмяна на програмата:






За редактиране:



**ИНФО:** За да редактирате текущата програма за готвене, първо натиснете  за пауза, след това натиснете , за да влезете в менюто за редакция.


След като е редактирана, програмата за готвене ще бъде възприета и показана като нова програма за готвене. Цялата информация в долната част на екрана ще бъде в съответствие.

### АВТОМАТИЧНО ПРИКЛЮЧВАНЕ НА ПРОГРАМАТА ЗА ГОТВЕНЕ:

След като програмата за готвене приключи (продължителността на готвене е изтекла), ще се появи екранът по-долу вляво. И двата символа  и **AUTO** ще мигат и ще се произведе зумер тон. Всеки един натиснат бутон ще спре звука, но за да се нулира таймерът и да се активира фурната (ръчен режим), трябва да се натисне бутон . След това,  ще се появи и фурната ще се включи, в зависимост от избора на функция за готвене и настройките на копчето за температура. За да изключите фурната, селекторът за функции трябва да се постави в позиция '0' (OFF).




Или съобщението изчезва след 10 секунди.

**ИНФО!** Както  на екрана, фурната може да се загрее в зависимост от настройките на превключателя за избор на функция. За да изключите фурната, поставете този селектор в позиция OFF.

### РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ:




Използвайки ръководството за готвене, можете да получите препоръки (като каква функция за готвене да изберете, настройка на температурата, положение на тавата) относно храната, която смятате да готвите. Изберете менюта на ръководството за готвене от екрана на главното меню и прелистете наличните менюта с храна с .




Да приемем, че менюто за червено месо е на екрана:

От лявата страна на екрана, препоръчителната функция на готвене (съветваме ви да поставите вашия селектор за функция на готвене в тази позиция) и препоръчителната настройка на температурата (съветваме ви да настроите копчето за температурата по съответния начин) са показани на екрана, от дясната страна е показана позицията на тавата, която препоръчваме.

Натискайки бутон , можете директно да влезете в менюто за ГОТВЕНЕ, където можете да зададете продължителност на готвенето, както е описано по-горе в този документ.




ИЛИ:

Натискайки  и отговаряйки на всички въпроси, които следват, можете да получите съвет за продължителността на готвене.




Устройството ще ви попита (ако е необходимо) дали храната е цяло парче или се състои от няколко парчета (само за едни и същи храни), общото тегло на храната (само за едни и същи храни), след като въведете исканата информация, ще получите съвет относно най-добрата продължителност на готвене за вашия случай.

На този етап, можете да промените продължителността на готвене (в зависимост от вашите вкусови предпочитания) чрез натискане на бутона  и влизане директно в менюто за готвене.





ИЛИ можете да приемете препоръчаната продължителност на готвене и да потвърдите, като натиснете  и пристъпите към етапа на готвене.



Имайте предвид, че на втората стъпка от горната илюстрация, бързото готвене е избрано, но е възможно да се забави процесът на готвене, както е описано по-горе в този документ (ЗАБАВЕНО ГОТВЕНЕ).

#### АЛАРМА:



Устройството има функция за аларма, независима от функциите и програмата за готвене. Продължителността от време, след която алармата трябва да се включи, може да бъде програмирана до часове, минути и секунди, кратни на 5 секунди. Примерът по-долу показва как да настроите алармата, за да се чуе след 5 минути и 15 секунди.



По време на настройването, часът, в който ще се включи алармата, е показан в долната дясна част на екрана.

По-долу е показан друг пример, който показва програма за аларма, която ще се включи след повече от 10 минути:



Моля, имайте предвид, че когато продължителността на алармата е по-малко от 10 минути, оставащото време се показва в горната част на дисплея (1:30 в предната част), а когато е повече от 10 минути, часът на алармата се показва там (12:00 отпред) .

**ИНФО:** Функцията за аларма е независима от другите настройки за време. Затова програмата за готвене може да се програмира, когато тази функция е активирана или обратното.

### ОТМЯНА НА АЛАРМАТА :

Аларма, която е предварително настроена, може да бъде отменена като влезете в менюто за настройка на алармата, обяснено в предишния параграф и като настроите всичките параметри за време на нула.


Ако чувате алармен звук (край на готвенето или изтичане на времето на алармата), можете да спрете звука като натиснете който и да е от бутоните. Ако не го направите, ще звучи в продължение на 7 минути.

В случай, че времето за алармата изтече, докато прелиствате другите менюта, ще се появи снимката по-долу, придружена от аларма със зумер. Натискането на който и да е бутон, ще отмени алармата.



### НАСТРОЙКИ:



Това меню служи за настройване на часа, датата, езика, появата на екрана на часовника и звуковите предпочитания. Изберете менюто с настройки от екрана на главното меню, прелистете с  и потвърдете елемента, който искате да настроите. Веднъж зададени, тези настройки ще бъдат запазени и няма да се влияят при спиране на тока.



**ИНФО:** Менюто с настройки няма да е на разположение и няма да може да се избира по време на работеща програма за готвене.

#### а) ЕКРАНЕН ЧАСОВНИК

Дисплеят на часовника в режим на изчакване може да е аналогов или дигитален, по ваш избор.



#### б) ЕЗИК

Има възможност за избор на няколко езика.



#### в) ЧАС





**ИНФО:** Тази настройка не е на разположение в случай на предварително настройване или работеща аларма.

#### д) ДАТА





#### е) ЗВУК



Всеки предупредителен зумер сигнал, различен от звука на алармата, произведен в края на готвенето или края на алармения звук, може да бъде изключен /OFF/. Потвърждавайки опцията  ще се изключат всички предупредителни тонове, с изключение на тези, докато избрането на  ще включи всички налични тонове.



#### ФУНКЦИЯ ЗАКЛЮЧВАНЕ НА КЛАВИАТУРАТА:

За да позволите заключването на клавиатурата, натиснете едновременно  , когато не са необходими корекции.



Всеки път, когато функцията за заключване на клавиатурата е активирана, при всяко натискане на бутона ще се покаже следния екран: За да отключите клавиатурата, натиснете едновременно   в продължение на 3 секунди.



В случай, че не натиснете бутона, съобщението ще изчезне след 10 секунди.

## СЪОБЩЕНИЯ ЗА ГРЕШКИ:

Устройството е в състояние да открие 5 типа грешки в хардуера на таблото. В случай на грешка, на екрана се появява кратко предупредително съобщение.



Грешка 1: RTC грешка; Означава комуникационен проблем с чипа за реално време на часовника. Опитайте да рестартирате или позвънете в сервиса.

Грешка 2: EPROM грешка; Това устройство съдържа малко количество записани данни на чипа. Тази грешка означава, че данните върху чипа са недостъпни. Опитайте да рестартирате, за да се изчисти грешката или позвънете в сервиса.

Грешка 3: Прекалено висока температура; Това устройство е снабдено с вградена термозащита. Ако температурата на таблото е по-висока от 85°C или по-ниска от 0°C, се появява предупредително съобщение. Освен това тази грешка отменя текущата програма за готвене, за да предпази фурната и електронното табло.

Грешка 4: ADC грешка; Грешка в температурния сензор.

Грешка 5: Честотна грешка; Означава неправилно работеща честота на часовника или неправилно прочетена честота. Това е автоматична грешка и се изчиства от самосебе си. Ако грешката се появява периодично, сигурно е повреден часовникът.

## ОБЩ ПРЕГЛЕД



## Обща информация

Потребителските настройки са направени от две копчета, разположени отдясно и отляво, копче за избор на функция и температура и копче за настройване на времето.

### СЕЛЕКТОР ЗА ФУНКЦИЯ НА ГОТВЕНЕ

Селекторът за функция е за избиране на функции за готвене. Един енкодер е свързан със селектора за функцията за готвене, който изпраща данни за позицията на контролния панел и избраната функция се появява на дисплея за функция за готвене.

### НАСТРОЙВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЕ (НАВИГАТОР)

Температурата може да се настрои, когато копчето за навигатора се завърти, без да се натиска. Времето може да се зададе, когато копчето за навигатора се завърти, без да се натиска.

### ДИСПЛЕЙ ФУНКЦИЯ ГОТВЕНЕ



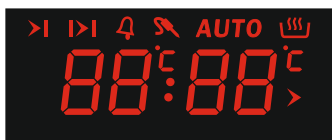
**Забележка:** Споменатите функции за готвене се избират и въвеждат от селектора за функция ENC-F00. Възможно е да бъде поръчан модифициран селектор, който да отговаря на софтуера и съответната промяна на изписаното върху предния панел.

### Символи за функции на дисплея:

|  |                             |  |                  |
|--|-----------------------------|--|------------------|
|  | Горен нагревател            |  | Шиш              |
|  | Грил нагревател             |  | Лампа            |
|  | Пръстен (кръгов) нагревател |  | Размразяване     |
|  | конвекционен вентилатор     |  | Долен нагревател |

допълнителна функция.

## ДИСПЛЕЙ ЗА ВРЕМЕ



### СИМВОЛИ НА ДИСПЛЕЯ ЗА ТАЙМЕР:

|   |  |   |
|---|--|---|
| гърне                                     |  | Статус на готвенето<br><ul style="list-style-type: none"> <li> Ако свети = Готвенето е в процес на извършване</li> </ul>  |
| Auto                                      |  | Статус автоматично готвене<br><ul style="list-style-type: none"> <li> Ако свети = Автоматичното готвене е процес на извършване</li> <li> Ако мига = Готвенето приключва</li> </ul>  |
| *Сонда за месо<br>* допълнителна функция. |  | Статус на връзката за сонда за месо<br><ul style="list-style-type: none"> <li> Ако свети = Сондата за месо е свързана</li> <li> Ако мига = Активирана корекция на сондата за месо</li> </ul>  |
| Звънец                                    |  | Статус на настройване на брояча на минути<br><ul style="list-style-type: none"> <li> Ако свети = Алармата на брояча на минути е активирана</li> <li> Ако мига = Активирана корекция на брояча на минути или край на брояча на минути</li> </ul> |
| Продължителност на готвенето              |  | Режим на настройване на полуавтоматично готвене<br><ul style="list-style-type: none"> <li> Ако мига = В момента е активно менюто за корекция на продължителността на готвене</li> </ul>   |
| Край на времето за готвене                |  | Режим на корекция на автоматичното готвене<br><ul style="list-style-type: none"> <li> Ако мига = В момента е активно менюто за корекция на края на времето за готвене</li> </ul>  |
| Натиснат навигатор                        |  | Натиснат индикатор на копчето навигатор<br><ul style="list-style-type: none"> <li> Ако свети = копчето навигатор е натиснато</li> </ul>   |

## ТЕМПЕРАТУРЕН ДИСПЛЕЙ



### Чертички на температурния дисплей:

| В процес на готвене  | Не е в процес на готвене                                      |  |
|--|---|--|
| Температура във вътрешността на фурната < 1/6 от зададената стойност           | Температура във вътрешността на фурната < 60 °C               |  |
| Температура във вътрешността на фурната между 1/6 и 2/6 от зададената стойност | Температура във вътрешността на фурната между 60 °C и 100 °C  |  |
| Температура във вътрешността на фурната между 2/6 и 3/6 от зададената стойност | Температура във вътрешността на фурната между 100 °C и 150 °C |  |
| Температура във вътрешността на фурната между 3/6 и 4/6 от зададената стойност | Температура във вътрешността на фурната между 150 °C и 200 °C |  |
| Температура във вътрешността на фурната между 4/6 и 5/6 от зададената стойност | Температура във вътрешността на фурната между 200 °C и 250 °C |  |
| Температура във вътрешността на фурната > 5/6 от зададената стойност           | Температура във вътрешността на фурната > 250 °C              |  |

### Символи на дисплея за температура:

|  |   |
|--|---|
|  | Статус на термостатичния контрол (нагревателни елементи)<br><ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Ако свети = нагревателните елементи са активни</li> <li>☰ Off = нагревателните елементи не са активни</li> </ul> |
|  | Статус на зададената температура<br><ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Ако свети = още не е достигната зададената температура</li> <li>☰ Off = зададената температура вече е достигната</li> </ul>              |

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЕЛЕКТРОНЕН ТАЙМЕР:

### ВКЛЮЧЕНО

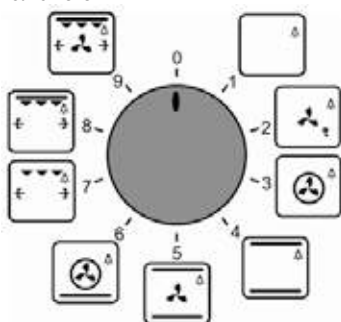
При включване, цифрите на дисплея на време мигат, фурната не работи. Избраната функция за готвене (ако има такава) се показва на дисплея за функции за готвене (*Виж. избор на функции за готвене*). Температурният дисплей показва температурата по подразбиране, предвидена за тази функция. Завъртете копчето на навигатора в някоя посока, за да се върнете в режим на ръчно управление и пуснете фурната. Използвайки навигатора, настройте часа (*Виж. Настройка на час*).




**Забележка:** В случай на спиране на тока за повече от 10 секунди докато готвите, фурната ще спре да работи, всички препрограмирани таймери и температури ще бъдат изчистени. Завъртете копчето на навигатора във някоя посока, за да се върнете в режим на ръчно управление и включете фурната.

### ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ ГОТВЕНЕ



Завъртете селектора за функция готвене на позицията, докато желаната функция за готвене се покаже на дисплея за функции за готвене.







Допълнителни функции.

Температурата за готвене по подразбиране зададена на избраната функция ще се появи на температурния дисплей (Забележка: За някои функции като лампа и размразяване, когато контролирането на температурата не е възможно и температурният дисплей е празен).  е постоянно на дисплея, с изключение на позиция 0 (изключено/off).

### СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСА

Часът може да се регулира, когато автоматичното готвене не е в процес на изпълнение. Натиснете и задръжте копчето навигатор за 3 секунди, докато символът  започне да мига. Натиснете и отпуснете копчето навигатор три пъти докато символът  започне да мига, задайте точното време, като завъртите копчето наляво за намаляване или надясно за увеличаване. След няколко секунди, екранът ще се стабилизира, мигането ще спре, процесът на настройване е завършен.

### БРОЯЧ НА МИНУТИ (АЛАРМА)

Тази функция е аларма за напомняне на минутите, независима от контрола на фурната. Натиснете и задръжте копчето навигатор за 3 секунди, докато символът  започне да мига. Натиснете и освободете копчето навигатор два пъти, докато символът  започне да мига, задайте желаната продължителност на брояча на минути като завъртите копчето наляво за намаляване и надясно за увеличаване. Максимално допустимата стойност на настройката е 23 часа и 59 минути. След няколко секунди, екранът ще се стабилизира, мигането ще спре, процесът на настройване е приключил. След изтичане на програмиранията продължителност, ще се чуе зумер,  ще започне да мига и може да се нулира с натискане или завъртане на навигатора. Звукът на алармата ще спре след 7 минути, ако не натискате или завъртате навигатора, докато мигащият символ  се появи докато натискате или завъртате сондата на навигатора.

## РЕГУЛИРАНЕ ТЕМПЕРАТУРАТА НА ГОТВЕНЕ

Температурата може да се регулира при всички функции, освен при лампата и размразяването (температурата по подразбиране ще се покаже на температурния дисплей). Ако не във всеки режим на настройване, функциите на копчето навигатор като копче за нагласяне на температурата. Завъртете копчето наляво за намаляване или надясно за увеличаване, настройте температурата между 40-250°C. Зададената стойност ще се появи на температурния дисплей. В случай на промяна на функцията за готвене (чрез завъртане на селектора на функцията за готвене), настройката ще бъде отменена и температурата по подразбиране на новата функция ще се покаже на дисплея.

### РЪЧНО ГОТВЕНЕ



След като е избрана функцията, готвенето започва веднага, а температурата по подразбиране, предвидена за тази функция (ако има такава) – показана на дисплея за температура- ще бъде валидна настройка на дисплея за температура (ако има такава). Готвенето ще продължи докато селекторът на функция за готвене се постави на някоя от позициите 0 (off/ изключено), 1 (лампа) или 2 (размразяване). Максималната допустима продължителност на готвене е 10 часа. Ако тази продължителност бъде превишена, ще се появи индикация за грешка (виж. Индикации за грешка).

### АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ

Автоматично готвене означава, че готвенето ще приключи автоматично в съответствие със зададените параметри.



### ПОЛУАВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ

Готвенето ще започне веднага и продължава толкова, за колкото е програмирано.

1. Изберете желаната функция за готвене и коригирайте (ако е необходимо и ако е позволено) температурата, както е описано по-горе в този документ.
2. Натиснете и задръжте копчето на навигатора за 3 секунди докато символът  започне да мига.
3. Настройте желаната продължителност на готвене, като завъртите копчето на навигатора наляво, за да намалите или надясно, за да увеличите. Появява се символът **AUTO** на дисплея на таймера.
4. След няколко секунди, мигачият символ  ще изчезне, настройката е завършена.


### ИЗЦЯЛО АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ


Този метод се използва, когато искате храната да бъде готова в определен час, предвид факта, че продължителността на готвене е програмирана предварително. Ето защо, този метод се нарича и „Забавено готвене“.

1. Преминете през стъпки 1 до 3 от полуавтоматичното готвене (задайте продължителността на готвене).
2. Натиснете и освободете копчето на навигатора, символът  започва да мига.
3. Задайте желания краен час, като завъртите копчето на навигатора наляво, за да намалите или надясно, за да увеличите. Символът  ще изчезне, докато символът **AUTO** все още е там, показвайки, че забавеното готвене е програмирано и готвенето все още не е започнало.
4. След няколко секунди екранът ще се стабилизира, мигането ще спре, настройката е завършена.

**Забележка:** Полуавтоматичното и изцяло автоматичното готвене са възможни само, ако няма свързана сонда за месо.



#### \*ГОТВЕНЕ СЪС СОНДА ЗА МЕСО

Сондата за месо е сензор, който трябва да бъде включен към женското гнездо вътре във фурната (в случай, че има гнездо и е свързано към електрическото табло, *виж.Схема за свързване*) и е вкран в месото, което ще се готви. Всеки път, когато сондата за месо е включена, на дисплея за време ще се вижда символът . Готвенето приключва автоматично, когато месото достигне желаната температура.



1. Изберете желана функция за готвене и нагласете (по желание) температурата (Виж. Промяна на зададената по подразбиране температура на фурната).
2. Натиснете и задръжте копчето на навигатора за 3 секунди, докато символът  започне да мига и символът **AUTO** ще се появи на екрана. Цифрите отляво на дисплея на таймера ще показват действителната температура на месото, сондата е процз на измерване, докато цифрите отдясно показват зададената стойност на температурата по подразбиране (достигнатата температура, когато готвенето ще бъде прекратено).
3. Настройте желаната температура на месото при края на готвенето, чрез завъртане на копчето на навигатора наляво, за да намалите или надясно, за да увеличите. Позволени са стойности от +2 градуса + текущата измерена стойност (минимум 20°C) до 99°C.
4. Действителната температура на месото се показва на дисплея отляво, коригираната температура на сондата за месо, когато готвенето трябва да приключи, от дясната страна.

\* *Допълнителни функции.*

#### ИНДИКАЦИИ ЗА ТЕМПЕРАТУРА ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ

5-те чертички на дисплея за температура дават индикация за действителната температура на фурната. Всяка чертичка отговаря на 1/6 от избраната стойност (*Виж. Температурен дисплей*). По време на първоначалното загряване на фурната, когато фурната се опитва да достигне зададената температура за вътрешността на фурната, на екрана ще се вижда  и ще изчезне, когато това се случи. Символът  показва, че нагревателите на фурната са активни в момента. По време на готвенето, нагревателните елементи на фурната ще се включат и изключат, за да се регулира зададената температура и този символ ще покаже текущото състояние на нагревателните елементи.

#### АВТОМАТИЧНО ПРИКЛЮЧВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

След като готвенето приключи автоматично, на дисплея за време ще мига **AUTO**, нагревателните елементи са изключени, ще се чуе зумер сигнал. За да спрете алармата и да включите фурната (за да активирате нагревателните елементи), натискайки или завъртайки копчето на навигатора, в този случай **AUTO** ще изчезне и готвенето ще продължи (символизирано от  на дисплея). **За да изключите фурната, селекторът на функцията за готвене трябва да се постави на позиция 0 (off/ изключено) ( ще изчезне).**

Звукът на алармата ще спре след 7 минути, ако не натискате или не завъртате навигатора, като мигащият символ **AUTO** стои, докато бутателите или завъртателите на навигатора, за да покаже, че фурната не работи (нагревателите са освободени).

## ИНДИКАЦИЯ ЗА ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

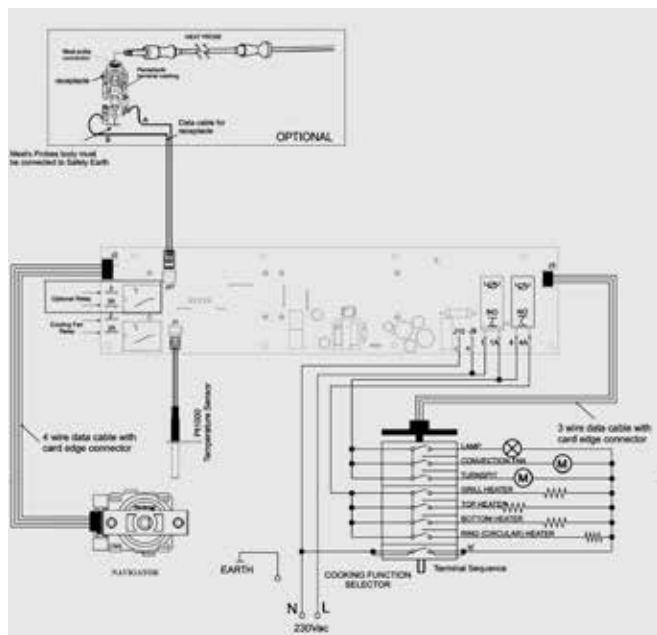
След като готвенето е приключило, ако вътрешната температура на фурната е над 50 °С, на температурния дисплей се показва "hot" („горещо“) и действителната температура на фурната е показана с чертичките на температурния дисплей (*Виж. Температурен дисплей*).

## ИНДИКАЦИИ ЗА ГРЕШКА

При наличие на пречки за нормалната работа на управлението, устройството влиза в режим за грешка. Всяко активирано готвене ще бъде прекратено и на температурния дисплей ще се появи код за грешка. Дори и да бъде оправена грешката, този код ще остане на дисплея, докато не натиснете и не задържите за 3 секунди копчето на навигатора.

| Определяне на грешката и възможни причини   | Код за грешка |
|---|---------------|
| Сензор за температура във вътрешността на фурната отворена верига или повредена<br><i>PT-1000-MX-XXX сензорният конектор може да е загубен по веригата</i><br><i>PT-1000-MX-XXX сензорът може да е дефектен</i><br><i>Електронното табло може да е дефектно</i> | Er1           |
| Запазено  | Er2           |
| Сонда за месо късо съединение<br><i>Сензорът на сондата за месо може да е дефектен</i><br><i>Електронното табло може да е дефектно</i>  | Er3           |
| Температурният сензор отчита надвишаване на 400 °С<br><i>PT-1000-MX-XXX сензор може да е дефектен</i><br><i>Електронното табло може да е дефектно</i>   | Er4           |
| В режим на ръчно готвене или готвене със сонда за месо, максимално допустимата продължителност на работа (10 часа) е превишена.<br><br><i>Няма проблем (няма опция за безкрайно готвене)</i><br><i>Електронното табло може да е дефектно</i>                    | Er5           |

## СХЕМА НА ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА ВРЪЗКА:



## ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ВРЪЗКИ И МОЩНОСТИ

| Референтно име | Функция  | Мощност                  |
|----------------|--|--------------------------|
| J9, J10        | Фаза и неутрални входове                                 | 230V +/-10%              |
| 1- 1A          | Реле за време-без контакт                                | 16A/250Vac               |
| 4- 4A          | Реле за термостатичен контрол.<br>Без контакт.           | 16A/250Vac               |
| 2- 2A          | Контролно реле на охлаждащия вентилатор.<br>без контакт. | 7A/250Vac                |
| 3- 3A          | Изход допълнително реле<br>без контакт.                  | 7A/250Vac                |
| J1             | PT1000 температурен сензор                               | Ниско входящо напрежение |
| J27            | Сонда за месо  | Ниско входящо напрежение |
| J3             | Енкодер на селектора на функция                          | Ниско входящо напрежение |
| J2             | енкодер  | Ниско входящо напрежение |

(Молим, вижте.Схема на електрическата връзка за местата на споменатите връзки)

## ФУНКЦИЯ ОХЛАЖДАНЕ С ВЕНТИЛАТОР

Вентилационната система създава въздушен поток, който предпазва от прегряване и повреди по външната повърхност на фурната и предотвратява увреждания по околните предмети. Освен това въздушният поток, генериран от вентилационната система, охлажда контролния панел и така предотвратява прегряването на тези части. Циркулацията на въздух предотвратява създаването на кондензация, дължаща се на топлината и влагата вътре във фурната, като по този начин осигурява безопасно използване и дълъг живот на електрическите и механичните компоненти. (вж. Фигура 11)

Принципите на работа на охлаждащия вентилатор може да се различават в зависимост от модела, който сте закупили. Вашият продукт може да има следните принципи на работа:

- ❖ Охлаждащият вентилатор започва да работи автоматично, когато се включи фурната. Прекратяването на работа се деактивира автоматично. Изключва се, когато фурната спира да работи.
- ❖ При някои фурни има специален термостат, разположен в задната част на фурната. В този случай охлаждащият вентилатор работи определено време и се деактивира автоматично, дори ако фурната е изключена, ако външната температура падне под температурата на термостата.
- ❖ При продуктите с управление при допир (touch control), охлаждащият вентилатор се включва и изключва от електронна платка. В този случай охлаждащият вентилатор работи определено време и се деактивира автоматично, дори и ако фурната е изключена, заради работата на охлаждащия вентилатор, в зависимост от температурата.



Фигура 11

## **СЪВЕТИ ПРИ ГОТВЕНЕ**

Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на фурната, тъй като може да излезе пара. Парата, която излиза може да нарани ръката, лицето и/ или очите ви.

### **Съвети при печене**

- ❖ Използвайте подходящи метални или алуминиеви тави с подходящо незалепващо покритие или силиконови форми, издържащи на високи температури.
- ❖ Използвайте оптимално пространството върху решетката.
- ❖ Препоръчва се да поставите съда за печене по средата на решетката.
- ❖ Дръжте вратата на фурната затворена.

### **Съвети при печене на грил**

- ❖ Подправяне с лимонov сок и черен пипер ще подобри резултата от готвенето, когато готвите цяло пиле, пуйка или голямо парче месо.
- ❖ Оставете месото във фурната за около 10 минути, след като изтече времето за печене. Сокът се разнася по- добре върху печеното и не пръска при разрязване.
- ❖ При печене на риба в огнеупорен съд, трябва да го поставите върху решетката на средно или по- ниско ниво.
- ❖ Когато готвите няколко парчета месо, трябва да ги разпределите равномерно върху скарата.
- ❖ Ако печете месо на грил директно на скарата, сложете отдолу тава, за да събира мазнините. Добавете вода в тавата, където се събират течностите, за по- лесно почистване.


## **ДРУГИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ**

Стойностите, посочени в таблицата по- долу са примерни. Те могат да се различават в зависимост от избрания модел, както и от предпочитанията ви за готвене.



| <b>Вид Храна</b>   | <b>Функция</b>  | <b>Позиция на решетката</b> | <b>Температура (°C)</b> | <b>Време (мин.) (приблизително)</b> |
|--------------------|---|-----------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| Сладкиши в тава    |    | 3                           | 175                     | 25-30                               |
| Сладкиши във форма |    | 2                           | 175                     | 40-50                               |
| Сладкиши в хартия  |  | 3                           | 175                     | 25-30                               |
| Пандишпан          |  | 3                           | 200                     | 5-10                                |
| Бисквити           |  | 3                           | 175                     | 20-30                               |
| Тестени изделия    |  | 2                           | 190                     | 30-40                               |



|                          |   |     |                              |         |
|--------------------------|---|-----|------------------------------|---------|
| Тестени закуски с пълнеж |    | 2   | 180                          | 25-35   |
| Хлебни изделия с мая     |    | 2   | 180                          | 35-45   |
| Лазаня                   |    | 2-3 | 190                          | 30-40   |
| Паста                    |    | 2   | 180-200                      | 30-45   |
| Пържоли                  |    | 3   | 25 сек 250/ макс.<br>над 190 | 100-120 |
| Риба                     |    | 3   | 200                          | 20-30   |
| Филе от говежда месо     |    | 3   | 190-200                      | 6-8     |
| Печени кюфтенца          |    | 3   | 190-200                      | 8-10    |
| Парени тестени закуски   |    | 1-3 | 170-190                      | 20-30   |
| Пиле 1000 гр             |  | 3   |                              | 60-90   |
| Месо 500 гр              |  | 3   |                              | 60-90   |

**Когато готвите на две нива едновременно, поставете тавата за фурната на най-горното ниво,**

**а тавата за печене на най-долното.**

**Моля, загрявайте предварително при всяко печене.**

#### **ПРОБЛЕМИ**

#### **ПРИЧИНИ**

#### **СЪВЕТИ**

Коричката отгоре е потъмняла, а долната страна не е готова.

Няма достатъчно нагряване отдолу.

Може би сте поставили на неправилния ред.

Сложете на по-долен ред.

Долната страна е потъмняла, а отгоре е сурово.

Прекалено

нагряване

Може би сте поставили на неправилния ред.

Поставете на по-горен ред.

Отвън е прекалено опечено, а вътрешността не е добре опечена.

Твърде висока температура.

Погрешно зададена температура на готвене.

Намалете градусите.

Външната страна на храната е суха.

Твърде ниска температура.

Погрешно зададена температура на готвене.

Увеличете градусите.

#### **ГОТВАРСКИ СЪВЕТИ**

#### **Съвети за печене на сладкиши**

- Ако тестото е твърде сухо, увеличете температурата с 10°C и намалете времето за готвене.
- Ако тестото е мокро, използвайте по-малко течности или намалете температурата с 10°C.
- Ако тестото е потъмняло прекалено отгоре, преместете на по-долен ред, намалете температурата и увеличете времето за печене.
- Ако отвътре е добре опечено, но отвън е лепкаво, използвайте по-малко течности, намалете температурата и увеличете времето за готвене.

### **Съвети за печене на тестени изделия**

- Ако тестото е твърде сухо, увеличете температурата с 10°C и намалете времето за печене. Навлажнете тестото със сос, състоящ се от мляко, олио, яйце и кисело мляко.
- Ако отнема прекалено много време печенето на тестото, проверете дебелината на тестото, което сте приготвили да не излиза от тавата и да остава вътре.
- Ако горната страна на тестото покафенее, но долната част не е опечена, уверете се, че количеството сос или сироп, който сте използвали за тестото не е прекалено много в долната част на тестото.

### **Съвети за печене на зеленчуци**

- Ако от ястието със зеленчуци и изтича сок и започва да изсъхва, използвайте капак по време на готвенето, който ще запази соковете на храната в съда.
- Ако яденето със зеленчуци не се е сготвило добре, сварете зеленчуците, преди да ги сложите във фурната или използвайте консервирани храни.

### **ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА**

Препоръчваме ви да почиствате фурната след всяко ползване с топла, насапунисана влажна кърпа. Във фурната не трябва да има остатъци от храна или мазнина, защото тези остатъци могат да причинят корозия и да повредят вътрешните и външните повърхности.

- Преди почистване или някаква друга интервенция, изключете уреда от захранването.
- Оставете да изстине, преди да почистите уреда.
- Можете да почистите емайлираните повърхности и тези от неръждаема стомана, като използвате специални спрейове или препарати за почистване.
- При почистването на уреда внимавайте да не използвате почистващи препарати, които могат да надраскат емайла или боядисаните повърхности, затова гледайте тези продукти да не съдържат частици. Не използвайте абразивни или корозивни препарати.

- Когато почиствате бутоните от контролния панел, обърнете внимание на течните почистващи препарати, които използвате, защото те могат да съдържат абразивни частици, които могат да изтрият знаците. Също така не трябва да използвате гъби с телче за миене на чинии, поради същата причина.
- Не използвайте киселинни абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки, за да почистите стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- Не оставяйте абразивни и съдържащи киселина петна (лимонов сок, оцет и др.) върху емайлираните, боядисаните и от неръждаема стомана повърхности.
- Никога не използвайте при почистване пара под налягане!

#### **СТЪКЛО НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА**

- Почистете стъклото на вратата на фурната само с топла вода и мека кърпа, след което подсушете.
- Никога не използвайте разяждащи абразивни препарати, метални гъби или четки, които могат да надраскат стъклото.

#### **ВЪТРЕШНО СТЪКЛО НА ВРАТАТА**

- Почистете стъклото на вратата на фурната само с топла вода и мека кърпа, след което подсушете.
- Никога не използвайте разяждащи абразивни препарати, метални гъби или четки, които могат да надраскат стъклото.

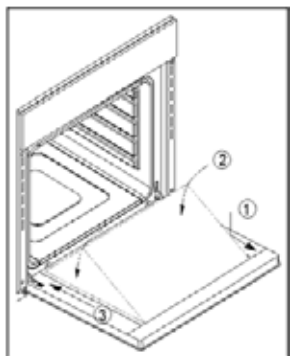
#### **Цяло вътрешно стъкло на вратата**

Почиствайте вътрешната стъклена врата с мека кърпа, напоена във вода или с препарат за стъкло. След това подсушете с мека и чиста суха кърпа. **(вж. Фигура 12)** Не използвайте твърди предмети, метални гъби или четки, които могат да надраскат стъклото.

Можете да махнете стъклото, както е илюстрирано на следващата фигура:

1. Отворете вратата на фурната.
2. Махнете пластмасовата рамка и внимателно повдигнете. Отстранете долните болтове/ клеми на стъклото, за да можете да го повдигнете.
3. Извадете стъклото.

След като го почистите, сложете го, извършвайки посочените действия в обратен ред като първо поставете стъклото, сочещо към върха. След това, поставете стъклото в каналите за това отстрани. След като се нагласи, поставете болтовете/ клемите на съответните места.



Фигура 12

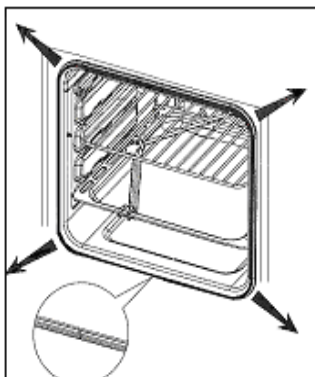
### **УПЛЪТНЕНИЕ НА ФУРНАТА**

Вашата фурна има уплътнение по вътрешните ръбове, което помага на фурната да работи правилно.

- ❖ Редовно проверявайте състоянието на уплътнението. Ако е необходимо почистване, избягвайте използването на абразивни, разяждащи почистващи препарати, белина или киселини.
- ❖ Ако уплътнението е повредено, незабавно се свържете с най-близкия оторизиран сервиз във вашия район. Не използвайте фурната, докато не се смени уплътнението.

❖ Процедурата по смяната на уплътнението на фурната е както следва:

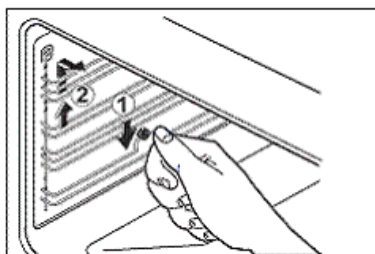
1. Отворете вратата на фурната.
2. Отстранете старото уплътнение, като го издърпате от ъглите, един по един, както е показано на **Фигура 13**.
3. Има четири кукички, които притискат уплътнението. Използвайте тези кукички, за да отстраните и след това натиснете при новото уплътнение.



Фигура 13

#### СТРАНИЧНИ РЕШЕТКИ \*

Можете лесно да отстраните и да почистите страничните водачи/решетки. Можете да ги махнете от местата им като натиснете надолу фиксиращия клип, приплъзнете надолу по ръба и издърпвате навън. След като ги почистите, процедирайте в обратен ред. (вж. **Фигура 14**)



Фигура 14

\* Само при някои модели.

## СМЯНА НА ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА КРУШКА НА ФУРНАТА

Уверете си, че уредът е изключен от захранването, преди да извършите смяната.

Крушката на фурната трябва да има следните характеристики:

1. Устойчива на топлина
2. Мрежово напрежение: 220- 240 V AC 50Hz
3. Мощност: 25 W

За да смените крушката, направете следното: (вж. Фигура 15)

1. Махнете стъкленото капаче (А) като завъртите по посока, обратна на часовниковата стрелка.
2. Извадете старата крушка, като я завъртите по посока, обратна на часовниковата страна.
3. Заменете я с нова.
4. Поставете обратно стъкленото капаче.
5. Включете електрическото захранване.

**ВНИМАНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да пристъпите към смяна на крушката, за да избегнете възможността от токов удар.

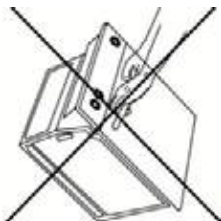


Фигура 15

**Забележка:** Мястото и вида на крушката, показани на картината може да се различават в зависимост от закупения модел.

## **ИНФОРМАЦИЯ ЗА ТРАНСПОРТИРАНЕ НА УРЕДА**

- По време на транспортирането натоварете/ поставете уреда успоредно на пода, като контролният панел трябва да е отгоре.
- Залепете картон или хартия по вратата и вътрешното стъкло на фурната, за да не се повреди от подвижните части вътре (тави, решетъчни скари и др.). Залепете капациите на печката към страничните стени.
- Не използвайте вратата на фурната, за да преместите уреда, като например, за да извадите от опаковката. **(вж. Фигура 16)**



Фигура 16

## **ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ, ПРЕДИ ДА СЕ ОБАДИТЕ В СЕРВИЗА**

Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами, при никакви обстоятелства. Интервенциите трябва да се извършват само от оторизиран сервиз.

Преди да се обадите в сервиза, проверете следното:

### **Ако фурната не загарява.**

- Бутонът за избор на режим на работа и бутонът за термостата не са настроени. Настройте бутона за режим на работа и за термостата.
- Ако уредът има таймер, проверете таймера, защото може да не е настроен. Задайте време.
- Няма захранване. Проверете централното захранване и кутията с предпазителите.



### **Ако уредът не работи.**

- Главният предпазител е дефектен или е повреден. Проверете предпазителите в кутията. Ако е необходимо, сменете ги или ги рестартирайте.
- Кабелът на уреда не може да се свърже към заземен контакт. Проверете връзката на щепсела.
- Бутоните за режим на работа и за термостата не са настроени. Настройте бутоните за режим на работа и за термостата.
- Ако уредът има таймер, таймерът може да не е настроен. Задайте време.

### **Грешка при готвене (Долна/ Горна секция не нагряват равномерно)**

- Съгласно позициите, описани в ръководството на потребителя, проверете отново времето за готвене и температурата.

### **Ако крушката на фурната не работи**

- Крушката е изгоряла. Сменете крушката на фурната.

### **Ако по време на работа от фурната излиза пара**

- Нормално е да излиза пара по време на работа.

### **Ако се чува метален звук, когато продуктът се загрева и когато се охлажда**

- Когато металните части се нагряват, те могат да се разширят и да предизвикат шум. Това не е проблем.

Въпреки, че инструкциите в този раздел се прилагат за разрешаване на проблем, моля свържете се с оторизиран сервизен център.



Този уред, в Европа, е съобразен с директиви 2012/19/EU за Отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE). Трябва да обезвредите този уред, преди да го изхвърлите като боклук или отпадък, за да предпазите от излагане на потенциални негативни последици околната среда и човешкото здраве. Този символ върху продукта означава, че не може да бъде изхвърлен като битов отпадък. За целта трябва да бъде предаден в специализиран пункт за събиране на отпадъци. Преди да изхвърлите уреда, премахнете хранващия кабел. Уредът трябва да се изхвърли в съответствие с местните правила за опазване на околната среда. За повече подробности относно рециклирането на уреда, моля свържете се с компетентните служби.



# PIEKARNIK ELEKTRYCZNY DO ZABUDOWY KUCHECENEJ INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



## SPIS TREŚCI

|  |     |
|--|-----|
| Specyfikacja techniczna .....                        | 202 |
| Akcesoria.....                                       | 203 |
| Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa.....       | 204 |
| Montaż.....  | 206 |
| Podłączenia elektryczne.....                         | 209 |
| Pierwsza instalacja.....                             | 211 |
| Wskazówki dotyczące oszczędności energii .....       | 211 |
| Opis piekarnika.....                                 | 212 |
| Korzystanie z piekarnika .....                       | 214 |
| Minutniki .....                                      | 218 |
| Chłodzenie .....                                     | 241 |
| Pieczenie w piekarniku - porady praktyczne .....     | 241 |
| Wskazówki .....                                      | 242 |
| Wskazówki dotyczące przyrządzania potraw .....       | 244 |
| Czyszczenie i konserwacja .....                      | 245 |
| Informacje dotyczące transportu .....                | 248 |
| Zanim wezwiesz serwis – rozwiązywanie problemów..... | 249 |

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu.

Prosimy o dokładne zapoznanie się z wszystkimi informacjami i ostrzeżeniami zawartymi w niniejszej instrukcji. Zawiera ona ważne informacje o bezpiecznym montażu, użytkowaniu, konserwacji i optymalnej eksploatacji produktu. Instrukcję należy zachować w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędy w tłumaczeniu lub druku niniejszej instrukcji oraz za obrażenia, szkody dla środowiska ani uszkodzenia jakichkolwiek innych przedmiotów spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem urządzenia.

Niniejsza instrukcja ma zastosowanie także dla innych modeli urządzenia. Różnice pomiędzy modelami są zaznaczone w instrukcji.

#### SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Piekarniki przeznaczone są do pracy z zasilaniem prądem przemiennym jednofazowym (220-240V AC 50Hz). Niemniej jednak, przed montażem urządzenia, zalecane jest sprawdzenie specyfikacji na tabliczce znamionowej umiejscowionej od spodu przedniej części piekarnika.

|   |  |
|---|--|
| Wymiary zewnętrzne (wys. / szer. / głęb.)     | 595 mm / 595 mm / 570 mm               |
| Wymiary montażowe (wys. / szer. / głęb.)      | *580 lub 590 mm / 560 mm / min. 550 mm |
| Znamionowe napięcie wejściowe / częstotliwość | 220-240VAC 50Hz                        |
| Prąd (A)                                      | Min. 16A                               |

#### \*Patrz: Montaż.

Wartości mogą być inne dla poszczególnych modeli. Wszystkie elementy dostarczane są w zestawie z produktem.

|   |               |
|---|---------------|
| Górny element grzejny piekarnika        | 900 W         |
| Dolny element grzejny piekarnika        | 1100 W        |
| Element grzejny termoobiegu             | 2000 W        |
| Element grzejny grilla                  | 1800 W/2000 W |
| Napęd turbo wentylatora                 | 22-30 W       |
| Napęd różna                             | 6 W           |
| Wentylator chłodzący wnętrze piekarnika | 18-22 W       |
| Oświetlenie wnętrza piekarnika          | 25 W          |
| Klasa energetyczna                      | A             |

Objaśnienie: W przypadku piekarników elektrycznych, dane podane na tabliczkach znamionowych są zgodne z normą EN 60350-1. Wartości dotyczą standardowego obciążenia i pieczenia konwekcyjnego (o ile jest dostępne).

- ❖ Producent zastrzega prawo do wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej mających na celu podnoszenie jakości urządzenia bez odrębnego powiadomienia.
- ❖ Wszelkie rysunki mają charakter poglądowy i mogą wykazywać pewne rozbieżności w porównaniu z produktem.
- ❖ Wartości podane na oznaczeniach urządzenia lub w materiałach drukowanych dostarczonych z urządzeniem sprawdzono w warunkach laboratoryjnych zgodnie z mającymi zastosowanie normami. Wartości te mogą być inne w zależności od rodzaju użytkowania urządzenia i warunków otoczenia.

## AKCESORIA

Dostarczane w zestawie z urządzeniem akcesoria mogą różnić się w zależności od modelu produktu. Nie wszystkie akcesoria opisane w niniejszej instrukcji mogą znajdować się w zestawie z twoim produktem.

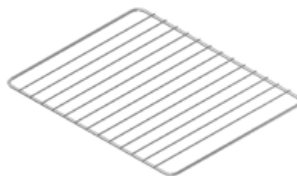
### Blacha do pieczenia

Blacha do ciast, dużych pieczeni, produktów ze składnikami płynnymi; może służyć także jako taca na tłuszcz przy grillowaniu.



