

BUILT-IN OVEN

Model:

HBO-M7212GCDRP-GBK



- Energy efficiency class A+
- Volume: 72 L

HEINNER

1. INTRODUCTION

Please read the instructions carefully and keep the manual for future information.

This manual is designed to give all necessary instructions concerning installation, use and maintenance of the unit. In order to operate the unit correctly and safely, please read this instruction manual carefully before installation and use.

2. CONTENT OF YOUR PACKAGE

- ➔ **Built-in oven**
- ➔ **User manual**
- ➔ **Warranty certificate**

3. SAFETY INSTRUCTIONS

Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly.

Warmly recommend retaining the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

- The appliance is only intended to be fitted in a kitchen.
- Observe the special installation instructions.
- Check the appliance if there is any damage after unpacking it.
- Do not connect the appliance if it has been damaged.
- Only a licensed professional may connect appliances without plugs.
- Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.
- Only use this appliance indoors.
- The appliance must only be used for the preparation of food and drink.
- The appliance must be supervised during operation.
- This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards. Children must not play with, on, or around the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.
- Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.
- And please always slide accessories into the cavity the right way round.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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.

WARNING

Risk of electric shock!

1. Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the aftersales service.
2. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
3. Do not use any high pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
4. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of burns!

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always allow the appliance to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.

Risk of scalding!

1. The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
2. When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
3. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

Risk of injury!

1. Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Risk of fire!

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the circuit breaker in the fuse box.

2. A draught is created when the appliance door is opened.

Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

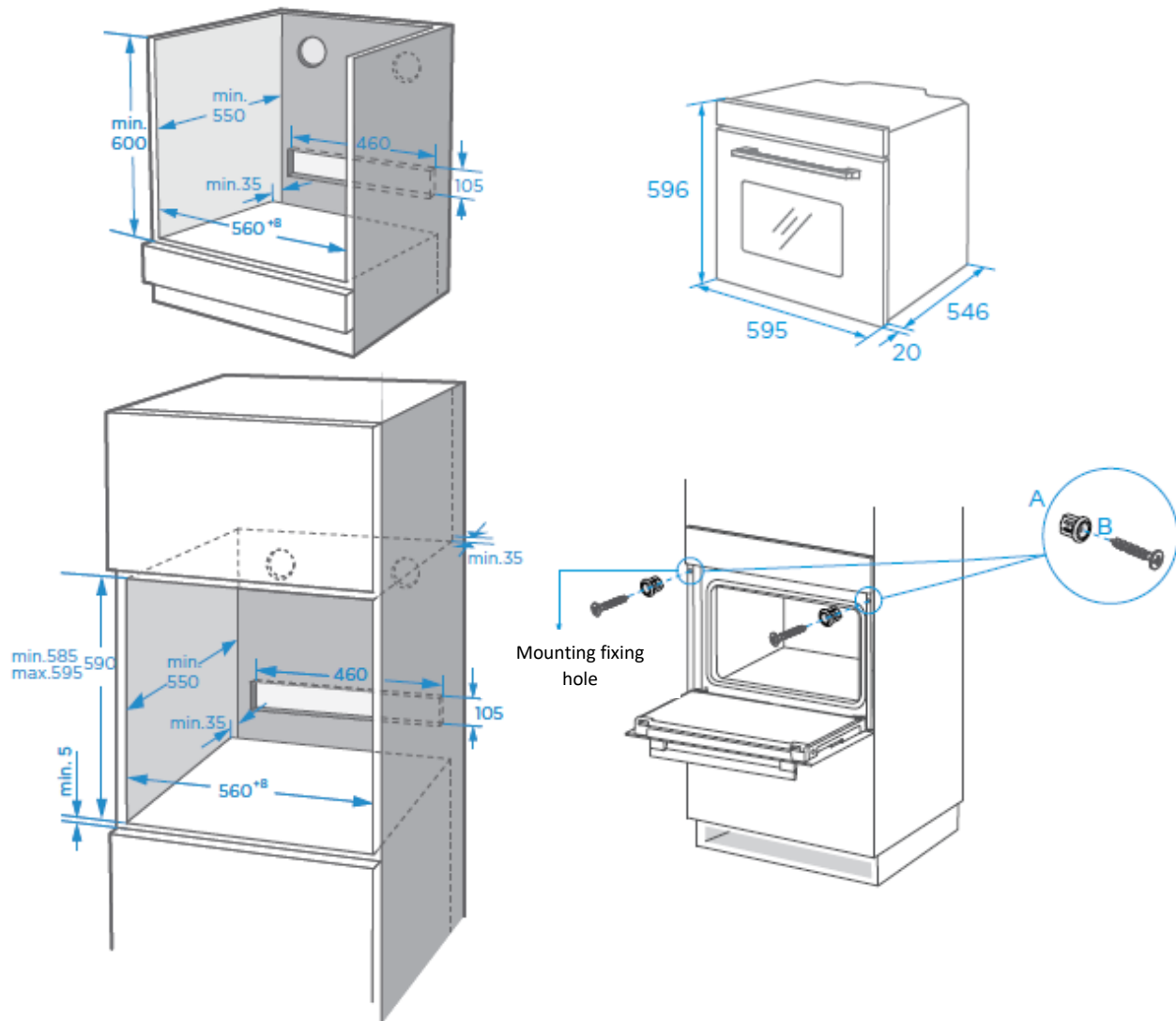
Hazard due to magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

Causes of Damage

1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the backing tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
11. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
12. If you use the residual heat of the switched keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use "Defrost" mode.

4. INSTALLING



Installation Important Instructions

- To operate this appliance safe, please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions. Damages occur because of incorrect installation are not with the warranty.
- While doing the installation, please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges.
- Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is.
- Before turning on the appliance, please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance.
- The dimensions attached are in mm.
- It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.
- **Warning:** The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

5. USING THE APPLIANCE

CONTROL PANEL



	1. Oven – function	Turn this knob to change heating mode
	2. Cancel	Cancel the current state and enter standby mode.
	3. Timer / Child-proof lock	Use timer function/use child-proof lock with 3s press
	4. End time	Set an end time to the cooking duration
	5. Quick preheat	Use this to have a quick preheat
	6. Duration & Clock setting	Set a duration time then select function & set clock in standby mode
	7. Temperature setting	Press to set temperature
	8. Lamp ON / OFF	Switch on and off the lamp
	9. Start / Pause	Start and pause the cooking process
	10. Adjust	Change the adjustment values shown in the display

Notes


1. As a separate function, Oven light is used by consumers to actively choose to observe food or clean the cavity. After the user opens it, they need to actively close it before exiting and returning to standby mode.
2. After cooking in the oven, the cooling fan will continue to dissipate heat. The fan will only close when the core temperature is below 75°C.

BEFORE USING THE APPLIANCE

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden pieces which may cause risk of fire.

5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up for the first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.




Settings	
Heating mode	
Time	2 h

After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces.
3. Install the side-racks.

Setting the time

Before using the oven, you need to set the clock.

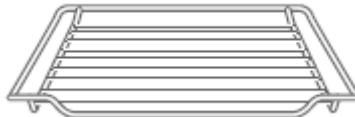
1. After the oven has been electrically connected, touch the clock symbol  then you can set time of day in hours by turn right knob.
2. Touch clock symbol  again then you can set time in minutes by right knob.
3. Touch clock  symbol to finish the setting.

Note

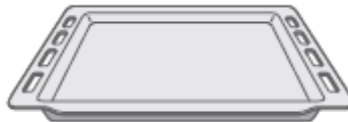
The clock has a 24 hour display.

ACCESSORIES

Grill rack



Baking tray



Side rail



Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.

Note

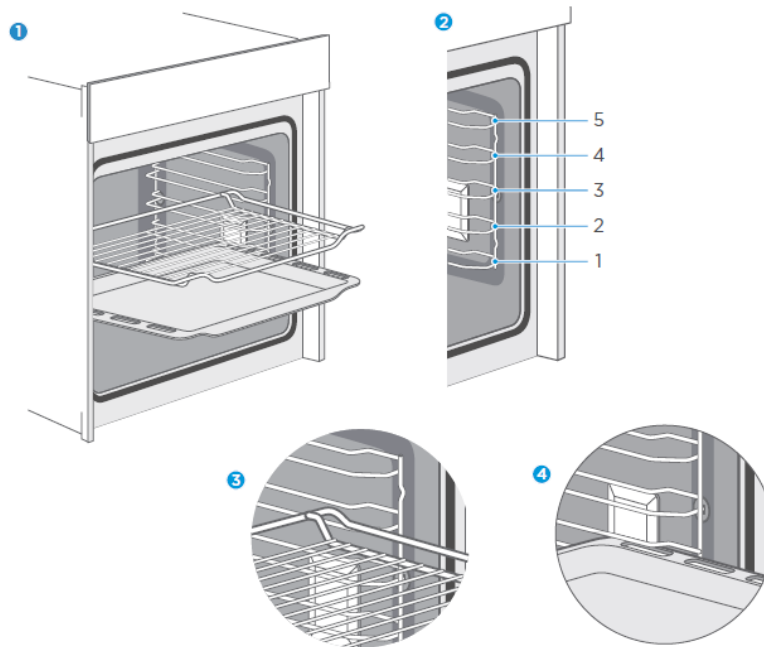
The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

Inserting accessories

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

Notes

Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.

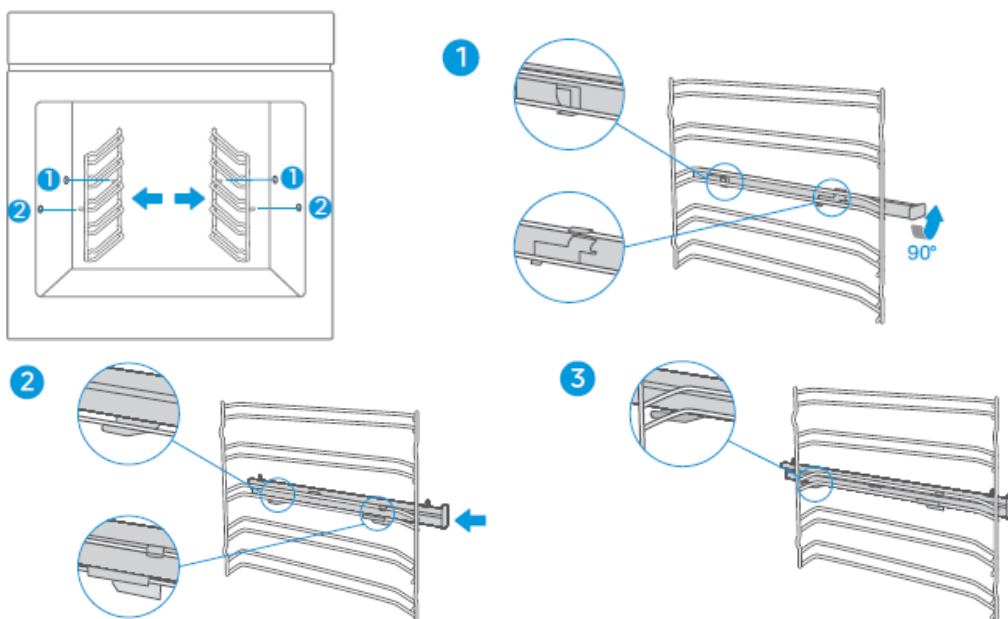


Tilt protection

Accessories can be approximately pulled halfway out until they lock in place. The locking function prevents accessories from tilting with the gravity of food and accessories themselves while they get pulled out. Accessories should be inserted into cavity correctly for the tilt protection. When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture **1 3**.













When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture **1 4**.

Installation for side rail



PROGRAMS

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

Types of Heating	Temperature	Use
Conventional 	30 ~ 250°C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
Convection 	50 ~ 250°C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
ECO 	140 ~ 240°C	For energy-saved cooking.
Conventional + Fan 	50 ~ 250°C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
Radiant Heat 	150 ~ 250°C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
Double Grill + Fan 	50 ~ 250°C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
Double Grill 	150 ~ 250°C	For grilling flat items and for browning food.
Pizza 	50 ~ 250°C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
Bottom Heat 	30 ~ 220°C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating comes from the bottom heater.
Defrost 	-	For gently defrosting frozen food.
Fermentation 	30 ~ 45°C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.
Pyrolytic Self-cleaning 	Unadjustable	To heat up to a very high temperature. Residues will burn.

Notes

1. To defrost big portions of food, it is possible to remove the side-racks and place the container on the cavity floor
2. To warming tableware, it is beneficial to remove the side-racks and the heating modes "Hot Air Grilling" and "Fan Heating" with temperature setting of 50°C are useful. "Hot Air Grilling" should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware.
3. Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during "Fan Heating", the fan will work at certain times of the heating process, to guaranty the best possible performance.

Caution

1. If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will not be paused. Please be especially careful with the risk of burns.
2. Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.


3. To make the appliance cool down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.



Cooling fan


The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes from above the door.

General operation

1. After the oven has been electrically connected, turn the oven-function knob to select functions, turn the adjust knob the set cooking temperature.


2. Touch  symbol oven begins to work, if not, oven will back to clock after 10 min- utes.

3. During the cooking process, you can touch  to cancel or  to pause it.

NOTE: After temperature setting, you can touch clock symbol  to set the cooking duration time, you can set it by turn adjust knob.




Quick preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. Then you select a function, touch

the quick preheat symbol , the mark of quick preheat in the screen will light up. If this function can't quick preheat, then there will be a "beep", defrost, fermentation and "ECO" functions cannot be preheated quickly.

Set end time

1. Complete clock setting;

2. Touch the  icon, set the hour bit through the right knob, press , set the minute bit through the right knob, and touch the  icon to complete the confirmation;

3. Turn the left knob to select the function; set the time and temperature through the right knob;


NOTE


1. For example, when you set end time is 10 o'clock, and cooking duration time is 1 hour, oven will heat up at 9 o'clock, and finish at 10 o'clock.

2. Probe, defrost and fermentation functions cannot enter the appointment function.

Change during cooking

During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by oven-function or adjust knob. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed.

If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch  and change it by adjust knob.

After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed. During the cooking process with a finish time setting, you can't do any change. When you want cancel the cooking process, please touch .


NOTE


Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.

Cautions

After the appliance switched off, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.

Timer



You can use timer function by touch . When the time arrived, oven will give “beep” for remind.

At the first touch of , set timer by hours, then touch  again, set timer by minutes. Touch  again, then the setting is finished

You can set the timer before and during cooking process, but when you are selecting function and temperature, it's not available.

Childproof lock


Your appliance has a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings. When you give a long press for 3 seconds, childproof lock is activated. A long press for 3 seconds again the oven is unlocked.

You can activate and deactivate childproof lock when the oven is work or not. Give  a long press for 3 seconds you can switch on and off the childproof lock. When the childproof is on, there will be a  in the status bar.

DEMO WITH SABBATH MODE

Demo mode


Demonstration mode, with power-off saving data function. Power off saving function: for example, when the demo mode is set to on, power off and then on is still on. After the demonstration mode is turned on, the heating pipe does not work.