### Ruszt

Ruszt do grillowania, podgrzewania i pieczenia.



### Głęboka blacha do pieczenia

Blacha do ciast, dużych pieczeni, produktów ze składnikami płynnymi; może służyć także jako taca na tłuszcz przy grillowaniu.



### Kratka z tacą

Kratka do grillowania i zbierania skapującego tłuszczu.



## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przestrzeganie poniższych instrukcji dotyczących bezpieczeństwa pozwala zapobiec obrażeniom lub uszkodzeniom podczas korzystania z piekarnika. Postępowanie niezgodne z poniższymi instrukcjami może spowodować unieważnienie gwarancji i brak odpowiedzialności producenta za skutki takiego postępowania.

### **Ogólne bezpieczeństwo**

- ❖ Urządzenie nie może być użytkowane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych (w tym także przez dzieci) ani osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

Dzieci mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem – urządzenie nie może służyć dzieciom do zabawy.

- ❖ Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do domowego użytku. Wykorzystywanie urządzenia do celów komercyjnych jest zabronione. Urządzenie może być wykorzystywane wyłącznie do pieczenia i podgrzewania potraw. Wykorzystywanie urządzenia do innych celów (np. ogrzewania pomieszczenia, suszenia odzieży czy ręczników powieszonych na uchwycie) jest niebezpieczne i jako takie jest niedozwolone. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia, szkody dla środowiska naturalnego ani uszkodzenia jakichkolwiek innych przedmiotów w wyniku niewłaściwego lub nieprawidłowego korzystania z piekarnika.
- ❖ Przed pierwszym użyciem piekarnika należy usunąć wszystkie elementy opakowania.
- ❖ Podczas pierwszego użycia piekarnika, materiały uszczelniające i elementy grzejne mogą wydawać specyficzny zapach. W związku z tym, podczas pierwszego użycia do piekarnika nie należy wkładać żywności. Gdy zapach zniknie, można przystąpić do przyrządzania potraw w piekarniku. Wnętrze piekarnika należy czyścić miękką wilgotną ściereczką.
- ❖ Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Nigdy nie wolno dotykać palników, wewnętrznych elementów piekarnika, elementów grzejnych, itp. Dzieci nie mogą podchodzić do rozgrzanego piekarnika!
- ❖ Powierzchnia rusztu może rozgrzewać się do bardzo wysokiej temperatury, zatem należy zachować szczególną ostrożność.
- ❖ Wkładając lub wyjmując naczynia do/z piekarnika, należy używać rękawic kuchennych.
- ❖ Nie wolno wykorzystywać dna piekarnika do pieczenia lub smażenia.
- ❖ Na dnie piekarnika nie wolno stawiać naczyń ani potraw zawiniętych w folię aluminiową. Nagromadzone ciepło może uszkodzić podstawę piekarnika i spowodować zagrożenie pożarem.
- ❖ Przed przesunięciem, czyszczeniem lub konserwacją piekarnika, urządzenie należy odłączyć od zasilania.
- ❖ Nie wolno wyjmować wtyczki z gniazdka ciągnąc za przewód.
- ❖ Nie wolno dotykać produktu, gdy jest mokry lub wilgotny.
- ❖ Gdy urządzenie nie działa prawidłowo, należy odłączyć je od zasilania.

- ❖ Nie wolno podejmować samodzielnych prób naprawy lub modyfikacji urządzenia. Niektóre problemy można jednak rozwiązać samodzielnie (**patrz: Zanim wezwiesz serwis – rozwiązywanie problemów**).
- ❖ Wszelkie naprawy i czynności konserwacyjne mogą być przeprowadzane wyłącznie przez pracowników autoryzowanego serwisu; dozwolone jest używanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ❖ Jeżeli nie korzystasz z piekarnika, wyłącz wszystkie funkcje.
- ❖ Ze względów bezpieczeństwa, piekarnik należy zawsze utrzymywać w czystości. Resztki pozostające w piekarniku przez dłuższy czas mogą doprowadzić do uszkodzenia jego powierzchni.
- ❖ Urządzenie musi być odpowiednio wentylowane.
- ❖ Nie wolno korzystać z urządzenia, jeżeli przednia szyba jest uszkodzona lub pęknięta.
- ❖ Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się podczas użytkowania. Przyłącza gazowe/elektryczne nie powinny dotykać tylnej części piekarnika; mogłoby to prowadzić do uszkodzenia przewodu zasilania.
- ❖ Nie wolno korzystać z produktu będąc pod wpływem alkoholu lub narkotyków.
- ❖ Wstawiając do piekarnika produkty zawierające alkohol należy zachować szczególną ostrożność. Alkohol może odparowywać w wysokiej temperaturze i w kontakcie z gorącymi elementami może powodować zagrożenie pożarem.

**OSTRZEŻENIE: Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do celów przyrządzania potraw. Nie wolno używać urządzenia do innych celów, np. ogrzewania pomieszczenia.**

### **Dzieci a bezpieczeństwo**

- ❖ Urządzenie może być obsługiwane przez osoby dorosłe lub dzieci pod nadzorem dorosłych. Małe dzieci nie mogą przełączać elementów obsługowych piekarnika lub bawić się w pobliżu urządzenia.
- ❖ Odsłonięte elementy urządzenia mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Dzieci nie powinny podchodzić do rozgrzanego piekarnika.
- ❖ Nie wolno pozostawiać elementów opakowania (folii, styropianu, itp.) w miejscu dostępnym dla dzieci.
- ❖ Nie wolno stawiać żadnych ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiach piekarnika ani pozwalać dzieciom siadać na drzwiach piekarnika, ze względu na ryzyko przewrócenia urządzenia lub wyłamania zawiasów.

**UWAGA: Odsłonięte elementy urządzenia mogą nagrzewać się podczas grillowania. Dzieci nie powinny podchodzić do rozgrzanego piekarnika.**

**WAŻNE:** Jeżeli podejmiesz decyzję o trwałym zaprzestaniu korzystania z piekarnika, należy wyłączyć wtyczkę z gniazda zasilania, a następnie odciąć przewód zasilania. Nieużywane urządzenia także mogą być niebezpieczne, ponieważ często są obiektami zabaw dzieci. Dlatego wycofany z użytkowania piekarnik należy odpowiednio zabezpieczyć.

## Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące elementów elektrycznych

- ❖ Wszelkie prace związane z elementami elektrycznymi mogą być przeprowadzane wyłącznie przez kompetentnych i wykwalifikowanych fachowców.
- ❖ W przypadku awarii, urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania.
- ❖ Urządzenie musi być zgodne z domowym bezpiecznikiem.

## MONTAŻ

Montaż urządzenia musi być zgodny z instrukcjami producenta i może być przeprowadzany wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowany personel. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia u ludzi lub zwierząt lub jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym montażem.

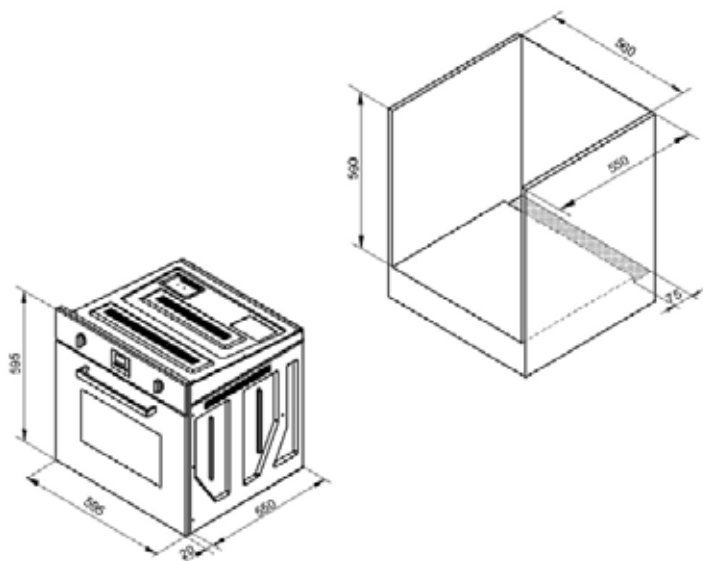
**OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA:** Po montażu urządzenia, wszelkie elementy opakowania (folię, karton, styropian) należy odpowiednio zutilizować ze względów bezpieczeństwa i ochrony środowiska naturalnego. Przed wyrzuceniem urządzenia, należy odciąć przewód zasilania, by produkt nie stanowił zagrożenia dla dzieci.

## Instrukcja montażu

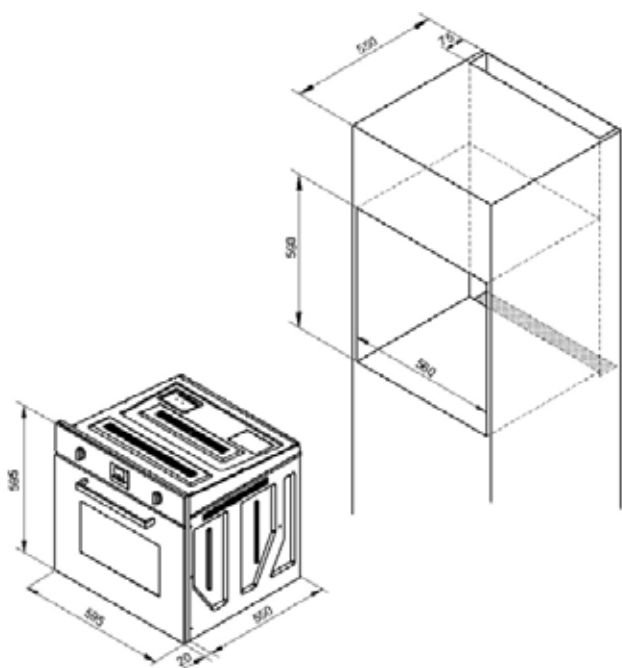
- ❖ Urządzenie należy podłączyć zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi urządzeń elektrycznych.
- ❖ Piekarnik przeznaczony jest do montażu w zabudowie kuchennej, pod blatem roboczym lub na wyższym poziomie położonym na wysokości wzroku. Wykonaj otwór zgodnie z rysunkiem (**patrz: rys. 1 i rys. 2**)
- ❖ Upewnij się, że podłoże, na którym piekarnik ma być zamontowany, jest dostatecznie mocne, by udźwignąć ciężar urządzenia.
- ❖ Ściany, pomiędzy którymi ma być zamontowany piekarnik, muszą być odporne na wysokie temperatury. Jest to szczególnie ważne w przypadku ścianek szafek wykonanych z płyt pilśniowych. Powłoka ścianek zabudowy musi być odporna na temperatury do 100 °C. Znajdujące się w pobliżu piekarnika laminaty syntetyczne i kleje, które nie są odporne na wysokie temperatury, mogą ulec uszkodzeniu. Niniejsze informacje należy traktować wyłącznie jako wskazówki – niezbędne jest sprawdzenie odporności cieplnej konkretnych materiałów sąsiadujących z piekarnikiem.
- ❖ Niektóre materiały użyte w wykończeniu zabudowy kuchennej (np. winyl) mogą być szczególnie wrażliwe na wysoką temperaturę, np. mogą ulegać przebarwieniom.
- ❖ Właściciel ponosi pełną odpowiedzialność za skutki montażu urządzenia w sposób niezgodny z ostrzeżeniami lub bez zachowania odstępu 5 mm od innych elementów.
- ❖ Przewód zasilania nie może być przygnieciony, powyginany ani przytrzaśnięty ani nie może stykać się z gorącymi elementami. Po montażu urządzenia, wtyczka powinna znajdować się w łatwo dostępnym miejscu.
- ❖ Należy zachować bezpieczny odstęp pomiędzy urządzeniem a ścianami kuchni i elementami umeblowania.



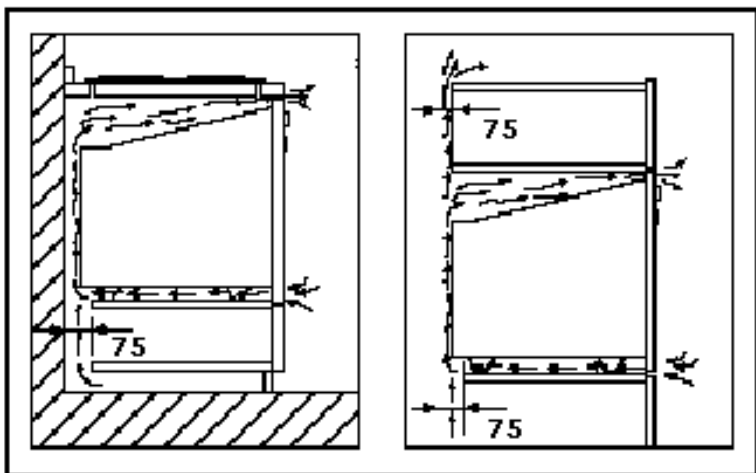
- ❖ Prawidłowy montaż musi zapewniać odpowiednie zabezpieczenie przed kontaktem z elementami elektrycznymi i prowizorycznie zaizolowanymi.
- ❖ Wszystkie elementy odpowiedzialne za bezpieczeństwo muszą być zainstalowane w sposób uniemożliwiający demontaż bez użycia narzędzi.
- ❖ Aby zapewnić maksymalnie wydajny obieg powietrza, piekarnik należy zamontować z zachowaniem wymiarów / odstępów przedstawionych na **rys. 1** i **rys. 2**.
- ❖ Jeżeli piekarnik montowany jest pod płytą grzejącą / palnikową, należy zachować pomiędzy nimi odległość co najmniej 50 mm.
- ❖ Tylny panel zabudowy należy zdemontować, by zapewnić odpowiedni obieg powietrza. Moduł zabudowy, do którego mocowany jest piekarnik, powinien znajdować się w odstępnie co najmniej 75 mm od ściany (**patrz: rys. 3**).
- ❖ Nie zaleca się montażu urządzenia w pobliżu lodówki lub zamrażarki, ponieważ ciepło emitowane przez piekarnik może ujemnie wpływać na wydajność tych urządzeń.



Rys. 1



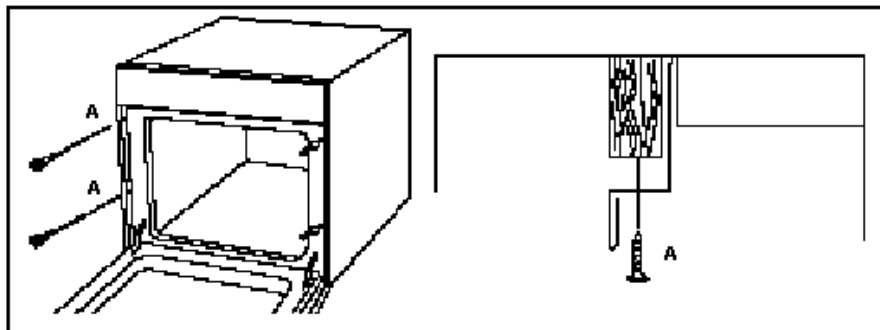
Rys. 2



Rys. 3

## MONTAŻ PIEKARNIKA W MODULE ZABUDOWY KUCHENNEJ

- ❖ Ustaw urządzenie na równym podłożu pośrodku wnętrza modułu zabudowy.
- ❖ Piekarnik należy wstawić do zabudowy na wybranym poziomie: pod blatem lub na wysokości wzroku.
- ❖ Otwórz drzwiczki piekarnika i przymocuj urządzenie do zabudowy, wkręcając cztery drewniane wkręty w otwory po obydwu stronach ramy piekarnika (A) (**patrz: rys. 4**).
- ❖ Urządzenie należy podłączyć do osobnego gniazda zasilania. Przewód zasilania nie może być niczym przycięciony.



Rys. 4

## PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

Wszystkie podłączenia elektryczne muszą być wykonane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami prawa i regulacjami, wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego elektryka. Złącza i przewody muszą spełniać wymogi wszystkich mających zastosowanie krajowych przepisów.

### Przed podłączeniem urządzenia do zasilania

- ❖ Specyfikacja źródła zasilania musi spełniać wymogi określone na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ❖ Urządzenie musi być podłączone zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami przez odpowiednio wykwalifikowanego fachowca. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia u ludzi lub zwierząt lub jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym podłączeniem elektrycznym.
- ❖ Minimalny rating bezpiecznika w sieci zasilania to 16A.
- ❖ Jeżeli wartość ta jest niższa niż 16A, należy zwrócić się o pomoc do odpowiednio wykwalifikowanego elektrotechnika.
- ❖ Złącza i przewody muszą spełniać wymogi wszystkich mających zastosowanie krajowych przepisów.
- ❖ Przewód zasilania piekarnika zakończony jest wtyczką z uziemieniem. Wtyczkę należy podłączyć do gniazda zasilania z uziemieniem. Instalację uziemiającą powinien wykonać odpowiednio wykwalifikowany fachowiec.


### OSTRZEŻENIE: Urządzenie musi być uziemione.

Jeżeli piekarnik nie jest wyposażony w przewód zasilania, należy zwrócić się do odpowiednio wykwalifikowanego elektryka o zamontowanie przewodu zasilania o następujących parametrach technicznych:

| Napięcie          | Typ       | Rozmiar przewodnika     | Prąd (A) |
|-------------------|-----------|-------------------------|----------|
| 220-240V AC 50 Hz | H05 W - F | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> | 16A      |

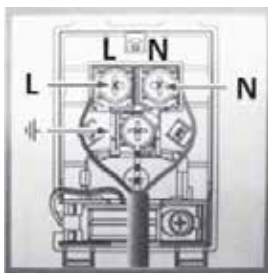
Tabela 1

Podłączony przewód zasilania;

Żółty/zielony przewód masy musi być podłączony do złącza „”.

Niebieski przewód neutralny musi być podłączony do złącza oznaczonego „N”.

Przewody: czarny, brązowy i czerwony muszą być podłączone do złącza oznaczonego „L”.  
(patrz: rys. 5)



Rys. 5

- ❖ Złącza i przewody muszą spełniać wymogi wszystkich mających zastosowanie krajowych przepisów.
- ❖ Piekarnik musi być ustawiony w taki sposób, by zapewniał łatwy dostęp do wtyczki podłączonej do gniazda ściennego lub przełącznika odcinającego zasilanie.
- ❖ Przewód zasilania nie może stykać się z gorącymi elementami.
- ❖ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilania, skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym serwisem (przekazując Tabelę nr 1 przedstawioną powyżej), by wymienić przewód na nowy.
- ❖ Jeżeli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do innego urządzenia elektrycznego, pomiędzy obydwoma urządzeniami należy zamontować wyłącznik różnicowoprądowy; wyłącznik różnicowoprądowy nie może przerywać uziemienia.
- ❖ Nie zaleca się podłączania urządzenia do sieci zasilania przez przejściówki, rozgałęziacze lub przedłużacze. Każdy stosowany przedłużacz lub przejściówka muszą być zgodne z mającymi zastosowanie przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie wolno przekraczać maksymalnego obciążenia przejściówki / przedłużacza określonego na tabliczce znamionowej.
- ❖ Po podłączeniu, należy sprawdzić działanie elementów grzejnych (przez 3 minuty).
- ❖ Warunkiem bezpieczeństwa elektrycznego urządzenia jest prawidłowe podłączenie do sprawnego i odpowiednio uziemionego źródła zasilania, zgodnie z przepisami

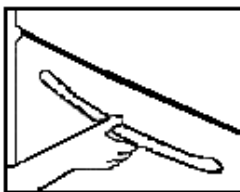
dotyczącymi bezpieczeństwa elektrycznego. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia u ludzi lub zwierząt lub jakiegokolwiek szkody spowodowane brakiem uziemienia.

## PIERWSZA INSTALACJA

- ❖ Wyjmij wszystkie blachy i kratki z wnętrza piekarnika.
- ❖ Nastaw maksymalną temperaturę.
- ❖ Włącz górne i dolne źródło ciepła (oraz termoobiegi, jeżeli jest dostępny).
- ❖ Piekarnik powinien działać w ten sposób przez 30 minut.
- ❖ W tym czasie (wyłącznie przy pierwszym użyciu), niektóre elementy piekarnika i izolacji mogą wydzielać zapach dymu. W takim wypadku, produkty spożywcze należy wkładać do piekarnika dopiero, gdy zapach zniknie.
- ❖ Wykonaj powyższą procedurę z elementem grzejącym rusztu.
- ❖ Na koniec przemyj wnętrze piekarnika wilgotną ściereczką i wytrzyj do sucha miękką szmatką.

**OSTRZEŻENIE:** Przed pierwszym użyciem, dokładnie umyj wszystkie akcesoria, takie jak blacha czy kratka.

**WAŻNE:** Drzwiczki piekarnika należy otwierać chwytając uchwyt w jego środkowej części (patrz: rys. 6)



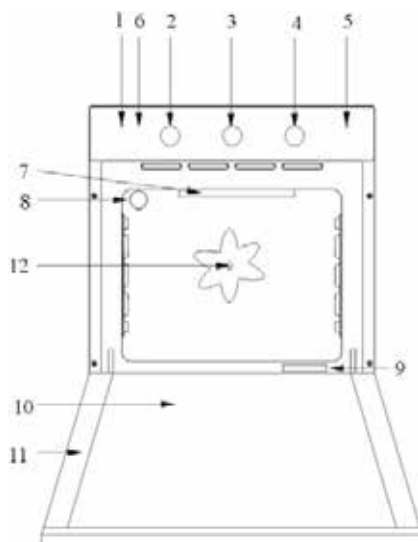
Rys. 6

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

Przestrzeganie poniższych wskazówek pozwala zmniejszyć zużycie energii przez urządzenie.

1. Do podgrzewania potraw najlepiej nadają się ciemne emaliowane naczynia.
2. Przy otwieraniu drzwiczek piekarnika podczas pieczenia, do jego wnętrza dostaje się powietrze z zewnątrz, powodując straty energii. Dlatego należy unikać otwierania drzwiczek piekarnika podczas pracy.
3. Ciepło nagromadzone we wnętrzu piekarnika bezpośrednio po jego wyłączeniu można wykorzystać do podgrzania innego dania.
4. Przed przyrządzaniem jakichkolwiek potraw, piekarnik należy rozgrzewać przez co najmniej 10 minut.
5. Mrożoną żywność należy rozmrozić przed przyrządzeniem w piekarniku.
6. Piekarnik można wyłączyć na kilka minut przed zakończeniem czasu pieczenia.

Piekarnik z minutnikiem

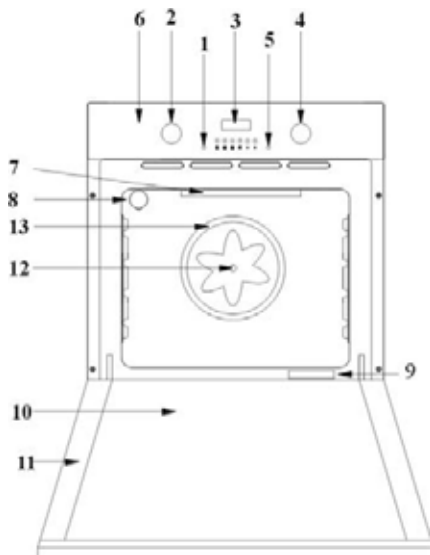


1. Lampka sygnalizująca włączenie urządzenia
2. Pokrętko wyboru funkcji
3. Minutnik\*
4. Regulator temperatury
5. Lampka sygnalizująca rozgrzewanie piekarnika
6. Panel obsługowy
7. Elementy grzejne
8. Oświetlenie wnętrza piekarnika
9. Tabliczka znamionowa
10. Przeszklenie drzwiczek piekarnika
11. Drzwiczki piekarnika
12. Turbo wentylator\*

\* Dostępne w niektórych modelach.

**Ważne:** Pozycja minutnika może być inna niż przedstawiona na rysunku.

## Piekarnik z timerem elektronicznym



1. Lampka sygnalizująca włączenie urządzenia
2. Pokrętko wyboru funkcji
3. Timer elektroniczny
4. Regulator temperatury
5. Lampka sygnalizująca rozgrzewanie piekarnika
6. Panel obsługowy
7. Elementy grzejne
8. Oświetlenie wnętrza piekarnika
9. Tabliczka znamionowa
10. Przeszklenie drzwiczek piekarnika
11. Drzwiczki piekarnika
12. Turbo wentylator
13. Turbo nagrzewnica\*

\* Dostępne w niektórych modelach.

**Ważne:** Ustawienie timera elektronicznego może być inne niż przedstawione na rysunku.

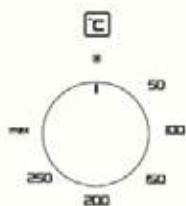
## KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika, należy ustawić timer elektroniczny lub minutnik mechaniczny. (patrz: **Minutniki**)

### REGULATOR TEMPERATURY

To pokrętło służy do regulacji temperatury w zakresie od 50°C do temperatury maksymalnej („max”). Maksymalna temperatura wynosi  $285 \pm 15$  °C, a jej osiągnięcie możliwe jest wyłącznie przy pieczeniu na ruszcie. (patrz: **rys. 7**)

Regulator i zasady obsługi mogą różnić się w zależności od modelu produktu.



Rys. 7

### LAMPKA SYGNALIZUJĄCA ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Ta lampka świeci się podczas rozgrzewania piekarnika do ustawionej temperatury.

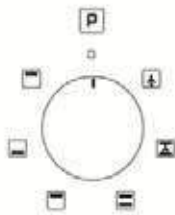
Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie żądany poziom, lampka gaśnie.

Jeżeli temperatura w piekarniku spadnie, lampka ponownie zapala się i gaśnie dopiero po osiągnięciu ustawionej temperatury.

Lampka i zasady jej działania mogą różnić się w zależności od modelu produktu.

### POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI

To pokrętło pozwala wybrać tryb pracy piekarnika. Funkcje piekarnika i zasady ich działania mogą różnić się w zależności od modelu produktu. (patrz: **rys. 8**)



Rys. 8









## LAMPKA SYGNALIZUJĄCA WŁĄCZENIE URZĄDZENIA

Ta lampka świeci się, gdy wybrany jest jakikolwiek tryb pracy urządzenia. Gdy pokrętko wyboru funkcji ustawione jest na „0”, lampka nie świeci się. Lampka i zasady jej działania mogą różnić się w zależności od modelu produktu.

### Tabela funkcji:

Funkcje piekarnika można ustawiać na maksymalnych jak i minimalnych temperaturach zgodnie z poniższymi zaleceniami:

| <b>OSTRZEŻENIE: Funkcje stają się aktywne po wyborze temperatury przy pomocy pokrętła termostatu. Kolejność poszczególnych trybów pracy może różnić się w zależności od modelu urządzenia.</b> |          |   |
|--|----------|---|
|   |          | <b>WYŁ.:</b> Piekarnik jest wyłączony. Aby wyłączyć piekarnik, należy przestawić pokrętko na tę pozycję.  |
|   |          | <b>Oświetlenie:</b> Włączenie wewnętrznej żarówki piekarnika.   |
|   |          | <b>Wentylator (rozmrzanie):</b> Włączony jest wyłącznie turbo wentylator. Ta funkcja zapewnia obieg powietrza o temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, dzięki czemu jest ona rozmrażana, ale nie traci wartości odżywczych.  |
|   | 50-200°C | <b>Dolny element grzejny (pieczenie od spodu):</b> Włączony jest wyłącznie dolny element grzejny. Ta funkcja służy do podgrzewania potraw od spodu, pieczenia potraw wymagających długiego przebywania w piekarniku (np. ziemniaków) oraz potraw, które powinny być przyrumienione od spodu.  |
|    | 50-200°C | <b>Górny element grzejny (pieczenie od góry):</b> Włączony jest wyłącznie górny element grzejny. Ta funkcja służy do podgrzewania gotowych posiłków lub pieczenia potraw, które powinny być przyrumienione od góry.   |
|   | 50-200°C | <b>Pieczenie od góry i dołu (statyczne):</b> W tym samym czasie włączone są obydwa elementy grzejne: górny i dolny. Taki sposób przyrządzania umożliwi równomierne opiekanie potraw z obydwu stron. Ta funkcja sprawdza się najlepiej przy pieczeniu ciast, ciasteczek, zapiekanek, itp. W tym trybie zalecane jest korzystanie z jednego poziomu piekarnika. |

|   |             |   |
|---|-------------|---|
|    | 50 – 200 °C | <b>Pieczenie przy użyciu dolnej grzałki z wentylatorem:</b> Dolna grzałka i wentylator turbo uruchamiają się jednocześnie. Ciepło pochodzące z dolnego elementu jest rozprowadzane równomiernie i szybko z pomocą wentylatora.  |
|    | 50 – 200 °C | <b>Pieczenie przy użyciu górnej grzałki z wentylatorem:</b> Górna grzałka i wentylator turbo uruchamiają się jednocześnie. Ciepło pochodzące z górnego elementu jest rozprowadzane równomiernie i szybko za pomocą wentylatora.   |
|    | 50-200°C    | <b>Pieczenie od góry i dołu + wentylator (pieczenie konwekcyjne):</b> W tym samym czasie włączone są obydwa elementy grzejne: górny i dolny, a także wentylator. Powietrze ogrzane przez obydwa elementy grzejne jest szybko i równomiernie rozprowadzane w piekarniku przez wentylator. Funkcja ta służy do równomiernego podgrzewania i pieczenia potraw. W tym trybie zalecane jest korzystanie z jednego poziomu piekarnika.      |
|    | max °C      | <b>Grill:</b> Włączony jest wyłącznie element grzejny rusztu. Ta funkcja służy do grillowania, np. dużych lub średnich kawałków mięsa lub ryb na górnym poziomie piekarnika. Na niższym poziomie należy ustawić blachę, do której należy uprzednio nalać 1-2 szklanki wody, aby kapiący tłuszcz nie zabrudził wewnętrznej powierzchni piekarnika.   |
|    | max °C      | <b>Grill z wentylatorem:</b> Grzałka grilla i wentylator turbo uruchamiają się jednocześnie. Ciepło pochodzące z grilla jest rozprowadzane równomiernie i szybko za pomocą wentylatora. Funkcja ta nadaje się do grillowania potraw takich jak duże lub średnie kawałki mięsa i ryb. Podczas stosowania tej funkcji należy zawsze używać brytfanny na spływający tłuszcz i dodać 1-2 szklanki wody.                                   |
|   | max °C      | <b>Podwójny Grill:</b> Górna i grzałka grilla uruchamiają się jednocześnie. Funkcja ta nadaje się do intensywnego grillowania średnich kawałków mięsa i ryb. Podczas stosowania tej funkcji należy zawsze używać brytfanny na spływający tłuszcz i dodać 1-2 szklanki wody.   |
|  | max °C      | <b>Podwójny Grill z wentylatorem:</b> Górna grzałka i grill uruchamiane są jednocześnie wraz z z turbo wentylatorem. Ciepło pochodzące z górnych elementów oraz grilla jest rozprowadzane równomiernie i szybko z pomocą wentylatora. Funkcja ta nadaje się do intensywnego grillowania średnich kawałków mięsa i ryb. Podczas stosowania tej funkcji należy zawsze używać brytfanny na spływający tłuszcz i dodać 1-2 szklanki wody. |

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|    | max °C                   | <p><b>Grill z rożnem obrotowym:</b> Grill i rożen uruchamiają się jednocześnie. Funkcja ta nadaje się do grillowania żywności (mięso, kurczaka, itp) na rożnie. Podczas stosowania tej funkcji należy zawsze używać brytfanny na spływający tłuszcz i dodać 1-2 szklanki wody.</p>  |
|    | max °C                   | <p><b>Podwójny Grill z obrotowym rożnem:</b> Grill i górna grzałka uruchamiają się jednocześnie wraz z rożnem obrotowym. Funkcja ta nadaje się do intensywnego grillowania (mięso, ryby, kurczaka, itp...) umieszczonych na rożnie. Podczas stosowania tej funkcji należy zawsze używać brytfanny na spływający tłuszcz i dodać 1-2 szklanki wody.</p>  |
|    | max °C                   | <p><b>Podwójny Grill z obrotowym rożnem oraz wentylator:</b> Grzałka górna, grill, rożen i wentylator turbo uruchamiają się jednocześnie. Ciepło pochodzące z górnej grzałki i grilla jest rozłożone równomiernie i szybko z pomocą wentylatora. Funkcja ta nadaje się do intensywnego grillowania (mięso, ryby, kurczaka, itp) umieszczonego na rożnie. Podczas stosowania tej funkcji należy zawsze używać brytfanny na spływający tłuszcz i dodać 1-2 szklanki wody.</p> |
|    | 50 – 200 °C              | <p><b>Turbo grzałka z wentylatorem (Turbo gotowanie):</b> Turbo grzałka i wentylator uruchamiają się jednocześnie. Ciepło pochodzące od grzejnika turbo rozprawdane jest równomiernie i szybko z pomocą turbo wentylatora. Funkcja ta nadaje się do gotowania na różnych poziomach półek i różnych żywności (mięso, ryby) w tym samym czasie, bez mieszania zapachów i smaków.</p>  |
|    | 50 – 200 °C              | <p><b>Turbo i Dolna Grzałka z wentylatorem (program do Pizzy):</b> Ogrzewanie Turbo, dolna grzałka i wentylator turbo uruchamiają się jednocześnie. Ciepło pochodzące od grzejnika turbo rozprawdane jest równomiernie i szybko z pomocą turbo wentylatora. Dolna grzałka wspomaga podpiekanie od spodu. Funkcja ta jest odpowiednia do pizzy i ciast na kruchym spodzie.</p>   |
| <br> | 60 – 90 °C<br>40 – 60 °C | <p><b>Utrzymanie ciepła:</b> Dolna i górna grzałka lub* dolna grzałka i wentylator są włączone. Zakres temperatur może być regulowany przez termostat. Funkcja idealna do podgrzewania potraw już gotowych.<br/> * <i>Tylko w niektórych modelach.</i></p>  |



\* **Rożen obrotowy:** Ustaw szpikulec urządzenia, wykonując następujące kroki. (Patrz rysunek 9)



- 1- Wybierz rodzaj potrawy oraz część z zestawu do grillowania (szpikulec, widelec, uchwyt).
- 2- Umieścić mocowanie grilla
- 3- Umieść szpikulec w otworze w tylnej ścianie za pomocą dołączonego uchwytu.
- 4- Umieść szpikulec na ruszcie do grilla
- 5- Zdejmij uchwyt ze szpicy.
- 6- Umieść brytfannę na spływający tłuszcz i dodaj 1-2 szklanki wody.

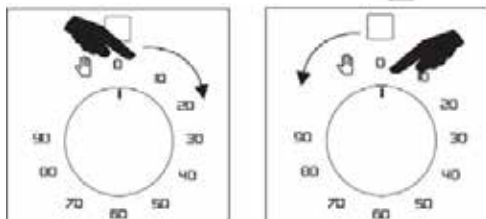
\* *Opcjonalnie.*

## MINUTNIKI

Typ minutnika zależy od modelu urządzenia. Typy minutników, w jakie mogą być wyposażone piekarniki, omówione są poniżej.

### 1) MINUTNIK MECHANICZNY:

Minutnik można ustawić na maks. 90 minut, przekręcając pokrętkę mechaniczną w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara (**patrz: rys. 9**). Piekarnik włącza się natychmiast po nastawieniu minutnika i wyłącza się automatycznie po upływie nastawionego czasu. Po wstawieniu potrawy do piekarnika, nastaw odpowiedni tryb pracy i temperaturę przy pomocy przeznaczonych do tego celu regulatorów, a następnie przekręć pokrętkę minutnika na żądaną pozycję. Po upływie nastawionego czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się. Maksymalny czas automatycznej pracy piekarnika to 90 minut – po upływie tego czasu, urządzenie wyłączane jest przez wyłącznik różnicowoprądowy. Dłuższy czas pieczenia wymaga manualnej regulacji. W tym celu, przekręć pokrętkę minutnika w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara na pozycję . Aby zakończyć pieczenie, przekręć pokrętkę minutnika w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara z pozycji  na pozycję „0”.








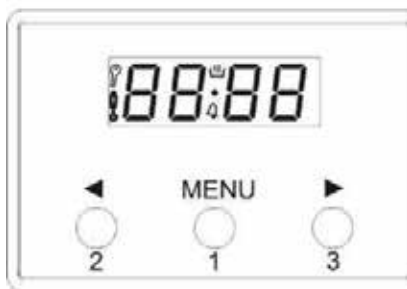
Rys. 9

## 2) TIMER ELEKTRONICZNY

Dzięki timerowi elektronicznemu, możesz zaprogramować piekarnik w taki sposób, by potrawa była gotowa na żądaną godzinę. Wystarczy, że wprowadzisz czas pieczenia i godzinę, o której potrawa ma być gotowa. Timer może służyć także jako minutnik, odmierzający czas i sygnalizujący upływ określonego czasu sygnałem dźwiękowym.

### WYGLĄD I FUNKCJE TIMERA

-  Symbol minutnika
-  Symbol pieczenia automatycznego
-  Symbol pieczenia
-  Kropka
-  Symbol blokady



- 1: Przycisk wyboru funkcji (trybu)
- 2: Przycisk „minus”
- 3: Przycisk „plus”
- 2 i 3: Ustawienia manualne

Rys. 10

### USTAWIENIE ZEGARA

Po pierwszym podłączeniu lub przerwie w zasilaniu urządzenia, na wyświetlaczu migają komunikaty „0.00” oraz „AUTO”.

- Wciśnij przycisk **1** na ok. 2 sekundy – symbol kropki zacznie migać. Wprowadź aktualną godzinę przy pomocy przycisków **2** i **3**. Nowe dane zostają zapisane w pamięci urządzenia po ok. 7 sekundach od wprowadzenia ustawień.  
Ustawienia zegara można skorygować w dowolnym momencie.
- Wciśnij przyciski **2** i **3** na ok. 2 sekundy – symbol kropki zacznie migać. Teraz możesz zmienić ustawienia zegara.

**UWAGA!** Jeżeli ustawienia zegara nie są poprawne, urządzenie może nie działać prawidłowo.

### MANUALNE USTAWIENIE PARAMETRÓW PIECZENIA

Możliwe jest pieczenie bez ustawiania konkretnego programu, wyłącznie na podstawie indywidualnych ustawień wprowadzonych przez użytkownika.

## NASTAWIANIE MINUTNIKA

Minutnik możesz nastawić w dowolnym momencie, niezależnie od statusu pozostałych funkcji / programów. Można mierzyć czas w zakresie od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut.

- Wciśnij przycisk **1**, aż symbol minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**0.00**”.
- Wprowadź żądany czas przy pomocy przycisków **3** i **2**. Wyświetlacz nadal będzie pokazywał symbol minutnika. Po upływie nastawionego czasu, urządzenie będzie emitować sygnał dźwiękowy przez ok. 7 minut, a symbol minutnika ponownie zacznie migać.
- Wciśnij przycisk **1**, **2** lub **3**, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Symbol minutnika zniknie, a na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

## ZMIANA SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Sygnał dźwiękowy można zmienić w następujący sposób:

Wciśnij jednocześnie przyciski **2** i **3**.

- Wciśnij przycisk **1** - na wyświetlaczu pojawi się kod aktualnie nastawionego sygnału dźwiękowego („**ton.1**”).
- Wciśnij przycisk **2**, aby wybrać sygnał dźwiękowy (od 1 do 3).

## ANULOWANIE USTAWIEŃ

Anulowanie ustawień funkcji automatycznych:

- Wciśnij jednocześnie przyciski **2** i **3**.

Anulowanie ustawień minutnika:

- Wciśnij przycisk **1**, aby wybrać ustawienia minutnika.
- Wciśnij przyciski **2** i **3**.

## NASTAWIENIE CZASU WYŁĄCZENIA PIEKARNIKA

Możliwe jest nastawienie godziny, o której piekarnik ma zostać wyłączony (tryb półautomatyczny).

- Wciśnij przycisk **1**, aż na wyświetlaczu zaczną migać komunikaty „**dur**” i „**0.00**”, poza migającym symbolem pieczenia automatycznego.
- Nastaw czas pieczenia przy pomocy przycisków **3** i **2**, w zakresie od 1 minuty do 10 godzin.

Ustawienia czasu zapamiętywane są po ok. 7 sekundach – po upływie tego czasu na wyświetlaczu ponownie pojawia się aktualna godzina. Symbol pieczenia automatycznego nadal widoczny jest na wyświetlaczu.

Wybierz żądaną temperaturę i funkcję piekarnika.

Po zakończeniu pieczenia, urządzenie będzie emitować sygnał dźwiękowy przez ok. 7 minut, a symbol pieczenia automatycznego ponownie zacznie migać. Przetwórz regulatory funkcji i temperatury na pozycję OFF (WYŁ.). Wciśnij przycisk **1**, **2** lub **3**, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i powrócić do pracy w trybie manualnym.

## NASTAWIENIE CZASU AUTOMATYCZNEGO WŁĄCZENIA PIEKARNIKA

Możliwe jest nastawienie godziny, o której piekarnik ma zostać włączony, a następnie wyłączony (tryb automatyczny).

- Wcisnąć przycisk **1**, aż na wyświetlaczu zaczną migać komunikaty „dur” i „0.00”, poza migającym symbolem pieczenia automatycznego (zakładamy, że jest godzina 17:30).
- Nastaw czas pieczenia przy pomocy przycisków **3** i **2**, w zakresie od 1 minuty do 10 godzin (np. 1 godzina).
- Wcisnąć przycisk **1**, aż na wyświetlaczu zaczną migać komunikaty „End” i „18.30”.
- Nastaw czas wyłączenia piekarnika (zakończenia pieczenia) przy pomocy przycisków **3** i **2**, nie dłuższy niż 23 godziny i 59 minut (np. 19:30).
- Przekręć regulatory temperatury i funkcji piekarnika na żądane pozycje. Na wyświetlaczu symbol pieczenia nie jest wyświetlany. Piekarnik włączy się dopiero o nastawionej godzinie (w naszym przypadku o 18:30). Po zakończeniu pieczenia (o godz. 19:30), urządzenie będzie emitować sygnał dźwiękowy przez ok. 7 minut, a symbol pieczenia automatycznego ponownie zacznie migać. Przesław regulatory funkcji i temperatury na pozycję OFF (WYŁ.).
- Wcisnąć przycisk **1**, **2** lub **3**, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i powrócić do pracy w trybie manualnym.

## BŁOKADA PRZYCISKÓW / PIEKARNIKA

Wcisnąć i przytrzymać wciśnięty przycisk **3** przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć blokadę przycisków panelu obsługowego lub piekarnika. W przypadku włączenia blokady, gdy piekarnik pracuje w trybie automatycznym, zablokowane zostają wyłącznie przyciski panelu obsługowego. W przypadku włączenia blokady, gdy piekarnik nie pracuje w trybie automatycznym, zablokowane zostają przyciski panelu obsługowego oraz piekarnik.

## INFORMACJE OGÓLNE

WŁ. / CZUWANIE (WYŁ.)

WSTECZ / ANULUJ

MENU



PLUS / GÓRA

MINUS / DÓŁ


ZATWIERDŹ /  
WYBIERZ


### PRZYCISKI DOTYKOWE:



Po włączeniu zasilania (po dłuższej przerwie), wyświetlacz jest włączony w trybie czuwania, z bardzo małą jasnością. Aby włączyć Timer, należy wcisnąć ten przycisk. Po wciśnięciu tego przycisku na 2 sekundy, gdy Timer jest aktywny, ale żaden program nie jest aktualnie realizowany, Timer przechodzi ponownie w tryb czuwania.

Esc

Wciśnięcie tego przycisku powoduje załączenie trybu ręcznego, gdy Timer nie jest zaprogramowany, a piekarnik jest niedostępny (na wyświetlaczu widoczny jest symbol ). Po

wciśnięciu tego przycisku, na wyświetlaczu pojawia się symbol , po czym piekarnik jest gotowy do pracy w trybie ręcznym. Podczas poruszania się po menu urządzenia, ten przycisk pozwala powrócić do poprzedniego kroku lub ekranu, aż do ekranu oznaczającego bezczynność urządzenia. Gdy trwa jakikolwiek program, wciśnięcie tego przycisku pozwala wstrzymać i/lub anulować program.

M

Ten przycisk otwiera główny ekran menu. W niektórych przypadkach, wciśnięcie tego przycisku otwiera dostępne menu typowe dla bieżącego statusu urządzenia: menu nastawienia alarmu w trakcie trwającego programu lub menu edycji programu po wstrzymaniu programu przyciskiem

Esc



Ten przycisk umożliwia przewijanie pozycji menu w górę lub zwiększenie danego parametru w trybie regulacji.



Ten przycisk umożliwia przewijanie pozycji menu w dół lub zmniejszenie danego parametru w trybie regulacji.



Wybór podświetlonej pozycji menu lub zatwierdzenie danego (skorygowanego) parametru widocznego na wyświetlaczu.