1. In standby mode, press and hold the  key to enter the demonstration mode and display „off“;
2. Turn the knob to the right to turn on the demonstration mode, display "off", turn the knob to the left to turn off the demonstration mode, display "on";

NOTE


You can press the cancel key to exit the setting, or wait for 3 seconds to automatically exist the demo mode setting state and return to the standby state.

Sabbath mode

Sabbath mode has the function of power-off saving data. Save cooking data every 25 minutes. If the power is cut off during operation, after power on again, the Sabbath mode will continue to run until the cooking time is 0 or press the  key to return to standby mode.

1. In standby mode press and hold the fast preheating key for 3 seconds to enter sabbath mode, display „5A8“. The time adjustment range is 24-80 hours.
2. Turn the knob to adjust the cooking time.
3. Press start key or start Sabbath mode automatically after 8 seconds.

NOTE

During operation, only the  key is valid, and other keys are invalid.

During the operation of sabbath mode, the furnace door is opened or closed, and the furnace light is not on.

ENERGY EFFICIENT USE

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process
2. Do not open the door during the cooking & baking process
3. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to “Lamp” (Without change the temperature setting)
4. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So, you can use the cavity heat to complete the process.

5. Use "Fan Heating", whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C
6. You can cook and bake using "Fan Heating" on more than one level at the same time.
7. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
8. Do not preheat the empty oven, if it is not required.
If necessary, put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching off the indicator light the first time.
9. Do not use reflective foil, like aluminum foil, to cover the cavity floor.
10. Use the timer and or a temperature probe whenever possible.
11. Use dark matt finish and light weighted baking molds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.

HEALTH

Acrylamide occurs mainly by heating up starchy food (i.e. potato, French fries, bread) to very high temperatures over long times.

TIPS:

1. Use short cooking times.
2. Cook food to a golden yellow surface color, do not burn it to dark brown colors.
3. Bigger portions have less acrylamide.
4. Use "Fan Heating" mode if possible.
5. French fries: Use more than 450g per tray, place them evenly spread and turn them time by time. Use the product information if available to get the best cooking result.

Tips and tricks

Tips and tricks	
You want to cook your own recipe	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake baked ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready
The cake loses massive volume during cooling down after baking	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring	Do not grease the outer ring of the spring form
The cake is too brown at the top	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)
The cake is too dry	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time)
The food is good looking but the humidity inside is too high	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe
The browning is uneven	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the "Top & Bottom Heating" mode on one level
The cake is less browned on the bottom	Choose a level down
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water during baking	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.
Which kind of baking ware can be used?	Every heat-resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminium in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.













How to use the grill function?	Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load /remove / check the food.
How to keep clean the oven during grilling?	Use the tray filled with 2 litres of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will be captured by the tray.
The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time	It is a normal operation and depends on the temperature setting.
How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?	Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible, to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.
What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?	The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also "Condensing water during baking" for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.

Typical recipes

Menu name	Form	Level	Mode	Temperature	Time
Sponge cake (simple) in a box shape	Box	2	Conventional with fan	170°C	50 min
Sponge cake (simple) in a box shape	Box	1	Conventional	140°C	70 min
Sponge cake with fruits in a round form	Round form	1	Conventional with fan	150°C	50 min
Sponge cake with fruits on a tray	Tray	1	Conventional	140°C	70 min
Raisin's brioche muffins (yeast cake)	Muffin form	2	Conventional	220°C	Preaheat: 19 min Baking: 11 min
Gugelhupf (with yeast)	Tray	1	Conventional	150°C	Preaheat: 11 min Baking: 60 min
Muffins	Muffin form	1	Conventional	160°C	Preaheat: 8:30 min Baking: 30 min
Muffins	Muffin form	1	Conventional with fan	150°C	Preaheat: 8:30 min Baking: 30 min
Apple yeast cake on a tray	Tray	1	Conventional with fan	160°C	Preaheat: 10 min Baking: 42:30 min
Water sponge cake (6 eggs)	Spring form	1	Conventional	160°C	Preaheat: 9:30 min Baking: 41 min
Water sponge cake (4 eggs)	Spring form	1	Conventional	160°C	Preaheat: 9 min Baking: 26 min
Water sponge cake	Spring form	1	Convention	160°C	35 min
Apple Yeast cake on a tray	Tray	2	Conventional with fan	150°C	Preaheat: 8 min Baking: 42 min
Hefezopf (Callah)	Tray	2	Conventional with fan	150°C	40 min
Small cakes 20	Tray	2	Convention	150°C	36 min
Small cakes 40	Tray	2+4	Convention	150°C	Preaheat: 10 min Baking: 34 min
Butter yeast cake	Tray	2	Conventional	150°C	Preaheat: 8 min Baking: 30 min
Shortbread	Tray	2	Conventional	170°C	Preaheat: 8 min Baking: 13 min

Shortbread 2 trays	Tray	2+4	Conventional with fan	160°C	Preaheat: 8:20 min Baking: 12 min
Vanilla cookies	Tray	2	Conventional	160°C	Preaheat: 8 min Baking: 10 min
Vanilla cookies	Tray	2+4	Conventional with fan	150°C	Preaheat: 8 min Baking: 14 min
White bread (1 kg flour) box shape	Box	1	Conventional	170°C	Preaheat: 9:20 min Baking: 50 min
White bread (1 kg flour) box shape	Box	1	Conventional with fan	170°C	Preaheat: 12 min Baking: 45 min
Fresh pizza (thin)	Tray	2	Conventional	170°C	Preaheat: 9:30 min Baking: 21 min
Fresh pizza (thick)	Tray	2	Conventional	170°C	Preaheat: 10 min Baking: 45 min
Fresh pizza (thick)	Tray	2	Conventional with fan	170°C	Preaheat: 8 min Baking: 41 min
Bread	Tray	1	Convention	190°C	Preaheat: 9 min Baking: 30 min
Bread tender loin 1.6 kg	Tray	2	Double grill with fan	180°C	55 min
Meatloaf 1 kg meat	Tray	1	Conventional	180°C	75 min
Chicken 1 kg	Tray	Rack:2 Tray:1	Double grill with fan	180°C	50 min
Fish 2.5 kg	Tray	2	Conventional	170°C	70 min
Ribs Tomahawk cooked B.T.	Tray	3	Convention	120°C	85 min
Pork roast of the nech 1.2 kg	Tray	1	Convention	160°C	82 min
Chicken 1.7 kg	Tray	Rack:2 Tray:1	Convention	180°C	78 min

Test food according to EN 60350-1

Recept	Accessories	Function	Temperature	Level	Time	Pre-heat
Sponge cake	Springform Φ 26cm		170	1	30-35 min	No
Sponge cake	Springform Φ 26cm		160	1	30-25 min	No
Small cake	1 tray		150	2	30-40 min	Yes
Small cake	1 tray		150	2	40-50 min	Yes
Small cake	2 trays		150	L2 & L4	30-35 min	Yes
Cheesecake	Springform Φ 26cm		150	1	70-80 min	No
Apple pie	Springform Φ 20cm		170	1	80-85 min	No
Apple pie	Springform Φ 20cm		160	1	70-80 min	No
Bread	1 tray		210	1	30-35 min	Yes
Bread	1 tray		190	1	30-35 min	Yes
Toast	Rack		Max	5	6-8 min	Yes 5 min
Chicken	Rack & tray		180	Rack2 Tray 1	75-80 min	Yes

1. In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the Chicken after 30 min. to the top side
2. Use a dark, frosted mold and place it on the rack
3. Take out the trays now, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.
4. Choose the lower temperature and check after the shortest time, given in the table.
5. If using the tray to capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, the tray should be set to level 1 and filled with some water
6. The burger patties should be turned around after 2/3 of the time.