## SYMBOLE NA WYŚWIETLACZU:

Do zmiany ustawień służy 6 przycisków dotykowych po obydwu stronach. Tło ma kolor czarny. Symbole dotyczące statusu piekarnika są CZERWONE, symbol aktywnego statusu oraz dostępne parametry są BIAŁE, a pozostałe symbole są NIEBIESKIE, za wyjątkiem innych kolorów mających specjalne zastosowania.

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|    | Piekarnik jest aktywny i gotowy do pracy – można włączyć pieczenie, odpowiednio nastawiając pokrętko funkcji i pokrętko temperatury.  |  | Menu ustawień  |
|    | Piekarnik nie jest aktywny.<br><i>Ten symbol miga podczas włączania lub po zakończeniu programu automatycznego. W przypadku zaprogramowanego opóźnionego rozpoczęcia pieczenia, symbol jest wyświetlony na stałe przez cały czas oczekiwania na rozpoczęcie programu.</i> |  | Menu pieczenia   |
|    | Blokada przycisków  |  | Menu przewodnika   |
|    | Alarm<br><i>Symbol jest wyświetlony na stałe, gdy jest alarm jest zaprogramowany lub programowany, a miga gdy minął czas na jaki alarm był nastawiony.</i>  |  | Menu wyglądu zegara  |
|    | Tryb automatyczny<br><i>Symbol jest wyświetlony na stałe podczas pracy w trybie automatycznym, a miga po zakończeniu pracy w tym trybie.</i>  |  | Menu wyboru języka   |
|    | Rozpoczęcie pieczenia   |  | Menu nastawienia godziny   |
|    | Czas pieczenia  |  | Menu nastawienia daty  |
|    | Koniec pieczenia  |  | Menu dźwięków (wyświetlony symbol po lewej stronie oznacza, że dźwięki są włączone)              |
|    | Zalecana funkcja pieczenie (w przypadku symbolu przedstawionego po lewej stronie: grzałka dolna + grzałka górna + termoobiegi)  |  | Zalecana pozycja blachy (w przypadku symbolu przedstawionego po lewej stronie: pozycja środkowa) |
|  | Budzik  |   |  |

## WYŚWIETLACZ W TRYBIE BEZCZYNNOCI:



Zegar elektroniczny

Zegar analogowy

Tryb bezczynności występuje, gdy żaden program pieczenia nie jest nastawiony. Wyświetlacz pokazuje wówczas godzinę, datę i status piekarnika ( lub ), a także symbol blokady (gdy jest aktywna) lub / jeżeli nastawiony jest alarm lub budzik.

## MENU GŁÓWNE:



W menu głównym znajdziemy 4 pozycje: „USTAWIENIA”, „ALARM”, „PIECZENIE” i „PRZEWODNIK”. Aby otworzyć menu główne, należy wcisnąć przycisk , gdy żaden program nie jest realizowany; następnie można poruszać się pomiędzy poszczególnymi pozycjami menu przy pomocy przycisków i . Aby wybrać pozycję

menu wyświetloną na ekranie, wciśnij przycisk . Poszczególne pozycje menu omówione są szczegółowo w punkcie POZYCJE MENU GŁÓWNEGO. Aby powrócić do trybu bezczynności, wciśnij przyciski



## WŁĄCZENIE URZĄDZENIA (PRZYWRÓCENIE ZASILANIA):

Po włączeniu zasilania, Timer włącza się w trybie czuwania (z małą jasnością). Piekarnik jest zablokowany (nieaktywny), co pokazuje migający na wyświetlaczu symbol . Aby włączyć Timer i/lub piekarnik:

Wciśnij przycisk , by aktywować Timer - podświetlenie wyświetlacza rozjaśnia się. Następnie wciśnij , by przejść do trybu ręcznego. Symbol zostanie zastąpiony przez symbol , co oznacza, że piekarnik jest aktywny i można włączyć pieczenie, odpowiednio nastawiając pokrętko funkcji i pokrętko temperatury.

**WAŻNE!** Po włączeniu zasilania, Timer deaktywuje pokrętko funkcji piekarnika ze względów bezpieczeństwa i piekarnik jest niedostępny. Aby móc korzystać z piekarnika, wciśnij , by włączyć Timer, a następnie wciśnij , by włączyć piekarnik.




**WAŻNE!** Po pierwszym włączeniu lub po przerwie w zasilaniu trwającej dłużej niż 48 godzin, ustawienia godziny i daty mogą być nieprawidłowe. Przejdź do menu ustawień, by je poprawić.

## WYŁĄCZENIE URZĄDZENIA:

W przypadku braku zasilania przez ponad 2 minuty, wszystkie ustawienia programów i alarmów zostają skasowane, a piekarnik jest nieaktywny. Po ponownym podłączeniu zasilania, urządzenie włącza się w sposób opisany w poprzednim punkcie: **WŁĄCZENIE URZĄDZENIA** .

## POZYCJE MENU GŁÓWNEGO: PIECZENIE:



Aby wprowadzić program, wybierz pozycję PIECZENIA z menu głównego przyciskami  i , a następnie potwierdź wybór przyciskiem . W tym menu możesz nastawić żądany czas pracy piekarnika (maks. 10 godzin) lub zaprogramować opóźnione włączenie piekarnika (z wyprzedzeniem maks. 1 dnia), aby potrawa była gotowa o odpowiedniej godzinie.

### a) NATYCHMIASTOWE PIECZENIE:

Poniżej przedstawiony jest przykład programu trwającego 1 godzinę i 15 minut. Pieczenie rozpoczyna się natychmiast po ustawieniu i potwierdzeniu czasu programu oraz wyborze opcji pieczenia.





**WAŻNE!** Przed lub natychmiast po komunikacie „program w toku” („program in progress”) należy przestawić pokrętki funkcji i temperatury na odpowiednie pozycje. W przeciwnym wypadku pieczenie nie rozpocznie się.

### b) OPÓŹNIONE WŁĄCZENIE PIEKARNIKA:

Możesz zaprogramować urządzenie w taki sposób, by pieczenie (o odpowiednio nastawionej długości) rozpoczęło się automatycznie w odpowiednim momencie. Czas włączenia jest automatycznie obliczany na podstawie wprowadzonych ustawień czasu. Należy zatem nastawić czas trwania pieczenia i godzinę, o której pieczenie ma się zakończyć, a urządzenie obliczy moment, w którym należy rozpocząć pieczenie. Czas zakończenia pieczenia (tj. moment, w którym potrawa ma być gotowa) można zaprogramować z wyprzedzeniem maks. 23 godzin i 59 minut od chwili programowania. Obsługa tej funkcji jest bardzo prosta: po prostu nastaw czas pieczenia zgodnie z instrukcją zawartą w poprzednim punkcie, a następnie wybierz opcję opóźnienia włączenia piekarnika („Delay cooking”).


Poniższy przykład pokazuje jak można opóźnić program pieczenia trwający 1 godzinę i 15 minut w taki sposób, by potrawa była gotowa na godz. 12:50. Po zaprogramowaniu o godz. 10:30, urządzenie włączy się dopiero o 11:35 i będzie piec potrawę przez 1 godzinę i 15 minut, by zakończyć pieczenie o godz. 12:50.




Po aktywacji programu, symbol  zostanie zastąpiony przez symbol , co oznacza, że piekarnik nie jest dostępny (ponieważ pieczenie jest opóźnione) i oczekuje na moment zaprogramowanego włączenia.

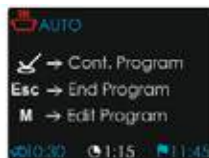
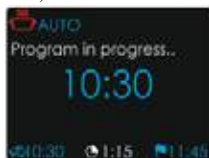
**WAŻNE:** Przed lub natychmiast po komunikacie „program w toku” („program in progress”) należy przestawić pokrętki funkcji i temperatury na odpowiednie pozycje. W przeciwnym wypadku pieczenie nie rozpocznie się.




Gdy program pieczenia jest w toku, w dolnej części wyświetlacza wyświetlane są: czas rozpoczęcia pieczenia, pozostały czas pieczenia i czas zakończenia pieczenia (aktywna informacja wyświetlana jest na biało).

**WAŻNE:** Gdy program pieczenia trwa, możesz przejść do menu alarmu wciskając przycisk  i nastawić alarm niezależnie od trwającego programu. Szczegółowe informacje na temat znajdziesz w punkcie ALARM.

### **MODYFIKACJA lub ANULOWANIE PROGRAMU:**

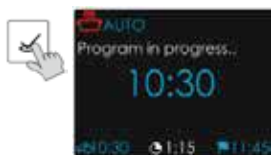
Aby zmienić parametry programu lub anulować program pieczenia w dowolnym momencie, wciśnij przycisk , by wstrzymać pracę urządzenia, a następnie wybierz jedną z dostępnych opcji (kontynuacja, modyfikacja, anulowanie).



Dostępne opcje wyświetlane są przez 10 sekund; jeżeli żadna opcja nie zostanie wybrana, program jest kontynuowany. W czasie tych 10 sekund, możesz wcisnąć przycisk , by kontynuować program, przycisk , by anulować program lub przycisk , by przejść do menu edycji ustawień programu.

Aby kontynuować program:

Aby anulować program:





Aby zmodyfikować program:







*Lub zgaśnie po 10 sekundach.*

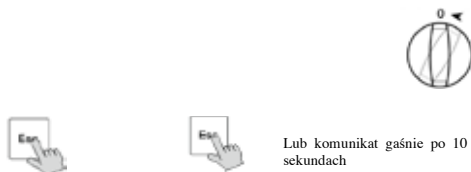



**WAŻNE:** Aby zmodyfikować parametry trwającego programu, wstrzymaj program wciskając , a następnie wciśnij , by przejść do menu zmiany ustawień.

Po zmianie parametrów programu, program zostanie wznowiony jako nowy program. W dolnej części wyświetlacza pokazywane będą parametry nowego programu.



#### AUTOMATYCZNE ZAKOŃCZENIE PROGRAMU PIECZENIA:

Po zakończeniu programu (upływie czasu pieczenia), na wyświetlaczu pojawia się komunikat przedstawiony poniżej (po lewej stronie). Symbole  i  migają i rozlega się sygnał dźwiękowy. Wciśnij dowolny przycisk, by wyłączyć sygnał dźwiękowy. Zresetowanie Timera i powrót do trybu ręcznej obsługi piekarnika wymaga wciśnięcia przycisku . Na wyświetlaczu pojawi się symbol , co oznacza, że piekarnik jest gotowy do dalszej pracy i można wyłączyć pieczenie, odpowiednio nastawiając pokrętkę funkcji i pokrętkę temperatury. Aby wyłączyć piekarnik, należy przestawić pokrętkę funkcji do pozycji „0” (WYŁ.).



**WAŻNE!** Gdy symbol  jest widoczny na wyświetlaczu, piekarnik może nagrzewać się w zależności od ustawienia pokrętki wyboru funkcji. Aby wyłączyć piekarnik, przestaw pokrętkę funkcji do pozycji OFF (WYŁ.).


#### PRZEWODNIK – PRZYRZĄDZANIE POTRAW W PIEKARNIKU:

Niniejszy Przewodnik zawiera zalecenia dotyczące przygotowywania określonych potraw piekarniku (dotyczące, na przykład, zalecanego doboru funkcji piekarnika, regulacji temperatury, położenia blachy, itp.). Wybierz Przewodnik w menu głównym, a następnie przeglądaj poszczególne pozycje Przewodnika, wciskając przyciski  i .




Założmy, że na ekranie wyświetlone jest menu dotyczące czerwonego mięsa:

Po lewej stronie wyświetlona jest zalecana funkcja (pokrętko wyboru funkcji należy przestawić na wskazaną pozycję) oraz zalecana temperatura (pokrętko regulacji temperatury należy przestawić na wskazaną wartość). Po prawej stronie wskazane jest zalecane położenie blachy.

Wciśnij przycisk , by przejść bezpośrednio do menu PIECZENIA, w którym możesz nastawić czas pieczenia w sposób opisany we wcześniejszej części niniejszej instrukcji.




LUB:


Wciśnij przycisk  i odpowiedz na wszystkie kolejne pytania, aby ustalić zalecany czas pieczenia.



Urządzenie pyta (gdy to konieczne) o wielkość produktu spożywczego (pieczenie w całości lub w kawałkach) i całkowitą wagę potrawy, a po wprowadzeniu tych informacji wyświetlany jest zalecany czas pieczenia.

Na tym etapie możesz zmienić czas pieczenia (w zależności od indywidualnych upodobań), wciskając przycisk  i przechodząc bezpośrednio do menu PIECZENIA.



Możesz także zaakceptować zalecany czas pieczenia, potwierdzić wybór wciskając przycisk  i tym samym przejść do kolejnego kroku.



Zwracamy uwagę, że w drugim kroku na powyższej ilustracji wybrano natychmiastowe pieczenie, ale możliwe jest także opóźnienie momentu rozpoczęcia pieczenia (patrz: OPÓŹNIONE WŁĄCZENIE PIEKARNIKA).

### ALARM:





Urządzenie wyposażone jest w funkcję alarmu niezależną od innych funkcji i programów pieczenia. Czas, po którym ma być emitowany sygnał dźwiękowy, możesz zaprogramować w godzinach, minutach i sekundach (w krokach co pięć sekund). Poniższy przykład ilustruje nastawienie alarmu na 5 minut i 15 sekund.



Podczas programowania alarmu, w prawej dolnej części ekranu widoczna jest godzina, o której alarm zostanie włączony.

Inny przykład ilustrujący programowanie alarmu na czas dłuższy niż 10 minut przedstawiony jest poniżej:



Zwróć uwagę, że gdy czas, po którym alarm ma zostać włączony, jest krótszy niż 10 minut, czas pozostały do włączenia alarmu jest wyświetlany w górnej części ekranu (z symbolem ) , natomiast czas dłuższy niż 10 minut wyświetlany jest z symbolem .

**WAŻNE:** Funkcja alarmu działa niezależnie od innych funkcji wykorzystujących zegar. Można zatem programować program pieczenia, gdy alarm jest aktywny i vice versa.

#### ANULOWANIE ALARMU:

Nastawiony alarm można anulować wchodząc w menu ustawień alarmu (patrz wyżej) i przestawiając wszystkie wartości czasu alarmu na zero.



Sygnał dźwiękowy alarmu można wyłączyć wciskając dowolny przycisk. Jeżeli alarm nie zostanie wyłączony, sygnał dźwiękowy będzie emitowany przez 7 minut.

Gdy czas alarmu upłynie w chwili przeglądania innych menu urządzenia, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się poniższy symbol. Symbol można wyłączyć wciskając dowolny przycisk.



#### USTAWIENIA:



W tym menu możesz nastawić godzinę, datę, język, wygląd zegara oraz preferencje dotyczące dźwięków. Wybierz menu ustawień w głównym menu; do poruszania się pomiędzy kolejnymi pozycjami menu służą przyciski  i . Po zapisaniu w pamięci urządzenia, te ustawienia są zachowywane nawet w przypadku odcięcia zasilania.



**WAŻNE:** Menu ustawień nie jest dostępne podczas trwania programu pieczenia.



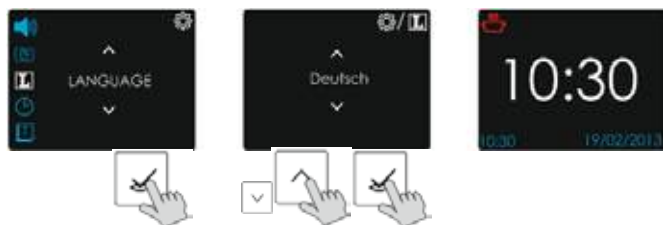
#### a) ZEGAR

W zależności od indywidualnych preferencji, zegar może być elektroniczny lub analogowy.



#### b) JĘZYK

Menu urządzenia dostępne jest w kilku wersjach językowych.



#### c) GODZINA





**WAŻNE:** To ustawienie nie jest dostępne w przypadku wcześniejszego ustawienia i aktywacji alarmu.

#### d) DATA





### e) DŹWIĘK



Możesz wyłączyć wszystkie dźwięki emitowane przez urządzenie, poza sygnałem oznaczającym koniec pieczenia lub alarm. Aby wyłączyć dźwięki, potwierdź opcję ; aby włączyć wszystkie dźwięki, potwierdź opcję .



### FUNKCJA BLOKADY PRZYCISKÓW:

Aby włączyć blokadę, wciśnij jednocześnie przyciski  i  gdy nie jest otwarte żadne menu.



Gdy funkcja blokady jest aktywna, po wciśnięciu dowolnego przycisku na ekranie pojawia się komunikat przedstawiony poniżej. Aby odblokować przyciski, wciśnij jednocześnie przyciski   na 3 sekundy.



## KOMUNIKATY BŁĘDÓW:

Urządzenie wykrywa 5 typów błędów związanych z pracą jego elementów. W przypadku wystąpienia błędu, na ekranie pojawia się krótki komunikat ostrzegawczy.



**Error 1: RTC error (błąd RTC):** problem z komunikacją z chipem zegara. Odłącz i ponownie podłącz zasilanie lub skontaktuj się z serwisem.

**Error 2: EPROM error (błąd EPROM):** urządzenie wyposażone jest w niewielki chip, na którym zapisywane są dane. Ten błąd sygnalizuje problem z zapisem/odczytem danych z tej pamięci. Odłącz i ponownie podłącz zasilanie lub skontaktuj się z serwisem.

**Error 3: Over temperature (zbyt wysoka lub zbyt niska temperatura):** urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed zbyt wysoką/niską temperaturą płyty elektronicznej. Jeżeli temperatura płyty jest wyższa niż 85°C lub niższa niż 0°C, na ekranie pojawia się komunikat o tym błędzie. Jednocześnie wyłączany jest aktualnie realizowany program, aby chronić piekarnik i płytę elektroniczną.

**Error 4: ADC error (błąd ADC):** błąd czujnika temperatury.

**Error 5: Frequency Error (błąd częstotliwości):** nieprawidłowa częstotliwość po stronie RTC lub nieprawidłowy odczyt częstotliwości. Ten błąd resetuje się automatycznie. Jeżeli błąd pojawia się regularnie, oznacza to problem z zegarem RTC.

## WYGLĄD ELEMENTÓW OBSŁUGOWYCH



### Informacje ogólne

Do regulowania ustawień urządzenia służą dwa pokrętkła po prawej i lewej stronie: pokrętko wyboru funkcji oraz pokrętko regulacji temperatury i czasu.

#### POKRĘTKŁO WYBORU FUNKCJI PIEKARNIKA

To pokrętko służy do wyboru funkcji piekarnika. Informacja o pozycji pokrętkła przekazywana jest do płyty sterującej, po czym na wyświetlaczu funkcji piekarnika pojawia się symbol danej funkcji.

#### POKRĘTKŁO REGULACJI TEMPERATURY I CZASU (TZW. POKRĘTKŁO NAWIGACYJNE)

Obracając pokrętko bez jednoczesnego wciskania można nastawić temperaturę. Obracając wciśnięte pokrętko można nastawić czas.

#### WYŚWIETLACZ FUNKCJI PIEKARNIKA



**Ważne:** Ilustracje przedstawiają funkcje sugerowane i zastosowane w pokrętkle ENC-F00; możliwe jest dostosowanie urządzenia do indywidualnych wymagań poprzez zamówienie specjalnego oprogramowania i odpowiednią modyfikację nadruków na szklanym panelu frontowym.

#### Symbole na wyświetlaczu funkcji piekarnika:

|  |                       |  |               |
|--|-----------------------|--|---------------|
|  | Grzałka górna         |  | Rożen         |
|  | Grill                 |  | Oświetlenie   |
|  | Grzałka okrągła       |  | Rozmrażanie   |
|  | Pieczenie konwekcyjne |  | Grzałka dolna |










*Funkcja opcjonalna.*

## WYŚWIETLACZ TIMERA



### Symbole na wyświetlaczu timera:

|                                |   |  |
|--------------------------------|---|--|
| Naczynie                       |  | Status piekarnika<br>⇒ Symbol świeci się – pieczenie trwa  |
| Auto                           |  | Status pieczenia automatycznego<br>⇒ Symbol świeci się – automatyczne pieczenie trwa<br>⇒ Symbol miga – koniec pieczenia   |
| *Termosonda<br>*Opcja.         |  | Status podłączenia termosondy<br>⇒ Symbol świeci się – Termosonda podłączona<br>⇒ Symbol miga – Regulacja termosondy   |
| Dzwonek                        |  | Status regulacji minutnika<br>⇒ Symbol świeci się – odliczanie minutnika w toku<br>⇒ Symbol miga – regulacja ustawień minutnika lub upływ czasu odliczanego przez minutnik |
| Czas pieczenia                 |  | Tryb pieczenia półautomatycznego<br>⇒ Symbol miga – aktywne menu regulacji czasu pieczenia   |
| Koniec czasu pieczenia         |  | Tryb regulacji pieczenia automatycznego<br>⇒ Symbol miga – aktywne menu regulacji końca czasu pieczenia  |
| Wciśnięte pokrętko nawigacyjne |  | Wskaźnik wciśnięcia pokrętki nawigacyjnej<br>⇒ Symbol świeci się – pokrętło nawigacyjne jest wciśnięte   |

## WYŚWIETLACZ TEMPERATURY



### Śłupki temperatury:

| Pieczenie w toku  | Brak pieczenia  |  |
|---|---|--|
| Temperatura wewnątrz piekarnika < 1/6 nastawy                               | Temperatura wewnątrz piekarnika < 60 °C                                   |  |
| Temperatura wewnątrz piekarnika mieści się w zakresie od 1/6 do 2/6 nastawy | Temperatura wewnątrz piekarnika mieści się w zakresie od 60 °C do 100 °C  |  |
| Temperatura wewnątrz piekarnika mieści się w zakresie od 2/6 do 3/6 nastawy | Temperatura wewnątrz piekarnika mieści się w zakresie od 100 °C do 150 °C |  |
| Temperatura wewnątrz piekarnika mieści się w zakresie od 3/6 do 4/6 nastawy | Temperatura wewnątrz piekarnika mieści się w zakresie od 150 °C do 200 °C |  |
| Temperatura wewnątrz piekarnika mieści się w zakresie od 4/6 do 5/6 nastawy | Temperatura wewnątrz piekarnika mieści się w zakresie od 200 °C do 250 °C |  |
| Temperatura wewnątrz piekarnika > 5/6 nastawy                               | Temperatura wewnątrz piekarnika > 250 °C                                  |  |

### Symbole na wyświetlaczu temperatury:

|  |  |
|--|--|
|  | Status elementów grzejnych<br>≡ Symbol świeci się – elementy grzejne aktywne<br>≡ Symbol nie świeci się – elementy grzejne nieaktywne  |
|  | Status osiągnięcia nastawy temperatury<br>≡ Symbol świeci się – nastawiony poziom temperatury nie został jeszcze osiągnięty<br>≡ Symbol nie świeci się – nastawiony poziom temperatury został już osiągnięty |

## OBŚLUGA TIMERA ELEKTRONICZNEGO

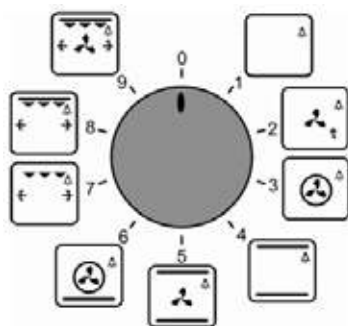
### WŁĄCZENIE ZASILANIA

Po włączeniu zasilania, cyfry na wyświetlaczu timera migają, a piekarnik jest nieaktywny. Wybrana funkcja (o ile została nastawiona) jest pokazana na wyświetlaczu funkcji piekarnika (*patrz: Wybór funkcji piekarnika*). Wyświetlacz temperatury pokazuje domyślną temperaturę dla tej funkcji. Obróć pokrętkę nawigacyjną w dowolnym kierunku, by przejść na tryb ręczny i załączyć piekarnik. Nastaw aktualną godzinę przy pomocy pokrętki nawigacyjnej (*patrz: Nastawienie godziny*).


**Ważne:** W razie odcięcia zasilania na dłużej niż 10 sekund podczas pieczenia, piekarnik wyłącza się, a wszystkie ustawienia timera i temperatury zostają skasowane. Obróć pokrętkę nawigacyjną w dowolnym kierunku, by przejść na tryb ręczny i załączyć piekarnik.

## WYBÓR FUNKCJI PIEKARNIKA



Obracaj pokrętko wyboru funkcji piekarnika, aż symbol żądanej funkcji będzie wyświetlony na wyświetlaczu funkcji piekarnika.







Funkcja opcjonalna.

Wyświetlacz pokazuje domyślną temperaturę dla wybranej funkcji (ważne: w przypadku niektórych funkcji, np. oświetlenia czy rozmrażania, ustawienie temperatury jest niemożliwe i wyświetlacz jest pusty). Symbol  świeci się na wyświetlaczu, chyba, że pokrętko jest w pozycji 0 (wył.).

## NASTAWIENIE GODZINY

Godzinę można nastawić, gdy piekarnik nie pracuje w trybie automatycznym. Wciśnij pokrętko nawigacyjne na 3 sekundy, aż symbol  zacznie migać. Wciśnij i zwolnij pokrętko nawigacyjne trzykrotnie, aż symbol  zacznie migać, a następnie nastaw prawidłową godzinę obracając pokrętko w lewo (do tyłu) lub w prawo (do przodu). Po kilku sekundach wyświetlacz przestanie migać – nastawienie godziny zostało zakończone.

## MINUTNIK (ALARM)

Funkcja minutnika jest niezależna od pracy piekarnika. Wciśnij pokrętko nawigacyjne na 3 sekundy, aż symbol  zacznie migać. Wciśnij i zwolnij pokrętko nawigacyjne dwukrotnie, aż  symbol zacznie migać, a następnie nastaw żądany czas odliczania obracając pokrętko w lewo (do tyłu) lub w prawo (do przodu). Minutnik można nastawić na maks. 23 godziny i 59 minut. Po kilku sekundach wyświetlacz przestanie migać – nastawienie minutnika zostało zakończone. Po upływie nastawionego czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, symbol  zacznie migać; minutnik można zresetować wciskając lub obracając pokrętko nawigacyjne. Jeżeli pokrętko nawigacyjne nie zostanie wciśnięte lub obrócone, sygnał dźwiękowy wyłącza się po 7 minutach, natomiast symbol będzie widoczny na wyświetlaczu aż do wciśnięcia lub obrócenia pokrętkła  nawigacyjnego.

## REGULACJA TEMPERATURY PIECZENIA

Temperaturę można regulować dla każdej funkcji poza oświetleniem i rozmrażaniem (domyślna temperatura dla danej funkcji jest wyświetlana na wyświetlaczu temperatury). Poza trybem regulacji jakichkolwiek ustawień, pokrętko nawigacyjne pełni funkcję regulatora temperatury. Temperaturę można regulować w przedziale 40-250°C, obracając pokrętko w lewo (zmniejszenie temperatury) lub w prawo (zwiększenie temperatury). Skorygowana wartość jest wyświetlana na wyświetlaczu temperatury. Jeżeli funkcja zostanie zmieniona (przy pomocy pokrętkła wyboru funkcji piekarnika), ustawienia temperatury zostaną skasowane, a na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura dla nowej funkcji.

## MANUALNE USTAWIENIE PARAMETRÓW PIECZENIA




Po wybraniu funkcji, pieczenie rozpoczyna się natychmiast – stosowana jest domyślna temperatura przypisana tej funkcji (wyświetlona na wyświetlaczu temperatury). Pieczenie trwa do czasu przestawienia pokrętkła wyboru funkcji na pozycję 0 (wył.), 1 (oświetlenie) lub 2 (rozmarzanie). Maksymalny dopuszczalny czas pieczenia to 10 godzin – przekroczenie tego czasu skutkuje sygnalizacją błędu (patrz: Sygnalizacja błędów).

### PIECZENIE AUTOMATYCZNE

W tym trybie, pieczenie kończy się automatycznie, zgodnie z nastawionymi parametrami.




#### PIECZENIE PÓŁAUTOMATYCZNE

Pieczenie rozpoczyna się natychmiast i trwa przez nastawiony czas.

1. Wybierz żądaną funkcję piekarnika i nastaw (o ile to konieczne i możliwe) temperaturę, zgodnie z niniejszą instrukcją.
2. Wciśnij pokrętkło nawigacyjne na 3 sekundy, aż symbol  zacznie migać.
3. Nastaw żądany czas pieczenia, obracając pokrętkło nawigacyjne w lewo (skrócenie czasu) lub w prawo (wydłużenie czasu). Symbol  pojawia się na wyświetlaczu timera.
4. Po kilku sekundach, migający symbol  znika – ustawienia zostały wprowadzone.

#### PIECZENIE W PEŁNI AUTOMATYCZNE


Ten tryb jest przydatny, gdy potrawa ma być gotowa w ściśle określonym momencie - należy tylko wprowadzić czas pieczenia. Dlatego tryb ten nazywany jest także „Opóźnieniem rozpoczęcia pieczenia”.



1. Wykonaj czynności opisane w punktach 1-3 dotyczących pieczenia półautomatycznego (nastawienie czasu pieczenia).
2. Wciśnij i zwolnij pokrętkło nawigacyjne; symbol  zacznie migać.
3. Nastaw żądany czas zakończenia pieczenia, obracając pokrętkło nawigacyjne w lewo (skrócenie czasu) lub w prawo (wydłużenie czasu). Symbol  zniknie, a symbol  nadal będzie wyświetlony, sygnalizując zaprogramowane opóźnienie włączenia piekarnika.
4. Po kilku sekundach wyświetlacz przestanie migać – nastawienie opóźnienia pieczenia zostało zakończone.

**Ważne:** Z trybu pieczenia półautomatycznego i w pełni automatycznego można korzystać wyłącznie, gdy termosonda nie jest podłączona.

#### \*PIECZENIE Z TERMOSONDĄ

Termosonda to czujnik podłączany do gniazda wewnątrz piekarnika (o ile jest ono obecne i podłączone do płyty elektronicznej; patrz: *Schemat podłączeń*) i wbijany w mięso pieczone w piekarniku. Gdy termosonda

jest podłączona, symbol  jest widoczny na wyświetlaczu. Pieczenie kończy się automatycznie, gdy temperatura mięsa osiągnie żądany poziom.



1. Wybierz żądaną funkcję piekarnika i nastaw (o ile to konieczne) temperaturę (patrz: *Zmiana domyślnej temperatury*).
2. Wciśnij pokrętkło nawigacyjne na 3 sekundy, aż symbol  zacznie migać, a symbol  / pojawi się na ekranie. Po lewej stronie wyświetlona jest aktualna temperatura mięsa, natomiast po prawej stronie wyświetlona jest domyślna docelowa wartość temperatury (której osiągnięcie zakończy pieczenie).
3. Nastaw żądaną temperaturę mięsa, obracając pokrętkło nawigacyjne w lewo (zmniejszenie temperatury) lub w prawo (zwiększenie temperatury). Dopuszczalne wartości: od 2 stopni powyżej aktualnej temperatury (minimum 20°C) do 99°C.
4. Aktualna temperatura mięsa wyświetlana jest po lewej stronie, a docelowa temperatura termosondy wyświetlona jest po prawej stronie.

\* Funkcja opcjonalna.







## SYGNALIZACJA TEMPERATURY PODCZAS PIECZENIA

Aktualna temperatura w piekarniku pokazywana jest w postaci pięciu słupków na wyświetlaczu temperatury. Każdy słupek odpowiada 1/6 nastawionej wartości (*patrz: Wyświetlacz temperatury*). Podczas wstępnego rozgrzewania piekarnika, gdy urządzenie próbuje osiągnąć nastawiony poziom temperatury, symbol

 widoczny jest na wyświetlaczu i znika po osiągnięciu tego poziomu. Symbol  sygnalizuje, że grzałki piekarnika są aktywne. Podczas pieczenia, elementy grzejne piekarnika regularnie włączają się i wyłączają, regulując temperaturę. Ten symbol pokazuje aktualny status elementów grzejnych.

## AUTOMATYCZNE ZAKOŃCZENIE PIECZENIA

Gdy pieczenie zakończy się automatycznie,  symbol miga na wyświetlaczu timera, elementy grzejne są wyłączane i rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i aby piekarnik ponownie stał się aktywny (tj. aby elementy grzejne były zasilane), należy wcisnąć lub obrócić pokrętło nawigacyjne – symbol  znika i pieczenie może być kontynuowane (co potwierdza symbol  na wyświetlaczu). Aby wyłączyć piekarnik, należy przestawić pokrętło funkcji do pozycji „0” (WYŁ.) – symbol  znika.

Jeżeli pokrętło nawigacyjne nie zostanie wcisnięte lub obrócone, sygnał dźwiękowy wyłącza się po 7 minutach, natomiast symbol / będzie widoczny na wyświetlaczu i piekarnik pozostanie nieaktywny (elementy grzejne nie będą zasilane) aż do wciśnięcia lub obrócenia pokrętła nawigacyjnego.

## SYGNALIZACJA CIEPŁA UTRZYMUJĄCEGO SIĘ WEWNĄTRZ PIEKARNIKA

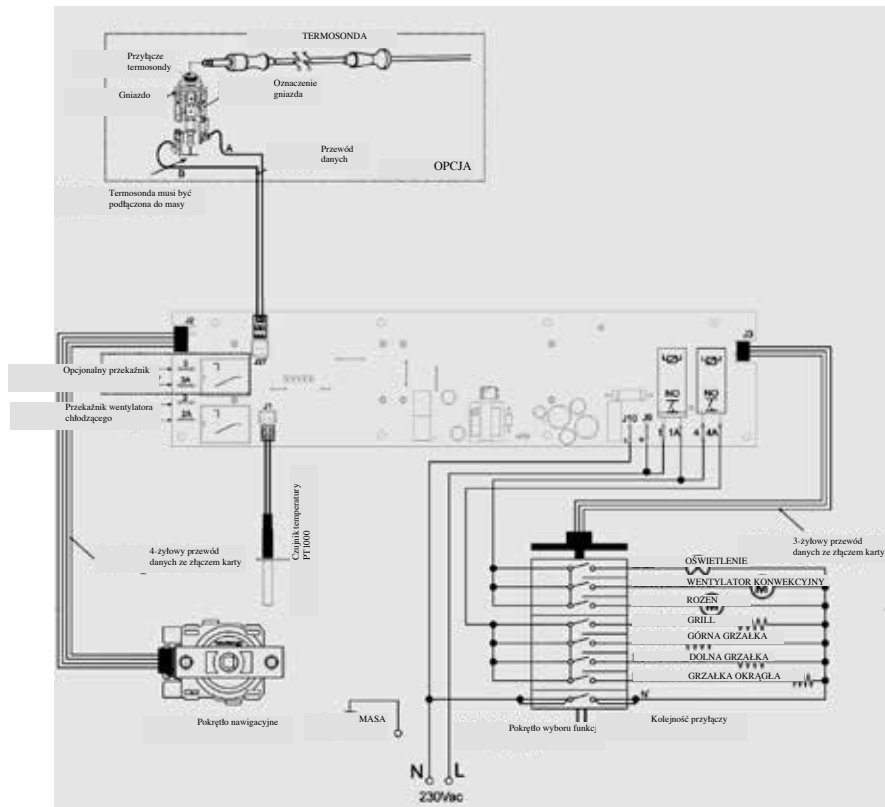
Po zakończeniu pieczenia, jeżeli temperatura wewnątrz piekarnika przekracza 50 °C, na wyświetlaczu temperatury widoczny jest komunikat „hot” („gorące”), a słupki na wyświetlaczu temperatury pokazują aktualną temperaturę wewnątrz piekarnika (*patrz: Wyświetlacz temperatury*).

## SYGNALIZACJA BŁĘDÓW

Gdy normalna praca urządzenia nie jest możliwa, urządzenie przełącza się w tryb błędu. Pieczenie zostaje wstrzymane, a na wyświetlaczu temperatury pojawia się kod błędu. Kod wyświetlany jest nawet po ustaniu przyczyny błędu, do chwili wciśnięcia pokrętła nawigacyjnego na 3 sekundy.

| Definicje błędów i możliwe przyczyny  | Kod błędu |
|---|-----------|
| Zwarcie lub uszkodzenie czujnika temperatury<br><i>Zbyt luźne podłączenie złącza czujnika PT-1000-MX-XXX</i><br><i>Uszkodzenie czujnika PT-1000-MX-XXX</i><br><i>Uszkodzenie płyty elektronicznej</i>                               | Er1       |
| Zajęty  | Er2       |
| Zwarcie termosondy<br><i>Uszkodzenie termosondy</i><br><i>Uszkodzenie płyty elektronicznej</i>  | Er3       |
| Odczyt temperatury powyżej 400 °C<br><i>Uszkodzenie czujnika PT-1000-MX-XXX</i><br><i>Uszkodzenie płyty elektronicznej</i>  | Er4       |
| Przekroczenie dopuszczalnego czasu (10 godzin) w trybie ręcznym lub w trybie pieczenia z termosondą.<br><br><i>Brak problemu (wyłączenie zapobiegło nieprzerwanej pracy urządzenia).</i><br><i>Uszkodzenie płyty elektronicznej</i> | Er5       |

## SCHEMAT POŁĄCZEŃ ELEKTRYCZNYCH:



## POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE I PARAMETRY ZNAMIONOWE

| Symbol  | Funkcja  | Dane znamionowe           |
|---------|--|---------------------------|
| J9, J10 | Faza i wejścia neutralne                               | 230V +/-10%               |
| 1- 1A   | Przełącznik timera – brak styku                        | 16A/250V AC               |
| 4- 4A   | Przełącznik termostatu.<br>Brak styku.                 | 16A/250V AC               |
| 2- 2A   | Przełącznik wentylatora<br>chłodzącego.<br>Brak styku. | 7A/250V AC                |
| 3- 3A   | Opcjonalne wyjście przełącznika<br>Brak styku.         | 7A/250V AC                |
| J1      | Czujnik temperatury PT1000                             | Wejście niskiego napięcia |
| J27     | Termosonda   | Wejście niskiego napięcia |
| J1      | Koder pokrętła wyboru funkcji                          | Wejście niskiego napięcia |
| J2      | Koder  | Wejście niskiego napięcia |

(umieszczenie poszczególnych złącz – Schemat podłączeń elektrycznych)

## CHŁODZENIE

Wentylator chłodzący piekarnik zapobiega nadmiernemu nagrzewaniu się powierzchni zewnętrznych urządzenia oraz uszkodzeniom sąsiadujących z nim elementów. Strumień powietrza generowany przez wentylator odprowadza ciepłe powietrze przez kratki wentylacyjne, a jednocześnie tworzy „kurtynę powietrzną” pomiędzy panelem obsługowym i obudową, zapobiegając nadmiernemu nagrzewaniu się tych elementów. Obieg powietrza zapewniony przez wentylator zapobiega gromadzeniu się kondensatu na elementach elektrycznych i mechanicznych, co wydłuża ich żywotność i zwiększa bezpieczeństwo eksploatacji. (patrz: rys. 11)

Zasada działania wentylatora chłodzącego może różnić się w zależności od modelu urządzenia. Sposób działania wentylatora opisany jest poniżej.

- Wentylator chłodzący uruchamia się automatycznie po włączeniu piekarnika i wyłącza się automatycznie po wyłączeniu piekarnika.
- W niektórych piekarnikach, wentylator włącza i wyłącza się w zależności od temperatury.
- W produktach wyposażonych w dotykowe elementy obsługowe, wentylator chłodzący jest włączany i wyłączany przez sterownik elektroniczny, w zależności od temperatury.



Rys. 11

## PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Po otwarciu drzwiczek piekarnika podczas pieczenia, z jego wnętrza wydobywa się gorące powietrze, które może spowodować obrażenia dłoni, twarzy i/lub oczu, dlatego podczas otwierania drzwiczek należy zachować szczególną ostrożność.

### Wskazówki dotyczące pieczenia

- Do piekarnika należy wstawiać naczynia metalowe lub aluminiowe o powierzchni zapobiegającej przywieraniu potraw lub odporne na wysoką temperaturę naczynia silikonowe.
- Powierzchnię blachy / kratki należy jak najlepiej wykorzystać.
- Zalecane jest ustawianie naczyń zawierających pieczone potrawy na środku kratki.
- Drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte przez cały czas pieczenia.




### Wskazówki dotyczące grillowania















- Cały kurczak, indyk lub duży kawałek mięsa będzie lepiej przyrządzony na ruszcie, jeżeli natrzemy go sokiem z cytryny i czarnym pieprzem.
- Po upływie czasu pieczenia, mięso należy pozostawić w piekarniku na ok. 10 minut. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste, a soki nie wypłyną z mięsa po jego rozkrojeniu.
- Rybę pieczoną w ognioodpornym naczyniu należy ustawić na średnim lub niższym poziomie piekarnika.
- Grillowane produkty należy równomiernie rozłożyć na ruszcie.
- Pod kratką, na której grillowane są potrawy, należy ustawić blachę, do której skapywał będzie tłuszcz. Aby ułatwić późniejsze czyszczenie blachy, nalej do niej trochę wody przed wstawieniem do piekarnika.

### WSKAZÓWKI

Temperatury przedstawione w poniższej tabeli należy traktować wyłącznie jako ogólne wskazówki. Mogą one różnić się w zależności od typu produktów lub indywidualnych preferencji.



| POTRAWA                        | FUNKCJA   | POZIOM PIEKARNIKA | TEMPERATURA (°C) | CZAS (min.) (ok.) |
|--------------------------------|---|-------------------|------------------|-------------------|
| Ciasto na blasze               |  | 3                 | 175              | 25-30             |
| Ciasto w formie                |  | 2                 | 175              | 40-50             |
| Ciasto w papierze do pieczenia |  | 3                 | 175              | 25-30             |

|                              |   |     |                            |         |
|------------------------------|---|-----|----------------------------|---------|
| <b>Biszkopt</b>              |    | 3   | 200                        | 5-10    |
| <b>Ciasteczka</b>            |    | 3   | 175                        | 20-30   |
| <b>Kruche ciasto</b>         |    | 2   | 190                        | 30-40   |
| <b>Paszteciki</b>            |    | 2   | 180                        | 25-35   |
| <b>Zaczyn</b>                |    | 2   | 180                        | 35-45   |
| <b>Lasagne</b>               |    | 2-3 | 190                        | 30-40   |
| <b>Zapiekanka makaronowa</b> |    | 2   | 180-200                    | 30-45   |
| <b>Stek</b>                  |    | 3   | 25 s. 250/maks.<br>po: 190 | 100-120 |
| <b>Ryba</b>                  |    | 3   | 200                        | 20-30   |
| <b>Półdzwica wołowa</b>      |    | 3   | 190-200                    | 6-8     |
| <b>Grillowane pulpety</b>    |   | 3   | 190-200                    | 8-10    |
| <b>Ciasto francuskie</b>     |  | 1-3 | 170-190                    | 20-30   |
| <b>Kurczak (1000 g)</b>      |  | 3   |                            | 60-90   |
| <b>Mięso (500 g)</b>         |  | 3   |                            | 60-90   |

Jeżeli chcesz wstawić do piekarnika dwa naczynia jednocześnie, pieczone potrawy należy ustawiać na niższym poziomie.

Piekarnik należy zawsze rozgrzać przed włożeniem naczynia z potrawą.

| PROBLEM  | PRZYCZYNA                          | ROZWIĄZANIE   |
|--|------------------------------------|---|
| Górna część potrawy jest przypieczona, a dolna część – niedopieczona.        | Zbyt mało ciepła od dołu naczynia. | Nieodpowiedni wybór poziomu piekarnika.<br>Ustaw naczynie na niższym poziomie piekarnika. |
| Dolna część potrawy jest przypieczona, a górna część – niedopieczona.        | Zbyt dużo ciepła od dołu naczynia. | Nieodpowiedni wybór poziomu piekarnika.<br>Ustaw naczynie na wyższym poziomie piekarnika. |
| Potrawa jest nadmiernie przypieczona z zewnątrz, ale niedopieczona w środku. | Zbyt wysoka temperatura.           | Nieodpowiednia temperatura.<br>Zmniejsz temperaturę.                                      |
| Potrawa jest wysuszona na zewnątrz.  | Zbyt niska temperatura.            | Nieodpowiednia temperatura.<br>Zwiększ temperaturę.                                       |

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRYZRĄDZANIA POTRAW

### Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeżeli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10°C i skróć czas pieczenia.
- Jeżeli ciasto opadło, następnym razem dodaj mniej składnika płynnego lub zmniejsz temperaturę o 10°C.
- Jeżeli ciasto jest zbyt ciemne na górze, umieść naczynie na niższym poziomie, zmniejsz temperaturę i wydłuż czas pieczenia.
- Jeżeli ciasto jest dopieczone w środku, ale lepkie z zewnątrz, następnym razem dodaj mniej składnika płynnego, zmniejsz temperaturę i wydłuż czas pieczenia.

### Wskazówki dotyczące pieczenia tart i podobnych wypieków

- Jeżeli wypiek jest zbyt suchy, zwiększ temperaturę o ok. 10°C i skróć czas pieczenia. Warstwy ciasta przełóż sosem przyrządzonym z mleka, oleju, jajek i jogurtu.
- Jeżeli pieczenie trwa zbyt długo, upewnij się, że ciasto nie jest zbyt grube i jest równomiernie rozprowadzone w naczyniu.
- Jeżeli górna część wypieku jest zarumieniona, ale dolna część jest niedopieczona, upewnij się, że na dnie nie ma zbyt dużej ilości sosu.

### Wskazówki dotyczące przyrządzania warzyw

- Jeżeli potrawa warzywna jest nadmiernie wysuszona, następnym razem możesz nakryć naczynie pokrywką, która zatrzyma soki w środku.
- Jeżeli potrawa warzywna jest niedopieczona, zblanszuj lub ugotuj warzywa przed wstawieniem ich do piekarnika.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Po każdym użyciu, piekarnik należy wytrzeć ściereczką nasączoną ciepłą wodą z detergentem, usuwając wszelkie resztki żywności i tłuszczu.

Takie resztki mogłyby spowodować korozję wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni urządzenia.

- ❖ Przed czyszczeniem piekarnika, odłącz wtyczkę z gniazda zasilania lub wyłącz zasilanie odpowiednim wyłącznikiem.
- ❖ Przed czyszczeniem urządzenia, należy poczekać, aż piekarnik ostygnie.
- ❖ Powierzchnie ze stali nierdzewnej należy czyścić przeznaczonym do tego celu specjalnym sprayem lub płynem.
- ❖ Do czyszczenia piekarnika nie wolno używać środków zawierających drobinki substancji stałych (tzn. środków ściernych), które mogłyby porysować emaliowane lub lakierowane elementy urządzenia.
- ❖ Do czyszczenia panelu obsługowego nie wolno używać środków ściernych ani druciaków.
- ❖ Nie wolno czyścić szyby drzwiczek piekarnika przy pomocy środków ściernych ani ostrych metalowych przedmiotów – mogłyby one porysować szybę lub spowodować jej pęknięcie.
- ❖ Nie wolno pozostawiać plam substancji o ostrym działaniu (takich jak sok cytrynowy, ocet, itp.) na emaliowanych, lakierowanych ani stalowych powierzchniach piekarnika.
- ❖ Piekarnika nie należy czyścić przy pomocy urządzeń do czyszczenia parowego.

### PRZESZKLENIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

- ❖ Zabrudzoną szybę drzwiczek piekarnika należy wyczyścić miękką ściereczką nasączoną ciepłą wodą, a następnie wytrzeć do sucha.
- ❖ Do czyszczenia szyby nie wolno używać środków ściernych, przedmiotów stalowych, czyścików drucianych ani wybielacza.

### WEWNĘTRZNA POWIERZCHNIA SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA

- ❖ Zabrudzoną wewnętrzną powierzchnię szyby drzwiczek piekarnika należy wyczyścić miękką ściereczką nasączoną ciepłą wodą, a następnie wytrzeć do sucha.
- ❖ Do czyszczenia szyby nie wolno używać środków ściernych, przedmiotów stalowych, czyścików drucianych ani wybielacza.

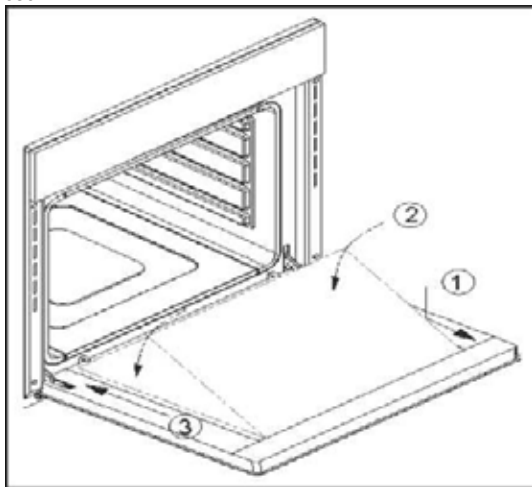
## Cały panel szklany drzwi piekarnika

Zabrudzoną wewnętrzną powierzchnię przeszkłonych drzwi należy wyczyścić wilgotną gąbką, a następnie wytrzeć czystą miękką i suchą ściereczką. (patrz: rys. 12)

Przed wyjęciem panelu szklanego, należy otworzyć drzwi piekarnika, jak widać na rysunku.

1. Wsuń szybę do siebie.
2. Po odcięciu dolnych zaczepów szyby, panel można unieść do góry.
3. Wyjmij szybę.

Po wyczyszczeniu, szybę należy założyć wykonując powyżej opisaną procedurę w odwrotnej kolejności.



Rys. 12

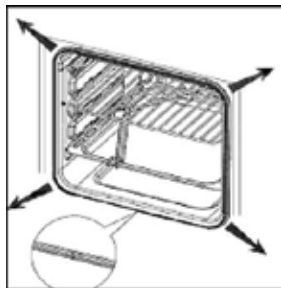
## USZCZELKA PIEKARNIKA

Piekarnik wyposażony jest w uszczelkę biegnącą wzdłuż krawędzi otworu komory piekarnika, która zapewnia prawidłowe działanie urządzenia.

- ❖ Należy regularnie sprawdzać stan techniczny uszczelki. Zabrudzonej uszczelki nie wolno czyścić przy pomocy środków ściernych, żrących, wybielających lub kwasowych.
- ❖ Jeżeli uszczelka jest uszkodzona, skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym serwisem. W takim wypadku, nie wolno korzystać z piekarnika do czasu naprawy uszczelki.



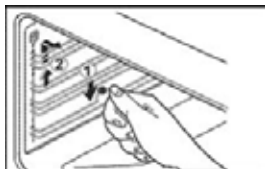
- ❖ Procedura wymiany uszczelki jest następująca:
  1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
  2. Zdejmij starą uszczelkę, wyciągając ją z każdego rogu po kolei (**patrz: rys. 13**).
  3. Uszczelka przymocowana jest czterema haczykami. Załóż nową uszczelkę, mocując ją do haczyków.



**Rys. 13**

#### **PROWADNICE BOCZNE\***

Aby wyczyścić kratki, można wyjąć je z piekarnika. W tym celu, pociągnij w dół specjalny uchwyt (jak pokazano na rysunku). Następnie, pociągnij je do góry i wysuń z górnych zaczepów. Po wyczyszczeniu, powyższą procedurę należy przeprowadzić w odwrotnej kolejności. (**patrz: rys. 14**)



**Rys. 14**

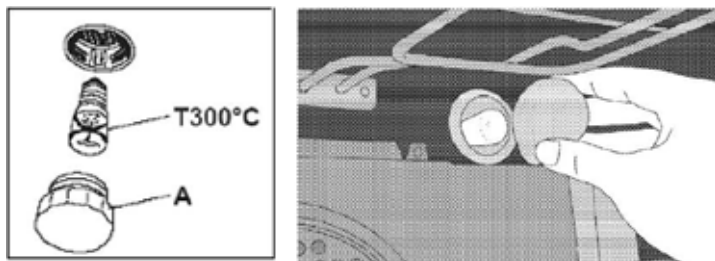
*\* Dostępne w niektórych modelach.*

#### **WYMIANA ŻARÓWKI OŚWIETLENIA WNĘTRZA PIEKARNIKA**

- ❖ Przed rozpoczęciem czynności opisanych poniżej, upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- ❖ Oświetlenie wnętrza piekarnika musi spełniać następujące wymagania:
  1. Odporność na wysokie temperatury
  2. Napięcie znamionowe: 220-240VAC 50Hz
  3. Moc: 25W

- ❖ Procedura wymiany żarówki opisana jest poniżej (**patrz: rys. 15**).
  1. Wykręć szklaną osłonę żarówki (A), obracając ją w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
  2. Wykręć żarówkę, obracając ją w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
  3. Wymień żarówkę na nową.
  4. Ponownie przykręć szklaną osłonę żarówki.
  5. Włącz zasilanie urządzenia.

**OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem wymiany żarówki, upewnij się, że urządzenie nie jest podłączone do zasilania, by uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

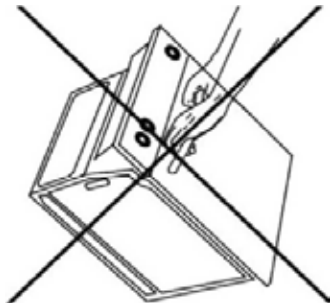


Rys. 15

**Ważne:** Lokalizacja i typ żarówki mogą różnić się w zależności od modelu urządzenia.

#### INFORMACJE DOTYCZĄCE TRANSPORTU

- Produkt należy przetransportować / przewozić w pozycji równoległej do podłoża, górną częścią skierowaną do góry.
- Wewnętrzną powierzchnię drzwi piekarnika należy zakryć kartonem, by zapobiec jej uszkodzeniu. Drzwi piekarnika należy przykleić taśmą samoprzylepną do ścianek bocznych urządzenia.
- Urządzenia nie wolno podnosić ani wyjmować z opakowania chwytając za rączkę drzwi. (**patrz: rys. 16**)



Rys. 16

## ZANIM WEZWIESZ SERWIS – ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nie wolno podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia. Wszelkie prace obejmujące ingerencję w konstrukcję produktu mogą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowany serwis.

Zanim skontaktujesz się z serwisem, sprawdź, czy zaistniały problem nie został spowodowany przez przyczyny wymienione poniżej.

### **Piekarnik nie rozgrzewa się.**

- Regulator funkcji lub regulator temperatury nie jest odpowiednio nastawiony. Nastaw regulator funkcji i regulator temperatury na odpowiednie pozycje.
- Jeżeli urządzenie wyposażone jest w timer, może on nie być nastawiony. Nastaw timer.
- Brak zasilania. Sprawdź zasilanie sieciowe i bezpieczniki.

### **Urządzenie nie działa.**

- Uszkodzony lub przepalony bezpiecznik / wyłączony wyłącznik nadmiarowy. Sprawdź bezpieczniki / wyłączniki w skrzynce bezpieczników. Jeżeli to konieczne, wymień bezpiecznik lub włącz wyłącznik nadmiarowy.
- Wtyczka zasilania nie jest podłączona do gniazda z uziemieniem. Sprawdź podłączenie wtyczki.
- Regulator funkcji lub regulator temperatury nie jest odpowiednio nastawiony. Nastaw regulator funkcji i regulator temperatury na odpowiednie pozycje.
- Jeżeli urządzenie wyposażone jest w timer, może on nie być nastawiony. Nastaw timer.

### **Problem z pieczeniem (potrawy nie są równomiernie upieczone od góry / od dołu)**

- Zmodyfikuj czas pieczenia / temperaturę, zgodnie z wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.

### **Oświetlenie wnętrza piekarnika nie działa.**

- Żarówka oświetlenia wnętrza piekarnika jest uszkodzona. Wymień żarówkę.

### **Podczas pracy z piekarnika wydobywa się para.**

- Wydobywanie się pary z rozgrzanego piekarnika jest normalnym zjawiskiem.

### **Gdy urządzenie rozgrzewa się lub stygnie, z jego wnętrza wydobywa się metaliczny dźwięk.**

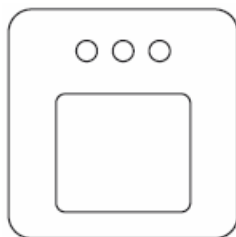
- Rozgrzany metal zwiększa swą objętość, czemu mogą towarzyszyć tego typu dźwięki – zjawisko to nie powinno budzić niepokoju.

Jeżeli postępowanie zgodnie z powyższymi instrukcjami nie przynosi rozwiązania problemu, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.



To urządzenie użytkowane na terytorium Europy podlega Dyrektywie 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Przed utylizacją zużytego urządzenia, należy zapobiec wszelkim możliwym szkodom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, jakie mogłoby spowodować zużyte urządzenie. W przeciwnym wypadku, urządzenie stanowiłoby odpad niebezpieczny. Symbol na produkcie oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego, ale oddać do odpowiedniego zakładu zajmującego się utylizacją zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Proces utylizacji urządzenia musi być zgodny z lokalnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Informacje dotyczące odzysku produktu można uzyskać w odpowiednim dziale.

# **VESTAVNÁ ELEKTRICKÁ TROUBA – NÁVOD K POUŽITÍ, INSTALACI A PŘIPOJENÍ**



## **OBSAH**

|   |     |
|---|-----|
| Technická specifikace                       | 252 |
| Příslušenství                               | 253 |
| Důležité bezpečnostní informace             | 254 |
| Instalace                                   | 256 |
| Zapojení přístroje                          | 259 |
| První použití trouby po jejím nainstalování | 261 |
| Tipy pro úsporu energie                     | 261 |
| Popis trouby                                | 262 |
| Používání trouby                            | 264 |
| Časoměřiče                                  | 268 |
| Funkce chladicího ventilátoru               | 291 |
| Tipy pro přípravu pokrmů                    | 292 |
| Různé připomínky                            | 294 |
| Tipy pro přípravu pokrmů                    | 294 |
| Běžné čištění a údržba                      | 298 |
| Informace pro manipulaci se spotřebičem     | 298 |
| Řešení závad, než zavoláte servis           | 298 |

Vážený zákazník,

rádi bychom Vám nejprve poděkovali za zakoupení našeho spotřebiče.

Přečtěte si, prosím, pečlivě veškeré pokyny a varování uvedené v tomto manuálu. Tyto pokyny poskytují důležité informace k bezpečné instalaci Vašeho spotřebiče, k jeho provozu a údržbě, a dále obsahují upozornění na možnosti vhodného použití užitečných prvků spotřebiče.

Tyto pokyny si uschovejte, abyste je v případě potřeby mohli ihned použít.

Výrobce nebude odpovědný za jakékoli škody na spotřebiči nebo újmy způsobené osobám nebo na životním prostředí nebo na jiném majetku, ke kterým by došlo z důvodu překladu této příručky výrobcem nebo jejího publikování nebo nesprávným používáním tohoto spotřebiče.

Tento manuál se vztahuje také na další modely tohoto spotřebiče. Rozdíly mezi modely jsou uvedeny v tomto manuálu.

## TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Tyto trouby jsou určeny pro provoz s jednofázovým střídavým proudem 220-240V AC 50Hz. Nicméně, než spotřebič nainstalujete, doporučujeme Vám vždy zkontrolovat technické informace uvedené na štítku umístěném vpředu na dolní části trouby.

|   |  |
|---|--|
| Vnější rozměry (výška / šířka / hloubka)        | 595mm / 595mm / 570 mm                 |
| Rozměry pro instalaci (výška / šířka / hloubka) | *580 nebo 590 mm / 560mm / min. 550 mm |
| Přívodní napětí / Frekvence                     | 220-240V AC 50Hz                       |
| Proud (Amp)                                     | min. 16 A                              |

### \*viz pokyny pro instalaci

Tyto hodnoty se liší v závislosti na příslušném modelu spotřebiče, viz níže. Všechny součástky jsou dodávány spolu s produktem.

|   |                 |
|---|-----------------|
| Horní topné těleso trouby                   | 900 W           |
| Dolní topné těleso trouby                   | 1100 W          |
| Prvek pro cirkulaci horkého vzduchu         | 2000 W          |
| Prvek grilu                                 | 1800 W / 2000 W |
| Motor turbo ventilátoru                     | 22-30 W         |
| Motor rožně                                 | 6 W             |
| Ventilátor k ochlazení vnitřní části trouby | 18-22 W         |
| Osvětlení pečicí trouby                     | 25 W            |
| Třída energetické účinnosti                 | A               |

Základní informace: Údaje na energetických štítcích elektrické trouby jsou v souladu se směrnici EN 60350-1. Hodnoty byly určeny za běžného zatížení a s použitím konvekce/horkého vzduchu (pokud je v příslušném modelu k dispozici).

- ❖ Výrobce si vyhrazuje právo provádět bez předchozího upozornění změny v technických specifikacích pro účely zdokonalování kvality spotřebičů.
- ❖ Obrázky uvedené v manuálu jsou schématické. Váš produkt jim nemusí přesně odpovídat.
- ❖ Hodnoty uvedené na štítcích na spotřebiči nebo v jiných tištěných dokumentech dodaných spolu se spotřebičem byly zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných standardů. Tyto hodnoty se mohou měnit v závislosti na způsobu použití spotřebiče a na okolních podmínkách.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

Dodaná příslušenství se mohou lišit v závislosti na příslušném modelu spotřebiče. U modelu Vámi zakoupeného spotřebiče nemusí být k dispozici veškerá příslušenství popsaná v tomto manuálu.

### **Plech na pečení**

Používá se k pečení pečiva, pokrmů o velkém objemu, k přípravě pokrmů s tekutým obsahem a při grilování jako odkapávací podložka.



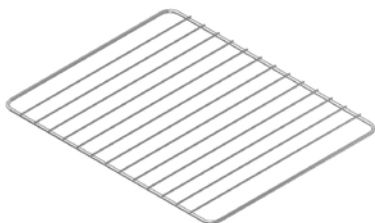
### **Hluboký pekáč na pečení**

Používá se k pečení pečiva, pokrmů o velkém objemu, k přípravě pokrmů s tekutým obsahem nebo při grilování jako odkapávací podložka.



### **Drátěná mřížka**

Používá se ke grilování, ohřívání a další přípravě pokrmů, nebo jako pomůcka k umístění pečeného pokrmu do přihrádky příslušné výšky.



### **Drátěná mřížka umístěná na plechu**

Tato dvě příslušenství se používají ke grilování a k zachycování oleje odkapávajícího na plech.



## **DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE**

Tato část Vám prostřednictvím bezpečnostních pokynů pomůže předcházet rizikům zranění osob nebo poškození majetku. Pokud nebudou tyto pokyny dodržovány, dojde k zneplatnění záruky, neboť naše společnost nebude odpovědná za vzniklé škody.

### **O bezpečnosti obecně**

- ❖ Tento spotřebič smí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo s nedostatkem vědomí a zkušeností, pouze pokud budou pod dohledem odpovědné osoby, která je poučí, jak přístroj bezpečně používat.

Děti je třeba poučit, aby si se spotřebičem nehrály.

- ❖ Tento spotřebič je určen jen pro soukromé domácnosti. Komerční použití je nepřipustné. Spotřebič není možné používat pro jiné účely, než k ohřevu a přípravě pokrmů. Používání k jiným účelům (například k vytápění pokojů, sušení prádla nebo utěrek na madle) je nebezpečné nebo nevhodné. Při nevhodném, nesprávném nebo neadekvátním používání trouby, pokud jde o osoby, které ji používají nebo prostředí, ve kterém je trouba používána, nebo materiály, pro které je používána, nebude naše společnost odpovědná za vzniklé škody.
- ❖ Než začnete spotřebič používat, zkontrolujte, zda jste odstranili veškeré balicí materiály.
- ❖ Nejprve spusťte troubu jednou naprázdno. První zahřátí izolačních materiálů a topných těles způsobí určitý zápach. Z tohoto důvodu nedávejte při prvním spuštění do trouby



žádné jídlo. Jakmile nebude další rozehtátí trouby způsobovat zápach, můžete ji začít používat k přípravě pokrmů. Vnitřek trouby vyčistíte vlhkým hadříkem.

- ❖ Spotřebič může být při používání velmi horký. Nikdy se nedotýkejte hořáků, vnitřních částí trouby, topných těles apod. Nepouštějte ke spotřebiči děti!
- ❖ Povrch grilu může být velmi horký. Dávejte pozor.
- ❖ Při vkládání pokrmů do trouby a při jejich vyjímání vždy používejte teplu odolné rukavice.
- ❖ Nikdy nepečte ani nesmažte přímo na dně trouby.
- ❖ Nepokládejte plechy, talíře ani potraviny zabalené v hliníkové fólii přímo na dno trouby. Akumulované horko by tak mohlo poničit dno trouby a mohl by dojít k zahoření.
- ❖ Pokud spotřebič přemísťujete, pokud jej čistíte nebo na něm provádíte údržbu, vždy odpojte přívodní kabel.
- ❖ Nikdy nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za přívodní kabel.
- ❖ Spotřebiče se nedotýkejte, pokud je mokrá nebo vlhký.
- ❖ Pokud trouba nefunguje řádným způsobem, nebo pokud je porouchaná, vypněte ji a odpojte od sítě.
- ❖ Na spotřebiči neprovádějte žádné opravy ani změny. Nicméně, některé problémy můžete vyřešit sami (**viz část Řešení závad, než zavoláte servis**).
- ❖ Veškeré opravy a údržbu by měli provádět pouze pracovníci autorizovaného servisu a používány by měly být pouze originální díly.
- ❖ Pokud troubu nepoužíváte, všechny její funkce vypněte - přepněte do pozice „Vypnuto“ (OFF).
- ❖ Z důvodu zajištění bezpečnosti a správné funkce je třeba troubu udržovat čistou. Zbytky usazenin, které po použití trouby zůstanou na jejím vnitřním povrchu, mohou poničit povrch trouby.
- ❖ Veškeré ventilační otvory trouby ponechte volné.
- ❖ Pokud by došlo k rozbití nebo vylomení čelních skleněných dveří, spotřebič dále nepoužívejte.
- ❖ Zadní povrch trouby je při provozu horký. Součástky připojené plynu/elektřiny se nikdy nesmí dotýkat zadního povrchu. V opačném případě by mohlo dojít k jejich poškození.
- ❖ Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud jste pod vlivem alkoholu a/nebo drog.
- ❖ Buďte opatrní, pokud při přípravě pokrmů používáte alkohol. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje, následkem čehož může dojít k zapálení, jakmile se dostane do kontaktu s horkým povrchem.

**VAROVÁNÍ: Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů. Neměl by být používán k jiným účelům, jako například k vyhřívání místnosti.**

### **Bezpečnost dětí**

- ❖ Tento spotřebič je určen k ovládání dospělými osobami a/nebo dětmi, které jsou pod dozorem dospělých osob. Malé děti nesmí manipulovat s ovladači trouby, ani si hrát s troubou nebo v její těsné blízkosti.
- ❖ Přístupné části spotřebiče mohou být při jeho používání velmi horké. Nepouštějte ke spotřebiči děti, dokud se spotřebič neochladí.
- ❖ Balicí materiál (jako například plastové fólie, smršťovací fólie apod.) nesmíte nechat bez dozoru, pokud by se k nim mohly dostat děti. Mohl by být pro ně nebezpečný.
- ❖ Pokud jsou dvířka spotřebiče otevřená, nepokládejte na ně žádné těžké předměty, ani nedovolte dětem, aby si na ně sedaly. Může dojít k převrácení spotřebiče nebo k poničení závěsů dveří.

**POZOR: Pokud používáte gril, mohou být přístupné části horké. Dávejte pozor, aby se k nim nedostaly děti.**

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Pokud se rozhodnete, že již nebudete troubu používat, je třeba ji uvést mimo provoz. Proto ji vypnete ze zásuvky a odpojte přívodní kabel ze spotřebiče. Nepoužívané spotřebiče mohou představovat bezpečnostní riziko pro děti, které by si s nimi mohly hrát. Z tohoto důvodu se doporučuje zajistit spotřebič, aby byl zcela bezpečný.

### **Bezpečnost práce s elektrickými součástmi**

- ❖ Jakékoli zásahy do elektrického zařízení a systémů musí provádět kvalifikované a oprávněné osoby.
- ❖ V případě jakéhokoli poškození spotřebič vypněte a odpojte jej od přívodu elektrické energie. Vypněte hlavní přívod elektrické energie.
- ❖ Zajistěte, aby byl spotřebič kompatibilní s pojistkami.

### **INSTALACE**

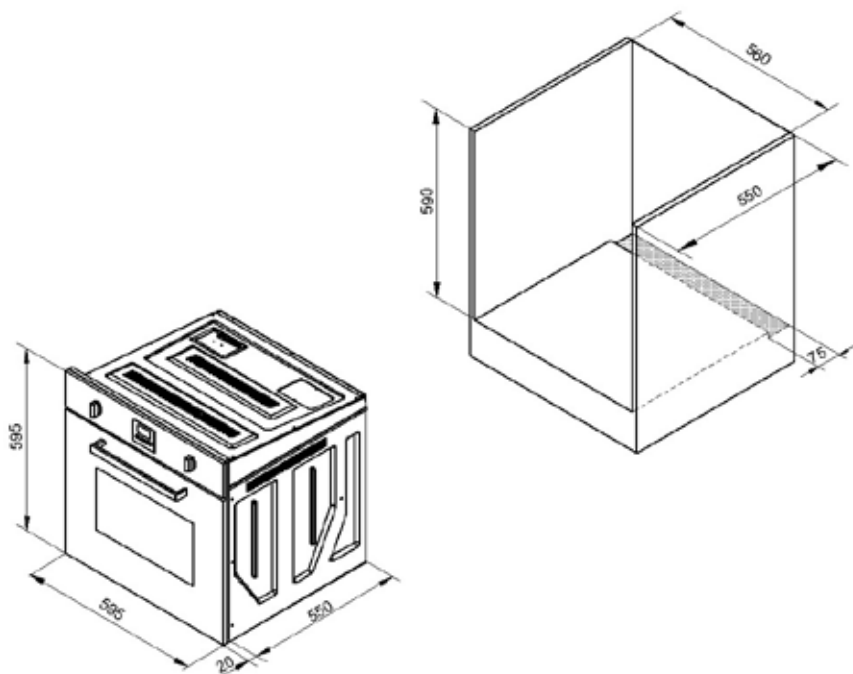
Instalace musí být prováděna v souladu s pokyny kvalifikovaného odborníka. Výrobce nepřebírá odpovědnost za jakékoli újmy způsobené osobám nebo zvířatům ani za škody na majetku, ke kterým dojde následkem nesprávné instalace.

**VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE OCHRANY ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ:** Balicí materiál po použití zlikvidujte v souladu s předpisy pro bezpečnost a ochranu životního prostředí.

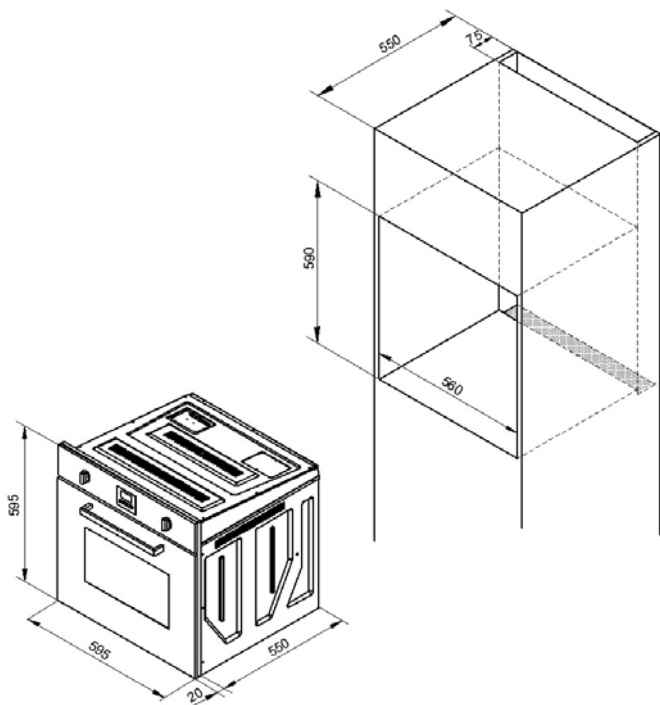
### **Pokyny k instalaci**

- ❖ Nainstalovaný spotřebič musí být připojen k síti v souladu s místními předpisy pro elektroinstalace.
- ❖ Trouba byla navržena tak, aby ji bylo možné nainstalovat do kuchyňské linky. Spotřebič lze nainstalovat buď pod pracovní desku, nebo do vysoké kuchyňské skříňky ve výšce očí. V kuchyňské skříňce vyříznete otvor, tak jak je uvedeno v nákresu (**viz obrázek 1 a obrázek 2**).
- ❖ Ujistěte se, že pod troubou bude dostatečná opora, která dokáže nést váhu trouby.
- ❖ Plochy v okolí nainstalované trouby musí být odolné proti horku. Zejména boční stěny by měly být vyrobeny z nehořlavého materiálu nebo by jím měly být alespoň potaženy. Odolnost povrchu musí být až 100 °C. Tepelně neodolné syntetické lamináty a lepidla, plasty nebo adhesivní materiály mohou být poškozeny. Tyto informace slouží jen jako pomůcka a skutečná odolnost proti zvyšování teploty závisí na stupni odolnosti kuchyňské linky a jejího povrchu.
- ❖ Leštěné povrchy některých kuchyňských linek (například vinylové) jsou obzvláště citlivé na teplotu a může tak dojít k poškození barvy vysokou teplotou.
- ❖ Za instalaci spotřebiče v rozporu s uvedeným varováním, nebo pokud bude spotřebič umístěn méně než 5 mm od nehořlavých materiálů linky, přebírá odpovědnost za bezpečnost uživatel spotřebiče.

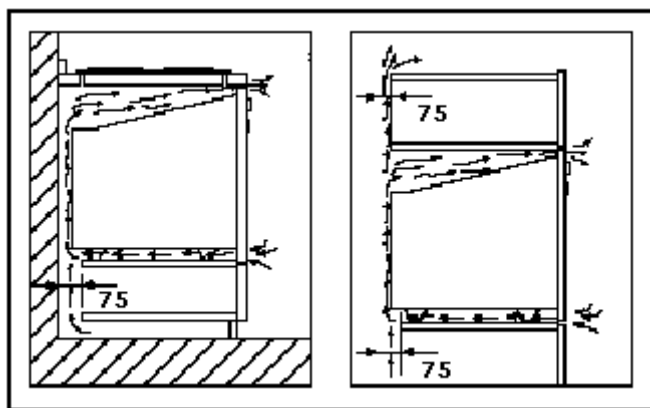
- ❖ Nesmí docházet k pomačkání, složení ani sevření napájecího kabelu a zároveň je nutné zajistit, aby nedošlo k jeho kontaktu s horkými částmi spotřebiče. Po nainstalování spotřebiče musí být zástrčka umístěna tak, aby byla lehce dostupná.
- ❖ Mezi zdmi kuchyně a nábytkem musí být bezpečná vzdálenost.
- ❖ Správné nainstalování spotřebiče musí zajistit řádnou ochranu proti případnému kontaktu s elektrickými částmi nebo jen funkčně izolovanými částmi.
- ❖ Veškeré prvky zajišťující ochranu musí být namontovány tak, aby je nebylo možné odstranit bez pomoci nástroje.
- ❖ Pro zajištění co možná nejúčinnější cirkulace vzduchu by trouba měla být namontována v souladu s rozměry uvedenými v nákresu (**viz obrázek 1 a obrázek 2**).
- ❖ Pokud je vestavná trouba instalována pod pracovní desku, musí být vzdálenost minimálně 50 mm.
- ❖ Zadní panel kuchyňské linky musí být odstraněn, aby mohl vzduch volně cirkulovat. Panel, ke kterému je trouba namontována, by měl mít v zadní části mezeru širokou minimálně 75 mm (**viz obrázek 3**).
- ❖ Doporučujeme, aby spotřebič nebyl instalován v blízkosti chladniček ani mrazniček, protože by horko mohlo ovlivnit fungování těchto spotřebičů.



Obrázek 1



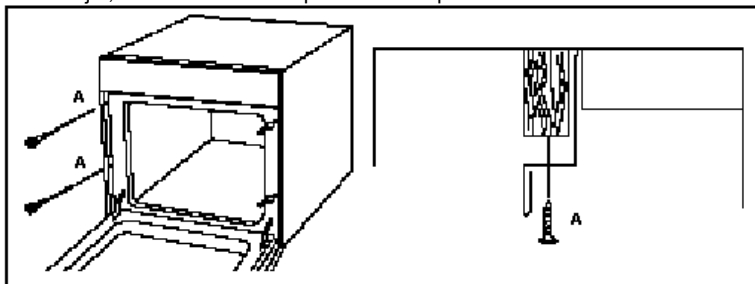
**Obrázek 2**



**Obrázek 3**

## Instalace trouby do kuchyňské linky

- ❖ Spotřebič by měl být umístěn zapuštěním do kuchyňské skříňky tak, aby byl vyvážený a vycentrovaný.
- ❖ Troubu podle potřeby instalujte nahoře do vysoké skříňky nebo pod pracovní desku.
- ❖ Otevřete dvířka a zajistěte troubu v kuchyňské skříňce pomocí čtyř dřevěných šroubů, které pasují do děr na obou stranách rámu trouby (A) (viz obrázek 4).
- ❖ Aby byl provoz trouby bezpečnější a řádný, připojte troubu samostatným kabelem. Zkontrolujte, zda nedošlo k uskřípnutí kabelů spotřebičem.



Obrázek 4

## ZAPOJENÍ PŘÍSTROJE

Veškerá zapojení přístroje do elektrické sítě musí provádět v souladu s platnými zákony a předpisy kvalifikovaný elektrikář. Veškerá zapojení musí odpovídat národním předpisům.

### Elektroinstalace

- ❖ Hlavní přívodní kabel musí být kompatibilní se specifikací trouby.
- ❖ Jmenovitý proud pro bezpečný provoz spotřebiče je minimálně 16A.
- ❖ Z bezpečnostních důvodů by měl být odpor minimálně 16A.
- ❖ Veškerá zapojení musí odpovídat národním předpisům.
- ❖ K přívodnímu kabelu trouby je instalována uzemněná zástrčka. Je nutné ji používat s uzemněním. Požádejte, prosím, kvalifikovaného elektrikáře o provedení uzemnění.


**VAROVÁNÍ: Tento spotřebič musí být uzemněn.**

Pokud Vaše trouba nemá přívodní kabel, musíte požádat kvalifikovaného elektrikáře o dodání odpovídajícího přívodního kabelu s následujícími vlastnostmi:

| Napětí            | Typ kabelu | Velikost vodiče         | Proud (Amp) |
|-------------------|------------|-------------------------|-------------|
| 220-240V AC 50 Hz | H05 VV - F | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> | 16A         |

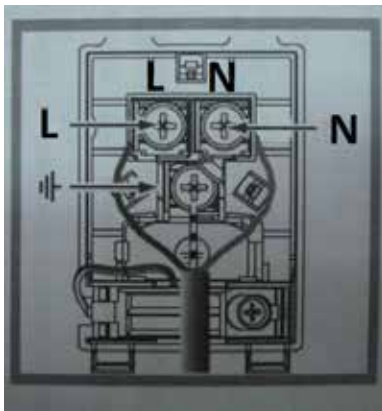
Tabulka 1

Přívodní kabel:

Žlutý/zelený, uzemňovací kabel musí být připojen ke koncovce označené „“.

Modrý neutrální drát připojený ke koncovce označené „N“.

Černý, hnědý nebo červený elektrický kabel musí být připojen k hraně označené „L“ (viz **obrázek 5**).



**Obrázek 5**

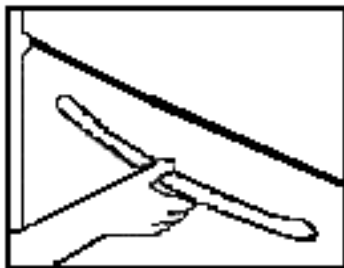
- ❖ Veškerá zapojení musí odpovídat národním předpisům.
- ❖ Troubu je nutné umístit tak, aby byl zajištěn volný přístup k zásuvce na zdi nebo k dvoupólovému vypínači elektrického připojení.
- ❖ Přívodní kabel musí být umístěn tak, aby se nedotýkal horkých povrchů.
- ❖ Pokud by došlo k poškození přívodního kabelu, obraťte se na Váš nejbližší autorizovaný servis a kabel podle **Tabulky 1** vyměňte pomocí originálního příslušenství.
- ❖ Pokud je spotřebič připojen k zařízení s elektroinstalací, musí být systém instalován mezi dvěma póly jističe a uzemňovací kabel nesmí být přerušen dvoupólovým jističem.
- ❖ Nedoporučuje se používat adaptéry, vícenásobné zásuvky ani prodlužovací kabely. Případný adaptér nebo prodlužovací kabel je možné používat v souladu s platnými zákony. Nicméně, takový adaptér nebo prodlužovací kabel nesmí samozřejmě přesáhnout specifikovanou maximální kapacitu proudu.
- ❖ Po zapojení spotřebiče proveďte otestování topných těles po dobu 3 minut.
- ❖ Bezpečnost elektrického spotřebiče je možné zaručit, pouze pokud byl správně zapojen k účinně uzemněnému přívodu energie v souladu s předpisy pro bezpečnost elektrických zařízení. Výrobce nepřebírá odpovědnost za jakékoli újmy způsobené osobám nebo zvířatům, ani za škody na majetku, ke kterým dojde následkem nedostatečného uzemnění.

## PRVNÍ POUŽITÍ TROUBY PO JEJÍM NAINSTALOVÁNÍ

- ❖ Vyjměte všechny plechy, pekáče a mřížky.
- ❖ Nastavte ovladač pro „Nastavení tepla“ na maximální stupeň.
- ❖ Zvolte funkci horního a dolního ohřevu spolu s ventilátorem (pokud je ve Vaší verzi k dispozici).
- ❖ Nechte troubu v tomto stavu po dobu 30 minut.
- ❖ Po tuto dobu se zahřívají jednotlivé části trouby a izolační materiál a může se projevít určitý zápach a kouř. Pokud k takové situaci dojde, nevkládejte do trouby žádné pokrmy, dokud kouř a zápach nezmizí.
- ❖ Zopakujte nastavení funkce grilu.
- ❖ Po dokončení těchto procesů vytřete vnitřní část trouby do čista lehce navlhčeným hadříkem.

**VAROVÁNÍ:** Před prvním použitím opatrně omyjte příslušenství trouby, jako jsou plechy, pekáče a mřížka.

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Při otevírání dvířek vždy uchopte madlo v jeho středové části (viz obrázek 6).



Obrázek 6

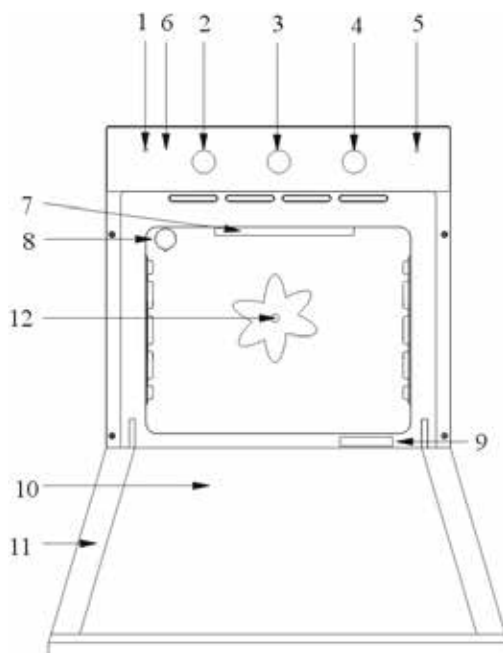
## TIPY PRO ÚSPORU ENERGIE

Následující tipy Vám pomohou používat Váš spotřebiče ekologickým způsobem s úsporou energie.

1. Teplu se bude v troubě lépe přenášet, pokud budete používat tmavě zbarvené nebo smaltované nádoby.
2. Při častém otevírání dvířek trouby dochází ke ztrátám tepelné energie. Z tohoto důvodu se vyvarujte častému otevírání trouby.
3. Zbytkové teplo, které zůstává v troubě po dokončení přípravy pokrmu, můžete využít k přípravě dalšího jídla.
4. Veškeré pokrmy vkládejte do trouby až po jejím 10 minutovém předeheřtí.
5. Mražené pokrmy před jejich přípravou rozmrazte.
6. Troubu můžete vypnout o několik minut dříve, než bude pečení dokončeno.

## POPIS TROUBY

### Trouby s manuálním časoměříčem



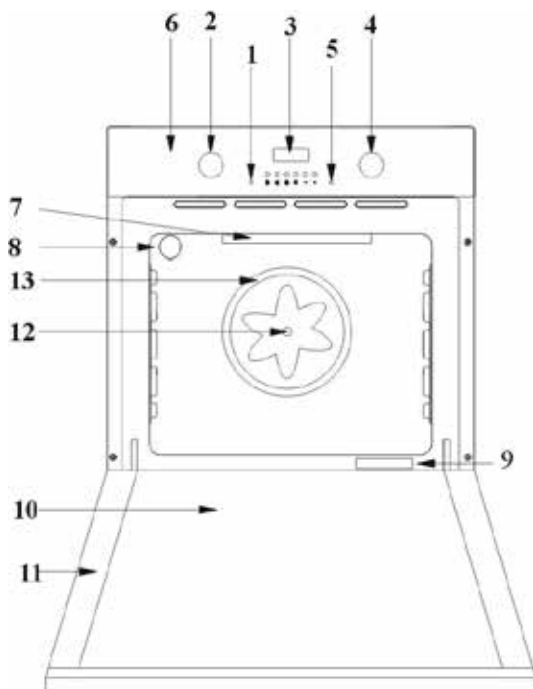
1. Světelný indikátor funkce
2. Ovládací tlačítko k volbě funkce
3. Ovladač časoměříče \*
4. Tlačítko k ovládání teploty
5. Světelný indikátor teploty
6. Ovládací panel
7. Topná tělesa
8. Vnitřní osvětlení trouby
9. Štítek
10. Vnitřní sklo dvířek trouby
11. Dvířka trouby
12. Turbo ventilátor\*

\* Dostupný pouze u některých modelů.

**Poznámka:** Pozice ovládacího tlačítka časoměříče může být odlišná od zobrazené pozice.



## Trouby s elektronickým časoměřičem



1. Světelný indikátor funkce
2. Ovládací tlačítko k volbě funkce
3. Elektronické hodiny
4. Tlačítko k ovládání teploty
5. Světelný indikátor teploty
6. Ovládací panel
7. Topná tělesa
8. Vnitřní osvětlení trouby
9. Štítek
10. Vnitřní sklo dvířek trouby
11. Dvířka trouby
12. Turbo ventilátor
13. Turbo topné těleso \*

\* Dostupný pouze u některých modelů.

**Poznámka: Pozice elektronického časoměřiče může být odlišná od zobrazené pozice.**

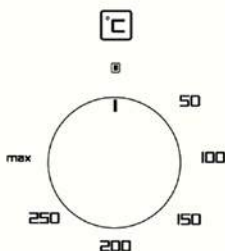
## POUŽÍVÁNÍ TROUBY

Před použitím trouby nastavte elektronický nebo mechanický časoměřič. Jinak nebude trouba fungovat (**viz typy časoměřičů**).

### TLAČÍTKO K OVLÁDÁNÍ TEPLoty

Používá se k nastavení teploty přípravy pokrmu při provozu trouby od 50 do max ° C. Maximální teplota se používá pouze při použití mřížky. Max. teplota je  $285 \pm 15$  ° C (**viz obrázek 7**).

Tento prvek a princip fungování může být odlišný podle příslušného typu spotřebiče.



Obrázek 7

### SVĚTELNÝ INDIKÁTOR TEPLoty

Indikátor teploty svítí, dokud vnitřní teplota trouby nedosáhne požadované nastavené teploty.

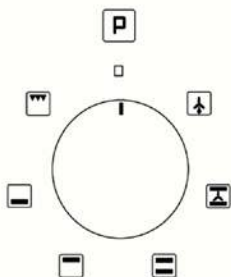
Indikátor teploty se vypne, jakmile je dosaženo požadované teploty.

Jakmile dojde k poklesu teploty pod nastavenou hodnotu, indikátor se opět zapne a bude svítit, dokud nebude opět dosaženo požadované teploty.

Tento prvek a princip fungování může být odlišný podle příslušného typu spotřebiče.

### OVLÁDACÍ TLAČÍTKO K VOLBĚ FUNKCE

Slouží k nastavení provozu trouby. Funkce a principy provozu trouby se mohou měnit v závislosti na příslušném modelu spotřebiče (**viz obrázek 8**).










Obrázek 8









## SVĚTELNÝ INDIKÁTOR FUNKCE







Indikátor funkce se rozsvítí, pokud dojde k nastavení ovládacího tlačítka funkce. Indikátor přestane svítit, pokud je tlačítko otočeno v pozici „0“. Tento prvek a princip fungování může být odlišný podle příslušného typu spotřebiče.

### Tabulka funkcí:

Funkce trouby lze nastavit na minimální a maximální teplotu podle jednotlivých funkcí.