Energy efficiency according to EN 60350-1

1. The measurement is carried out in the "ECO" mode to determine the data regarding the forced air mode and the label-class.
2. The measurement is carried out in the "Top & Bottom Heating" mode to determine the data regarding the conventional mode.
3. During the measurement only the necessary accessory is in the cavity. All other parts have to be removed.
4. The oven is installed as described in the installation guide and placed in the middle of the cabinet.
5. It is necessary for the measurement to close the door like in the household, even when the cable disturbs the sealing function of the gasket during the measurement. To make sure, that there are no negative effects regarding the disturbed sealing due to the energy data, it is necessary to close the door carefully during the measurement. It may be required to use a tool to guarantee the sealing of the gasket like in the household, where no cable disturbs the sealing function.
6. The determination of the cavity volume carried out for the usage "Defrost". To ensure an efficient use of the oven, all accessories including side-racks are removed.

Cooking by eco mode

Recipe	Accessories	Temperature	Level	Time	Pre-heat
Challah	1 tray	180	1	45-50 min	No
Pork Roast	1 tray	200	1	80-85 min	No
Clafouti Cherry Cake	Round form	200	1	55-60 min	No
Beef Roast 1.3kg	1 tray	200	1	80-85 min	No
Brownies	Rack and glass plate	180	1	55-60 min	No
Potato Gratin	Rack and round plate	180	1	65-70 min	No
Lasagne	Rack and glass plate	180	1	75-80 min	No
Cheese Cake	Sprinform Φ 20cm	160	1	80-90 min	No

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning Agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

1. Harsh or abrasive cleaning agents.
2. Cleaning agents with a high alcohol content.
3. Hard scouring pads or cleaning sponges.

4. High-pressure cleaners or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area Appliance exterior	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Plastic	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Painted surfaces	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless-steel scouring pad.
Door handle	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
Glass cover for the interior lighting	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.
Door seal Do not remove	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Stainless steel door cover	Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.
Rails	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Pull-out system	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.
Meat thermometer (if included)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.

Notes

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips

1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm
4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

Pyrolytic self-cleaning function

Your appliance is equipped with "Pyrolytic Self-cleaning" mode. You can use this mode to clean the cooking compartment effortlessly.

The cooking compartment is heated up to a very high temperature. Residues from roasting, grilling and baking will burn. For now we only provide one cleaning setting for your safety, the temperature and operating time can not be adjusted with this operating mode.

Notes

For your safety, the cooking compartment locks door automatically. It cannot be opened until the temperature reduces to a section which is relatively safe. The interior lighting remains off during cleaning.

WARNING**Risk of burns!**

1. The cooking compartment becomes extremely hot during the pyrolytic mode. Never open the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children, disabled and old people without self-care ability away from the appliance.
2. The appliance will become very hot on the outside during the cleaning function. Never touch the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children, disabled and old people without self-care ability away from the appliance.

Risk of harm to health!

Pyrolytic mode heats up the cooking compartment to a very high temperature so that remnants left over from roasting, grilling, baking and so on will burn off. This process releases vapours, which can irritate the mucous membranes. While the cleaning function is running, keep the kitchen well ventilated. Do not remain in the room for long periods. Keep children, pets away and always follow manual's or professional's instructions

Before starting the pyrolytic mode**Caution!**

1. Remove accessories and cookware including pull-out rails from the cooking compartment before running the pyrolytic mode. No excess spillage allowed to be retained in the cavity. By doing this will you not only ensure that you achieve good cleaning results throughout the entire cooking compartment but also ensure that accessories can meet the requirement of long service life.
2. Before starting the cleaning function, remove the worst of the food remnants manually.

3. Clean the inside of the appliance door and along the edges of the cooking compartment in the area around the seal. Do not scrub or remove the seal.
4. While doing these operations, make sure that the oven is switched off.

WARNING



Risk of fire!


1. A large number of food remnants, fat and meat juices may catch fire when pyrolytic mode is in progress. Before you start the cleaning function, always remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment. Do not use pyrolytic mode for cleaning accessories.
2. The appliance will become very hot on the outside during pyrolytic mode. Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle. Do not place anything against the front of the appliance. Keep children away from the appliance.
3. If the door seal is damaged, a large amount of heat will be generated around the door. Do not scrub or remove the seal. Never operate the appliance if the seal is damaged or missing.


Risk of serious harm to health!

The appliance becomes very hot when pyrolytic mode is in progress. The coating on baking trays and tins is destroyed and noxious gases are released. Never clean baking trays or baking tins using pyrolytic mode. In general, you must not use pyrolytic mode for cleaning accessories.

Setting pyrolytic self-cleaning mode

- Switch on the oven by pressing the button .
- Select the "Pyrolytic" operating mode by pressing .

When the function area is changed to an icon shows , it means pyrolytic mode.

- Check if all the accessories and foods are removed, get the door well closed.
- Press the "Start/stop" button  to start the cleaning operation.

Ventilate the kitchen when the cleaning function is running.

The cooking compartment locks the door shortly after operation starts. The cooking compartment cannot be opened until the temperature reduces to a section which is relatively safe.

Pyrolysis mode end signal

An audible signal sounds continuously and the oven stops heating. It means pyrolytic mode gets finished.

You can press the button  to turn off the sounds, or the sounds will turn off automatically later.

Furnace door cannot be opened

Once the pyrolysis mode is activated, the oven will automatically lock and the furnace door cannot be opened.

Adjusting the cleaning setting

Once cleaning starts, you cannot change any setting except pausing and stopping.

Once the pyrolytic mode has finished

Once the cooking compartment has cooled down, use a damp cloth to wipe off the ash that has been left behind in the cooking compartment and around the appliance door.

After cleaning, the guard must be replaced in accordance with instructions.

Notes

1. During the pyrolytic mode, the frame on the inside of the appliance may discolour. This is normal and does not affect performance. The discolouration can be removed with the help of stainless-steel cleaning agent.

2. Bad soiling may cause white deposits to remain on the enamel surfaces. This is residues from the food and is harmless. It does not affect performance. You can re- move these residues using lemon juice or other kinds of cleaning agents if needed.

Door cleaning

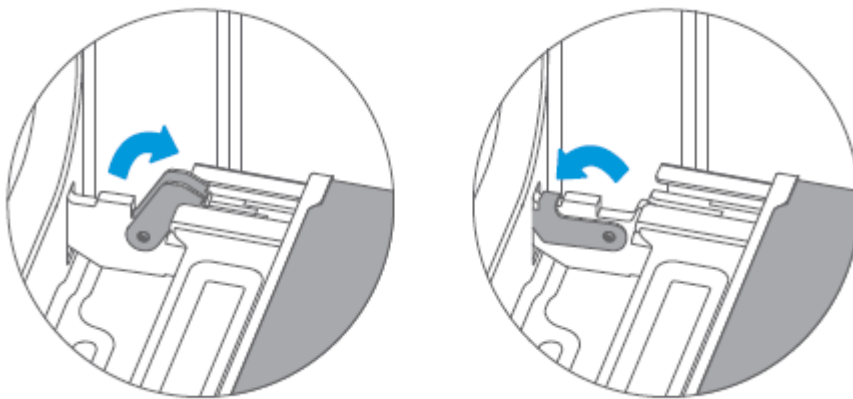
With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to remove the appliance door and clean it.

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door.

The appliance door hinges each have a locking lever.

When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached.

When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.