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>VAROVÁNÍ: Všechny funkce se spouštějí po zvolení teploty trouby tlačítkem termostatu. Pořadí zde uvedených provozních režimů se může lišit od uspořádání, jaké je u Vašeho spotřebiče.</b> |   |  |
|    | <b>VYPNUTO (OFF):</b> V této pozici je trouba mimo provoz. V této pozici jsou všechna tlačítka pro ovládání funkcí vypnutá.   |  |
|   | <b>Osvětlení:</b> Rozsvítí se vnitřní světlo trouby.  |  |
| <br>                          | <b>Ventilátor (rozmrazování):</b> Aktivován je pouze Turbo ventilátor. Zapnutím této funkce dochází k cirkulaci vzduchu o pokojové teplotě okolo zmrazeného pokrmu, díky kterému dojde k jeho rozmrazení beze ztráty nutričních hodnot, nebo můžete tuto funkci používat k vychlazení pokrmů.                           |  |
|   | <b>50 – 200 °C</b><br><b>Dolní topné těleso (dolní ohřev):</b> Je aktivováno pouze dolní topné těleso. Tato funkce je vhodná pro tepelnou úpravu pokrmů směrem zespodu, například pro dušená jídla, která vyžadují pomalé vaření při nižší teplotě a delším čase, kdy je žádoucí, aby se pokrm připékal směrem zespodu. |  |
|   | <b>50 – 200 °C</b><br><b>Horní topné těleso (horní ohřev):</b> Je aktivováno pouze horní topné těleso. Tato funkce se používá k předehřívání a k zapékání pokrmů směrem shora.  |  |
|   | <b>50 – 200 °C</b><br><b>Horní a dolní ohřev (statické vaření):</b> Dojde k současnému zapnutí horního a dolního topného tělesa. Tato funkce zajišťuje tepelnou úpravu pokrmu z obou stran. Tato funkce je vhodná k pečení koláčů, buchet nebo dortů a k dušení. Pečte, prosím, na jednom pekáči.                       |  |

|  |             |  |
|--|-------------|--|
|    | 50 – 200 °C | <p><b>Spodní ohřev + ventilátor (spodní horkovzdušné pečení):</b> Je zapnuto spodní topné těleso a ventilátor. Tepló ze spodního topného tělesa je šířeno rovnoměrně a rychle díky výkonu ventilátoru.</p>   |
|    | 50 – 200 °C | <p><b>Horní ohřev + ventilátor (horní horkovzdušné pečení):</b> Je zapnuto horní topné těleso a ventilátor. Tepló z horního topného tělesa je šířeno rovnoměrně a rychle díky výkonu ventilátoru.</p>  |
|    | 50 – 200 °C | <p><b>Horní a dolní ohřev + ventilátor (konvekce):</b> Dojde k současnému zapnutí dolního a horního topného tělesa a turbo ventilátoru. Horký vzduch, který je ohříván horním a dolním topným tělesem a pomocí ventilátoru je rovnoměrně a rychle rozptýlován uvnitř trouby. Tato funkce je vhodná pro ohřívání a vaření při stejnoměrné teplotě a pokrm je zapékán směrem shora. Pečte, prosím, na jednom pečáči.</p>   |
|    | max °C      | <p><b>Gril:</b> Je aktivováno pouze topné těleso grilu. Tato funkce je vhodná pro grilování pokrmů, jako například velkých a středních porcí masa a ryb, které jsou umístěné v horní úrovni. Vložte plech do dolní polohy pod mřížku a do něj nalijte 1 - 2 šálky vody, aby do něj mohl odkapávat tuk z pokrmu.</p>  |
|    | max °C      | <p><b>Gril + ventilátor (horkovzdušný gril):</b> Je zapnuto topné těleso grilu a ventilátor. Tepló uvolněné z grilovacího topného tělesa je šířeno rovnoměrně a rychle díky výkonu ventilátoru. Vhodné pro grilované pokrmy, jako např. větší nebo středně velké kusy masa a ryb. Do spodní polohy také vložte plech a do něj nalijte 1 – 2 hrnky vody, abyste zabránili rozstříku mastnoty.</p>   |
|   | max °C      | <p><b>Dvojitý gril:</b> Je zapnuto horní topné těleso a grilovací topné těleso. Režim vhodný pro intenzivní grilování středně velkých kusů masa nebo ryb. Do spodní polohy také vložte plech a do něj nalijte 1 – 2 hrnky vody, abyste zabránili rozstříku mastnoty.</p>   |
|  | max °C      | <p><b>Dvojitý gril + ventilátor (dvojitý horkovzdušný gril):</b> Horní topné těleso a grilovací těleso jsou zapnuty spolu s ventilátorem. Tepló uvolněné z horního topného tělesa a grilovacího topného tělesa je šířeno rovnoměrně a rychle díky výkonu ventilátoru. Režim vhodný pro intenzivní grilování středně velkých kusů masa nebo ryb. Do spodní polohy také vložte plech a do něj nalijte 1 – 2 hrnky vody, abyste zabránili rozstříku mastnoty.</p> |
|  | max °C      | <p><b>Gril + rožeň:</b> Je zapnuto grilovací topné těleso spolu s otáčením rozně. Režim vhodný pro grilování pokrmů (maso, kuře, atd.) na rožni. Do spodní polohy také vložte plech a do něj nalijte 1 – 2 hrnky vody, abyste zabránili rozstříku mastnoty.</p>  |

|  |                                  |  |
|--|----------------------------------|--|
|    | max °C                           | <b>Dvojitý gril + rožeň:</b> Je zapnuto horní topné těleso a grilovací topné těleso spolu s otáčením rozně. Režim vhodný pro intenzivní grilování pokrmů (maso, ryby, kuře, atd.) na rožni. Do spodní polohy také vložte plech a do něj nalijte 1 – 2 hrnky vody, abyste zabránili rozstříku mastnoty.   |
|    | max °C                           | <b>Dvojitý gril + rožeň + ventilátor:</b> Je zapnuto horní topné těleso a grilovací topné těleso spolu s ventilátorem a otáčením rozně. Teplo uvolněné z horního topného tělesa a grilovacího topného tělesa je šířeno rovnoměrně a rychle díky výkonu ventilátoru. Režim vhodný pro intenzivní grilování pokrmů (maso, ryby, kuře, atd.) na rožni. Do spodní polohy také vložte plech a do něj nalijte 1 – 2 hrnky vody, abyste zabránili rozstříku mastnoty. |
|    | 50 – 200 °C                      | <b>Kruhové topné těleso + ventilátor (rychlé pečení):</b> Je zapnuto kruhové topné těleso a ventilátor. Teplo uvolněné z kruhového topného tělesa je šířeno rovnoměrně a rychle díky výkonu ventilátoru. Režim vhodný pro pečení v různých úrovních trouby a přípravu různých pokrmů (maso, ryby) najednou, aniž by docházelo k mísení pachů a chutí.  |
|    | 50 – 200 °C                      | <b>Kruhové a spodní topné těleso + ventilátor (příprava pizzy):</b> Je zapnuto kruhové a spodní topné těleso spolu s ventilátorem. Teplo uvolněné z kruhového topného tělesa je šířeno rovnoměrně a rychle díky výkonu ventilátoru. Spodní topné těleso přispívá k výraznějšímu spodnímu propečení. Tento režim je vhodný pro přípravu pizzy a jiných pokrmů, kdy chcete dosáhnout křupavého povrchu.  |
| <br> | 80°C<br>60 – 90 °C<br>40 – 60 °C | <b>Udržování teploty:</b> Je zapnuté spodní a horní topné těleso nebo * spodní topné těleso a ventilátor. Rozsah teploty lze upravit termostatem. Režim vhodný pro uchování teplého jídla, které je připraveno k podávání.<br><br>* K dispozici pouze u některých modelů.  |



\* **Rožeň:** Funkci otáčení rozně nastavíte pomocí těchto kroků. (viz obr. 9)

- 1- Umístěte jídlo, které chcete rožnit, na rožeň pomocí sady nástrojů (rožeň, vidlice, držadlo).
- 2- Vložte podpěrný rám rožnění.
- 3- Rožeň vložte do otvoru na zadní straně trouby pomocí držadla.
- 4- Vložte rožeň do nosného prvku.
- 5- Z rožně sejměte madlo.
- 6- Do spodní polohy také vložte plech a do něj nalijte 1 – 2 hrnky vody, abyste zabránili rozstříku mastnoty.


\* *Volitelný prvek.*

## ČASOMĚŘIČE

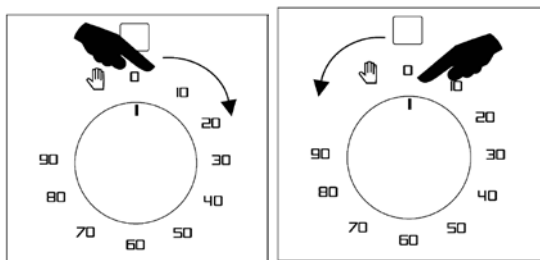
Časoměřiče se liší v závislosti na příslušném zvoleném modelu. Níže naleznete různé typy časoměřičů:

### 1) MECHANICKÝ ČASOMĚŘIČ:

Časoměřič můžete nastavit až na 90 minut jeho mechanickým otočením ve směru hodinových ručiček (viz obrázek 9). Časoměřič spustí troubu okamžitě po jeho nastavení a vypne ji automaticky po vypršení času. Jakmile vložíte pokrm do trouby, nastavte pomocí ovládacích tlačítek příslušnou funkci a teplotu a otočte mechanickým časoměřičem do pozice podle požadovaného času. Jakmile čas vyprší, časoměřič zazvoní a trouba se sama vypne. Provozní čas se dá nastavit maximálně na 90 minut a po tomto čase se trouba vypne. Pokud časoměřič překročí 90 minut, můžete čas nastavit manuálně. Ovládací

tlačítko časoměřiče nastavte na značku  proti směru hodinových ručiček. Aby se příprava pokrmu dokončila tehdy, kdy chcete, můžete manuální nastavení provést tak, že přetočíte

tlačítko ve směru hodinových ručiček ze značky  do pozice '0'.



Obrázek 9

### 2) ELEKTRONICKÝ ČASOMĚŘIČ

Elektronické časoměřiče umožňují nastavit čas dokončení přípravy pokrmu. Jediné, co musíte udělat, je naprogramovat dobu vaření a čas dokončení pokrmu. Tento časoměřič se také používá jako budík, na kterém nastavíte čas, po jehož uplynutí Vás časoměřič zazvoněním upozorní.

## CELKOVÝ PŘEHLED

ON / STANDBY (OFF)

BACK / CANCEL

MENU



PLUS / UP

MINUS / DOWN

ENTER / SELECT

### DOTYKOVÁ TLAČÍTKA:



Po zapnutí napájení (po dlouhém přerušení napájení ze sítě) bude obrazovka v pohotovostním režimu s velmi nízkým jasnem. Aby došlo k obnově činnosti/aktivaci časového spínače (Timer), je třeba stisknout toto tlačítko. Přidržení tohoto tlačítka ve stisknutém stavu po dobu 2 sekund, když současně bude aktivní časový spínač, ale nebude probíhat žádný program vaření, bude mít za následek opětovný přechod do pohotovostního režimu.



Toto tlačítko má význam zadání manuálního režimu, jestliže časový spínač bude nečinný a trouba bude deaktivována (na obrazovce). Po stisknutí tohoto tlačítka se zobrazí



a trouba bude uvedena do provozu pro manuální vaření. Při procházení menu má toto tlačítko funkci návratu na předchozí krok nebo do předchozího menu, postupná aktivace bude ukončena obrazovkou klidového režimu. V případě provádění programu vaření se stisknutí tohoto tlačítka používá pro pozastavení a/nebo zrušení programu.



Toto tlačítko se používá pro vstup na obrazovku hlavního menu. V některých případech poskytne přímé spojení pouze s povoleným(i) menu; při stisknutí během provádění programu vaření, menu nastavování výstrahy, při stisknutí po pozastavení programu vaření pomocí



do menu úpravy vaření.



Používá se pro listování položkami menu směrem nahoru nebo během jakéhokoliv režimu seřizování pro zvyšování jakéhokoliv parametru časování.





Používá se pro listování položkami menu směrem dolů nebo během jakéhokoliv režimu seřizování pro snižování jakéhokoliv parametru časování.



Pro volbu zvýrazněné položky menu nebo přijetí jakéhokoliv (nastaveného) parametru viditelného na obrazovce.

## SYMBOLY NA OBRAZOVCE:

Uživatel může provádět zadávání pomocí 6 dotykových tlačítek na obou stranách. Pozadí má černou barvu. Symboly související se stavem trouby jsou ČERVENÉ, aktivní stav a parametry připravené k volbě jsou BÍLÉ, ostatní symboly mají MODROU barvu, kromě toho se používají také další barvy pro zvláštní stavy.

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|    | Trouba je aktivní a vaření je možné podle nastavení přepínače funkcí a ovladače teploty.   |    | Menu nastavení  |
|    | Trouba není aktivní.<br><i>Tento symbol bude blikat při zapnutí napájení nebo po dokončení automatického programu vaření. V případě odloženého vaření bude během čekání na dobu spuštění svítit stále.</i> |    | Menu vaření   |
|    | Klíč   |    | Menu průvodce vařením   |
|    | Výstraha<br><i>Trvale svítí, když bude signalizována nebo naprogramována jakákoliv výstraha; když naprogramovaná doba výstrahy/trvání uplyne, bude blikat.</i>   |    | Menu zobrazení hodin na obrazovce   |
|    | Automatické vaření<br><i>Během automatického vaření svítí trvale a po jeho dokončení bliká.</i>  |    | Menu volby jazyka   |
|    | Začátek vaření   |    | Menu nastavování denní doby / hodin                                       |
|    | Trvání vaření  |    | Menu nastavování data   |
|    | Konec vaření   |    | Menu zvuku (symbol vlevo znamená, že všechny zvukové efekty jsou zapnuté) |
|  | Doporučení funkce vaření (příklad vlevo ukazuje horní + spodní + ventilátor)   |  | Doporučení polohy talíře (příklad vlevo ukazuje střední polohu)           |
|  | Hodiny výstrahy  |   |   |



## KLIDOVÁ OBRAZOVKA:



Klidová obrazovka se zobrazuje, když není žádné vaření naprogramováno. Na této obrazovce se bude zobrazovat denní doba, datum a stav pece (nebo ). Kromě těchto základních údajů se může zobrazovat také symbol klíče , pokud bude aktivní, a symbol nebo , když bude nastavena výstraha.

Obrazovka digitálních hodin

Obrazovka analogových hodin

## OBRAZOVKA HLAVNÍHO MENU:



K dispozici jsou 4 položky hlavního menu: SETTINGS (nastavení), ALARM (výstraha), COOKING (vaření) a COOKING GUIDE (průvodce vařením). Přístup na obrazovku HLAVNÍHO MENU lze získat stisknutím tlačítka **M**, jestliže nebude probíhat žádný program vaření, a mezi jeho položkami lze přepínat pomocí tlačítek **+** a **-**. Položku menu, která se zobrazí na obrazovce, lze zvolit stisknutím tlačítka **✓**. Podrobnosti budou vysvětleny níže v odstavci

POLOŽKY HLAVNÍHO MENU. Stisknutí **Esc** a **M** bude mít za následek návrat na klidovou obrazovku.

## ZAPNUTÍ NAPÁJENÍ (OBNOVENÍ NAPÁJENÍ ZE SÍTĚ):

Po zapnutí napájení bude časový spínač v pohotovostním režimu (nízký jas). Trouba bude zablokována (neaktivní), což bude signalizováno blikajícím symbolem **✖** na obrazovce. Aby bylo možné časový spínač a/nebo troubu využívat, jsou vyžadovány následující kroky: Nejprve aktivujte časový spínač stisknutím tlačítka **⏻**, čímž se rozjasní obrazovka, a potom přejděte do manuálního provozního režimu stisknutím tlačítka **M**. Symbol **✖** bude nahrazen symbolem **✔**, což bude signalizovat, že trouba je nyní aktivní a lze provádět manuální vaření podle nastavení přepínače funkcí a ovladače teploty.

**INFO!** Po zapnutí napájení časový spínač z bezpečnostních důvodů provede deaktivaci přepínače funkcí trouby a trouba bude nefunkční. Aby bylo možné troubu používat, stiskněte tlačítko **⏻**, aby se aktivoval časový spínač, a potom aktivujte troubu stisknutím tlačítka **M**.

**INFO!** Po první aktivaci nebo po přerušení napájení ze sítě delším než 48 hodin nemusí být informace o denní době a datu zobrazené na obrazovce správné. Přejděte do menu nastavení a tyto údaje opravte.

## VYPNUTÍ NAPÁJENÍ:

Přerušení napájení trvající déle než 2 minuty bude mít za následek zrušení dříve nastaveného vaření a nastavení výstrahy a trouba bude nefunkční. Po obnovení napájení bude činnost zařízení probíhat podle popisu uvedeného v předcházejícím odstavci ZAPNUTÍ NAPÁJENÍ.

## POLOŽKY HLAVNÍHO MENU:

### VAŘENÍ:



Jestliže chcete naprogramovat vaření, zvolte (+) potvrďte (✓) položku hlavního menu COOKING (vaření). V tomto menu lze nastavit požadovanou dobu trvání vaření (maximálně 10 hodin) a vaření lze odložit (maximálně 1 den) tak, aby jídlo bylo připraveno v požadovanou / nastavenou denní dobu.

### a) OKAMŽITÉ VAŘENÍ:

Níže je znázorněn příklad programu vaření s dobou trvání 1 hodina a 15 minut. Po nastavení a potvrzení doby trvání a volbě možnosti spuštění vaření bude okamžitě zahájeno vaření.

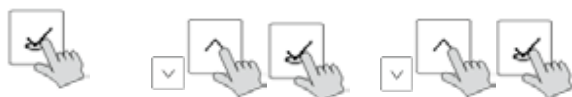




**INFO!** Před zobrazením nebo těsně po zobrazení hlášení „program in progress“ (probíhá program) je třeba nastavit přepínač funkcí vaření a ovladač teploty do požadovaných poloh. V opačném případě ke spuštění vaření nedojde.

### b) ODLOŽENÉ VAŘENÍ:

Přístroj můžete naprogramovat tak, aby vaření probíhalo po stanovenou dobu trvání, ale až po časové prodlevě. Tato prodleva se vypočítá automaticky podle vámi zadaného nastavení koncové doby. Jinými slovy, dobu trvání vaření a dobu konce vaření je třeba nastavit a přístroj podle toho vypočítá, kdy má vaření začít. Doba konce (doba, kdy bude jídlo připraveno) nemůže překročit aktuální denní dobu + 23 hodin 59 minut. Odložení vaření je velmi jednoduché, stačí pouze nastavit dobu vaření podle vysvětlení v odstavci výše a provést volbu odloženého vaření.


Na příkladu níže je vysvětleno, jak odložit výše popsany program vaření (doba trvání 1 hodina 15 minut) tak, aby jídlo bylo hotové (vaření skončí) ve 12:50. V případě tohoto programu (protože aktuální denní doba je 10:30) bude přístroj čekat do 11:35, v tomto okamžiku zahájí vaření, bude vařit po dobu 1 hodiny a 15 minut a ukončí vaření ve 12:50.




Po spuštění programu bude symbol  nahrazen symbolem , což signalizuje, že trouba momentálně není aktivní (protože vaření je odloženo) a čeká na dobu spuštění.

**INFO:** Před zobrazením nebo těsně po zobrazení hlášení „program in progress“ (probíhá program) je třeba nastavit přepínač funkcí vaření a ovladač teploty do požadovaných poloh. V opačném případě ke spuštění vaření nedojde.




Během probíhajícího programu vaření se spodní části obrazovky budou zobrazovat takové informace jako doba začátku vaření, zbývající doba vaření a doba konce vaření, přičemž aktivní položka bude bílá.

**INFO:** Při postupu programu vaření můžete stisknutím tlačítka  vstoupit do menu výstrahy a nastavit výstrahu nezávisle na postupu vaření. Podrobnější informace jsou k dispozici v odstavci VÝSTRAHA.

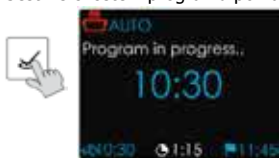
## ÚPRAVA nebo ZRUŠENÍ PROGRAMU VAŘENÍ:

Jestliže chcete probíhající program vaření v jakékoliv fázi upravit nebo zrušit, je třeba nejprve program pozastavit stisknutím tlačítka , a potom lze zvolit kteroukoliv z možností - pokračování, konec nebo úprava.



Tyto možnosti budou zobrazeny 10 sekund, a pokud nebude zvolena žádná z nich, program bude pokračovat. Jestliže během těchto 10 sekund stisknete , výsledkem bude pokračování programu, stisknutím  se program zruší nebo pomocí tlačítka  můžete vstoupit do menu úpravy.

Jestliže chcete v programu pokračovat:





ušít:



Nebo po 10 sekundách zmizí.




Jestliže chcete provést úpravu:



**INFO:** Aby bylo možné běžící program vaření upravovat, nejprve jej pozastavte stisknutím  a potom vstupte do menu úpravy stisknutím .


Po úpravě bude program vaření považován za nový program vaření a bude takto zobrazen. Tomu budou odpovídat i všechny informace ve spodní části obrazovky.

## AUTOMATICKÉ UKONČENÍ PROGRAMU VAŘENÍ:

Po dokončení programu vaření (uplynutí doby trvání vaření) se zobrazí obrazovka znázorněná níže vlevo. Oba symboly  a **AUTO** budou blikat a bude vydáván výstražný zvukový signál. Stisknutí jakéhokoliv tlačítka zvukový výstražný signál zastaví, ale abyste resetovali časový spínač a aktivovali troubu (v manuálním režimu), musíte stisknout tlačítko . Potom se zobrazí  a trouba se přepne do aktivního stavu podle nastavení přepínače funkcí vaření a ovladače teploty. Jestliže chcete troubu vypnout, musíte nastavit přepínač funkcí do polohy 0 (OFF - vypnuto).





Nebo hlášení z obrazovky po 10 sekundách zmizí.

**INFO!** Když na obrazovce bude symbol , trouba se může zahřívát podle nastavení přepínače funkcí. Jestliže chcete troubu vypnout, nastavte tento přepínač do polohy OFF (vypnuto).

## PRŮVODCE VAŘENÍM:




Pomocí průvodce vařením (Cooking Guide) můžete přijímat doporučení (například kterou funkci vaření zvolit, nastavení teploty, poloha talíře) podle jídla, které hodláte připravovat. Tohoto můžete dosáhnout volbou menu průvodce vařením na obrazovce hlavního menu a listováním v menu jídla, která jsou k dispozici, pomocí tlačítek  




Předpokládáme, že na obrazovce je menu pro jídlo z tmavého masa:

Na levé straně obrazovky se zobrazuje doporučená funkce vaření (je vám doporučeno nastavit váš přepínač funkcí vaření do této polohy) a doporučené nastavení teploty (je vám doporučeno nastavit ovladač teploty polohy do příslušné teploty), zatímco na pravé straně se zobrazuje doporučená poloha talíře.

Stisknutím tlačítka  můžete získat přístup přímo do menu COOKING (vaření), kde můžete podle popisu výše v tomto návodu nastavit dobu trvání vaření.




NEBO:


Po stisknutí tlačítka  a zodpovězení všech následujících dotazů se zobrazí doporučení, pokud se týká doby trvání vaření.



Přístroj se vás zeptá (pokud to bude vyžadováno), zda jídlo představuje jeden kus, nebo zda se skládá z několika kusů (pouze v případě stejného jídla) a na celkovou hmotnost jídla (pouze v případě stejného jídla) a po zadání všech požadovaných informací vám bude doporučena nejlepší doba trvání vaření.

V tomto stupni můžete tuto dobu trvání vaření změnit (podle vašich vlastních chuťových preferencí) stisknutím tlačítka  a přímým vstupem do menu COOKING (vaření).



NEBO můžete doporučenou dobu trvání vaření přijmout a potvrdit ji stisknutím , abyste mohli pokračovat krokem vaření.



Pamatujte na to, že ve druhém kroku podle obrázku výše bylo zvoleno okamžité vaření, avšak také je možné proces vaření odložit podle popisu výše v tomto návodu (ODLOŽENÉ VAŘENÍ).

## VÝSTRAHA:





Tento přístroj je vybaven výstražnou funkcí, která je nezávislá na funkcích vaření a programu. Doba, po které by měl zaznít výstražný signál, lze aprogramovat v hodinách, minutách a sekundách v násobcích 5 sekund. Příklad níže ukazuje, jak nastavit výstražnou signalizaci tak, aby signál zazněl po 5 minutách a 15 sekundách.



Během nastavování se ve spodní pravé části obrazovky zobrazuje denní doba, kdy dojde ke spuštění výstražného signálu.

Níže je znázorněn další příklad, který ukazuje naprogramování výstrahy tak, aby zazněla po více než 10 minutách:



Pamatujte na to, že když doba zbývající do výstrahy bude kratší než 10 minut, bude se tato zbývající doba zobrazovat v horní části displeje (před ní symbol ) , zatímco když bude delší než 10 minut, bude se zde zobrazovat denní doba výstrahy (před ní bude symbol ).

**INFO:** Tato výstražná funkce je nezávislá na jakémkoliv dalším nastavení na základě času. Proto lze programovat program vaření, když je tato funkce aktivní, nebo naopak.

## ZRUŠENÍ VÝSTRAHY:

Dříve nastavenou výstrahu, doba pro jejíž vydání dosud nevypršela, lze zrušit vstupem do menu nastavování výstrahy vysvětleného v předcházejícím odstavci a nastavením všech časových parametrů na nulovou hodnotu.

Kterýkoliv spuštěný výstražný signál (konec vaření nebo konec doby výstrahy) lze zrušit stisknutím jakéhokoliv tlačítka. Pokud ke zrušení nedojde, výstražný signál bude trvat 7 minut.

V případě, že při procházení dalších menu vyprší doba pro vydání výstražného signálu, zobrazí se obrazovka znázorněná níže doprovázená výstražným zvukovým signálem. Lze jej zrušit stisknutím jakéhokoliv tlačítka.



## NASTAVENÍ:



Toto menu slouží pro nastavování denní doby, data, jazyka, vzhledu hodin na obrazovce a preferencí zvuku. Nastavení lze provést volbou menu nastavení na obrazovce hlavního menu, potom nalistováním příslušné položky pomocí **+** **-** a jejím potvrzením. Po dokončení budou tato nastavení zaznamenána a žádný výpadek napájení na ně nebude mít vliv.



**INFO:** Během jakéhokoliv probíhajícího programu vaření nebude menu nastavení k dispozici a nebude možné provádět ani žádné volby.



### a) HODINY NA OBRAZOVCE

Zobrazení denní doby v klidovém režimu může být podle vaší volby analogové nebo digitální.



### b) JAZYK

K dispozici je možnost volby z několika jazyků.



### c) DENNÍ DOBA





**INFO:** V případě dříve nastavené a běžící výstrahy nebude toto nastavení k dispozici.

### d) DATUM





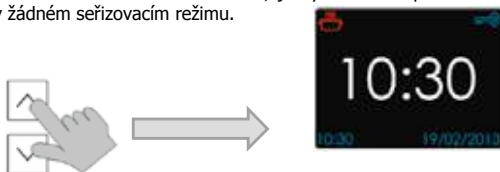
## e) ZVUK



Jakýkoliv výstražný zvukový signál s výjimkou zvuku výstrahy vydávaného na konci vaření nebo na konci výstražného signálu lze vypnout. Potvrzením pomocí možnosti  se vypnou všechny výstražné tóny s výjimkou těchto, zatímco volba  všechny dostupné tóny aktivuje.



## FUNKCE KLÍČE

Jestliže chcete aktivovat zámek s klíčem, je vyžadováno společné stisknutí  , když přístroj nebude v žádném seřizovacím režimu.



Kdykoliv bude funkce klíče aktivní, výsledkem stisknutí jakéhokoliv tlačítka bude následující obrazovka: Jestliže chcete klávesy odblokovat, stiskněte společně   a přidržte je po dobu 3 sekund.



V případě, že nedojde ke stisknutí žádného tlačítka, hlášení z obrazovky po 10 sekundách zmizí.

## CHYBOVÁ HLÁŠENÍ:

Tento přístroj dokáže na svém panelu detekovat 5 typů chyb hardwaru. V případě chyby se na obrazovce zobrazí krátké výstražné hlášení.



Chyba 1: chyba RTC; znamená problém s komunikací s čipem hodin v reálném čase. Zkuste vypnout a zapnout napájení a proveďte nový test nebo přivolejte servis.

Chyba 2: chyba EPROM; přístroj má na čipu malý prostor pro záznam dat. Tato chyba ukazuje na to, že existují chyby čtení/zápisu do těchto záznamů. Zkuste chybu odstranit vypnutím a zapnutím napájení nebo přivolejte servis.

Chyba 3: nadměrná teplota; zařízení má na desce obvod pro ochranu proti nadměrné teplotě. Jestliže teplota desky bude vyšší než 85°C nebo nižší než 0°C, potom se zobrazí toto výstražné hlášení. Tato chyba zruší také aktuální program vaření, aby byla chráněna trouba a elektronická deska.

Chyba 4: chyba ADC; chyba snímače teploty.

Chyba 5: chyba kmitočtu; znamená nesprávný provozní kmitočet na straně RTC nebo to, že došlo k nesprávnému odečtení kmitočtu. Toto je automatická chyba a vymaže se sama. Jestliže se chyba opakuje pravidelně, potom se musí jednat o chybu RTC.

## CELKOVÝ PŘEHLED



### Všeobecné informace

Uživatelská nastavení se provádějí pomocí dvou ovladačů umístěných vpravo a vlevo, přepínače funkcí a ovladače pro nastavování teploty a času.

### PŘEPÍNAČ FUNKCÍ VAŘENÍ

Přepínač funkcí slouží pro volbu funkcí vaření. S přepínačem funkcí vaření je spojen snímač, který vysílá údaje o poloze do ovládací desky a zvolená funkce je na displeji funkcí vaření znázorněna symbolem.

### NASTAVENÍ TEPLoty A ČASU (NAVIGÁTOR)

Teplotu lze nastavit otáčením ovladače navigátoru bez stisknutí. Čas lze nastavit otáčením ovladače navigátoru se současným jeho stisknutím.

### DISPLEJ FUNKCÍ VAŘENÍ



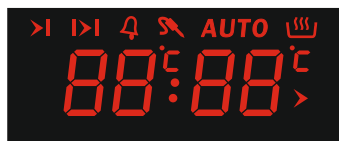
**Poznámka:** Uvedené funkce vaření jsou navrženy a realizovány na přepínači funkcí ENC-F00, avšak je možná zakázková úprava objednáním speciálního přepínače funkcí - odpovídajícího softwaru a odpovídající úpravou potisku skla čelního panelu.

### Symbyly na displeji funkcí:








|   |                                   |   |                     |
|---|-----------------------------------|---|---------------------|
|   | Horní topné těleso                |   | Otočný talíř        |
|  | Topné těleso grilu                |  | Světlo              |
|  | Prstencové (kruhové) topné těleso |  | Rozmrazování        |
|  | Konvekční ventilátor              |  | Spodní topné těleso |

 *Volitelný prvek.*

## DISPLEJ ČASOVÉHO SPÍNAČE



### Symbyly na displeji časového spínače:

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>Nádoba</b>   |    | Stav vaření<br>☰ Svítí - probíhá vaření  |
| <b>Auto</b>   |    | Stav automatického vaření<br>☰ Svítí - probíhá automatické vaření<br>☰ Bliká = konec vaření  |
| <b>*Sonda teploty masa</b><br><i>* Volitelný prvek.</i> |    | Stav připojení sondy teploty masa<br>☰ Svítí = sonda teploty masa je připojena<br>☰ Bliká = nastavování sondy teploty masa je aktivní  |
| <b>Zvonek</b>   |    | Stav nastavení minutového hlídače<br>☰ Svítí = je signalizována výstraha minutového hlídače<br>☰ Bliká = nastavování minutového hlídače je aktivní nebo doba minutového hlídače vypršela |
| <b>Trvání vaření</b>                                    |    | Režim nastavování poloautomatického vaření<br>☰ Bliká = menu nastavování doby trvání vaření je momentálně aktivní  |
| <b>Konec doby vaření</b>                                |    | Režim nastavování automatického vaření<br>☰ Bliká = konec aktivního menu nastavování doby trvání vaření  |
| <b>Stisknutí navigátoru</b>                             |  | Kontrolka stisknutí ovladače navigátoru<br>☰ Svítí = ovladač navigátoru je stisknutý   |

## DISPLEJ TEPLoty



### Čárky pro zobrazování teploty

| Probíhá vaření  | Vaření neprobíhá                            |  |
|---|---|--|
| Teplota vnitřku trouby < 1/6 nastavené hodnoty          | Teplota vnitřku trouby < 60 °C              |  |
| Teplota vnitřku trouby mezi 1/6 a 2/6 nastavené hodnoty | Teplota vnitřku trouby mezi 60 °C a 100 °C  |  |
| Teplota vnitřku trouby mezi 2/6 a 3/6 nastavené hodnoty | Teplota vnitřku trouby mezi 100 °C a 150 °C |  |
| Teplota vnitřku trouby mezi 3/6 a 4/6 nastavené hodnoty | Teplota vnitřku trouby mezi 150 °C a 200 °C |  |
| Teplota vnitřku trouby mezi 4/6 a 5/6 nastavené hodnoty | Teplota vnitřku trouby mezi 200 °C a 250 °C |  |
| Teplota vnitřku trouby > 5/6 nastavené hodnoty          | Teplota vnitřku trouby > 250 °C             |  |

### Symbody na displeji teploty:

|  |  |
|--|--|
|  | Stav termostatické regulace (topných prvků) <ul style="list-style-type: none"><li>☰ Svítí = topné prvky aktivní</li><li>☷ Nesvítí = topné prvky nejsou aktivní</li></ul>                             |
|  | Stav nastavené hodnoty teploty <ul style="list-style-type: none"><li>☰ Svítí = nastavená hodnota teploty není dosud dosažena</li><li>☷ Nesvítí = nastavená hodnota teploty je již dosažena</li></ul> |

## POUŽÍVÁNÍ ELEKTRONICKÉHO ČASOVÉHO SPÍNAČE:

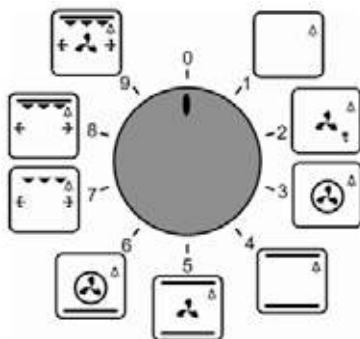
### ZAPNUTÍ NAPÁJENÍ

Po zapnutí napájení budou číslice na displeji času blikat, trouba nebude v provozu. Zvolená funkce vaření (pokud je nastavena) se zobrazuje na displeji funkcí vaření (viz *Volba funkce vaření*). Displej teploty ukazuje výchozí teplotu přiřazenou této funkci. Jestliže se chcete vrátit do manuálního režimu a aktivovat troubu, otočte ovladačem navigátoru v jakémkoliv směru. Pomocí navigátoru nastavte denní dobu (viz *Nastavování denní doby*).


**Poznámka:** V případě výpadku napájení při probíhajícímu vaření trvajícím déle než 10 sekund se trouba vypne a jakkoliv naprogramovaný časový spínač a teplota se vymažou. Jestliže se chcete vrátit do manuálního režimu a aktivovat troubu, otočte ovladačem navigátoru v jakémkoliv směru.

## VOLBA FUNKCE VAŘENÍ



Otočte přepínačem funkcí vaření do takové polohy, aby se na displeji funkcí vaření zobrazila požadovaná funkce.







*Volitelný prvek této funkce.*

Displej teploty ukazuje výchozí teplotu vaření přiřazenou zvolené funkci (poznámka: u některých funkcí jako je světlo a rozmrazování, kde regulace teploty není možná, je displej teploty prázdný. Na displeji časového spínače stále s výjimkou polohy 0 (vypnuto) zůstává symbol .

## NASTAVOVÁNÍ DENNÍ DOBY

Denní dobu lze nastavit, když neprobíhá automatické vaření. Stiskněte ovladač navigátoru a přidržte jej po dobu 3 sekund tak dlouho, dokud nezačne symbol  blikat. Ovladač navigátoru stiskněte a uvolněte třikrát tak, aby začal blikat symbol  a nastavte správný čas otáčením ovladače vlevo, jestliže jej chcete zkrátit, nebo vpravo, jestliže jej chcete prodloužit. Po několika sekundách se obrazovka stabilizuje, blikání se zastaví a nastavování tak bude dokončeno.

## MINUTOVÝ HLÍDAČ (VÝSTRAHA)

Tato funkce je výstrahou minutového hlídače nezávislou na ovládní trouby. Stiskněte ovladač navigátoru a přidržte jej po dobu 3 sekund tak dlouho, dokud nezačne symbol  blikat. Ovladač navigátoru stiskněte a uvolněte dvakrát tak, aby začal blikat symbol  a nastavte požadovaný čas trvání minutového hlídače otáčením ovladače vlevo, jestliže jej chcete zkrátit, nebo vpravo, jestliže jej chcete prodloužit. Maximální dovolené nastavení je 23 hodin 59 minut. Po několika sekundách se obrazovka stabilizuje, blikání se zastaví a nastavování tak bude dokončeno. Po uplynutí naprogramovaného trvání zazní zvukový signál, symbol  bude blikat a lze jej resetovat stisknutím nebo otočením navigátoru. Pokud nedojde ke stisknutí nebo pootočení ovladače navigátoru, zvuk výstrahy se po 7 minutách zastaví, ale blikající symbol  bude zobrazen tak dlouho, dokud nedojde k otočení nebo stisknutí ovladače navigátoru.

## NASTAVOVÁNÍ TEPLoty VAŘENÍ

Teplotu lze nastavovat při jakékoliv funkci s výjimkou světla a rozmrazování (na displeji teploty bude zobrazena výchozí teplota). Jestliže ovladač navigátoru není v žádném seřizovacím režimu, funguje jako ovladač pro nastavování teploty. Otáčením ovladače vlevo, jestliže chcete teplotu snížit, a vpravo, jestliže ji chcete zvýšit, nastavte teplotu na hodnotu mezi 40-250°C. Nastavená hodnota se zobrazí na displeji teploty. V případě změny funkce vaření (otáčením přepínače funkcí vaření) se nastavení zruší a na displeji se zobrazí výchozí teplota nové funkce.

## MANUÁLNÍ VAŘENÍ



Jakmile bude funkce zvolena, okamžitě se spustí vaření a výchozí teplota přiřazená této funkci (pokud existuje) - zobrazená na displeji teploty - bude platným nastavením na displeji teploty (pokud existuje). Vaření bude pokračovat tak dlouho, dokud nedojde k nastavení přepínače funkce vaření do kterékoliv z poloh 0 (vypnuto), 1 (světlo) nebo 2 (rozmrazování). Maximální dovolená doba trvání vaření je 10 hodin. Překročení této doby bude mít za následek signalizaci poruchy (viz odstavec Signalizace poruch).

## AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Automatické vaření znamená, že vaření skončí automaticky podle nastavených parametrů.



### POLOAUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Vaření se spustí automaticky a bude probíhat po nastavenou dobu trvání.

1. Zvolte požadovanou funkci vaření a nastavte teplotu (pokud je to třeba a je to dovoleno) podle popisu výše v tomto návodu.
2. Stiskněte ovladač navigátoru a přidržte jej po dobu 3 sekund tak dlouho, dokud nezačne symbol  blikat.
3. Otáčením ovladače vlevo, jestliže chcete dobu zkrátit, a vpravo, jestliže ji chcete prodloužit, nastavte požadovanou dobu trvání vaření. Výsledkem bude zobrazení symbolu **AUTO** na displeji časového spínače.
4. Po několika sekundách blikající symbol  zmizí a nastavování tak bude dokončeno.

### PLNĚ AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Tento způsob se používá, když chcete mít jídlo hotové v určité době v budoucnu za předpokladu, že doba trvání vaření bude naprogramována předem. Proto se tento způsob nazývá také „odložené vaření“.


1. Provedte kroky 1 až 3 poloautomatického vaření (nastavení doby trvání vaření).
2. Stiskněte ovladač navigátoru a uvolněte jej, symbol  začne blikat.
3. Otáčením ovladače navigátoru vlevo, jestliže chcete dobu zkrátit, a vpravo, jestliže ji chcete prodloužit, nastavte požadovanou dobu ukončení vaření. Symbol  zmizí, zatímco symbol **AUTO** bude stále přítomen, což signalizuje, že je naprogramováno odložené vaření a vaření dosud nebylo zahájeno.
4. Po několika sekundách se obrazovka stabilizuje, blikání se zastaví a nastavování tak bude dokončeno.


**Poznámka:** Pokud není připojena žádná sonda teploty masa, je možné pouze poloautomatické a plně automatické vaření.



## \*VAŘENÍ SE SONDOU TEPLoty MASA



Sonda teploty masa je snímač, který se připojuje do své vnitřní zásuvky uvnitř trouby (v případě, že zásuvka je přítomna a připojena k elektronické desce, viz *schéma zapojení*) a zapichuje se do masa, které se má připravovat. Kdykoliv bude sonda teploty masa připojena, na displeji časového

spínače bude viditelný symbol . Když maso dosáhne požadované teploty, jeho příprava bude automaticky ukončena.



1. Zvolte požadovanou funkci vaření a nastavte teplotu (pokud je to třeba) (viz odstavec Změna přiřazené výchozí teploty trouby).
2. Stiskněte ovladač navigátoru a přidržte jej po dobu 3 sekund tak dlouho, dokud nezačne symbol  blikat a na obrazovce se nezobrazí symbol **AUTO**. Číslice na displeji časového spínače vlevo budou ukazovat skutečnou teplotu masa měřenou aktuálně sondou, zatímco číslice vpravo budou ukazovat výchozí nastavenou hodnotu teploty (teplotu, při které bude příprava ukončena při jejím dosažení).
3. Otáčením ovladače navigátoru vlevo, jestliže chcete teplotu snížit, a vpravo, jestliže ji chcete zvýšit, nastavte požadovanou teplotu masa. Jsou dovoleny hodnoty od 2 stupňů + aktuálně naměřená hodnota (minimálně 20°C) až 99°C.
4. Skutečná teplota masa se zobrazuje vlevo, zatímco nastavená teplota sondy masa, při které má jeho příprava skončit, vpravo.

\* *Volitelný prvek.*

## SIGNALIZACE TEPLoty BĚHEM VAŘENÍ

Informace o skutečné teplotě trouby udává 5 čárek na displeji teploty. Každá čárka představuje 1/6 nastavené hodnoty (viz *Displej teploty*). Během úvodního zahřívání trouby, když se trouba snaží dosáhnout nastavené teploty svého vnitřku, bude na obrazovce zobrazen symbol , který po dosažení této teploty zmizí. Tento  symbol signalizuje, že topná tělesa trouby jsou momentálně aktivní. Během vaření se budou topné prvky trouby zapínat a vypínat, aby tak regulovaly nastavenou teplotu a tento symbol bude signalizovat aktuální stav topných prvků.

## AUTOMATICKÝ KONEC VAŘENÍ

Po automatickém ukončení vaření bude na displeji časového spínače blikat symbol **AUTO**, topné prvky budou vypnuté a bude aktivován zvukový signál. Jestliže chcete výstražný signál vypnout a uvést troubu do aktivního stavu (aktivovat topné prvky), stiskněte ovladač navigátoru nebo jím pootočte, v tomto případě symbol **AUTO** zmizí a vaření bude pokračovat (což bude signalizováno symbolem  na displeji). **Jestliže chcete troubu vypnout, musíte nastavit přepínač funkcí do polohy 0 (vypnuto) (symbol  zmizí).**

Pokud nedojde ke stisknutí nebo pootočení ovladače navigátoru, zvuk výstrahy se po 7 minutách zastaví, ale blikající symbol **AUTO** bude zobrazen tak dlouho, dokud nedojde k otočení nebo stisknutí ovladače navigátoru, a bude tak signalizovat, že trouba je mimo provoz (topná tělesa odpojena).