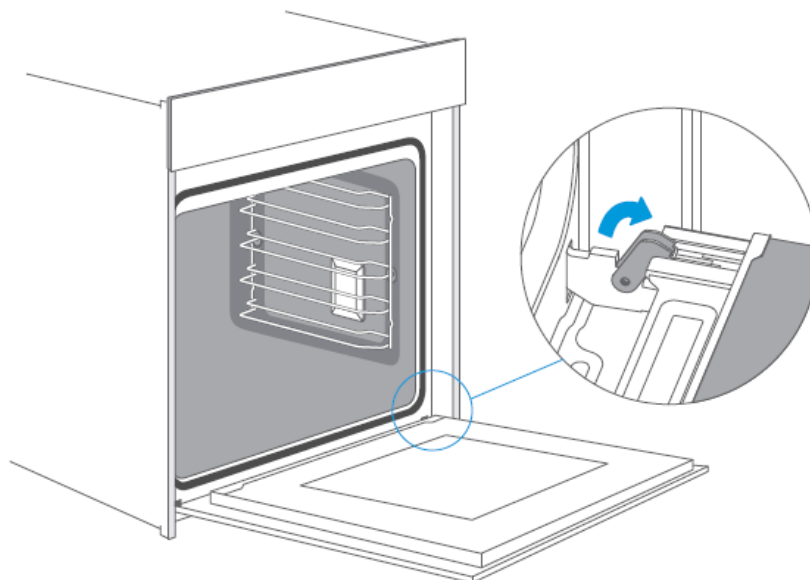
Warning – Risk of injury!

If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.

The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Removing the appliance door

1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right
3. Close the appliance door as far as the limit stops.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

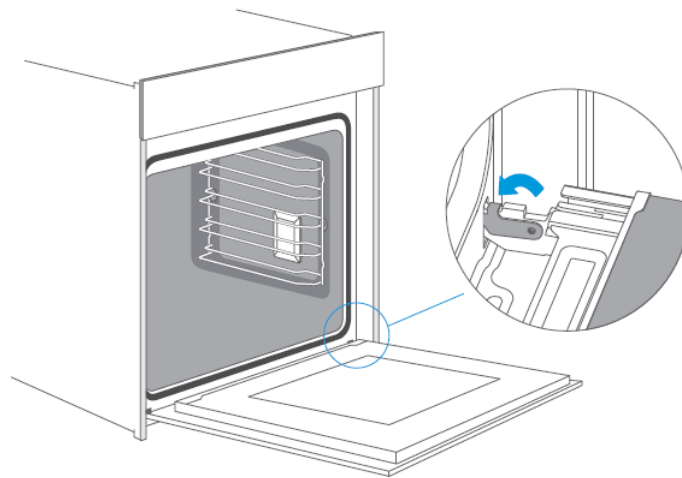
1. When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel of the cavity.

Ensure that the hinges are inserted into the correct position. You must be able to insert them easily and without resistance. If you can feel any resistance, check that the hinges are inserted into the holes right.

2. Open the appliance door fully. While opening the appliance door, you can make another check if the hinges are in the right position. If you make the fitting wrong, you will not be able to make the appliance door fully open.

Fold both locking levers closed again.

2. Close the cooking compartment door. At the same time, we warmly recommend you to check one more time, if the door is in the right position and if the ventilation slots are not half-sealed.



Removing the door cover

Remove the appliance door like instructed above.

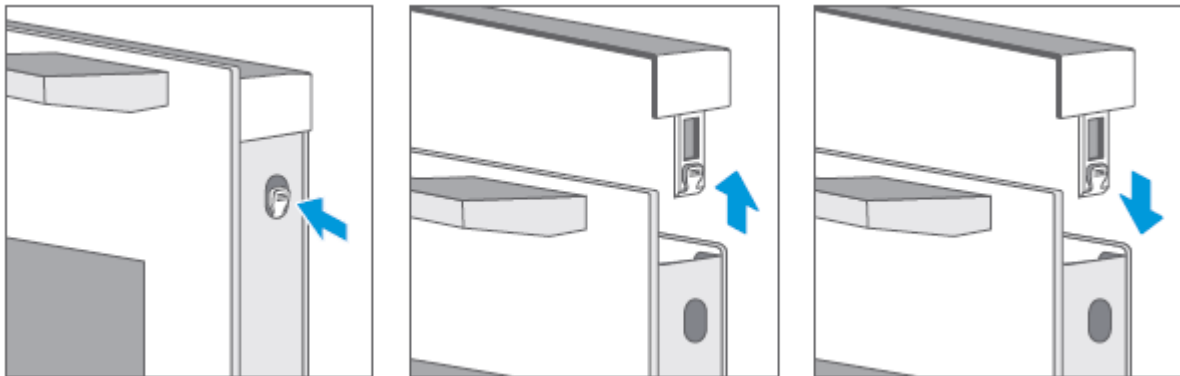
The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover.

1. Press on the right and left side of the cover.

2. Remove the cover.

3. After removing the door cover, that rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning. When the cleaning of the appliance door has finished, put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.

4. Fitting the appliance door and close it.



Caution!

After the appliance door is installed, the door cover can also be removed at this time.

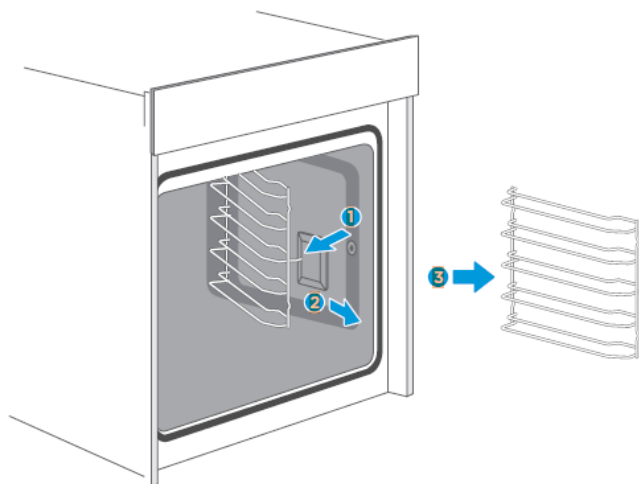
1. Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
2. Removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door. The hinges can be moved easier when closing the door and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Because of the 2 points above, we strongly recommend you not remove the door cover unless the appliance door is removed. Damage caused by incorrect operation is not covered under warranty.

Rails

When you want to have good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean them. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

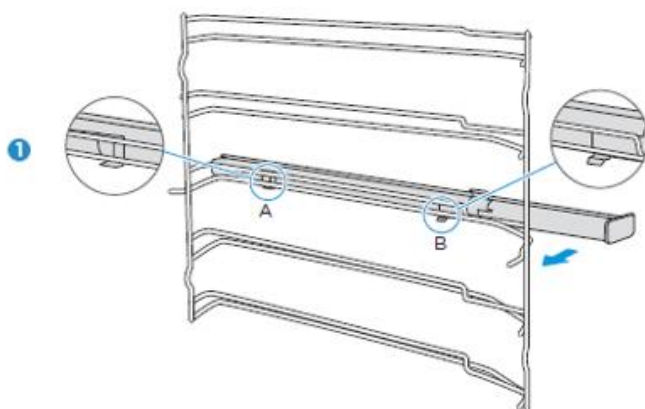
1. Pull the front part of the side rails horizontally to the opposite direction until the feature ① gets out; Later on you can remove the shelves out like the picture
2. Put the side rail back into the cavity, first insert the rear part of the side rail into the hole of the cavity correctly and then insert the front part of ① into the hole into.