## SIGNALIZACE ZBYTKOVÉHO TEPLA

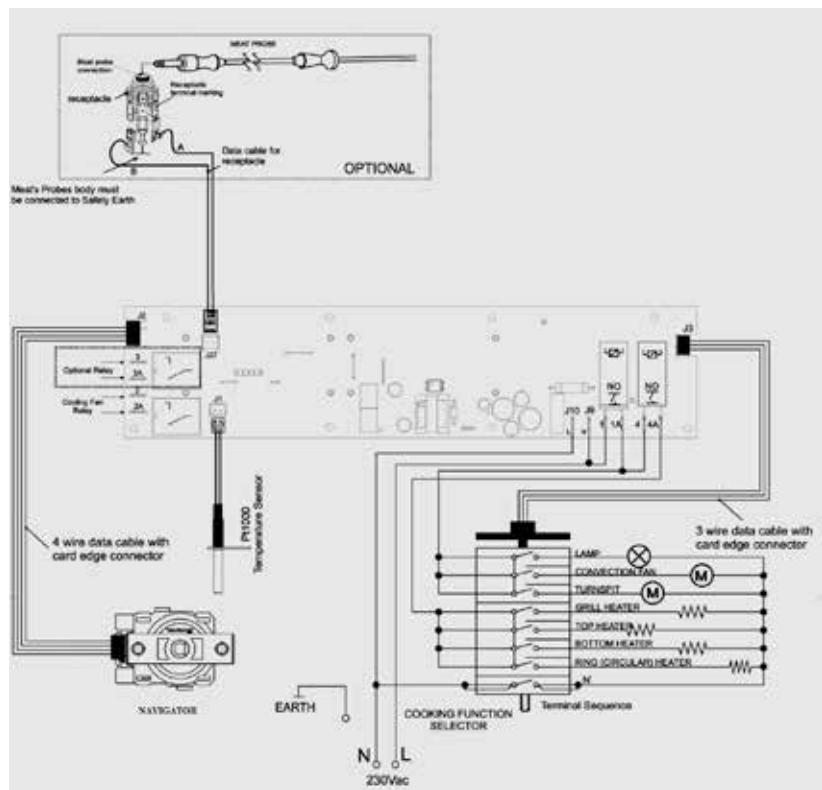
Jestliže po skončení vaření je vnitřní teplota trouby vyšší než 50 °C, na displeji teploty bude zobrazena výstraha "hot" (horký povrch) a skutečná teplota vnitřku trouby bude signalizována pomocí čárek na displeji teploty (viz *odstavec Displej teploty*).

## SIGNALIZACE PORUCH

Když dojde k situacím, které brání v normálním provozu ovládání, zařízení přejde do chybového režimu. Jakékoliv aktivní vaření bude ukončeno a na displeji teploty se zobrazí chybový kód. I když bude závada odstraněna, tento kód zůstane na displeji tak dlouho, dokud nedojde ke stisknutí ovladače navigátoru a jeho přidržení po dobu 3 sekund.

| <b>Určování chyb a jejich možných příčin</b>  | <b>Chybový kód</b> |
|---|--------------------|
| Rozpojený obvod snímače teploty vnitřku trouby nebo jeho poškození<br><i>Konektor snímače PT-1000-MX-XXX může být v obvodu uvolněný</i><br><i>Snímač PT-1000-MX-XXX může mít závadu</i><br><i>Elektronická deska může mít závadu</i>    | Er1                |
| Vyhrazeno   | Er2                |
| Zkrat sondy teploty masa<br><i>Snímač sondy teploty masa může mít závadu</i><br><i>Elektronická deska může mít závadu</i>   | Er3                |
| Hodnota udávaná snímačem teploty přesahuje 400 °C<br><i>Snímač PT-1000-MX-XXX může mít závadu</i><br><i>Elektronická deska může mít závadu</i>  | Er4                |
| V manuálním režimu nebo při vaření se sondou teploty masa došlo k překročení maximálního limitu pracovního času (10 hodin).<br><br><i>Žádný problém (ochrana proti nekonečnému vaření)</i><br><i>Elektronická deska může mít závadu</i> | Er5                |

## SCHÉMA ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ:



|  |  |
|--|--|
| MEAT PROBE   | SONDA TEPLoty MASA   |
| Meat probe connection                                | Připojení sondy teploty masa   |
| Receptacle   | Zásuvka  |
| Receptacle terminal marking                          | Označení pólů zásuvky  |
| Date cable for receptacle                            | Datový kabel zásuvky   |
| OPTIONAL   | VOLITELNÉ  |
| Meat's Probes body must be connected to Safety Earth | Těleso sondy teploty masa musí být připojeno k bezpečnostnímu uzemnění |
| Optional relay                                       | Volitelné relé   |
| Cooling Fan Relay                                    | Relé chladicího ventilátoru  |
| 4 wire data cable with card edge connector           | Datový kabel se 4 vodiči s konektorem pro připojení k okraji karty     |
| Pt1000 Temperature Sensor                            | Snímač teploty PT1000  |
| NAVIGATOR  | NAVIGATOR  |
| EARTH  | ZEMĚ   |
| 230Vac   | 230 V AC   |
| 3 wire data cable with card edge connector           | Datový kabel se 3 vodiči s konektorem pro připojení k okraji karty     |
| LAMP   | KONTROLKA  |
| CONNECTION FAN                                       | PŘIPOJENÍ VENTILÁTORU  |
| TURNSPIT   | OTOČNÝ TALÍŘ   |
| GRILL HEATER   | TOPNÉ TĚLESO GRILU   |
| TOP HEATER   | HORNÍ TOPNÉ TĚLESO   |
| BOTTOM HEATER  | SPODNÍ TOPNÉ TĚLESO  |
| RING (CIRCULAR) HEATER                               | PRSTENCOVÉ (KRUHOVÉ) TOPNÉ TĚLESO                                      |
| Terminal Sequence                                    | Pořadí svorek  |
| COOKING FUNCTION SELECTOR                            | PŘEPÍNAČ FUNKCÍ VAŘENÍ   |

## ELEKTRICKÁ PŘIPOJENÍ A HODNOTY

| Označení | Funkce   | Hodnota             |
|----------|--|---------------------|
| J9, J10  | Vstupy fází a nulového vedení                          | 230V +/-10%         |
| 1- 1A    | Relé časového spínače - NO (normálně otevřený) kontakt | 16A/250Vac          |
| 4- 4A    | Termostatické regulační relé. NO kontakt.              | 16A/250Vac          |
| 2- 2A    | Relé ovládní chladicího ventilátoru. NO kontakt.       | 7A/250Vac           |
| 3- 3A    | Výstup volitelného relé NO kontakt.                    | 7A/250Vac           |
| J1       | Snímač teploty PT1000                                  | Nízkonapětový vstup |
| J27      | Sonda teploty masa                                     | Nízkonapětový vstup |
| J3       | Snímač přepínače funkcí                                | Nízkonapětový vstup |
| J2       | Snímač   | Nízkonapětový vstup |

*(Pokud se týká umístění uvedených přípojek, viz schéma elektrického zapojení.)*

## FUNKCE CHLADICÍHO VENTILÁTORU

Systém chlazení zajišťuje chladicí ventilátor, který zabraňuje, aby nedošlo k přehřívání vnějšího povrchu trouby a nedošlo tak k poškození okolních předmětů. Tento ventilátor vytváří proud vzduchu, který odsává horký vzduch (ventilace). Ventilace zároveň vytváří vzduchovou clonu mezi ovládacím panelem a krytem a tak chrání před přehřátím těchto dvou částí a nahoře umístěných komponent. Cirkulace vzduchu způsobená chladicím ventilátorem zabraňuje kondenzaci způsobované horkem a vlhkem, která ohrožuje elektrické a mechanické komponenty a zajišťuje jejich bezpečný chod a dlouhou životnost (viz obrázek 11).

Princip chladicího ventilátoru se liší podle příslušného modelu spotřebiče. Váš spotřebič má následující principy fungování:

- Chladicí ventilátor se spouští automaticky, jakmile se trouba zapne. Automaticky se také vypíná, jakmile se trouba vypne.
- Chladicí ventilátor se automaticky vypne, jakmile dojde k vypnutí trouby. Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle termostatu na povrchu trouby. Chladicí ventilátor funguje v závislosti na něm a vypíná se, jakmile se vypne trouba.



Obrázek 11

## TIPY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

Při otvírání dvířek trouby dávejte pozor na vystupující horkou páru. Unikající pára může způsobit zranění rukou, obličeje a/nebo očí.

### Tipy pro pečení

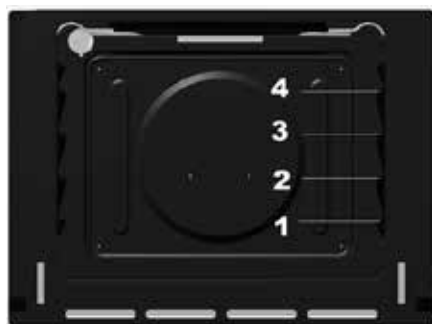
- Používejte vhodné kovové plechy s nepřilnavým povrchem nebo hliníkové nádoby nebo žáruvzdorné silikonové formy.
- Využijte prostor přihrádek co nejlépe.
- Doporučujeme ukládat formy na pečení doprostřed přihrádky.
- Troubu zbytečně neotvírejte.





## Tipy pro grilování














- Pokud připravujete celé kuře, krocana nebo velký kus masa, je vhodné používat jako dochucovací prostředek citronovou šťávu a černý pepř.
- Jakmile se maso dopeče, nechte jej ještě dalších 10 minut odpočívat v troubě. Takto se šťáva lépe rozprostře celou pečením a nevytéká při krájení masa.
- Rybu v žáruvzdorné nádobě je třeba umístit ve střední nebo dolní úrovni.
- Kousky, které se chystáte grilovat, rovnoměrně rozložte na drátěné mřížce.
- Pokud grilujete na drátěné mřížce, umístěte pod ní pekáč na odkapávání, kde se bude shromažďovat tuk. Aby se pekáč, do kterého odkapává šťáva, lépe čistil, přidejte do něj trochu vody.

## RŮZNÉ PŘIPOMÍNKY

Hodnoty specifikované v níže uvedené tabulce jsou orientační. Mohou se lišit podle příslušného typu pokrmu, jakož i podle způsobu jeho přípravy.



| POKRMR                  | FUNKCE  | POLOHA PŘIHRÁDKY | TEPLOTA (°C) | CAS (min.) (cca) |
|-------------------------|---|------------------|--------------|------------------|
| Koláč na plechu         |   | 3                | 175          | 25-30            |
| Koláč ve formě          |  | 2                | 175          | 40-50            |
| Koláč na pečicím papíru |  | 3                | 175          | 25-30            |
| Piškotová buchta        |  | 3                | 200          | 5-10             |

|   |   |     |                                 |         |
|---|---|-----|---------------------------------|---------|
| Pečivo  |    | 3   | 175                             | 20-30   |
| Kynuté těsto  |    | 2   | 190                             | 30-40   |
| Plněné pikantní pečivo  |    | 2   | 180                             | 25-35   |
| Kynuté těsto  |    | 2   | 180                             | 35-45   |
| Lasagne   |    | 2-3 | 190                             | 30-40   |
| Těstovinový náryp   |    | 2   | 180-200                         | 30-45   |
| Steak   |    | 3   | 25 sek. na max.<br>250, pak 190 | 100-120 |
| Ryba  |    | 3   | 200                             | 20-30   |
| Plátek hovězího   |    | 3   | 190-200                         | 6-8     |
| Grilované masové kuličky  |    | 3   | 190-200                         | 8-10    |
| Listové pečivo  |   | 1-3 | 170-190                         | 20-30   |
| Kuře 1000 g   |  | 3   |                                 | 60-90   |
| Maso 500 g  |  | 3   |                                 | 60-90   |
| <p>Při přípravě pokrmů na 2 pekáčích zároveň umístěte plech do horní přihrádky a pekáč do dolní.<br/>Vždy troubu předehřívejte.</p> |   |     |                                 |         |

| ZÁVADY  | PRÍČINY                            | NÁPRAVA   |
|---|------------------------------------|---|
| Horní kůrka je tmavá, ale dolní část je příliš světlá.        | Nedostatečný výkon dolního ohřevu. | Pravděpodobně nesprávná přihrádka. Umístěte pokrm do dolní přihrádky. |
| Dolní část je tmavá a horní kůrka je příliš světlá.           | Nadměrný výkon dolního ohřevu.     | Pravděpodobně nesprávná přihrádka. Umístěte pokrm do vyšší přihrádky. |
| Povrch je příliš upečený, zatímco uvnitř je pokrm nedopečený. | Příliš vysoká teplota.             | Nesprávná teplota pečení. Snižte teplotu.                             |
| Povrchová část pokrmu je příliš vyschlá.                      | Příliš nízká teplota.              | Nesprávná teplota pečení. Zvyšte teplotu.                             |

## TIPY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

### Tipy pro pečení koláčů

- Pokud je pečivo příliš suché, zvyšte teplotu o 10 °C a snižte teplotu pečení.
- Pokud kynuté těsto klesne, je třeba používat méně tekutin nebo snížit teplotu o 10 °C.
- Pokud je pečivo na povrchu příliš tmavé, umístěte je do nižší přihrádky, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je pečivo uvnitř dobře upečené, ale na povrchu je lepkavé, je třeba používat méně tekutin, snížit teplotu a prodloužit dobu pečení.

### Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvyšte teplotu asi o 10 °C a zkrátte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta polevou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud trvá pečení příliš dlouho, zkontrolujte, zda není pečivo příliš silné a nepřesahuje hloubku pekáče a zůstává v úrovni jeho okraje.
- Pokud je povrch pečiva příliš tmavý, ale dolní část je nedopečená, zkontrolujte, zda není v dolní části pečiva příliš mnoho plevy, kterou jste na pečivo použili.

### Tipy pro přípravu zeleniny

- Pokud se ze zeleniny vypařuje šťáva a zelenina se vysušuje, používejte při dušení pokličku, která šťávu udrží v pokrmu.

## BĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Vytřete troubu po každém použití hadříkem namočeným v teplém roztoku s mycím prostředkem, aby v ní nezůstaly zbytky pokrmu a tuku, které způsobují korozi vnitřních nebo vnějších částí trouby, a pak ji vytřete do sucha.

- ❖ Před každým čištěním odpojte troubu od sítě nebo ji vypněte tlačítkem ON-OFF, kterým se trouba odpojí od přívodu elektrické energie.
- ❖ Než začnete spotřebič čistit, nechte jej nejprve dostatečně ochladit.



- ❖ Povrchy z nerezové oceli čistíte speciálními čistíči určenými pro tyto povrchy ve formě kapaliny nebo spreje, které jsou na trhu k dispozici.
- ❖ Čistící prostředky, které používáte k čištění přístroje, nesmí obsahovat drobné částičky, které by mohly poškrábat smaltovaný nebo lakovaný povrch.
- ❖ Při čištění tlačítek a označení na ovládacím panelu, nepoužívejte drátěnku ani čisticí prostředky s abrazivou, které by mohly smazat tištěné popisky.
- ❖ K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte čisticí prostředky s brusnými složkami ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat jejich povrch a narušit sklo.
- ❖ Na smaltovaných, lakovaných a nerezových površích mohou zůstat skvrny po abrazivech a kyselinách (po citronové šťávě, octu apod.). Nenechávejte je na povrch působit.
- ❖ K běžnému čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

### SKLENĚNÁ DVÍŘKA TROUBY

- ❖ Sklo dvířek trouby čistíte pouze teplou vodou a jemným hadříkem a pak je otřete do sucha.
- ❖ Nikdy nepoužívejte ostrá abraziva, ocelové nástroje, ani čističe s odbarvovačem, protože by mohly poničit povrch skla.

### VNITŘNÍ SKLO DVÍŘEK

- ❖ Vnitřní sklo dvířek trouby čistíte pouze teplou vodou a jemným hadříkem a pak je do sucha vytřete.
- ❖ Nikdy nepoužívejte ostrá abraziva, ocelové nástroje, ani čističe s odbarvovačem, protože by mohly poničit povrch skla.

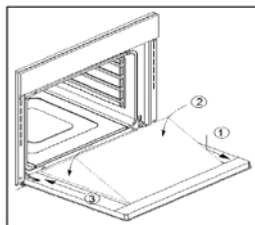
### Dvířka s celoskleněnou vnitřní částí

Dvířka s celoskleněnou vnitřní částí s plochým povrchem čistíte vlhkou houbou a následně suchým hadříkem (**viz obrázek 12**).

Otevřete dvířka a postupujte podle níže uvedeného obrázku:

1. Posuňte, prosím, sklo směrem od trouby.
2. Po odstranění dolních upínacích svorek, vysuňte sklo směrem nahoru.
3. Sklo vyjměte.

Jakmile čištění dokončíte, postupujte obráceným způsobem podle výše uvedených pokynů a sklo umístěte zpět. Následně zatlačte sklo na místo. Po umístění skla zpátky na místo jej zajistěte svorkami.

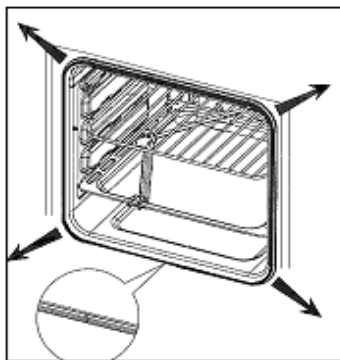


Obrázek 12

## TĚSNĚNÍ TROUBY

Okolo vnitřních hran trouby je umístěno těsnění, které zajišťuje správné fungování trouby.

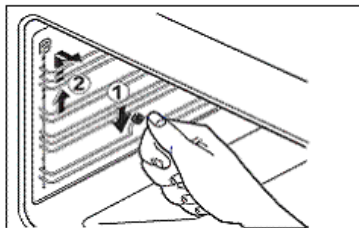
- ❖ Pravidelně kontrolujte stav tohoto těsnění. Pokud je nutné těsnění vyčistit, nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ani prostředky způsobující korozi, bělící prostředky ani kyseliny.
- ❖ Pokud dojde k poškození těsnění, obraťte se na nejbližší autorizovaný servis. Troubu nepoužívejte, dokud nebude opravena.
- ❖ Postup výměny těsnění trouby je následující:
  1. Otevřete dvířka trouby.
  2. Za staré těsnění zatáhněte a vyjměte je z rohů jedno po druhém, tak jak je níže zobrazeno (**viz obrázek 13**).
  3. Těsnění je připevněno čtyřmi háčky. Tyto háčky použijte k zachycení a zajištění nového těsnění.



Obrázek 13

## BOČNÍ PŘIHRÁDKY \*

Drátěné přihrádky, do kterých se zakládá drátěná mřížka a plech, je možné jednoduše vyjmout a vyčistit. Drátěné přihrádky můžete vytáhnout z našroubované drážky zatažením speciální zástrčky směrem dolů, tak jak je uvedeno níže. Pak je vytáhnete zatažením směrem ven a vytažením z horních svorek. Po vyčištění je znovu vložte na místo. Postupujte opačným způsobem. Nejprve nastavte horní svorky na přihrádce, poté vložte našroubovanou drážku a natáhněte speciální boční části (**viz obrázek 14**).



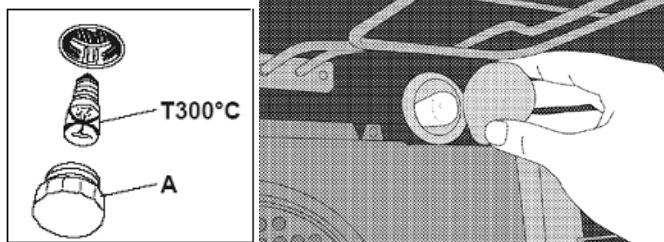
Obrázek 14

\* Dostupný pouze u některých modelů.

## VÝMĚNA ŽÁROVKY V TROUBĚ

- ❖ Než začnete žárovku vyměňovat, je třeba, aby byl spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- ❖ Žárovka v troubě musí splňovat následující parametry:
  1. Žárovzdorná;
  2. Napětí: 220-240V AC 50Hz;
  3. Příkon: 25W;
- ❖ Žárovku vyměňte postupem uvedeným níže (**viz obrázek 15**):
  1. Sklo, které tvoří vnější kryt (A), vyjměte otočením proti směru hodinových ručiček;
  2. Vyjměte žárovku otočením proti směru hodinových ručiček;
  3. Žárovku vyměňte za novou;
  4. Nainstalujte skleněný kryt zpět na místo;
  5. Zapojte spotřebič do sítě.

**VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky je nutné spotřebič odpojit od sítě, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem.

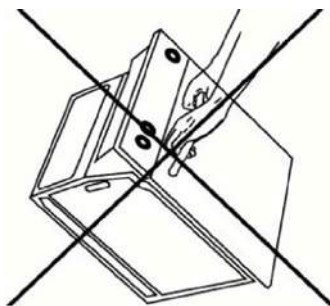


Obrázek 15

**Poznámka:** Umístění žárovky a její typ mohou být odlišné.

## INFORMACE PRO MANIPULACI SE SPOTŘEBIČEM

- V průběhu manipulace se spotřebičem jej přenášejte/pokládejte vždy ve vertikální poloze vůči podlaze.
- Dovnitř dvířek trouby vložte karton srovnaný podle pekáče, který zabrání, aby nedošlo k poškození skleněných dvířek trouby mřížkou nebo pekáčem. Připevněte jej (lepicí páskou) k bočním stěnám dvířek trouby.
- K manipulaci se spotřebičem nepoužívejte madlo dvířek, například když troubu vyjímáte z obalu (**viz obrázek 16**).



Obrázek 16

## ŘEŠENÍ ZÁVAD NEŽ ZAVOLÁTE SERVIS

Za žádných okolností se nepokoušejte spotřebič sami opravovat. Jakékoli zásahy do spotřebiče může provádět pouze autorizovaný servisní technik.

Než zavoláte do servisu, postupujte následujícím způsobem:

### Trouba nehřeje.

- Nenastavili jste tlačítko pro volbu funkce a tlačítko termostatu. Nastavte tlačítko pro volbu funkce a tlačítko termostatu.
- Není nastaven časoměřič, pokud je jím spotřebič vybaven. Nastavte čas.
- Do přístroje nejde proud. Zkontrolujte připojení k síti a pojistky.

### Spotřebič nefunguje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo odpojená. Zkontrolujte pojistky ve skřínce s pojistkami. V případě potřeby je vyměňte, nebo nahodte.
- Zástrčku spotřebiče nelze připojit k uzemněné zásuvce. Zkontrolujte kontakty zástrčky.
- Nenastavili jste tlačítko pro volbu funkce a tlačítko termostatu. Nastavte tlačítko pro volbu funkce a tlačítko termostatu.
- Není nastaven časoměřič, pokud je jím spotřebič vybaven. Nastavte čas.

### Problémy při pečení (dolní / horní strana pokrmu se nepeče rovnoměrně)

- Umístěte mřížku do pozice podle manuálu a zkontrolujte dobu přípravy pokrmu a teplotu.

### **Světlo v troubě nefunguje.**

- Žárovka trouby je vadná. Vyměňte ji.

### **Při provozu trouby z ní uniká pára.**

- Je běžné, že ze spotřebiče, který je v provozu, vychází pára.

### **Když se spotřebič zahřívá nebo ochlazuje, vychází z něj slyšitelný kovový zvuk.**

- Při zahřívání kovových částí dochází k jejich roztahování, které způsobuje hluk. Nejde o vadu.

Ačkoli pokyny uvedené v této části vyřeší některé problémy, kontaktujte autorizovaný servis.

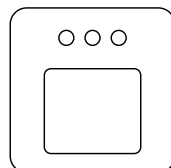


Tento spotřebič vyhovuje v Evropě direktivě 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (WEEE). Toto zařízení musí být před likvidací - odstraněním do odpadů - zajištěno před potenciálními negativními dopady na lidské zdraví a životní prostředí. V opačném případě by toto zařízení představovalo nevhodný odpad. Tento symbol uvedený na spotřebiči označuje, že se spotřebičem se nesmí nakládat jako s domovním odpadem, ale jako s elektrickým či elektronickým odpadem, který je nutno zlikvidovat odvozem do sběrného dvora. Proces destrukce produktu musí být prováděn v souladu s místními předpisy pro ochranu životního prostředí. Podrobné informace o postupu, jak přístroj zlikvidovat, nebo jak jej znovu použít či recyklovat, získáte u příslušného oddělení.



# ELEKTRO-EINBAUBACKOFEN

## INSTALLATIONS- UND GEBRAUCHSANLEITUNG



### INHALTSVERZEICHNIS

|   |     |
|---|-----|
| Technische Spezifikationen .....                            | 302 |
| Zubehör .....   | 303 |
| Wichtige Sicherheits-Informationen .....                    | 305 |
| Installation .....  | 308 |
| Elektroanschluss .....                                      | 308 |
| Erstinbetriebnahme des Backofens .....                      | 310 |
| Tipps zum Energiesparen .....                               | 310 |
| Beschreibung des Backofens .....                            | 311 |
| Bedienung des Backofens .....                               | 313 |
| Zeitschaltuhren .....                                       | 316 |
| Betrieb des Kühlgebläses .....                              | 319 |
| Hinweise zu den Betriebsarten .....                         | 319 |
| Verschiedene Vorschläge .....                               | 340 |
| Tipps zum Garen .....                                       | 343 |
| Reinigung und Instandhaltung .....                          | 343 |
| Hinweise zum Transport .....                                | 346 |
| Fehlersuche vor dem Kontaktieren eines Kundendienstes ..... | 347 |

Geehrter Kunde,

Zunächst möchten wir uns bei Ihnen für den Kauf unseres Produktes bedanken.

Lesen Sie alle Anleitungen und Warnhinweise dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Diese Anleitung beinhaltet wichtige Informationen über die sichere Inbetriebnahme, Bedienung, Wartung Ihres Produktes und gibt Warnhinweise um den besten Nutzen aus dem Gebrauch des Produktes zu ziehen.

Heben Sie diese Anleitung an einem sicheren und gut zugänglichen Platz auf, damit Sie sie bei Bedarf leicht finden können.

Sollten durch die Übersetzung dieses Heftes und eine eventuell daraus resultierende fehlerhafte Nutzung des Gerätes Schäden am Gerät, an Menschen, an der Umwelt oder anderen Materialien entstehen, kann der Hersteller nicht dafür haftbar gemacht werden.

Diese Bedienungsanleitung ist für verschiedene Modelle gültig. Unterschiede zwischen den Modellen werden in der Anleitung hervorgehoben.

## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Diese Backöfen sind dafür vorgesehen mit einphasigem Wechselstrom von 220-240V AC 50 Hz betrieben zu werden. Überprüfen Sie trotzdem auf jeden Fall vor der Inbetriebnahme des Gerätes die Spezifikationen auf dem Typenschild, welches unten an der Vorderseite des Backofens angebracht ist.

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| Außenabmessungen (Höhe / Breite / Tiefe) | 595mm / 595mm / 570 mm              |
| Einbaumaße (Höhe / Breite / Tiefe)       | *580 or 590 mm / 560mm / min.550 mm |
| Spannung / Frequenz                      | 220-240V AC 50Hz                    |
| Stromstärke                              | min. 16 A                           |

### \* Siehe Einbauanleitung.

Die Werte variieren je nach Produktmodell unten. Nicht alle Teile sind bei jedem Produkt vorhanden.

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Heizelement Oberhitze    | 900 W           |
| Heizelement Unterhitze   | 1100 W          |
| Ringheizkörper           | 2000 W          |
| Heizelement              | 1800 W / 2000 W |
| Turbo Lüftermotor        | 22 - 30 W       |
| Motor für Drehspeiß      | 6 W             |
| Querstromlüfter          | 18 - 22 W       |
| Garraumbeleuchtung       | 25 W            |
| Energieeffizienzklasse # | A               |

#Grundlagen: Bei Elektro-Backöfen sind die Daten auf dem Energielabel in Übereinstimmung mit EN 60350-1. Die Werte wurden mit standardisierter Beschickung und bei Umluft / Heißluft (wenn vorhanden) ermittelt.

- ❖ Der Hersteller bewahrt sich das Recht auf Änderungen der technischen Spezifikationen, um die Qualität des Gerätes zu verbessern, ohne vorher darüber zu informieren.
- ❖ Die Zeichnungen in der Anleitung sind schematisch zu verstehen; Ihr Produkt wird evtl. nicht genau damit übereinstimmen.
- ❖ Die Werte, die auf den Typenschildern des Gerätes oder in den anderen gedruckten Unterlagen angegeben sind, wurden unter Laborbedingungen ermittelt gemäß den gültigen Standards. Diese Werte können je nach Nutzung des Gerätes oder den Umgebungsbedingungen abweichen.



## ZUBEHÖR

Welche Zubehöerteile im Lieferumfang enthalten sind, kann je nach Backofenmodell variieren. Deshalb kann es sein, dass nicht alle beschriebenen Zubehöerteile bei Ihrem Produkt verfügbar sind.

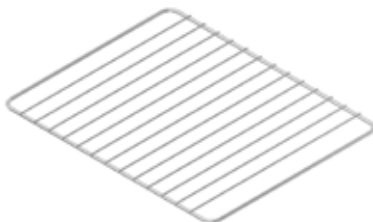
### Backblech

Kann für Kuchen, große Fleischstücke, Speisen mit Flüssigkeit genutzt werden und während des Grillens als Auffangschale.



### Rost

Kann zum Grillen, Aufwärmen und zum Garen genutzt werden, sowie um Speisen die gebacken werden sollen in die gewünschte Aufnahmeschiene zu platzieren.



### Tiefe Backschale

Kann für Kuchen, große Fleischstücke, Speisen mit Flüssigkeit genutzt werden und während des Grillens als Auffangschale.



### Rost für Backschale

Wird genutzt zum Grillen und um die austretenden Flüssigkeiten in der Backschale zu sammeln.



## WICHTIGE SICHERHEITS-HINWEISE

Dieser Bereich mit Sicherheits-Hinweisen soll dabei helfen, die Gefahren für Verletzungen von Personen oder Schäden am Eigentum zu vermeiden. Gegensätzliches Verhalten zu diesen Anleitungen kann die Garantie außer Kraft setzen und unsere Firma von der Verantwortung für entstandene Schäden befreien.

### Allgemeine Sicherheit

- ❖ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (inklusive Kindern) genutzt zu werden, die über eingeschränkte physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten verfügen, oder denen die Erfahrung und das Wissen dazu fehlen, falls sie nicht unter Aufsicht handeln und durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, zur Benutzung des Gerätes angeleitet wurden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen

- ❖ Das Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert. Gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig. Es darf für keinen anderen Zweck eingesetzt werden, als zum Kochen und Garen. Jegliche Andere Benutzung (zum Beispiel um den Raum zu heizen, Kleidung zu trocknen oder ein Handtuch am Türgriff aufzuhängen), ist gefährlich und unsachgemäß. Sollte infolge unangemessener, falscher, oder unsachgemäßer Benutzung das Gerät Schäden an Personen, Gegenständen oder der Umgebung verursachen, kann unser Unternehmen nicht für die Schäden haftbar gemacht werden.
- ❖ Stellen Sie sicher, alle Verpackungsmaterialien zu entfernen, bevor Sie das Produkt in Gebrauch nehmen.
- ❖ Beim ersten Aufheizen können der Garraum, die Backfenisolierung und die Heizelemente einen strengen Geruch abgeben. Deshalb muss der erste Aufheizvorgang ohne Nahrungsmittel erfolgen, und eine ausreichende Raumlüftung sichergestellt werden. Lassen Sie das Gerät aufheizen, warten Sie solange keine neuen Gerüche mehr entstehen, und verwenden sie es erst dann zum Garen. Den Garraum mit einem feuchten weichen Tuch reinigen.
- ❖ Das Gerät kann heiß werden, wenn es in Gebrauch ist. Bitte berühren Sie niemals die Innenseite des Ofens, Metallteile oder Heizelemente. Halten Sie Kinder in sicherem Abstand!
- ❖ Die Oberfläche der Grill-Heizkörper kann sehr weiß werden. Bitte seien Sie vorsichtig!
- ❖ Benutzen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Speisen in den Backofen geben oder aus ihm herausholen.
- ❖ Bereiten Sie keine Speisen direkt auf dem unteren Boden des Backofens zu.
- ❖ Stellen Sie keine Backbleche, Teller oder in Aluminiumfolie eingepackte Speisen direkt auf den Backofenboden. Die gestaute Hitze kann den Boden des Garraumes beschädigen und es besteht Brandgefahr.
- ❖ Wenn Sie das Gerät bewegen, bei der Reinigung oder Wartung soll die Stromzufuhr abgeschaltet werden.
- ❖ Versuchen Sie nie, den Stecker durch ziehen am Kabel aus der Steckdose zu ziehen.
- ❖ Berühren Sie nicht das Gerät mit feuchten oder nassen Händen.
- ❖ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker heraus, wenn der Backofen nicht ordnungsgemäß arbeitet oder defekt ist.
- ❖ Führen Sie nicht selbst irgendwelche Reparaturen am Gerät aus. Jedoch könnten Sie bestimmte Fehlfunktionen selbst abstellen (**siehe Kapitel „Fehlersuche“**).
- ❖ Alle Wartungen und Reparaturen müssen ausschließlich durch autorisierte Kundendienst-Techniker durchgeführt werden, und es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- ❖ Wenn Sie den Backofen nicht benutzen, schalten Sie alle Funktionen auf „OFF / AUS“.
- ❖ Nach Benutzung sollte der Backofen und Garraum aus Sicherheitsgründen sauber gehalten werden. Speisenreste, die im Backofen bleiben, können über die Zeit hinweg Schäden an der Backofenoberfläche verursachen.
- ❖ Halten Sie alle Belüftungs-Auslässe offen.
- ❖ Nutzen Sie den Backofen nicht mit herausgenommener oder zerbrochener Fronttür bzw. -scheibe.
- ❖ Die Rückwand des Backofens kann während der Benutzung heiß werden. Gas- oder Elektroanschlüsse dürfen nicht mit der Rückwand in Berührung kommen, weil ansonsten die Kabel und Leitungen beschädigt werden können.
- ❖ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Ihre Wahrnehmung durch den Genuss von Alkohol oder Drogen beeinträchtigt sein kann.
- ❖ Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von Alkohol in den Speisen. Alkohol verflüchtigt sich bei hohen Temperaturen und könnte Feuer verursachen, wenn er in Kontakt mit heißen Oberflächen kommt.

**WARNHINWEIS: Das Gerät darf nur zur Zubereitung von Speisen genutzt werden. Es darf nicht zu anderen Zwecken, wie der Raumheizung genutzt werden.**

#### **Kindersicherheit**

- ❖ Dieses Gerät wurde konzipiert um durch Erwachsene oder Kinder unter Beaufsichtigung bedient zu werden. Kleine Kindern darf nicht erlaubt werden, die Bedienelemente zu verstellen oder in der Nähe oder mit dem Backofen zu spielen.
- ❖ Zugängliche Teile dieses Gerätes können während der Benutzung heiß werden. Kinder müssen davon ferngehalten werden, bis es abgekühlt hat.
- ❖ Stellen Sie sicher, dass keine Verpackungsmaterialien (Plastfolie, Styroporteile etc.) für Kinder zugänglich liegen bleiben, weil diese gefährlich sein können.
- ❖ Wenn die Tür geöffnet ist, stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf und lassen Sie Kinder nicht darauf stehen. Das Gerät könnte umkippen, oder die Türangeln könnten beschädigt werden.

**WARNHINWEIS: Zugängliche Teile könnten heiß werden, wenn der Grill in Betrieb. Kleine Kinder müssen davon ferngehalten werden.**

**WICHTIG: Sollten Sie sich entscheiden, den Backofen nicht mehr nutzen zu wollen, sollte es dadurch stillgelegt werden, indem Sie den Stecker vom Kabel abtrennen, nachdem Sie dieses von der Stromzufuhr getrennt haben. Ungenutzte Geräte können ein Sicherheitsrisiko darstellen, weil Kinder des Öfteren damit spielen. Aus diesem Grund ist es ratsam, das Gerät zu sichern.**

#### **Sicheres Arbeiten am elektrischen Gerät**

- ❖ Jegliche Arbeiten an elektrischem Gerät und Verdrahtungen muss durch geschultes und qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
- ❖ Im Falle einer Beschädigung muss das Gerät ausgeschaltet und von der Stromzufuhr getrennt werden. Unter Umständen muss die hausinterne Sicherung abgeschaltet werden.
- ❖ Stellen Sie sicher, dass die Anschlussdose entsprechend abgesichert ist und die korrekte Spannung hat.

## **INSTALLATION**

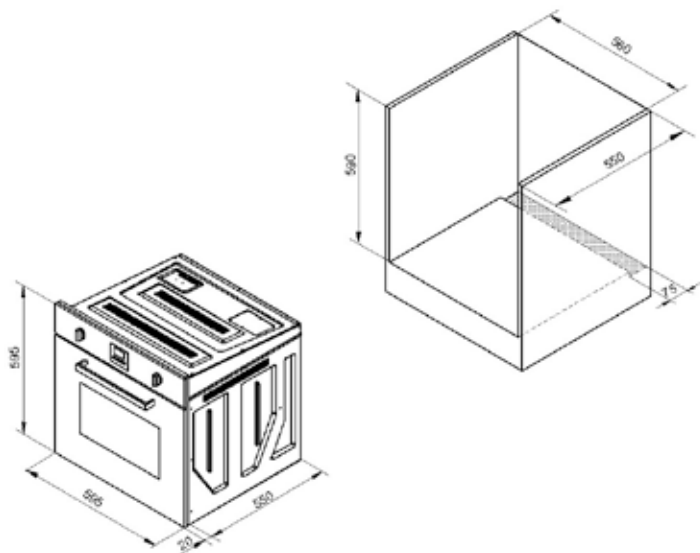
Die Installation sollte gemäß der Bedienungsanleitung durch entsprechend geschultes Fachpersonal ausgeführt werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für jeglichen Schaden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch unsachgemäße Installation verursacht werden.

**UMWELTSCHUTZ HINWEIS:** Bitte beachten Sie nach dem Einbau des Produktes die gesetzlichen Hinweise zur sachgerechten Entsorgung von Verpackungsmaterialien (Folie, Kartonage, Styropor etc.) und nutzen Sie entsprechende Entsorgungssysteme. Die Entsorgung des Gerätes am Ende der Nutzungsdauer muss gemäß den Regeln des Elektro-Gesetzes über zugelassene Sammelstellen erfolgen.

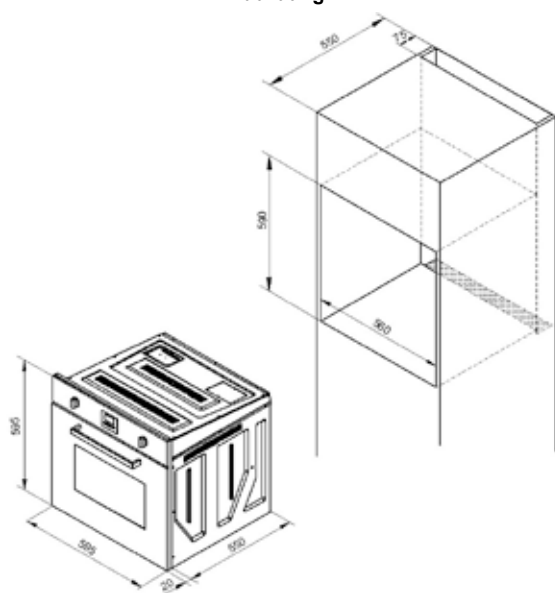
#### **Einbauhinweise**

- ❖ Der Einbau und Anschluss des Gerätes muss in Übereinstimmung mit allen lokalen Normen und Vorschriften für Elektrogeräte erfolgen.
- ❖ Der Backofen wurde so konzipiert, dass er in einen Küchenschrank passt. Dabei kann er entweder in einen Unterschrank unterhalb der Arbeitsplatte oder in einen Hochschrank auf Augenhöhe eingebaut werden. Stellen Sie eine Öffnung im Küchenschrank her wie in der Abbildung gezeigt (**siehe Abbildung 1 und Abbildung 2**).
- ❖ Stellen Sie sicher, dass die Unterkonstruktion in der Lage ist, das Gewicht des Backofens zu tragen.

- ❖ Die Schrankseiten in die der Backofen eingebaut wird müssen hitzebeständig sein. Besonders wenn die Seitenwände aus Holzfaserplatten hergestellt sind, sollte eine Beschichtung darauf sein, die bis zu 100°C hitzebeständig ist. Nicht hitzebeständige synthetische Beschichtungen und Aufkleber, Kunststoffe und Lamine können beschädigt werden. Dies ist nur ein allgemeiner Hinweis, da die tatsächliche Widerstandsfähigkeit gegen höhere Temperaturen abhängig ist vom Zustand der Küchenschränke und deren Oberflächenbeschaffenheit.
- ❖ Einige Küchenschränke mit speziellen polierten Oberflächen (zum Beispiel Vinyl) sind besonders empfindlich schon ab niedrigeren Temperaturen und können darüber hinaus Beschädigungen der Farboberflächen erleiden.
- ❖ Sollte der Einbau des Gerätes im Gegensatz zu den Angaben der Anleitung erfolgen, so dass die Abstände zum Gerät weniger als 5 mm betragen, geht dies zulasten der Verantwortung des Eigentümers.
- ❖ Das Stromkabel darf nicht gequetscht, gefaltet oder eingeklemmt werden und darf nicht mit den heißen Teile des Gerätes in Kontakt kommen. Nach erfolgtem Einbau muss der Stecker leicht zugänglich sein.
- ❖ Sicherheitsabstände zum Küchenmöbel und der Wand müssen eingehalten werden.
- ❖ Eine vorschriftsgemäße Installation muss sicherstellen, dass der Kontakt zu elektrischen Teilen oder nur funktionsmäßig isolierten Teilen ausgeschlossen ist.
- ❖ Alle Komponenten die den Schutz sicherstellen sollen müssen so eingebaut sein, dass sie nicht ohneentsprechendes Werkzeug abgenommen werden können.
- ❖ Um die bestmögliche Luftzirkulation zu gewährleisten sollte der Backofen gemäß den in den Abbildungen gezeigten Maßen eingebaut werden. **(siehe Abbildung 1 und Abbildung 2)**
- ❖ Wenn der Einbau-Backofen unterhalb des Kochfeldes eingebaut ist, muss ein Abstand von mindestens 50 mm eingehalten werden.
- ❖ Die Rückwand des Schrankes muss entfernt werden, damit die Lift frei zirkulieren kann. Das Brett auf welches der Backofen montiert ist, muss hinten eine Öffnung von mindestens 75 mm haben. **(siehe Abbildung 3)**
- ❖ Wir empfehlen, den Backofen nicht direkt neben einem Kühl- oder Tiefkühlschrank einzubauen, da die Wärme die Leistung dieser Geräte beeinflussen könnte.



**Abbildung 1**



**Abbildung 2**

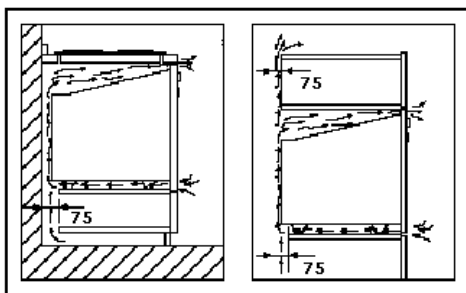


Abbildung 3

### MONTAGE DES BACKOFENS IM SCHRANK

- ❖ Das Gerät ausgerichtet und zentriert im Schrank platzieren.
- ❖ Der Backofen kann je nach Wunsch hoch eingebaut werden oder auch unterhalb des Kochfeldes.
- ❖ Öffnen Sie die Tür und sichern Sie den Backofen an den Küchenschrank mit vier Holzschrauben, welche in die Löcher passen, die an beiden Seiten des Ofenrahmens vorhanden sind (A). (siehe Abbildung 4)
- ❖ Wenn der Backofen installiert ist, muss er separat mithilfe der elektrischen Kabel angeschlossen werden. Bitte sicherstellen, dass die Kabel nicht eingeklemmt werden.

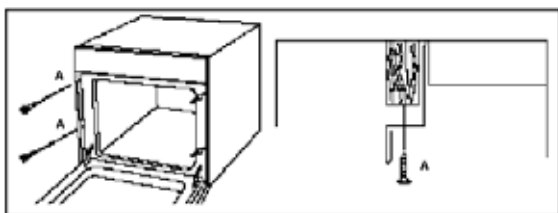


Abbildung 4

### ELEKTROANSCHLUSS

Alle Elektroanschlüsse müssen in Übereinstimmung mit den relevanten nationalen Gesetzen und Regeln stehen und sollten nur durch qualifizierte Elektriker ausgeführt werden.

#### Vor dem Elektroanschluss bitte sicherstellen:

- ❖ Dass der Stromanschluss an den das Gerät angeschlossen wird, mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmt.
- ❖ Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den gültigen Regeln angeschlossen werden, und nur durch einen autorisierten Techniker. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für jeglichen Schaden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch unsachgemäße Installation verursacht werden.
- ❖ Die Absicherung der Stromstärke für das Gerät muss mindestens 16A betragen.
- ❖ Wenn die Sicherung für eine Stromstärke von unter 16 Ampere ausgelegt ist, muss ein qualifizierter Elektriker die Sicherung entsprechend austauschen.

- ❖ Der Stromanschluss muss in Übereinstimmung mit den nationalen Regulierungen stehen.
- ❖ Die Erdung des Gerätes ist an das Stromzufuhr-Kabel angeschlossen. Für dieses muss eine geerdete Steckdose verwendet werden. Stellen Sie eine qualifizierte Installation der Erdung sicher.

**WARNHINWEIS: Dieses Gerät muss geerdet werden.**

Sollte Ihr Backofen nicht mit einem Stromanschlusskabel ausgestattet sein, lassen Sie sich von einem qualifizierten Elektriker ein Anschlusskabel gemäß den nachfolgenden Merkmalen zur Verfügung stellen.

| Stromspannung     | Kabelart   | Leitungsdurchmesser     | Stromstärke (Amp) |
|-------------------|------------|-------------------------|-------------------|
| 220-240V AC 50 Hz | H05 VV - F | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> | 16A               |

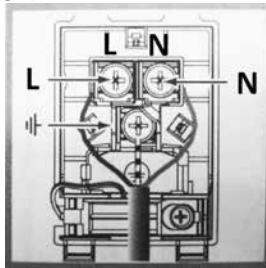
**Tabelle 1**

**Eingehende Stromkabel**

Gelb / grün - das Erdungskabel muss mit dem Schutzleiter verbunden werden.

Der blaue Neutraleiter wird an den Kontakt angeschlossen, der mit "N" markiert ist.

Das schwarze, braune oder rote Kabel wird an den Kontakt angeschlossen, der mit "L" markiert ist. **(Siehe Abbildung 5)**



**Abbildung 5**

- ❖ Die Verbindung muss in Übereinstimmung mit nationalen Regulierungen stehen.
- ❖ Der Backofen muss so eingebaut werden, dass es einen einfachen Zugang zur Steckdose geben, oder es muss einen Ausschalter geben.
- ❖ Halten Sie das Stromkabel von heißen Oberflächen entfernt.
- ❖ Wenn das Stromkabel beschädigt ist, konsultieren Sie Ihren nächstgelegenen autorisierten Servicebetrieb und stellen Sie sicher dass das Kabel gemäß den Spezifikationen aus **Tabelle 1** ausgetauscht wird.
- ❖ Wenn das Gerät direkt mit dem elektrischen Stromkreislauf verbunden ist, muss es zwischen den zwei Polen eines Stromkreisunterbrechers installiert sein und das Erdungskabel darf nicht durch einen zwei-poligen Schutzschalter unterbrochen werden.
- ❖ Die Nutzung von Adaptern, Mehrfach-Steckdosen oder Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen. Wenn diese dennoch notwendig sein sollten, müssen sie in Übereinstimmung mit den Regulierungen stehen. Auf jeden Fall dürfen die für den Adapter und Stromkabel zulässigen Stromstärken nicht überschritten werden.
- ❖ Nachdem der Anschluss fertiggestellt ist, sollte ein Test mit Aufheizen der Heizelemente von 3 Minuten durchgeführt werden.
- ❖ Die elektrische Sicherheit des Gerätes kann nur garantiert werden, wenn es korrekt an eine ausreichend geerdete Stromzufuhr angeschlossen wird, so wie dies in den Regeln für elektrische Sicherheit festgelegt ist. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für jegliche Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die von dem Fehlen der Erdung herrühren.

## ERSTINBETRIEBNAHME DES BACKOFENS

- ❖ Entfernen Sie alle Backbleche und Roste.
- ❖ Stellen Sie die „Temperatureinstellung“ auf die maximale Einstellung.
- ❖ Stellen Sie den Funktions-Wählschalter auf Ober- und Unterhitze (oder wählen Sie Umluft, wenn vorhanden).
- ❖ Lassen Sie den Backofen 30 Minuten in dieser Einstellung an.
- ❖ Während dieser Zeit können Bauteile des Backofens und der Isolierung einmalig Geruch oder Rauch abgeben. Wenn dies eintreten sollte, warten Sie bitte mit dem Einstellen von Nahrungsmitteln in den Backofen bis keine Gerüche oder Rauch mehr auftreten.
- ❖ Wiederholen Sie diesen Vorgang mit dem Grill-Element.
- ❖ Nach diesem Prozess wischen Sie bitte den Backofen mit einem leicht angefeuchteten Tuch aus und mit einem weichen Tuch trocken.

**WARNHINWEIS: Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie bitte die Zubehörteile des Backofens wie Backbleche und Roste gründlich.**

**WICHTIG: Um die Tür zu öffnen bitte immer den Griff in der Mitte anfassen. (Siehe Abbildung 6)**

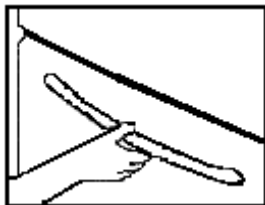


Abbildung 6

## TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

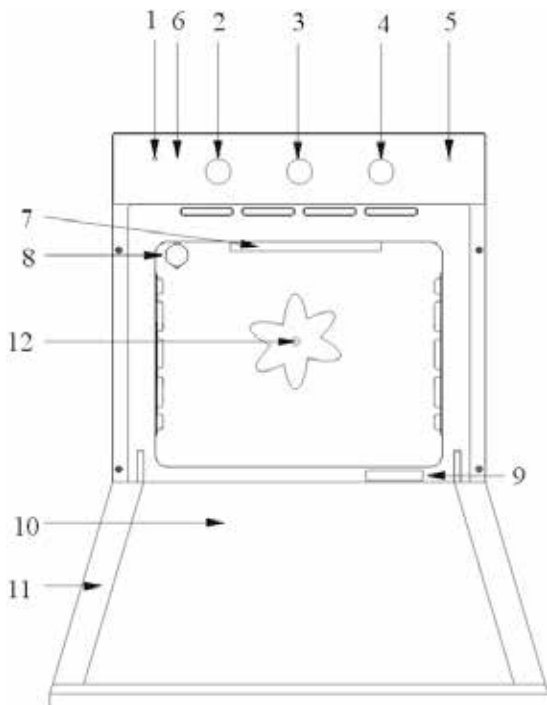
Die nachfolgenden Tipps können Ihnen dabei helfen, Ihr Gerät auf ökologische Weise zu nutzen und Energie zu sparen.

1. Im Backofen wird die Wärme besser übertragen, wenn man dunkles oder emailliertes Kochgeschirr benutzt.
2. Wenn man die Backofentür während des Garvorgangs öffnet, wird die heiße Luft austreten und viel Energie verloren gehen. Aus diesem Grund sollte man die Backofentür nicht zu oft öffnen.
3. Restwärme im Backofen nach dem Garprozess nutzen um die nächste Speise zuzubereiten.
4. Für alle Garvorgänge sollte man mindestens 10 Minuten lang vorheizen.
5. Gefrorene Lebensmittel sollte aufgetaut werden bevor man sie gart.
6. Schalten Sie den Backofen schon einige Minuten vor dem Ende der Garzeit aus.



## BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

### Backöfen mit Zeitschaltuhr

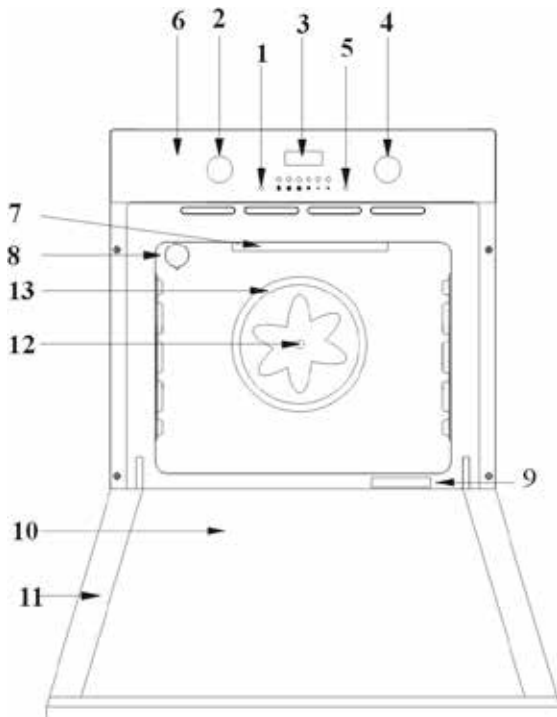


1. Funktionsanzeige
2. Funktionswahlschalter
3. Zeitschaltuhr\*
4. Temperaturwahlschalter
5. Temperaturkontrollleuchte
6. Bedienpanel
7. Heizelemente
8. Backofenbeleuchtung
9. Typenschild
10. Glastür Innenseite
11. Backofentür
12. Backofenlüfter\*

\* Nur bei manchen Modellen beinhaltet.

**Hinweis:** Die Positionierung der Zeitschaltuhr kann von der Skizze abweichen.

## Backöfen mit elektronischem Timer



1. Funktionsanzeige
2. Funktionswahlschalter
3. Elektronische Uhr
4. Temperaturwahlschalter
5. Temperaturkontrollleuchte
6. Bedienpanel
7. Heizelemente
8. Backofenbeleuchtung
9. Typenschild
10. Glastür Innenseite
11. Backofentür
12. Backofenlüfter\*
13. Ringheizkörper\*

\* Nur bei manchen Modellen beinhaltet.

**Hinweis:** Die Positionierung der Zeitschaltuhr kann von der Skizze abweichen.

## BEDIENUNG DES BACKOFENS

Elektronische oder mechanische Zeitschaltuhren müssen vor Benutzung des Backofens eingestellt, sonst wird der Backofen nicht arbeiten.

### TEMPERATURWAHLSCHALTER

Wird genutzt zur Einstellung der Gartemperatur zwischen 50° C bis zur maximalen Temperatur während der Backofen in Betrieb ist. Die maximale Temperatur wird nur bei der Grillfunktion erreicht. Die Maximaltemperatur beträgt  $285 \pm 15$  ° C. **(Siehe Abbildung 7)**

Die Ausführung und die Art der Bedienung kann je nach gewähltem Produkt variieren.

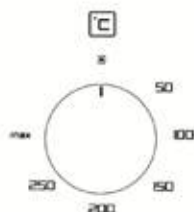


Abbildung 7

### TEMPERATURKONTROLLLEUCHE

Die Temperatur im Innenraum des Backofens wird gemessen und während nach Einstellung der gewünschten Temperatur aufgeheizt wird, leuchtet die Kontrollleuchte auf.

Die Temperaturkontrollleuchte schaltet aus, sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird.

Sollte die Wärme abnehmen, geht die Kontrollleuchte wieder an, bis die vorherige gewünschte Temperatur wieder erreicht wird.

Diese Merkmale und die Art der Funktion kann je nach gewähltem Produkt variieren.

### FUNKTIONSWAHLSCHALTER

Zum Einstellen der Funktionsart des Backofens. Die Backofenfunktionen und die Art der Bedienung können je nach gewähltem Modell variieren. **(Siehe Abbildung 8)**

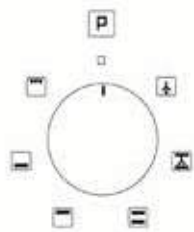












Abbildung 8

## FUNKTIONSANZEIGE

Die Kontrollleuchte ist eingeschaltet wenn eine der Backofenfunktionen mittels des Funktionswahlschalters gewählt wurde. Das Licht geht aus, wenn der Wahlschalter auf "0" steht. Dieses Ausstattungsmerkmal und die Art der Bedienung kann je nach gewählten Geräte variieren.

**Funktionsübersicht:** Für alle Backofenfunktionen werden die einstellbaren Minimum- und Maximumtemperaturen angegeben.

**WARNHINWEIS:** Alle Funktionen werden gestartet durch die Einstellung der Backofentemperatur über den Temperaturwahlschalter.

|   |   |
|---|---|
|    | <b>AUS:</b> In dieser Position arbeitet der Backofen nicht. Dies ist die Einstellung für alle Wahlschalter, um den Backofen auszuschalten.  |
|    | <b>Beleuchtung:</b> Die innere Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet.  |
|    | <b>Lüfter:</b> Nur der hintere Lüfter ist eingeschaltet. Diese Funktion zirkuliert die Luft mit Raumtemperatur um die gefrorenen Speisen, die so schonend auftauen können, ohne ihre Nährwerte zu verlieren. Auf diese Weise können auch garte Speisen abgekühlt werden.  |
|    | 50 – 200 °C<br><b>Unterhitze:</b> Nur der untere Heizkörper ist aktiviert. Diese Funktion ist passend, um die Gargüter von unten zu garen oder aufzuheizen, so wie bei einer Kasserolle mit Speisen die über längere Zeit gekocht werden und deren Unterseite gebräunt werden soll.   |
|    | 50 – 200 °C<br><b>Oberhitze:</b> Nur der obere Heizkörper ist aktiviert. Diese Funktion kann verwendet werden, um Gerichte vorzuwärmen, oder wenn eine gebräunte Oberfläche für die gewählten Speisen gewünscht ist.  |
|    | 50 – 200 °C<br><b>Ober- und Unterhitze (Stille Hitze):</b> Obere und untere Heizelemente sind gleichzeitig eingeschaltet. Dadurch werden die Speisen auf beiden Seiten gegart. Diese Funktion ist passend für Kuchen, Plätzchen, Aufläufe oder Pizza. Bitte den Backofen mit nur einem Blech beschenken.  |
|    | 50 – 200 °C<br><b>Unterhitze + Umluft (Unteres Umluft-Garen):</b> Die untere Heizspirale und der Garraumlüfter sind gleichzeitig aktiviert. Hitze, die von dem unteren Heizelement abgestrahlt wird, verteilt sich gleichmäßig und schnell mithilfe des Lüfters.  |
|   | 50 – 200 °C<br><b>Oberhitze + Umluft (Oberes Umluft-Garen):</b> Die obere Heizspirale und der Garraumlüfter sind gleichzeitig aktiviert. Hitze, die von dem oberen Heizelement abgestrahlt wird, verteilt sich gleichmäßig und schnell mithilfe des Lüfters.  |
|  | 50 – 200 °C<br><b>Ober- und Unterhitze + Lüfter (Umluftgaren):</b> Die oberen und unteren Heizelemente sind eingeschaltet sowie ebenso das hintere Lüfterrad. Die durch die oberen und unteren Heizelemente erzeugte heiße Luft wird mithilfe des Lüfters gleichmäßig und schnell im Garraum verteilt. Diese Funktion ist passend zum Aufheizen und Garen von Speisen, die gleichmäßige Temperaturverteilung benötigen und Hitze von oben. Bitte den Backofen mit nur einem Blech beschenken. |
|  | max °C<br><b>Grill:</b> Nur der Grillheizkörper ist aktiviert. Diese Funktion ist passend um Speisen zu Grillen wie große oder mittelgroße Fleischstücke oder Fische, die auf einen Rost im obersten Einschub gelegt werden. In den Einschub darunter kann man eine Backpfanne positionieren, und 1-2 Tassen Wasser dazu geben, so dass der Garraum nicht durch Fetttropfen verunreinigt wird.  |

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|    | max °C                   | <b>Grill + Umluft (Umluft-Grillen):</b> Die Grill-Heizelemente und der Garraumlüfter sind gleichzeitig aktiviert. Hitze, die von dem Grill-Heizelement abgestrahlt wird, verteilt sich gleichmäßig und schnell mithilfe des Lüfters. Passend für gegrillte Gargüter wie zum Beispiel große oder mittelgroße Stücke Fleisch oder Fisch. Ein Backblech in eine untere Einschubebene positionieren und 1-2 Tassen Wasser hinzugeben, um Fettspritzer zu vermeiden.                                |
|    | max °C                   | <b>Maxi-Grill:</b> Oberhitze und Grill-Heizelemente sind gleichzeitig aktiviert. Passend für intensive Grillvorgänge von mittelgroßen Stücken Fleisch oder Fisch. Ein Backblech in eine untere Einschubebene positionieren und 1-2 Tassen Wasser hinzugeben, um Fettspritzer zu vermeiden.   |
|    | max °C                   | <b>Maxi Grill + Umluft (Doppeltes Umluft-Grillen):</b> Oberhitze, Grill-Heizkörper und der Garraumlüfter sind gleichzeitig aktiviert. Hitze, die von dem oberen Heizelement und vom Grill abgestrahlt wird, verteilt sich gleichmäßig und schnell mithilfe des Lüfters. Passend für intensive Grillvorgänge von mittelgroßen Stücken Fleisch oder Fisch. Ein Backblech in eine untere Einschubebene positionieren und 1-2 Tassen Wasser hinzugeben, um Fettspritzer zu vermeiden.              |
|    | max °C                   | <b>Grill + Drehspieß:</b> Grill-Heizkörper und Drehspieß sind gleichzeitig aktiviert. Passend um gegrillte Gargüter (Fleisch, Fisch, Geflügel etc.) am Drehspieß zu garen. Ein Backblech in eine untere Einschubebene positionieren und 1-2 Tassen Wasser hinzugeben, um Fettspritzer zu vermeiden.  |
|    | max °C                   | <b>Maxi Grill + Turnspit:</b> Oberes Heizelement, Grill-Heizkörper und Drehspieß sind gleichzeitig aktiviert. Passend um gegrillte Gargüter (Fleisch, Fisch, Geflügel etc.) am Drehspieß zu garen. Ein Backblech in eine untere Einschubebene positionieren und 1-2 Tassen Wasser hinzugeben, um Fettspritzer zu vermeiden.  |
|    | max °C                   | <b>Maxi Grill, Drehspieß + Umluft:</b> Oberes Heizelement, Grill-Heizkörper, Drehspieß und Garraumlüfter sind gleichzeitig aktiviert. Hitze, die von dem oberen Heizelement und vom Grill abgestrahlt wird, verteilt sich gleichmäßig und schnell mithilfe des Lüfters. Passend um stark zu grillende Gargüter (Fleisch, Fisch, Geflügel etc.) am Drehspieß zu garen. Ein Backblech in eine untere Einschubebene positionieren und 1-2 Tassen Wasser hinzugeben, um Fettspritzer zu vermeiden. |
|    | 50 – 200 °C              | <b>Ringheizkörper + Umluft (Heißluft-Garen):</b> Ringheizkörper und Garraumlüfter sind gleichzeitig aktiviert. Hitze, die vom Ringheizkörper abstrahlt, wird gleichmäßig und schnell mithilfe des Lüfters verteilt. Geeignet um auf verschiedenen Einschubenen oder verschiedene Gargüter (Fleisch, Fisch) gleichzeitig zu garen, ohne dass sich Gerüche oder Geschmack übertragen.  |
|   | 50 – 200 °C              | <b>Ringheizkörper, Unterhitze + Umluft (Pizza Programm):</b> Ringheizkörper, unteres Heizelement und Garraumlüfter sind gleichzeitig aktiviert. Hitze, die vom Ringheizkörper abstrahlt, wird gleichmäßig und schnell mithilfe des Lüfters verteilt. Die Unterhitze unterstützt den Garprozess vom Boden her. Diese Funktion ist geeignet für Pizza und im Allgemeinen knusprige Garergebnisse.  |
|  | 60 – 90 °C<br>40 – 60 °C | <b>Warmhaltefunktion:</b> Unteres und oberes Heizelement oder * Unteres Heizelement und Garraumlüfter sind aktiviert. Der Temperaturbereich kann per Thermostat eingestellt werden. Geeignet um Gargüter warmzuhalten bis sie serviert werden.<br>* Nur in manchen Modellen verfügbar.   |




\* Drehspieß: Die Drehfunktion des Spießes wird mithilfe folgender Schritte (Siehe Abbildung 9) Platzieren Sie das Gargut welches gekocht oder gerillt werden soll auf dem Rotisserie Kit (Spieß, Gabel, Griff). Platzieren Sie die Grill-Haltevorrichtung. Stecken Sie den Spieß in das hintere Halte Loch mithilfe des mitgelieferten Griffs. Platzieren Sie den Spieß in die Spießhalterung. Nehmen Sie den Griff vom Spieß ab. Ein Backblech in die untere Einschubebene positionieren und 1-2 Tassen Wasser hinzugeben, um Fettspritzer zu vermeiden. \* Optionale Ausstattung.

## ZEITSCHALTUHREN

Die Zeitschaltuhren der Backöfen unterscheiden sich je nach bevorzugtem Modelle. Die unterschiedlichen Typen sind wie folgt:

### 1) MECHANISCHE ZEITSCHALTUHREN

Sie können die Zeitschaltuhr auf bis zu 90 Minuten einstellen, indem Sie den mechanischen Minuten-Knebel im Uhrzeigersinn drehen. **(Siehe Abbildung 9)** Die Zeitschaltuhr lässt den Backofen starten, sobald sie eingestellt ist, und schaltet ihn ab wenn die Zeit um ist. Nachdem Sie die Gargüter in den Backofen gestellt haben, stellen Sie die Backofenfunktion und die Temperatur mit den entsprechenden Bedienelementen ein, und stellen dann die Zeitschaltuhr in die gewünschte Position. Wenn die Zeit abgelaufen ist ertönt ein Signalton und der Backofen schaltet sich selbstständig ab. Die Backofen-Betriebszeit ist durch einen Leistungs-Unterbrecher auf 90 Minuten begrenzt. Für mehr als 90 Minuten müssen Sie das Gerät manuell bedienen. Zur manuellen Bedienung drehen Sie die Zeitschaltuhr entgegen dem Uhrzeigersinn auf das  Zeichen. Um den Garvorgang im manuellen Betrieb zu beenden, stellen Sie die „0“ Position im Uhrzeigersinn ein.

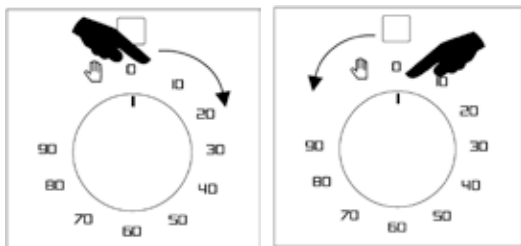


Abbildung 9

### 2) ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHREN

Elektronische Zeitschaltuhren ermöglichen Ihnen die Gargüter so fertigzustellen, dass sie zum gewünschten Zeitpunkt serviert werden können. Man muss nur die Garzeit und die Endzeit einstellen. Sie können auch zur Alarmfunktion genutzt werden, indem man einfach die Zeitdauer eingibt, nach der die Uhr über einen Signalton erinnern soll.

### ALLGEMEINER ÜBERBLICK



Abbildung 10

## EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Nach der ersten Stromanschluss oder der wiederhergestellten Stromverbindung nach einem Stromausfall blinken "0.00" und "AUTO" auf.

- ❖ Drücken Sie den Knopf 1 für circa 2 Sek, dann leuchtet das Punkt-Zeichen auf. Stellen Sie die aktuelle Zeit ein durch Drücken der Knöpfe 2 und 3. Ungefähr 7 Sekunden nachdem die Zeit eingestellt wurde sind die neuen Werte gespeichert.

Die Zeit kann später wie folgt korrigiert werden:

- ❖ Drücken Sie die Knöpfe 2 und 3 für ca. 2 Sekunden bis das Punkt-Zeichen aufblinkt. Dann können Sie die aktuelle Zeit einstellen.

**Hinweis! Wenn nicht die korrekte Zeit eingestellt ist, wird eine akkurate Programmierung des Backofens nicht möglich sein.**

## MANUELLES GAREN

Ohne jegliches Garprogramm wird die Speisenzubereitung durch Einstellen der Temperaturen und der Backofenfunktion eingestellt.

## EINSTELLUNG DER ZEITSCHALTUHR

Sie können die Zeitschaltuhr jederzeit einstellen, unabhängig davon ob andere Programmfunktionen aktiv sind.

- ❖ Drücken Sie Knopf 1 bis das Symbol Zeitschaltuhr anfängt zu blinken und das Display "0.00" anzeigt.
- ❖ Stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der Knöpfe 3 und 2 ein. Das Symbol der Zeitschaltuhr verbleibt auf dem Display. Nachdem die eingestellte Zeit um ist, ertönt für ca. 7 Minuten ein akustisches Signal und das Symbol Zeitschaltuhr leuchtet wieder auf.
- ❖ Drücken Sie die Knöpfe 1, 2 oder 3 um das Signal auszustellen; das Symbol der Zeitschaltuhr erlischt und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit an.

## ÄNDERUNG DER TIMER-SIGNALTÖNE

Der Ton der Timer-Signaltöne kann wie folgt geändert werden:

Drücken Sie die Knöpfe 2 und 3 gleichzeitig,

- ❖ Drücken Sie Knopf 1 um den aktuellen Ton zu sehen, "ton.1" ist auf dem Display zu sehen.
- ❖ Drücken Sie den Knopf 2, um einen der Töne von 1 bis 3 auszuwählen.

## EINSTELLUNGEN ABBRECHEN

Abbrechen der automatischen Funktions-Einstellungen:

- ❖ Drücken Sie Knöpfe 2 und 3 gleichzeitig.

Abbrechen der Zeitschaltuhr-Einstellungen:

- ❖ Drücken Sie Knopf 1, um die Einstellungen der Zeitschaltuhr auszuwählen,
- ❖ Drücken Sie Knopf 2 und 3.

## **EINSTELLUNG DER GARZEIT**

Wenn der Backofen zu einem bestimmten Zeitpunkt anschalten soll, kann die Garzeit eingestellt werden. Es handelt sich um eine halb-automatische Einstellung.

- ❖ Drücken Sie Knopf 1 bis "dur" und "0.00" auf dem Display aufleuchten, daneben leuchtet das Symbol für automatisches Garen auf.
- ❖ Stellen Sie die Gardauer durch Drücken der Knöpfe 3 und 2 ein, wobei Sie zwischen einer Dauer von 1 Minute und 10 Stunden wählen können.

Die eingestellte Zeit wird nach 7 Sekunden gespeichert; die aktuelle Zeit wird wieder angezeigt. Das Symbol für automatische Garzeit bleibt auf dem Display.

Wählen Sie die benötigte Temperatur und die Backofenfunktion aus.

Wenn der Garvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal für ca. 7 Minuten und das Symbol für automatisches Garen blinkt wieder auf. Bringen Sie die Kontrollknöpfe und Temperatureinstellung zur OFF Position zurück. Drücken Sie die Knöpfe 1, 2 oder 3 um das Signal abzustellen und zur manuellen Bedienung zurückzukehren.

## **ZEITVERZÖGERTES GAREN**

Wenn der Backofen sich für eine bestimmte Gardauer einschalten und zu einer bestimmten Zeit ausschalten soll, könne Garzeit und Garzeitende eingestellt werden.

- ❖ Drücken Sie den Knopf 1 bis "dur" und "0.00" auf dem Display aufleuchten, daneben leuchtet das Symbol für automatisches Garen auf. (zum Beispiel ist die Zeit nun 17.30 Uhr)
- ❖ Stellen Sie die Garzeit über die Knöpfe 3 und 2 ein, wobei Sie zwischen einer Dauer von 1 Minute und 10 Stunden wählen können. (zum Beispiel 1 Stunde)
- ❖ Drücken Sie Knopf 1 bis "End" und "18.30" (Endzeit) auf den Display aufleuchten.
- ❖ Stellen Sie die Abschaltzeit (Ende des Garvorgangs) ein über die Knöpfe 3 und 2 ein, welche begrenzt ist auf 23 Stunden und 59 Minuten. (zum Beispiel 19.30)
- ❖ Drehen Sie den Thermostat und den Funktionswählknopf auf die gewünschten Einstellungen. Das Gare-Symbol verschwindet vom Display. Der Backofen wird sich nicht vor der eingestellten Startzeit einschalten (im Beispiel 18.30 Uhr), welche sich aus der Differenz zwischen dem Garzeitende und der Garzeit ergibt. Wenn der Garvorgang beendet ist (19.30), ertönt ein akustisches Signal für circa 7 Minuten und das Symbol für automatisches Garen blinkt wieder auf. Bringen Sie die Kontrollknöpfe und Temperatureinstellung zur OFF Position zurück.
- ❖ Drücken Sie die Knöpfe 1, 2 oder 3 um das Signal abzustellen und zur manuellen Bedienung zurückzukehren.

## **SCHLÜSSEL / BACKOFENVERRIEGELUNG**

Drücken Sie Knopf 3 für 3 Sekunden um die Backofen-Verriegelung zu aktivieren oder zu deaktivieren. Wenn die Verriegelung aktiviert ist während automatische Programme starten, sind nur die Tasten verriegelt. Ist sie aktiviert ohne automatische Programme, sind neben den Tasten auch die Backofen-Widerstände verriegelt.



## ÜBERBLICK

ON / STANDBY (AUS)  
ZURÜCK / ABBRECHEN  
MENÜ





PLUS / AUFWÄRTS  
MINUS / ABWÄRTS  
EINGABE / AUSWAHL

### SENSORFASTEN:




Bei Einschalten (nachdem das Gerät lange Zeit ohne Strom geblieben ist), befindet sich die Anzeige im Standby mit sehr geringer Helligkeit. Um es "aufzuwecken" / den Timer zu aktivieren, muss diese Taste gedrückt werden. Wenn die Taste 2 Sekunden lang gedrückt wird, während der Timer aktiv ist, aber kein Garprogramm abläuft, wird das Gerät wieder in den Standby zurückkehren.



Diese Taste bedeutet "Beginn des Handbetriebs", wenn der Timer inaktiv ist und der Backofen ausgeschaltet ist (  auf der Anzeige). Nach Drücken dieser Taste erscheint  und der Backofen wird für den Handbetrieb aktiviert. Wenn Sie durch Menüs blättern, hat diese Taste die Funktion, zum vorherigen Schritt oder Menü zurückzukehren, und ein wiederholtes Drücken resultiert im Standby. Falls ein Garprogramm abläuft, wird diese Taste verwendet, um das Programm zu stoppen oder zu annullieren.



Diese Taste wird verwendet, um in das Hauptmenü zu gelangen. In einigen Fällen wird sie direkt zur einzigen erlaubten Menüoption führen; wenn sie während eines laufenden Garprogramms gedrückt wird, zum Menü der Alarminstellung, und wenn sie nach dem Stoppen eines Garprogramms mit  gedrückt wird, zum Bearbeitungsmenü des Garprogramms.



Diese Tasten werden verwendet, um innerhalb von Menüs nach oben zu blättern, oder um beliebige Zeitparameter während Einstellungsprogrammen zu erhöhen.



Diese Taste wird verwendet, um innerhalb von Menüs nach unten zu blättern, oder um beliebige Zeitparameter während Einstellungsprogrammen zu verringern.



Um einen hervorgehobenen Menüpunkt zu wählen oder einen auf der Anzeige sichtbaren (eingestellten) Parameter zu bestätigen.





## DIE ANZEIGESYMBOLE:

Der Benutzer macht seine Eingaben über Sensortasten auf beiden Seiten. Die Hintergrundfarbe ist schwarz. Symbole, welche den Status des Backofens betreffen, sind ROT, der aktive Status und die auswählbaren Parameter sind WEISS, andere sind BLAU, und es gibt noch weitere Farben für spezielle Anzeigen.

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|    | Der Backofen ist aktiviert, das Garen ist in Abhängigkeit von den Einstellungen des Funktionswählers und Temperaturreglers möglich.  |    | Einstellungsmenü   |
|    | Der Backofen ist deaktiviert.<br><i>Dieses Symbol blinkt, wenn der Backofen eingeschaltet ist oder wenn ein automatisches Garprogramm beendet wurde. Bei Garen mit Zeitverzögerung leuchtet es, während der Backofen auf die Startzeit wartet.</i> |    | Garmenü  |
|    | Schlüsselsperre  |    | Kochbuchmenü   |
|    | Alarm<br><i>Leuchtet, wenn ein Alarm einprogrammiert wurde oder gerade programmiert wird, und blinkt, wenn die einprogrammierte Alarmzeit / Dauer abgelaufen ist.</i>  |    | Menü für das Aussehen der Uhr in der Anzeige                                     |
|    | Automatisches Garen<br><i>Leuchtet während des automatischen Garens, blinkt nach Beendigung.</i>   |    | Sprachwahlmenü   |
|    | Garbeginn  |    | Einstellungsmenü für Uhrzeit / Uhr   |
|    | Garzeit  |    | Einstellungsmenü für das Datum   |
|   | Garende  |   | Soundmenü (das Symbol links bedeutet, dass alle Soundeffekte eingeschaltet sind) |
|  | Empfohlene Garfunktion (das Beispiel links ist für Oberhitze + Unterhitze + Umluft)  |  | Empfohlene Backblechposition (das Beispiel links ist für die Mittelposition)     |
|  | Alarmuhr   |   |  |

## DIE INAKTIVE ANZEIGE:









Die inaktive Anzeige ist sichtbar, wenn kein Garvorgang programmiert worden ist. Die Anzeige zeigt Uhrzeit, Datum und Status des Backofens (  oder  ). Neben diesen Hauptangaben können auch die Symbole Schlüsselsperre  , wenn aktiviert, und  , wenn ein Alarm einprogrammiert wurde, erscheinen.

Digitale Uhranzeige






Analoge Uhranzeige



## DIE ANZEIGE DES HAUPTMENÜS:



Es gibt 4 Punkte im Hauptmenü: „EINSTELLUNGEN“ (SETTINGS), „ALARM“, „GAREN“ (COOKING) und „KOCHBUCH“ (COOKING GUIDE). Die Anzeige des HAUPTMENÜS (MAIN MENU) wird durch Drücken auf die Taste  geöffnet, wenn kein Garprogramm abläuft, und das Blättern erfolgt durch die Tasten   . Der in der Anzeige erscheinende Menüpunkt kann durch Drücken der Taste  ausgewählt werden. Details werden weiter unten im Abschnitt HAUPTMENÜPUNKTE erläutert. Durch Drücken der Tasten  und  erfolgt die Rückkehr in die inaktive Anzeige.

## EINSCHALTEN (RÜCKKEHR DER STROMVERSORGUNG):

Beim Einschalten befindet sich der Timer im Standby (geringe Helligkeit). Der Backofen ist blockiert (inaktiv), was durch das blinkende Symbol  auf der Anzeige dargestellt wird. Um den Timer und/oder den Backofen zu verwenden, sind folgende Schritte nötig: Drücken Sie zuerst die Taste  , um den Timer zu aktivieren, die Anzeige wird hell. Dann drücken Sie  , um in den Handbetrieb zu gelangen. Das Symbol  wird durch das Symbol  ersetzt und zeigt an, dass der Backofen jetzt aktiviert ist und Garen im Handbetrieb in Abhängigkeit von den Einstellungen des Backofens mittels Funktionswähler und Temperaturregler ausgeführt werden kann.

**INFO:** Beim Einschalten deaktiviert der Timer den Funktionswähler des Backofens aus Sicherheitsgründen, und der Backofen kann nicht betrieben werden. Um ihn zu verwenden, drücken Sie bitte die Taste  , um den Timer zu aktivieren, und dann  , um den Backofen zu aktivieren.

**INFO:** Beim ersten Einschalten oder nachdem die Stromversorgung länger als 48 Stunden unterbrochen gewesen war, sind Uhrzeit und Datum auf der Anzeige eventuell nicht korrekt. Bitte gehen Sie in das Einstellungs Menü, um sie zu korrigieren.




## AUSSCHALTEN:

Wenn der Strom länger als 2 Minuten ausfällt, werden die vorherigen Einstellungen von Garen und Alarm gelöscht, und der Backofen kann nicht betrieben werden. Wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist, reagiert das Gerät wie oben unter „EINSCHALTEN“ beschrieben wurde.

## HAUPTMENÜPUNKTE:

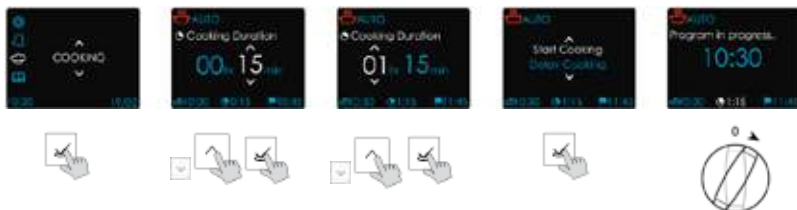
### GAREN:



Um einen Garvorgang zu programmieren, wählen Sie (   ) und bestätigen Sie mit (  ) den Hauptmenüpunkt GAREN (COOKING). Innerhalb dieses Menüs kann die gewünschte Garzeit (max. 10 Stunden) eingegeben werden und Beginn des Garvorgangs kann verzögert werden (max. 1 Tag), damit das Gericht zur gewünschten / eingegebenen Tageszeit fertig sein wird.

#### a) SOFORTIGES GAREN:

Nachstehend finden Sie ein Beispiel für ein Garprogramm mit einer Dauer von 1 Stunde 15 Minuten. Nach Eingabe und Bestätigung der Dauer („Cooking Duration“) und Auswahl der Option Garbeginn („Start Cooking“) beginnt sofort der Garvorgang.



**INFO:** Vor oder unmittelbar nach der Anzeige „Programm läuft“ („program in progress“) müssen der Funktionswähler und der Temperaturwähler in die gewünschten Positionen gebracht werden. Anderenfalls wird das Garen nicht ausgeführt.

#### b) VERZÖGERTES GAREN:

Sie können das Gerät so programmieren, dass es den Garvorgang für eine bestimmte Dauer nach einer Zeitverzögerung ausführt. Diese Verzögerung wird entsprechend dem eingegebenen Garende automatisch berechnet. Mit anderen Worten müssen Sie die Garzeit und das Garende eingeben, und das Gerät berechnet den richtigen Garbeginn. Das Garende (der Zeitpunkt, zu dem das Gericht fertig sein soll) darf nicht die aktuelle Tageszeit + 23 Stunden 59 Minuten übersteigen. Das verzögerte Garen ist sehr einfach, Sie geben einfach die Garzeit ein, wie oben erläutert wurde, und wählen dann „Verzögertes Garen“ („Delay Cooking“).


Das folgende Beispiel erklärt, wie das obige Garprogramm (Dauer 1 Stunde 15 Minuten) verzögert werden kann, damit das Essen um 12:50 Uhr fertig ist (Garende „End Time“). Wenn die aktuelle Tageszeit 10:30 Uhr beträgt, dann wartet dieses Programm bis 11:35 Uhr, beginnt zu diesem Zeitpunkt den Garvorgang, gart 1 Stunde 15 Minuten und wird das Garen um 12:50 Uhr abschließen.




Bei Programmstart wird das Symbol  durch  ersetzt, um zu zeigen, dass der Backofen gegenwärtig nicht aktiv ist (da der Garvorgang verzögert wird), und er wartet auf den Startzeitpunkt.

**INFO:** Vor oder unmittelbar nach der Anzeige "Programm läuft" ("program in progress") müssen der Funktionswähler und der Temperaturwähler in die gewünschten Positionen gebracht werden. Anderenfalls wird das Garen nicht ausgeführt.




Während das Garprogramm läuft, erscheinen Informationen wie Garbeginn, restliche Garzeit und Garendate unten in der Anzeige, wobei die gegenwärtig aktive Information weiß ist.

**INFO:** Während ein Garprogramm abläuft, können Sie auf das Alarmmenü durch Drücken der Taste  zurückgreifen, um einen Alarm unabhängig vom Garvorgang einzustellen. Sie finden mehr Details dazu im Abschnitt ALARM.

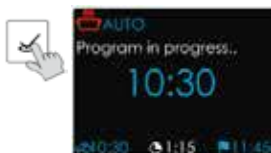
### BEARBEITEN oder ABBRECHEN EINES GARPROGRAMMS:

Um ein laufendes Garprogramm zu einem beliebigen Zeitpunkt zu bearbeiten oder abzubrechen, drücken Sie zuerst , um es zu stoppen, und dann wird eine der Optionen – Fortsetzen („Continue Program“), Beenden („End program“) oder Bearbeiten („Edit Program“) – ausgewählt.



Diese Optionen werden 10 Sekunden lang angezeigt, und das Programm läuft weiter, wenn keine Option ausgewählt wird. Wenn Sie während dieser 10 Sekunden  drücken, wird das Programm fortgesetzt, wenn Sie  drücken, wird das Programm abgebrochen, und wenn Sie  drücken, gelangen Sie in das Bearbeitungs Menü.

Um das Programm fortzusetzen:



Um das Programm abzubrechen:



Oder es  
verschwindet  
nach 10 Sekunden.

Um es zu bearbeiten:



**INFO:** Um ein laufendes Garprogramm zu bearbeiten, müssen Sie es zuerst durch Drücken von **Esc** stoppen, danach drücken Sie **M**, um Zugang zum Menü zu erhalten.


Nach einer Bearbeitung wird das Garprogramm als neues Programm angesehen und als solches angezeigt. Alle Informationen unten auf der Anzeige werden entsprechend angepasst.

### AUTOMATISCHES BEENDEN EINES GARPROGRAMMS:

Nachdem ein Garprogramm abgeschlossen wurde (die Garzeit ist abgelaufen), erscheint der links gezeigte Text in der Anzeige. Die Symbole **Esc** und **AUTO** blinken beide und es ertönt ein Signal. Durch Drücken einer beliebigen Taste wird der Signalton ausgeschaltet, aber um den Timer zurückzusetzen und den Backofen zu aktivieren (Handbetrieb), muss die Taste **M** gedrückt werden. Danach erscheint **Esc** in der Anzeige, und der Backofen wird in Abhängigkeit von den Einstellungen des Funktionswählers und Temperaturreglers aktiv. Um den Backofen auszuschalten, muss der Funktionswähler in die Position „0“ (AUS) gebracht werden.





Oder die Anzeige  
verschwindet nach 10  
Sekunden.

**INFO:** Wenn das Symbol  auf der Anzeige erscheint, kann der Backofen in Abhängigkeit von der Einstellung des Funktionswählers heizen. Um den Backofen auszuschalten, drehen Sie diesen Wähler in die Position OFF (AUS).

## KOCHBUCH:




Wenn Sie das Kochbuch ("Cooking Guide") verwenden, erhalten Sie Empfehlungen (z.B. welche Garfunktion und welche Temperatureinstellung gewählt werden sollten, die Position des Backblechs) bezüglich des Gerichts, das Sie zubereiten möchten. Wählen Sie das Kochbuchmenü ("Cooking Guide") in der

Anzeige des Hauptmenüs und blättern Sie durch die verfügbaren Gerichte mit den Tasten  .



Angenommen, das Menü für rotes Fleisch befindet sich auf der Anzeige:

Links auf der Anzeige werden die empfohlene Garfunktion (Sie sollten Ihren Funktionswähler in diese Position bringen) und die empfohlene Temperatureinstellung (Sie sollten den Temperaturregler entsprechend einstellen) dargestellt, und rechts die empfohlene Position des Backblechs.

Wenn Sie die Taste  drücken, haben Sie sofort Zugang zum Menü GAREN ("COOKING"), wo Sie wie oben beschrieben eine Garzeit einstellen können.




ODER:

Drücken Sie  und beantworten Sie alle gestellten Fragen, damit Sie eine Empfehlung für die Garzeit erhalten.



Das Gerät fragt Sie (wo erforderlich), ob das Gericht aus einem ganzen Stück ("one piece") oder mehreren Stücken ("multi piece") besteht (nur für gleichartige Speisen), sowie das Gesamtgewicht der Speise (nur für gleichartige Speisen). Nach Eingabe der geforderten Informationen wird das Gerät Ihnen die beste Garzeit empfehlen.

In dieser Phase können Sie nach Ihrem eigenen Geschmack diese Garzeit ändern, indem Sie die Taste  drücken und direkt zum Menü GAREN ("COOKING") gelangen.



ODER Sie können sie empfohlene Garzeit annehmen und durch Drücken der Taste  bestätigen, und dann zum Schritt Garen weitergehen.



Bitte beachten Sie, dass beim zweiten Schritt der obigen Abbildung das sofortige Garen ausgewählt wurde, aber es natürlich auch möglich ist, den Garvorgang wie oben beschrieben zu verzögern (VERZÖGERTES GAREN).



## ALARM:





Das Gerät besitzt eine Alarmpfunktion, die unabhängig von den Garfunktionen und Programmen ist. Die Zeit, nach deren Ablauf der Alarm ertönen soll, kann in Stunden, Minuten und Sekunden in Schritten von 5 Sekunden eingegeben werden. Das unten dargestellte Beispiel zeigt, wie der Alarm für 5 Minuten und 15 Sekunden später eingestellt wird.



Während der Einstellung erscheint die Tageszeit, zu welcher der Alarm beginnen wird, unten rechts in der Anzeige.