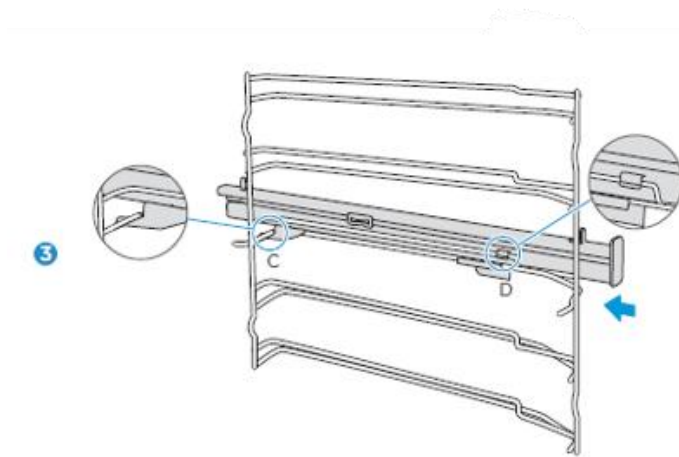


Fix the telescopic runners

(take the left side for example same for right side)

1. Put the point A and B of the telescopic runners horizontally on the outer wire.
2. Rotate the telescopic runners anti-clockwise (clockwise for right side) by 90 degrees.
3. Push forward the telescopic runners, make the point C buckle onto the lower wire and the point D buckled onto the upper wire.

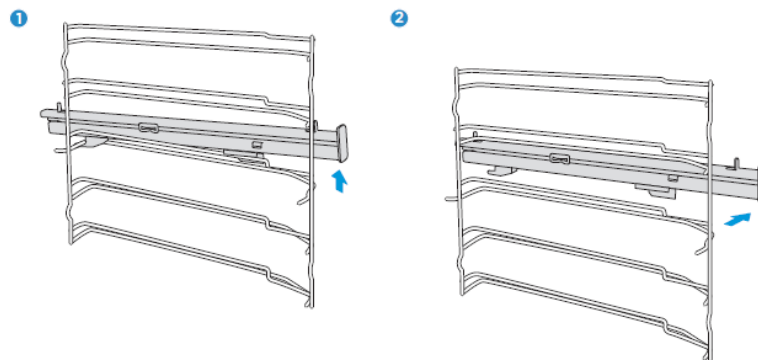




Remove the telescopic runners

(take the left side for example same for right side)

1. Lift up one end of the telescopic runners hard.
2. Lift up the whole telescopic runners and remove backward.



Change the power cord

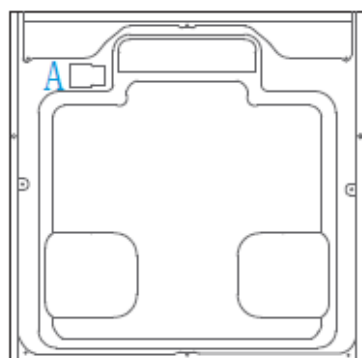
Position A show the terminal box position on the back of the back outer case and it's closed.

Steps: a. cut off the power, use small flat screwdriver to open two snap 1, 2.

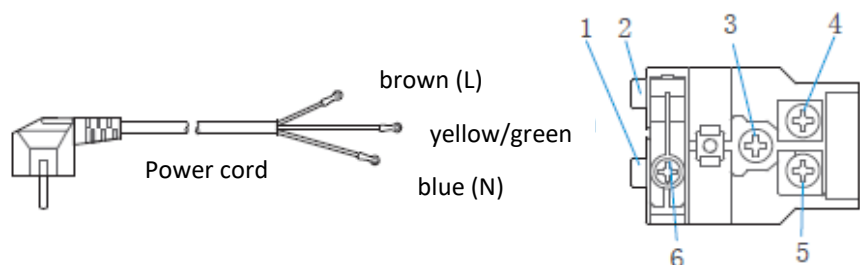
b. use screwdriver to take off screws 3, 4, 5 and 6.

c. change the new power cord, fox the yellow/green wire on 3 brother wire on 4 blue wire on 5.

d. twist screw 6 closed the terminal box cover finish the changing.



Back outer case



Terminal box

7. TROUBLESHOOTING

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.
Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.
Food is undercooked within the time specified in the recipe.		A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.
Uneven browning		The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as "Top & Bottom Heating" mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.
The lamp doesn't turn on		The lamp needs to be replaced.

Warning-Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget shot off the power.

Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, it must be replaced. Heat-resistant, 25 watt, 230 V halogen lamps are available from the after-sales service or specialist retailers.

When handling the halogen lamp, use a dry cloth. This will increase the service life of the lamp.

WARNING!

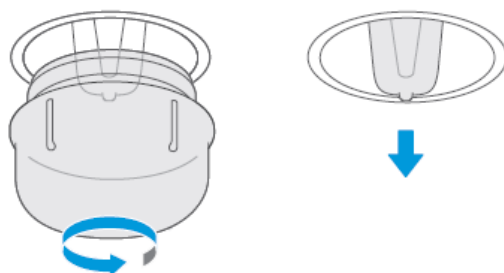
Risk of electric shock!

When replacing the lamp, the lamp socket contacts are live. Before replacing the lamp, unplug the appliance from the mains or switch other circuit breaker in the fuse box.

Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

1. Place a towel in the cold cavity to prevent damage.
2. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it (Corner lamp)
3. Pull out the lamp – do not turn it.
4. Assemble the glass cover back in.
5. Remove the towel and switch on the circuit breaker to see if lamp switches on.
6. For the lateral lamp, if it works well after the replacement, please remember to put the lateral grid back.
7. The product contains a light source of energy efficiency class: G.



Glass cover

If the glass cover of the halogen lamp is damaged, it must be replaced. You can obtain a new glass cover from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.

Technical data

Model	HBO-M7212GCDRP-GBK
Energy Efficiency Index	81.2
Energy Efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.10 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 L
Type oven	Built-in
Power supply	220-240V~, 50 Hz-60 Hz
Electric Power	3.2 kW

Energy consumption

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

Standby mode	0.8 W
The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition	20 minutes

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorized Service Centre, ensure that you have the following data available: Model and Serial Number.

The information can be found on the rating plate. Subject to change without notice.



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment's to an appropriate waste disposal center.



HEINNER is a registered trademark of **Network One Distribution SRL**. Other brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders.

No part of the specifications may be reproduced in any form or by any means or used to make any derivative such as translation, transformation, or adaptation without permission from NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



This product is in conformity with norms and standards of European Community



Producer and importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro, office@nod.ro

CUPTOR ÎNCORPORABIL

Model:

HBO-M7212GCDRP-GBK



- Clasa de eficiență energetică A+
 - Volum: 72 L

HEINNER

1. INTRODUCERE

Vă rugăm să citiți instrucțiunile cu atenție și să păstrați manualul pentru consultări ulterioare.

Acest manual are scopul de a vă oferi toate instrucțiunile necesare cu privire la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului. Pentru utilizarea corectă și în siguranță a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de instalare și utilizare.

2. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ

- ➔ **Cuptor încorporabil**
- ➔ **Manual de utilizare**
- ➔ **Certificat de garanție**

3. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a despacheta produsul. Numai după aceea veți putea utiliza aparatul în mod corect și în condiții de siguranță.

Vă recomandăm să păstrați manualul de instrucțiuni și instrucțiunile de instalare pentru utilizări viitoare sau pentru eventualii proprietari ulteriori.

Aparatul este destinat exclusiv instalării într-o bucătărie.

Respectați instrucțiunile speciale de instalare.

După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu prezintă deteriorări.

Nu conectați aparatul la sursa de alimentare dacă acesta prezintă deteriorări.

Conectarea la sursa de alimentare a aparatelor care nu sunt prevăzute cu ștecăr poate fi efectuată numai de către personal specializat.

Deteriorările cauzate de o conectare necorespunzătoare nu fac obiectul garanției.

Utilizați acest aparat numai în interior.

Aparatul trebuie utilizat numai pentru prepararea alimentelor și a băuturilor.

Aparatul trebuie supravegheat în timpul funcționării. Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârste începând de la 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, cu lipsă de experiență sau cunoștințe, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul, pe aparat sau în jurul acestuia.

Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cărora le lipsesc experiența și cunoștințele necesare, decât dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană care răspunde pentru siguranța acestora.

Copiii nu trebuie să curețe aparatul și să efectueze lucrări de întreținere generală decât dacă au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.

Țineți copiii cu vârsta sub 8 ani la o distanță sigură de aparat și de cablul de alimentare.

Accesoriile trebuie introduse întotdeauna în interiorul aparatului în poziția corectă.

Aparatul și zonele accesibile ale acestuia se pot încinge pe parcursul folosirii. Evitați atingerea zonelor care se încing. Nu lăsați copiii cu vârste sub 8 ani în preajma aparatului decât dacă aceștia sunt supravegheați neîntrerupt.

Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii nesupravegheați.

În timpul utilizării, aparatul se încălzește puternic. Evitați atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.

Pentru evitarea riscului de electrocutare, asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de înlocuirea becului.

Este necesară încorporarea în instalația electrică fixă a mijloacelor care să asigure deconectarea, în conformitate cu normele de cablare.

Este necesară încorporarea în instalația electrică fixă a mijloacelor care să asigure deconectarea completă la nivelul tuturor polilor, în conformitate cu normele de cablare.

Pentru evitarea pericolelor, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de persoane cu o calificare similară.

Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau bureți metalici pentru curățarea geamului ușii cuptorului, deoarece acesta se poate zgâria sau se poate sparge.

AVERTISMENT

Pericol șoc electric!

1. Reparațiile necorespunzătoare sunt periculoase. Reparațiile și înlocuirea cablurilor de alimentare deteriorate pot fi realizate numai de către tehnicienii noștri autorizați. În cazul în care aparatul prezintă defecțiuni, deconectați-l de la sursa de alimentare sau opriți alimentarea cu energie electrică din tabloul de siguranțe. Contactați serviciul de asistență tehnică.
2. Izolația cablurilor de alimentare ale aparatelor electrice se poate topi în cazul în care intră în contact cu suprafețe fierbinți ale aparatului. Nu lăsați niciodată cablurile aparatelor electrice să intre în contact cu suprafețele fierbinți ale aparatului.
3. Nu utilizați aparate de spălat cu presiune sau aparate cu abur, întrucât poate apărea pericolul de electrocutare.
4. Un aparat defect poate genera pericol de șoc electric. Nu porniți în niciun caz un aparat defect. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare sau opriți alimentarea cu energie electrică din tabloul de siguranțe. Contactați serviciul de asistență post-vânzare.

Pericol de arsuri!

1. Aparatul se încălzește puternic. Nu atingeți în niciun caz suprafețele interioare ale aparatului sau elementele de încălzire.
2. Lăsați de fiecare dată aparatul să se răcească înainte de a-l atinge sau curăța.
3. Țineți copiii la o distanță sigură.
4. Accesoriile și vasele de gătit se încălzesc puternic. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate accesoriile sau vasele din cuptor.
5. Vaporii de alcool pot lua foc în compartimentul de preparare fierbinte. Nu preparați niciodată alimente care conțin cantități mari de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Deschideți cu atenție ușa aparatului.

Pericol de opărire!

1. Componentele accesibile se încing în timpul utilizării aparatului. Nu atingeți în niciun caz componentele fierbinți. Țineți copiii la o distanță sigură.
2. Când deschideți ușa aparatului, este posibil ca din acesta să iasă abur fierbinte. Aburul poate să nu fie vizibil, în funcție de temperatura acestuia. Când deschideți ușa, nu stați prea aproape de aparat. Deschideți cu atenție ușa aparatului. Nu lăsați copiii să se apropie!
3. Apa poate genera abur fierbinte în interiorul aparatului. Nu turnați în niciun caz apă în interiorul aparatului.

Pericol de accidentare!

1. Zgărierea ușii aparatului poate duce la apariția unei fisuri. Nu utilizați raclete din sticlă, obiecte ascuțite sau substanțe de curățare abrazive.
2. Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii, existând pericolul de prindere a mâinilor. Asigurați-vă că nu atingeți balamalele cu mâinile.

Pericol de incendiu!

1. Obiectele inflamabile depozitate în interiorul aparatului pot lua foc. Nu depozitați în niciun caz obiecte inflamabile în interiorul aparatului. Nu deschideți în niciun caz ușa aparatului dacă în interiorul acestuia este fum. Opriti aparatul și întrerupeți alimentarea cu energie electrică din tabloul de siguranțe.
2. La deschiderea ușii aparatului, se creează un curent de aer.

Hârtia de copt poate intra în contact cu elementul de încălzire și se poate aprinde. Nu puneți hârtie de copt peste accesorii în timpul preîncălzirii. Așezați hârtia de copt sub un vas sau o formă de copt pentru a o fixa. Acoperiți doar suprafața necesară cu hârtie de copt. Hârtia de copt nu trebuie să depășească marginile accesoriilor.

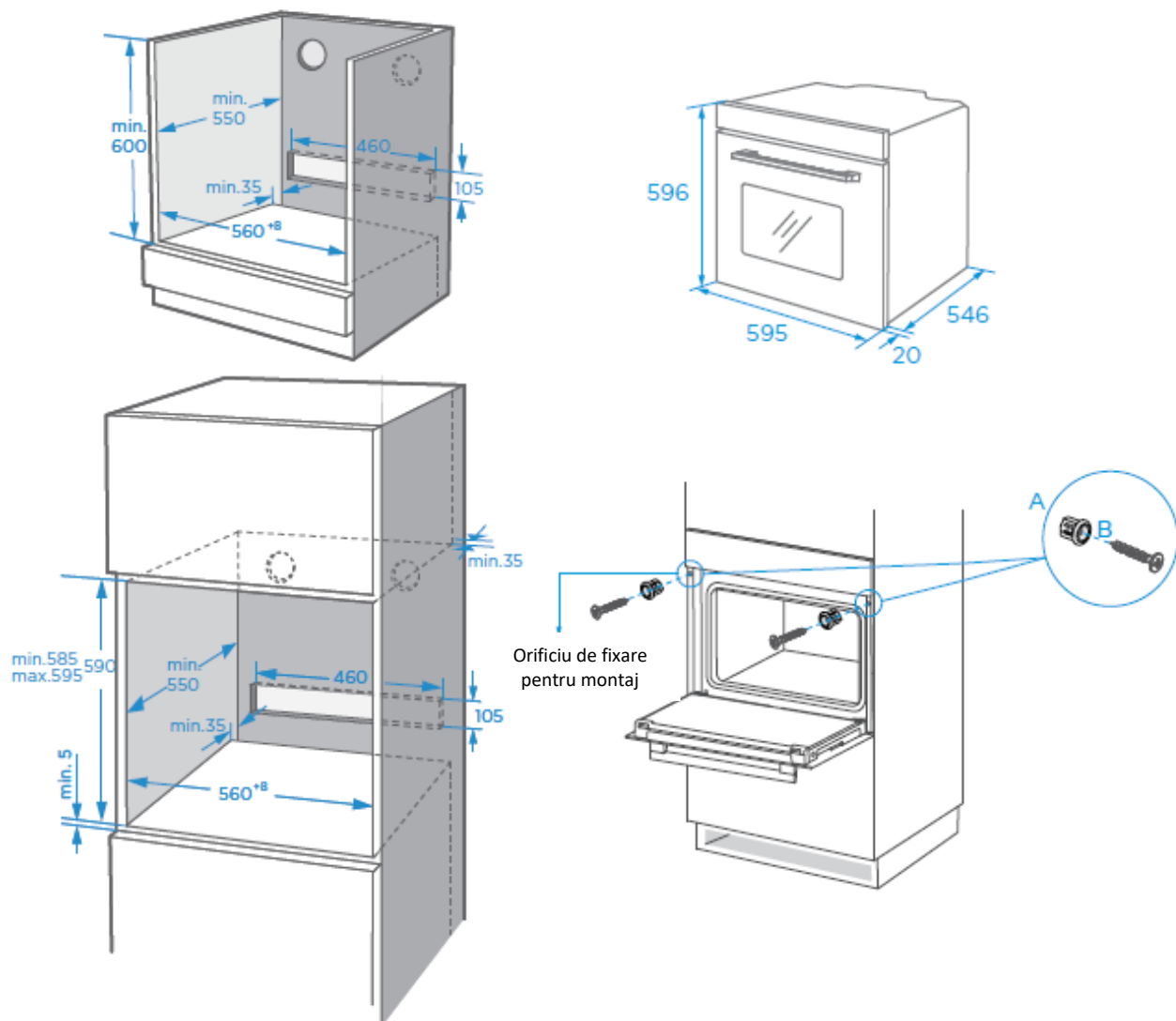
Pericol din cauza magnetismului!