Ein anderes Beispiel zeigt ein Alarmprogramm, das später als nach 10 Minuten ertönen soll:



Bitte beachten Sie: Wenn die übrige Zeit bis zum Alarm weniger als 10 Minuten beträgt, erscheint die verbleibende Zeit oben auf der Anzeige (nach dem Symbol ) , während wenn sie länger als 10 Minuten ist, erscheint die Tageszeit für den Alarm an derselben Stelle (nach dem Symbol ).

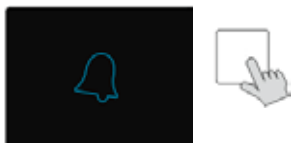
**INFO:** Die Alarmpfunktion ist unabhängig von jeder anderen zeitgebundenen Einstellung. Somit kann ein Garprogramm eingegeben werden, während die Alarmpfunktion aktiv ist, oder umgekehrt.

### EINEN ALARM ABBRECHEN:

Ein vorher eingegebener Alarm, der noch nicht abgelaufen ist, kann abgebrochen werden, indem Sie die im vorherigen Abschnitt erläuterte Alarmeinstellung öffnen und alle Zeitwerte auf null setzen.


Jedes ertönende Alarmsignal (Garende oder Ablauf der Alarmzeit) kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen werden. Anderenfalls ertönt es 7 Minuten lang.

Falls Sie gerade durch andere Menüs blättern, während die Alarmzeit abläuft, erscheint das folgende Bild in Begleitung des Alarmsignals. Durch Drücken einer beliebigen Taste wird es abgebrochen.



### EINSTELLUNGEN (SETTINGS):



Dieses Menü dient zur Einstellung von Uhrzeit, Datum, Sprache, Aussehen der Uhr in der Anzeige und Signaltonoptionen. Wählen Sie das Menü Einstellungen („Settings“) im Hauptmenü, blättern Sie mit  und bestätigen Sie den einzustellenden Punkt. Sobald diese Einstellungen eingegeben worden sind, werden sie abgespeichert und werden auch von einem Stromausfall nicht beeinflusst.



**INFO:** Das Menü Einstellungen steht nicht zur Verfügung und kann nicht ausgewählt werden, wenn ein Garprogramm läuft.

### a) UHR IN DER ANZEIGE („SCREEN CLOCK“)

Die Darstellung der Uhrzeit im inaktiven Zustand kann je nach Ihrer Wahl analog oder digital sein.



## b) SPRACHE („LANGUAGE“)

Es stehen mehrere Sprachen zur Verfügung.



## c) TAGESZEIT („TIME OF DAY“)





**INFO:** Diese Einstellung steht nicht zur Verfügung, wenn ein Alarm eingegeben wurde und läuft.

## d) DATUM („DATE“)





### e) SIGNALTON ("SOUND")



Jedes Warnsignal außer dem Signal, das am Ende des Garvorgangs ertönt, oder dem Alarm kann ausgeschaltet werden. Durch Bestätigung der Option  werden alle Warnsignale außer diesen ausgeschaltet, während alle verfügbaren Töne durch Auswahl von  eingeschaltet werden.



### SCHLÜSSELSPERRE („KEY LOCK FUNCTION“):

Um die Schlüsselsperre zu aktivieren, drücken Sie die Tasten   gleichzeitig, wenn es nicht in einem Einstellungs Menü verlangt wird.



Wenn die Schlüsselsperre aktiviert ist und eine beliebige Taste gedrückt wird, erscheint die folgende Anzeige: Um die Schlüsselsperre zu öffnen, drücken Sie die Tasten   gleichzeitig für 3 Sekunden.



## FEHLERMELDUNGEN:

Das Gerät ist in der Lage, 5 Arten von Hardware-Fehlern festzustellen. Wenn ein Fehler eintritt, erscheint eine kurze Fehlermeldung auf der Anzeige.



Fehler 1: RTC error: Bedeutet ein Kommunikationsproblem mit dem integrierten Echtzeitchip. Schalten Sie das Gerät aus und wieder an, und probieren Sie erneut. Bei erneuter Fehlermeldung rufen Sie den Service an.

Fehler 2: EPROM error: Das Gerät enthält einen kleinen Speicherbaustein. Diese Fehlermeldung weist auf einen Lese-/Schreibfehler auf dem Datenspeicher hin. Schalten Sie das Gerät aus und wieder an, um den Fehler zu beseitigen. Bei erneuter Fehlermeldung rufen Sie den Service an.

Fehler 3: Temperaturgrenze überschritten (Over temperature): Das Gerät hat einen integrierten Temperaturschutzschaltkreis. Falls die Temperatur der Platine höher als 85°C oder niedriger als 0°C ist, erscheint diese Warnmeldung. Dieser Fehler bricht das laufende Garprogramm ab, um den Backofen und die Elektronik zu schützen.

Fehler 4: ADC error: Fehler des Temperatursensors.

Fehler 5: Frequenzfehler (Frequency Error): Bedeutet eine fehlerhafte Arbeitsfrequenz der Echtzeituhr, oder es passierte eine falsche Lesung der Frequenz. Das ist ein automatischer Fehler, der sich von selbst behebt. Falls der Fehler gehäuft auftritt, handelt es sich um einen Fehler des Echtzeitchips.

## ÜBERBLICK



### Allgemeine Informationen

Die Bedienung erfolgt über zwei Drehknöpfe rechts und links, den Funktionswähler und den Temperatur- und Zeitwähler.

### FUNKTIONSWÄHLER

Mit dem Funktionswähler werden Garfunktionen ausgewählt. Ein Kodierer ist mit dem Funktionswähler verbunden und sendet Positionsdaten an die Elektroniksteuerung, und die ausgewählte Funktion wird in der Funktionsanzeige dargestellt.

### TEMPERATUR- UND ZEITEINSTELLUNG (NAVIGATOR)

Die Temperatur wird durch Drehen des Navigationsknopfes eingestellt, ohne ihn hineinzudrücken. Die Zeit wird durch Drehen des Navigationsknopfes, während er hineingedrückt ist, eingestellt.

### FUNKTIONSANZEIGE



**Anmerkung:** Die erwähnten Garfunktionen werden vorgeschlagen und sind im Funktionswähler ENC-F00 installiert, jedoch kann eine Anpassung an die Kundenwünsche durch Bestellen einer Spezialsoftware für den Funktionswähler und eine entsprechende Modifikation der Aufdrucke auf der Frontglasscheibe ermöglicht werden.

### Symbole der Funktionsanzeige:

|  |             |  |              |
|--|-------------|--|--------------|
|  | Oberhitze   |  | Bratenwender |
|  | Grillen     |  | Beleuchtung  |
|  | Rundumhitze |  | Auftauen     |
|  | Umluft      |  | Unterhitze   |



*Wahlweise Ausstattung.*

## ZEITANZEIGE



### Symbole der Zeitanzeige:

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>Topf</b>   |  | Kochstatus<br><ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Leuchtet = Kochvorgang ist aktiviert</li> </ul>   |
| <b>Auto</b>   |  | Automatischer Kochstatus<br><ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Leuchtet = Automatischer Kochvorgang ist aktiviert</li> <li>☰ Blinkt = Kochen beendet</li> </ul>                              |
| <b>*Fleischsonde</b><br>* Wahlweise<br>Ausstattung. |  | Anschlusstatus der Fleischsonde<br><ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Leuchtet = Fleischsonde ist angeschlossen</li> <li>☰ Blinkt = Fleischsondeneinstellung aktiviert</li> </ul>            |
| <b>Glocke</b>                                       |  | Einstellungsstatus des Kurzzeitalarms<br><ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Leuchtet = Kurzzeitalarm läuft</li> <li>☰ Blinkt = Kurzzeitalarm ist aktiviert oder Ende der Kurzzeit</li> </ul> |
| <b>Garzeit</b>                                      |  | Halbautomatische Einstellung der Garzeit<br><ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Blinkt = Einstellungsmenü der Garzeit ist aktiviert</li> </ul>  |
| <b>Ende der Garzeit</b>                             |  | Automatische Gareinstellung<br><ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Blinkt = Einstellungsmenü für das Ende der Garzeit ist aktiviert</li> </ul>  |
| <b>Navigator gedrückt</b>                           |  | Anzeige für gedrückten Navigationsknopf<br><ul style="list-style-type: none"> <li>☰ Leuchtet = Navigationsknopf ist gedrückt</li> </ul>  |

## TEMPERATURANZEIGE



### Balken der Temperaturanzeige:

| Garvorgang läuft   | Kein Garvorgang                               |  |
|--|---|--|
| Backofentemperatur < 1/6 der eingestellten Temperatur                | Backofentemperatur < 60 °C                    |  |
| Backofentemperatur zwischen 1/6 und 2/6 der eingestellten Temperatur | Backofentemperatur zwischen 60 °C und 100 °C  |  |
| Backofentemperatur zwischen 2/6 und 3/6 der eingestellten Temperatur | Backofentemperatur zwischen 100 °C und 150 °C |  |
| Backofentemperatur zwischen 3/6 und 4/6 der eingestellten Temperatur | Backofentemperatur zwischen 150 °C und 200 °C |  |
| Backofentemperatur zwischen 4/6 und 5/6 der eingestellten Temperatur | Backofentemperatur zwischen 200 °C und 250 °C |  |
| Backofentemperatur > 5/6 der eingestellten Temperatur                | Backofentemperatur > 250 °C                   |  |

### Symbole der Temperaturanzeige:

|  |   |
|--|---|
|  | Thermostatischer Kontrollstatus (Heizelemente)<br>☒ Leuchtet = Heizelemente eingeschaltet<br>☐ Aus = Heizelemente ausgeschaltet                               |
|  | Status der eingestellten Temperatur<br>☒ Leuchtet = die eingestellte Temperatur ist noch nicht erreicht<br>☐ Aus = die eingestellte Temperatur wurde erreicht |

## VERWENDUNG DES ELEKTRONISCHEN TIMERS:

### EINSCHALTEN

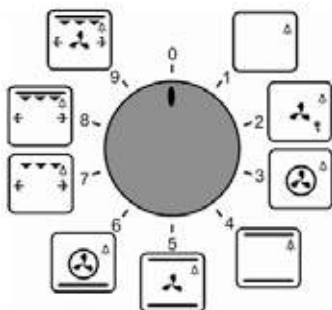
Beim Einschalten blinken die Ziffern der Zeitanzeige, der Backofen ist ausgeschaltet. Die gewählte Garfunktion (falls eine gewählt wurde) wird in der Funktionsanzeige dargestellt (*Siehe: Auswählen einer Garfunktion*). Die Temperaturanzeige zeigt die für diese Funktion voreingestellte Temperatur. Drehen Sie den Navigationsknopf in irgendeine Richtung, um zum Handbetrieb zurückzusetzen und den Backofen zu aktivieren. Unter Verwendung des Navigators stellen Sie die Tageszeit ein (*Siehe: Einstellen der Tageszeit*).

**Anmerkung:** Falls der Strom für mehr als 10 Sekunden ausfällt, während ein Garvorgang läuft, wird der Backofen ausgeschaltet und jegliche vorprogrammierte Zeit und Temperatur gelöscht. Drehen Sie den Navigationsknopf in irgendeine Richtung, um zum Handbetrieb zurückzusetzen und den Backofen zu aktivieren.






## AUSWAHL EINER GARFUNKTION





Drehen Sie den Funktionswähler, bis die gewünschte Garfunktion in der Funktionsanzeige dargestellt ist.



*Wahlweise Ausstattung mit diesen Funktionen.*

Die für die gewählte Funktion voreingestellte Gartemperatur erscheint in der Temperaturanzeige (Anmerkung: Bei einigen Funktionen wie Beleuchtung und Auftauen, wo eine Temperaturregung nicht möglich ist, bleibt die Temperaturanzeige leer). Das Symbol  ist ständig in der Zeitanzeige vorhanden, außer bei Position 0 (Aus).

**EINSTELLEN DER TAGESZEIT** Die Tageszeit kann eingestellt werden, wenn kein automatischer Garvorgang läuft. Halten Sie den Navigationsknopf für 3 Sekunden gedrückt, bis das Symbol  zu blinken anfängt. Drücken Sie den Navigationsknopf dreimal und lassen Sie ihn jeweils wieder los, bis das Symbol  zu blinken anfängt. Stellen Sie die richtige Zeit ein, indem Sie den Knopf nach links drehen, um den Wert zu vermindern, oder nach rechts, um ihn zu erhöhen. Nach einigen Sekunden wird die Anzeige stabil bleiben, das Blinken hört auf und die Einstellung ist abgeschlossen.

**KURZZEIT (ALARM)** Diese Funktion ist ein Kurzzeitalarm unabhängig von der Backofensteuerung. Halten Sie den Navigationsknopf für 3 Sekunden gedrückt, bis das Symbol  zu blinken anfängt. Drücken Sie den Navigationsknopf zweimal und lassen Sie ihn jeweils wieder los, bis das Symbol  zu blinken anfängt. Stellen Sie die gewünschte Kurzzeitdauer ein, indem Sie den Knopf nach links drehen, um den Wert zu vermindern, oder nach rechts, um ihn zu erhöhen. Die maximal zulässige Einstellung beträgt 23 Stunden 59 Minuten. Nach einigen Sekunden wird die Anzeige stabil bleiben, das Blinken hört auf und die Einstellung ist abgeschlossen. Nachdem die programmierte Zeitdauer abgelaufen ist, wird das Signal ertönen,  wird blinken und kann durch Drücken oder Drehen des Navigators zurückgesetzt werden. Das Alarmsignal wird nach 7 Minuten aufhören, wenn der Navigationsknopf nicht gedrückt oder gedreht wird, während dagegen das blinkende Symbol  erscheint, bis der Navigationsknopf gedrückt oder gedreht wird.

### **EINSTELLUNG DER GARTEMPERATUR**



Die Temperatur kann bei jeder Funktion außer Beleuchtung und Auftauen eingestellt werden (Die voreingestellte Temperatur wird in der Temperaturanzeige angezeigt). Wenn sich der Navigationsknopf nicht in irgendeinem Einstellungsmodus befindet, dient er als Temperaturregler. Drehen Sie den Knopf nach links, um den Wert zu vermindern, oder nach rechts, um ihn zu erhöhen. Die Temperatur ist zwischen 40-250°C einstellbar. Der eingestellte Wert wird in der Temperaturanzeige angezeigt. Wenn die Garfunktion geändert wird (durch Drehen des Funktionswählers), wird die Einstellung gelöscht und die voreingestellte Temperatur der neuen Funktion erscheint in der Anzeige.

**HANDGESTEUERTES GAREN** Wenn eine Funktion ausgewählt wurde, beginnt sofort der Garvorgang, und die für diese Funktion voreingestellte Temperatur (falls vorhanden) wird in der Temperaturanzeige als gültiger Wert angezeigt. Der Garvorgang wird fortgesetzt, bis der Funktionswähler in eine der Positionen 0 (Aus), 1 (Beleuchtung) oder 2 (Auftauen) gedreht wird. Die maximal zulässige Garzeit beträgt 10 Stunden, ein Überschreiten dieser Dauer wird eine Fehlermeldung hervorrufen (Siehe: Fehlermeldungen).

**AUTOMATISCHES GAREN** Automatisches Garen bedeutet, dass der Garvorgang gemäß den eingestellten Parametern automatisch beendet werden wird.



### **HALBAUTOMATISCHES GAREN**

Der Garvorgang beginnt sofort und dauert für die eingegebene Zeit.

1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und stellen Sie die Temperatur ein (falls notwendig und zulässig), wie bereits oben beschrieben wurde.
2. Halten Sie den Navigationsknopf für 3 Sekunden gedrückt, bis das Symbol  zu blinken anfängt.
3. Stellen Sie die gewünschte Garzeit durch Drehen des Navigationsknopfes nach links, um den Wert zu vermindern, oder rechts, um ihn zu erhöhen. Das Symbol **AUTO** erscheint in der Zeitanzeige.
4. Nach einigen Sekunden verschwindet das blinkende Symbol  und die Einstellung ist abgeschlossen.


### **VOLLAUTOMATISCHES GAREN**


Diese Methode wird angewendet, wenn Sie das Gericht zu einem bestimmten zukünftigen Zeitpunkt fertig haben möchten, indem die Garzeit im Voraus eingegeben wird. Deswegen wird diese Methode auch „zeitverzögertes Garen“ genannt.

1. Führen Sie die Schritte 1 bis 3 des halbautomatischen Garens aus (Einstellung der Garzeit).
2. Drücken Sie den Navigationsknopf und lassen Sie ihn wieder los, das Symbol  beginnt zu blinken.
3. Stellen Sie den gewünschten Endzeitpunkt durch Drehen des Navigationsknopfes nach links zum Vermindern des Wertes oder nach rechts, um ihn zu erhöhen, ein. Das Symbol  wird verschwinden, während das Symbol **AUTO** noch vorhanden ist und anzeigt, dass ein zeitverzögertes Garen eingegeben worden ist und der Garvorgang noch nicht begonnen hat.
4. Nach einigen Sekunden wird die Anzeige stabil bleiben, das Blinken hört auf und die Einstellung ist abgeschlossen.

**Anmerkung:** Halb- und vollautomatisches Garen ist nur möglich, wenn keine Fleischsonde angeschlossen ist.



## \* GAREN MIT DER FLEISCHSONDE

Die Fleischsonde ist ein Sensor, der in die Anschlussbuchse im Backofen angeschlossen wird (falls die Anschlussbuchse vorhanden und mit der Elektroniksteuerung gekoppelt ist, *Siehe: Schaltplan*) und in das zu garende Fleisch gestochen wird. Wenn die Fleischsonde angeschlossen ist, erscheint das Symbol  in der Zeitanzeige. Der Garvorgang wird automatisch beendet, wenn das Fleisch die gewünschte Temperatur erreicht hat.



1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und regulieren Sie die Temperatur (falls gewünscht) (*Siehe: Ändern der voreingestellten Backofentemperatur*).
2. Halten Sie den Navigationsknopf für 3 Sekunden gedrückt, bis das Symbol  zu blinken beginnt und das Symbol **AUTO** auf der Anzeige erscheint. Die Ziffern links auf der Zeitanzeige zeigen die derzeitige Fleischtemperatur, welche die Sonde aktuell misst, während die Ziffern rechts die voreingestellte Temperatur angeben (die Temperatur, bei deren Erreichen der Garvorgang beendet wird).
3. Stellen Sie die gewünschte Fleischtemperatur am Ende des Garvorgangs ein, indem Sie den Navigationsknopf nach links zum Vermindern oder nach rechts zum Erhöhen des Wertes drehen. Werte von 2 Grad + der aktuelle gemessene Wert (mindestens 20°C) bis 99°C sind zulässig.
4. Die tatsächliche Fleischtemperatur wird links angezeigt, die eingestellte Temperatur der Fleischsonde am Ende des Garvorgangs rechts.

\* *Wahlweise Ausstattung.*

## TEMPERATURANZEIGE WÄHREND DES GARENS

Die 5 Balken auf der Temperaturanzeige deuten die tatsächliche Backofentemperatur an. Jeder Balken entspricht 1/6 des eingestellten Wertes (*Siehe: Temperaturanzeige*). Während des anfänglichen Aufheizens des Backofens, wenn der Ofen versucht, die eingestellte Backofentemperatur zu erreichen, ist das Symbol  auf der Anzeige sichtbar und verschwindet, wenn sie erreicht ist. Das Symbol  zeigt an, dass die Heizelemente derzeit aktiviert sind. Während des Garvorgangs werden sich die Heizelemente an- und ausschalten, um die eingestellte Temperatur zu regulieren, und dieses Symbol zeigt den aktuellen Status der Heizelemente an.

## AUTOMATISCHES ENDE DES GARVORGANGS

Wenn der Garvorgang automatisch endet, blinkt das Symbol **AUTO** auf der Zeitanzeige, die Heizelemente sind ausgeschaltet, das Alarmsignal ertönt. Um das Alarmsignal zu beenden und den Backofen zu aktivieren (die Heizelemente anzuschalten), drücken oder drehen Sie den Navigationsknopf. Das Symbol **AUTO** wird verschwinden und der Garvorgang wird fortgesetzt (symbolisiert durch  in der Anzeige). **Um den Backofen auszuschalten, muss der Funktionswähler auf die Position 0 (Aus) gedreht werden ( verschwindet).**

Das Alarmsignal wird nach 7 Minuten aufhören, wenn der Navigationsknopf nicht gedrückt oder gedreht wird, während dagegen das blinkende Symbol **AUTO** erscheint, bis der Navigationsknopf gedrückt oder gedreht wird, um anzuzeigen, dass der Backofen ausgeschaltet ist (Heizelemente aus).

## ANZEIGE DER RESTWÄRME

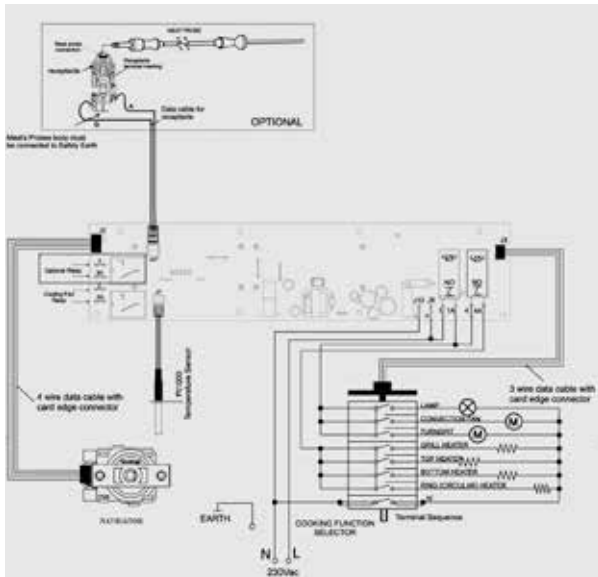
Nachdem der Garvorgang beendet wurde, wird „hot“ auf der Temperaturanzeige angezeigt, wenn die Backofentemperatur über 50 °C ist, und die tatsächliche Temperatur des Backofens wird durch die Balken auf der Temperaturanzeige dargestellt (*Siehe: Temperaturanzeige*).

## FEHLERMELDUNGEN

Wenn Umstände eintreten, welche die normale Funktion der Elektroniksteuerung verhindern, schaltet das Gerät in den Fehlermodus. Alle aktiven Garvorgänge werden beendet und ein Fehlercode wird auf der Temperaturanzeige angegeben. Selbst wenn sich der Fehler von selbst beheben sollte, bleibt dieser Code auf der Anzeige dargestellt, bis der Navigationsknopf für 3 Sekunden gedrückt gehalten wurde.

| Fehlerbeschreibung und mögliche Ursachen  | Fehlercode |
|---|------------|
| Der Schaltkreis des Temperatursensors des Backofens wurde unterbrochen oder ist beschädigt<br><i>PT-1000-MX-XXX Der Sensoranschluss im Schaltkreis kann locker sein</i><br><i>PT-1000-MX-XXX Der Sensor kann defekt sein</i><br><i>Die Elektroniksteuerung kann defekt sein</i> | Er1        |
| Entfällt  | Er2        |
| Kurzschluss der Fleischsonde<br><i>Die Fleischsonde kann defekt sein</i><br><i>Die Elektroniksteuerung kann defekt sein</i>   | Er3        |
| Der Messwert des Temperatursensors übersteigt 400 °C<br><i>PT-1000-MX-XXX Der Sensor kann defekt sein</i><br><i>Die Elektroniksteuerung kann defekt sein</i>  | Er4        |
| Im handgesteuerten Betrieb oder Garen mit der Fleischsonde wurde die maximale Garzeitbegrenzung (10 Stunden) überschritten.<br><br><i>Kein Problem (ein ewiges Garen wird verhindert)</i><br><i>Die Elektroniksteuerung kann defekt sein</i>                                    | Er5        |

## SCHALTPLAN:



|  |   |
|--|---|
| MEAT PROBE   | Fleischsonde                              |
| Meat probe connection                                | Anschluss für Fleischsonde                |
| receptacle   | Anschlussbuchse                           |
| Receptacle terminal marking                          | Endmarkierung der Anschlussbuchse         |
| Data cable for receptacle                            | Datenkabel für Anschlussbuchse            |
| OPTIONAL   | WAHLWEISE                                 |
| Meat's Probes body must be connected to Safety Earth | Die Fleischsonde muss geerdet werden      |
| Optional Relay                                       | Optionales Relais                         |
| Cooling Fan Relay                                    | Ventilator-Relais                         |
| NO   | XQPIΣ                                     |
| 4 wire data cable with card edge connector           | Vierfaches Datenkabel mit Kartenanschluss |
| Temperature sensor                                   | Temperatursensor                          |
| NAVIGATOR  | NAVIGATOR                                 |
| EARTH  | Erdung                                    |
| 3 wire data cable with card edge connector           | Dreifaches Datenkabel mit Kartenanschluss |
| LAMP   | Beleuchtung                               |
| CONVECTION FAN                                       | Umluft                                    |
| TURNSPIT   | Bratenwender                              |
| GRILL HEATER   | Grillen                                   |
| TOP HEATER   | Oberhitze                                 |
| BOTTOM HEATER  | Unterhitze                                |
| RING (CIRCULAR) HEATER                               | Rundumhitze                               |
| Terminal sequence                                    | Endsequenz                                |
| COOKING FUNCTION SELECTOR                            | FUNKTIONSWÄHLER                           |

## ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE UND NENNWERTE

| Zeichen | Funktion                                      | Nennwerte                 |
|---------|---|---------------------------|
| J9, J10 | Eingänge von Phase und Neutral                | 230V +/-10%               |
| 1- 1A   | Zeitrelais - NO Kontakt                       | 16A/250Vac                |
| 4- 4A   | Thermostatisches Kontrollrelais - NO Kontakt. | 16A/250Vac                |
| 2- 2A   | Kontrollrelais des Ventilators - NO Kontakt.  | 7A/250Vac                 |
| 3- 3A   | Fakultativer Relaisausgang - NO Kontakt.      | 7A/250Vac                 |
| J1      | PT1000 Temperatursensor                       | Niedrige Eingangsspannung |
| J27     | Fleischsonde                                  | Niedrige Eingangsspannung |
| J3      | Kodierer des Funktionswählers                 | Niedrige Eingangsspannung |
| J2      | Kodierer                                      | Niedrige Eingangsspannung |

*(Bitte konsultieren Sie den Schaltplan für die Positionen der erwähnten Anschlüsse)*

## BETRIEB DES KÜHLGEBLÄSES

Der Querstromlüfter funktioniert als Kühlsystem welches die Überhitzung der Oberfläche des Backofens und Schaden an der Umgebung verhindern soll. Dieser Lüfter erzeugt einen Luftstrom um die Wärme von den vorderen Grills abzuziehen (Belüftung). Zur selben Zeit erzeugt er einen Luftvorhang zwischen dem Bedienpanel und der Abdeckung und er verhindert eine Überhitzung dieser zwei Bereiche und der oberen Komponenten. Die Luftzirkulation durch den Querstromlüfter verhindern Kondensation aufgrund von Hitze und Feuchtigkeit an den elektrischen und mechanischen Komponenten und sind für deren Sicherheit und Langlebigkeit zuständig. **(siehe Abbildung 11)**

Das Prinzip des Kühlungslüfters variiert je nach Modell. Ihr Produkt hat die folgenden Bedien-Prinzipien.

- ❖ Der Kühlungslüfter beginnt automatisch zu laufen wenn der Backofen den Betrieb aufnimmt.
- ❖ Der Kühlungslüfter wird bei manchen Modellen ein oder ausgeschaltet mit dem Thermostat des Backofens. In diesem Fall läuft der Kühlungslüfter zu bestimmten Zeiten und wird automatisch abgeschaltet auch wenn der Backofen abgeschaltet ist, weil der Betrieb des Kühlungslüfters von der Temperatur abhängt.
- ❖ Bei den Modellen mit Touch-Control wird der Kühlungslüfter an und ausgeschaltet durch eine elektronische Regelung. In diesem Fall läuft der Kühlungslüfter zu bestimmten Zeiten und wird automatisch abgeschaltet auch wenn der Backofen abgeschaltet ist, weil der Betrieb des Kühlungslüfters von der Temperatur abhängt.



Abbildung 11

## HINWEISE ZU DEN BETRIEBSARTEN

Seien Sie beim Öffnen der Backofentür vorsichtig, da heißer Dampf austreten könnte. Austretender Wrasen kann Ihr Hand, Gesicht und/oder Augen verletzen.

### Hinweise zum Backen

- ❖ Benutzen Sie nicht-haftendes beschichtetes Metallgeschirr oder Aluminium-Behälter oder hitzebeständige Silikon-Formen.
- ❖ Nutzen Sie den Platz auf dem Gestell gut aus.
- ❖ Es wird empfohlen, die Backform in der Mitte des Gestells zu platzieren.
- ❖ Halten Sie die Backofentür geschlossen.








## Hinweise zum Grillen











- ❖ Abschmecken mit Zitronensaft und schwarzem Pfeffer verbessert das Garergebnis wenn ganze Hühnchn, Truthahn oder große Fleischstücke gegart werden.
- ❖ Lassen Sie das Fleisch für circa 10 Minuten nach der Garzeit im Backofen ruhen. Der Saft wird besser im Bratenstück verteilt und läuft nicht aus wenn das Fleisch geschnitten wird.
- ❖ Fisch in einem hitzebeständigem Geschirr sollte auf dem mittleren oder unteren Einschub platziert werden.
- ❖ Verteilen Sie Bratenstücke um auf dem Rost gegrillt zu werden.
- ❖ Wenn auf dem Rost gegrillt werden soll, platzieren Sie eine Backpfanne unter ihm um das Fett aufzufangen. Geben Sie etwas Wasser in die Backpfanne für eine einfachere Reinigung.

## VERSCHIEDENE VORSCHLÄGE

Die in der Tabelle genannten Werte sind nur Hinweise. Je nach Art der Lebensmittel und der den Vorlieben beim Kochen kann davon abgewichen werden.



| LEBENSMITTEL         | FUNKTION  | EINSCHUB POSITION | TEMPERATUR (°C) | ZEIT (min) (ungefähr) |
|----------------------|---|-------------------|-----------------|-----------------------|
| Blechkuchen          |    | 3                 | 175             | 25-30                 |
| Kuchen in Backform   |    | 2                 | 175             | 40-50                 |
| Kuchen in Papierform |  | 3                 | 175             | 25-30                 |
| Biskuitkuchen        |  | 3                 | 200             | 5-10                  |
| Plätzchen            |  | 3                 | 175             | 20-30                 |
| Teigpastete          |  | 2                 | 190             | 30-40                 |
| Gefüllte Pastete     |  | 2                 | 180             | 25-35                 |

|  |   |     |                              |         |
|--|---|-----|------------------------------|---------|
| Brotteig   |  | 2   | 180                          | 35-45   |
| Lasagne  |  | 2-3 | 190                          | 30-40   |
| Auflauf  |  | 2   | 180-200                      | 30-45   |
| Steak  |  | 3   | 25 sec. 250/max.<br>nach 190 | 100-120 |
| Fisch  |  | 3   | 200                          | 20-30   |
| Rinderfilet  |  | 3   | 190-200                      | 6-8     |
| Frikadellen  |  | 3   | 190-200                      | 8-10    |
| Blätterteig  |  | 1-3 | 170-190                      | 20-30   |
| Hähnchen 1000 gr   |  | 3   |                              | 60-90   |
| Braten 500 gr  |  | 3   |                              | 60-90   |
| <p>Wenn auf 2 Ebenen gleichzeitig gegart werden soll, den Backrost im oberen Einschub und das Backblech im unteren Einschub platzieren.<br/>Für alle Gargüter vorheizen.</p> |   |     |                              |         |

| FEHLER  | URSACHEN                    | LÖSUNGEN  |
|---|-----------------------------|---|
| Die Oberseite ist dunkel und die Unterseite ist zu hell         | Nicht genug Hitze von unten | Evtl. falscher Einschub<br>Auf niedrigeren Einschub stellen |
| Die Unterseite ist dunkel und die Oberseite ist zu hell         | Übermäßige Hitze von unten  | Evtl. falscher Einschub<br>Auf höheren Einschub stellen     |
| Die Außenseite ist zu stark gegart und innen nicht genug gegart | Zu hohe Temperatur          | Falsche Gartemperatur<br>Hitze herunterstellen              |
| Die Außenseite der Speisen ist trocken                          | Temperatur zu niedrig       | Falsche Gartemperatur<br>Höhere Temperatur wählen           |



## TIPPS ZUM GAREN

### Tipps um Kuchen zu backen

- ❖ Wenn der Kuchen zu trocken ist, die Temperatur um 10 °C erhöhen und die Garzeit verkürzen.
- ❖ Wenn der Kuchen eingefallen ist, weniger Flüssigkeit nehmen oder die Temperatur um 10 °C reduzieren.
- ❖ Wenn der Kuchen oben zu dunkel ist, auf einen niedrigeren Einschub stellen, Temperatur reduzieren und die Garzeit verlängern.
- ❖ Wenn das Innere gut gegart ist aber die Außenseite noch klebrig ist, weniger Flüssigkeit nehmen, die Temperatur reduzieren und die Garzeit verlängern.

### Tipps um Aufläufe zu garen

- ❖ Wenn der Auflauf zu trocken ist, die Temperatur um 10 °C erhöhen und die Garzeit verkürzen. Feuchten Sie die Teiglagen mit einer Soße aus Milch, Öl, Ei und Joghurt an.
- ❖ Wenn der Auflauf zu lange benötigt um zu garen, stellen Sie sicher dass die Dicke des Auflaufes, den Sie vorbereitet haben, nicht die Höhe der Backpfanne übersteigt und halten Sie die Höhe ein.
- ❖ Wenn die Oberseite des Auflaufes braun wird, der Unterteil aber nicht gegart ist, stellen Sie sicher dass nicht die ganze Soße, die Sie für den Auflauf verwendet haben, an der Unterseite konzentriert ist.

### Tipps zum Gemüse garen

- ❖ Wenn das Gemüse-Gericht keinen Saft mehr hat und zu trocken wird, kann das Benutzen eines Deckels beim Garen die Feuchtigkeit in der Pfanne halten.
- ❖ Wenn das Gemüse-Gericht nicht gegart wird, das Gemüse vorher abkochen oder einlegen und dann in den Backofen geben.

## REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Backofen nach jeder Benutzung mit warmen, feuchtem Tuch mit Seife reinigen, so dass keine Essensreste und Fett im Backofen verbleiben. Diese Rückstände können Korrosion an den Innen- und Außenflächen verursachen.

- ❖ Vor jedem Reinigungsgang den Stecker des Gerätes herausziehen, den Ein-/Aus-Schalter des Gerätes ausschalten damit die Sicherung das Gerät ausschaltet.
- ❖ Das Gerät vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- ❖ Für die Edelstahl-Oberflächen einen speziellen Edelstahlreiniger als Spray oder Flüssigkeit im Handel besorgen.
- ❖ Bitte stellen Sie sicher, dass die Reinigungsmittel, die Sie zur Reinigung verwenden, keine Partikel enthalten, die emaillierte oder lackierte Oberflächen verkratzen.
- ❖ Beim Reinigen der Knöpfe der Bedienelemente und Bezeichnungen sicherstellen, dass die Reinigungsmittel keine abrasiven Partikel beinhalten, die diese beschädigen können, und keine Draht-Schwämme benutzen.

- ❖ Benutzen Sie keine starken abrasiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber um das Glas der Backofentür zu reinigen, da diese die Oberfläche verkratzen können, was in einer Beschädigung des Glases resultieren kann.
- ❖ Hinterlassen Sie auf emaillierten oder lackierten Oberflächen oder auf Edelstahl keine Tropfen von ätzender oder säurehaltiger Flüssigkeit (Zitronensaft, Essig usw.).
- ❖ Benutzen Sie keinen Dampfreiniger um das Gerät zu reinigen.

### GLAS DER BACKOFENTÜR

- ❖ Reinigen Sie das Glas der Backofentür nur mit warmen Wasser und einem weichen Tuch, danach trocken wischen.
- ❖ Niemals starke abrasive Mittel, Stahlwolle oder Bleichmittel benutzen, da diese das Glas beschädigen könnten.

### GLAS DER INNENTÜR

- ❖ Reinigen Sie das Glas der Backofentür nur mit warmen Wasser und einem weichen Tuch, danach trocken wischen.
- ❖ Niemals starke abrasive Mittel, Stahlwolle oder Bleichmittel benutzen, da diese das Glas beschädigen könnten.

### Vollverglaste Innentür

Die vollverglaste Innentür auf der flachen Oberfläche mit einem feuchten Schwamm reinigen und mit einem weichen Tuch trockenreiben. **(siehe Abbildung 12)**

1. Das Glas in Richtung Innentür heraus schieben.
2. Danach die Glashalterungen am Boden entfernen um die Entnahme des hochgeschobenen Glases zu ermöglichen.
3. Nehmen Sie die Glasscheibe heraus.

Nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge zunächst die Glasabdeckung von oben in die Aufnahme einschieben. Danach die Scheibe durch Eindrücken der Klammern befestigen. Nachdem die Halterungen am Glasboden installiert sind, das Glas in die Halterung einschieben.

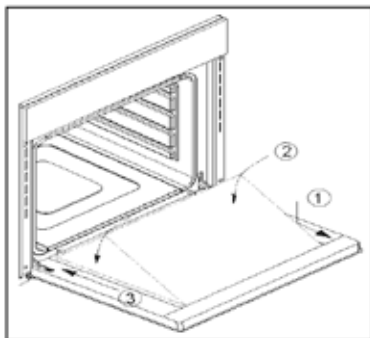


Abbildung 12

## BACKOFEN-DICHTUNG

Ihr Backofen hat eine Dichtung die um den inneren Rand herumläuft um den Backofen einwandfrei funktionieren zu lassen.

- ❖ Prüfen Sie den Zustand der Dichtung regelmäßig. Wenn es nötig ist, ihn reinigen ohne abrasive Mittel, Rost-Reinigungsmittel, Bleichmittel oder Säuren zu verwenden.
- ❖ Sollte die Dichtung beschädigt sein, konsultieren Sie den nächstgelegenen Kundendienst. Benutzen Sie den Backofen nicht, bevor sie repariert worden ist.
- ❖ Der Austausch der Backofen-Dichtung funktioniert wie folgt:
  1. Öffnen Sie die Backofentür,
  2. Entfernen Sie die alte Dichtung indem Sie sie an den Ecken nacheinander lösen wie in **(siehe Abbildung 13)** gezeigt.
  3. An der Dichtung sind vier Haken angebracht. Benutzen Sie diese Haken um die neue Dichtung einzuhängen und pressen Sie sie dann an,

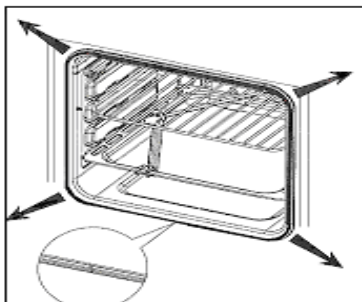


Abbildung 13

## SEITLICHE AUFNAHMESCHIENEN \*

Es ist möglich, die Drahtkonstruktion auf einfache Art zu entfernen und zu reinigen. Sie können die Drahtkonstruktion durch Lösen der Schraube entnehmen und dann die Ecke des Spezial-Stopfers herauszuziehen. Sie können sie dann entnehmen indem Sie sie nach außen ziehen und nach oben ziehen. Nach der Reinigung können Sie die Schienen in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen. Zunächst die oberen Laschen an die Seitenwand setzen, dann mit Schraube fixieren. **(Siehe Abbildung 14)**

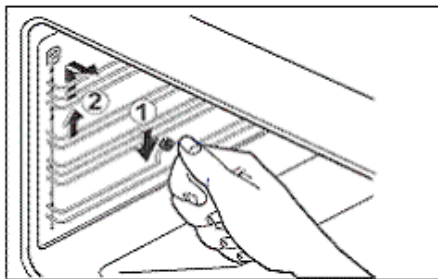


Abbildung 14

\* Nur bei manchen Modellen erhältlich.

## AUSTAUSCHEN DER BACKOFENLAMPE

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromanschluss getrennt wird, bevor Sie diese Operation ausführen.

Die Backofenlampe muss die folgenden Anforderungen erfüllen:

- ❖ Widerstandsfähig gegen Hitze,
- ❖ Elektroanschluss: 220-240V AC 50Hz
- ❖ Elektrische Leistung: 25 W
- ❖ Um die Lampe zu ersetzen, wie folgt vorgehen (**siehe Abbildung 15**):
  1. Äußere Glasabdeckung (A) durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn entfernen,
  2. Die Glühbirne entfernen durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn,
  3. Durch eine neue ersetzen,
  4. Die äußere Glasabdeckung wieder einsetzen,
  5. Den Elektro-Anschluss wieder einschalten.

**WARNHINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgestellt ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Elektro-Schock zu vermeiden.

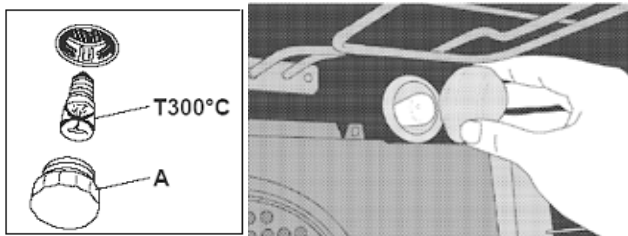


Abbildung 15

**Hinweis:** Die Platzierung und die Art der Lampe kann von der in der Abbildung gezeigten abweichen.

## TRANSPORTHINWEISE

- ❖ Tragen und Stellen Sie Ihr Produkt während des Transportes immer parallel zum Boden mit der Oberseite nach oben.
- ❖ Es sind Karton-Teile an der Innenseite der Backofenseite angebracht, um den Kontakt der Roste und Backbleche mit der Tür zu vermeiden. Es sind Klebebänder an den Seitender Backofentür angebracht.
- ❖ Benutzen Sie nicht den Griff der Backofentür um das Gerät zu bewegen oder es aus der Verpackung zu heben. (**Siehe Abbildung 16**)

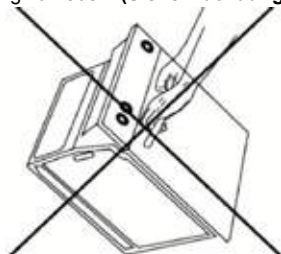


Abbildung 16

## FEHLERSUCHE VOR DEM KONTAKTIEREN EINES KUNDENDIENSTES

Versuchen Sie auf keinen Fall das Elektrogerät selbst zu reparieren. Jegliche Eingriffe in das Produkt müssen von einem autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, sollten Sie Folgendes klären.

### **Backofen heizt nicht auf.**

- ❖ Funktions-Wahlschalter und Temperatur-Wahlschalter sind nicht eingestellt. Stellen Sie beide Wahlschalter ein.
- ❖ Wenn das Gerät eine Zeitschaltuhr hat, könnte diese nicht eingestellt sein. Stellen Sie die Zeitschaltuhr ein.
- ❖ Keine Stromzufuhr. Kontrollieren Sie die Stromverbindung und den Sicherungskasten.

### **Das Gerät funktioniert nicht.**

- ❖ Die Sicherung ist kaputt oder ist ausgeschaltet. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Wenn nötig, ersetzen Sie sie oder stellen Sie sie zurück.
- ❖ Es könnte sein, dass der Gerätestecker nicht mit der Steckdose verbunden ist. Kontrollieren Sie die Verbindung.
- ❖ Funktions-Wahlschalter und Temperatur-Wahlschalter könnten nicht eingestellt sein. Stellen Sie beide Wahlschalter ein.
- ❖ Wenn das Gerät eine Zeitschaltuhr hat, könnte diese nicht eingestellt sein. Stellen Sie die Zeitschaltuhr ein.

### **Garen (Oberer / unterer Bereich ist nicht gleichmäßig gegart)**

- ❖ Überprüfen Sie die empfohlenen Garzeiten und Temperaturen sowie die empfohlenen Einschübe gemäß dieser Anleitung.

### **Backofenbeleuchtung funktioniert nicht**

- ❖ Die Backofenlampe ist kaputt. Ersetzen Sie die Backofenlampe.

### **Dampf tritt bei dem Betrieb des Backofens aus.**

- ❖ Es ist normal, dass Dampf bei der Benutzung des Backofens entsteht und austritt.

### **Ein metallisches Geräusch ertönt wenn das Gerät sich aufwärmt oder abkühlt.**

- ❖ Wenn metallische Teile sich aufheizen, können diese sich ausdehnen und dabei Geräusche verursachen. Dies ist kein Produktfehler.

Sollten die Hinweise in dieser Anleitung nicht dazu beitragen das Problem zu lösen, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE 2012/19/EU) gekennzeichnet. Diese Richtlinie legt den Rahmen für Rücknahme und Verwertung von Altgeräten europaweit fest.





CE