În panoul de comandă sau în elementele de control sunt utilizați magneți permanenți. Aceștia pot influența funcționarea implanturilor electronice, cum ar fi, de exemplu, a stimulatoarelor cardiace sau a pompelor de insulină. Persoanele care utilizează astfel de implanturi trebuie să stea la o distanță de cel puțin 10 cm față de panoul de comandă.

Cauze care pot duce la deteriorarea produsului

1. Accesorii, folie, hârtie de copt sau vase de preparare pe suprafața inferioară a cuvei cuptorului: nu puneți accesoriile pe suprafața inferioară a cuvei cuptorului. Nu acoperiți partea inferioară a cuvei cuptorului cu niciun fel de folie sau hârtie de copt. Nu puneți vase pe partea inferioară a cuvei cuptorului dacă ați selectat o temperatură de preparare mai mare de 50 °C. Acest lucru duce la acumularea de căldură. Smalțul se poate deteriora.
2. Folie de aluminiu: folia de aluminiu din interiorul cuptorului nu trebuie să atingă geamul ușii aparatului. Aceasta poate cauza decolorări permanente ale geamului ușii.
3. Forme din silicon: nu utilizați forme, suporturi, capace sau accesoriile care conțin silicon. Senzorul cuptorului poate suferi deteriorări.
4. Apă în compartimentul de preparare fierbinte: nu turnați apă în interiorul aparatului când acesta este fierbinte. Se va forma abur. Diferența de temperatură poate provoca deteriorarea smalțului.
5. Umiditate în cuvă: pe termen lung, umiditatea din cuvă poate duce la coroziune. Lăsați aparatul să se usuce după utilizare. Nu țineți alimente umede în interiorul aparatului pentru perioade îndelungate. Nu depozitați alimente în interiorul aparatului.
6. Răcirea cu ușa aparatului deschisă: după funcționare la temperaturi ridicate, lăsați aparatul să se răcească doar cu ușa închisă. Nu prindeți obiecte în ușa aparatului. Chiar dacă ușa este lăsată întredeschisă, partea frontală a mobilierului din apropiere se poate deteriora în timp. Lăsați aparatul să se usuce cu ușa deschisă doar dacă în timpul funcționării a rezultat multă umiditate.
7. Sucul de fructe: când coaceți plăcinte cu fructe deosebit de zemoase, nu umpleți excesiv tava de copt. Sucul de fructe care curge din tavă lasă pete care nu pot fi îndepărtate. Utilizați, dacă este posibil, tava universală mai adâncă.
8. Garnitura foarte murdară: în cazul în care garnitura este foarte murdară, ușa aparatului nu se va închide corespunzător în timpul funcționării. Partea frontală a obiectelor din apropiere se poate deteriora. Mențineți în permanență garnitura curată.
9. Utilizarea ușii aparatului ca suport, poliță sau blat de lucru: nu vă așezați pe ușa aparatului, nu agățați de aceasta obiecte și nu depozitați obiecte pe aceasta. Nu puneți vase sau accesoriile pe ușa aparatului.
10. Introducerea accesoriilor: în funcție de model, accesoriile pot zgâria panoul ușii în timpul închiderii. Introduceți întotdeauna accesoriile complet în cuva aparatului.
11. Transportul aparatului: nu transportați și nu țineți aparatul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate susține greutatea aparatului și se poate rupe.
12. Dacă mențineți calde alimentele folosind căldura reziduală, se poate acumula multă umiditate în interiorul aparatului. Acest lucru poate duce la condens și coroziune, afectând aparatul și mobilierul bucătăriei. Evitați acumularea de condens, deschizând ușa sau utilizând funcția „Decongelare”.

4. INSTALAREA APARATULUI

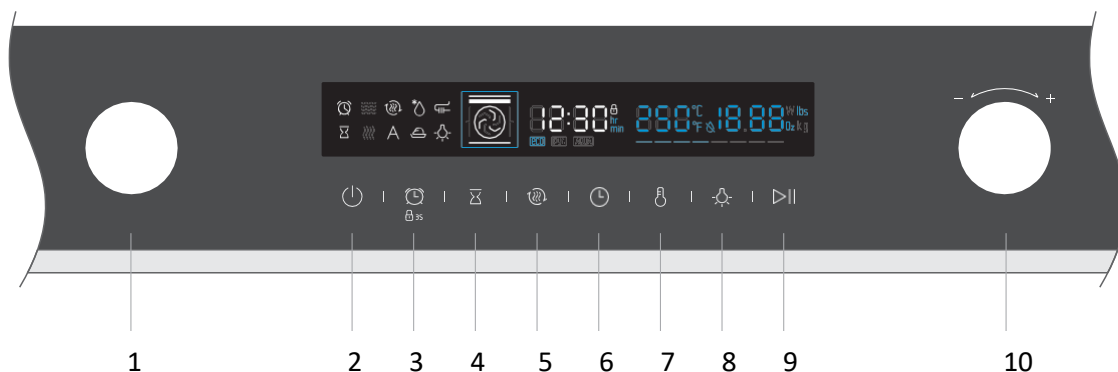











Instrucțiuni importante privind instalarea

- Pentru a utiliza aparatul în condiții de siguranță, asigurați-vă că acesta a fost instalat conform standardelor și cu respectarea instrucțiunilor. Deteriorările provocate de instalarea incorectă nu fac obiectul garanției.
- În timpul instalării, purtați mănuși de protecție, pentru a preveni tăieturile cauzate de muchii ascuțite.
- Verificați aparatul înainte de instalare; dacă acesta prezintă deteriorări, nu îl conectați la sursa de alimentare.
- Înainte de pornirea aparatului, îndepărtați de pe acesta toate materialele de ambalare și folia adezivă.
- Dimensiunile sunt exprimate în mm.
- Este necesar ca ștecărul să fie la îndemână sau să fie integrat un întrerupător în instalația fixă, pentru a permite deconectarea aparatului de la rețea după instalare, la nevoie.
- **Avertisment:** Pentru evitarea supraîncălzirii, aparatul nu trebuie să fie instalat în spatele unei uși decorative.

5. UTILIZAREA APARATULUI

PANOUL DE COMANDĂ



	1. Selector de funcții	Rotiți acest buton pentru a schimba modul de încălzire.
	2. Anulare	Anulează starea curentă și comută aparatul la modul standby.
	3. Temporizator/Blocare acces copii	Apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde acest buton pentru a utiliza funcția de temporizare sau funcția de blocare împotriva acționării de către copii.
	4. Ora de încheiere	Setați ora la care doriți să se încheie procesul de preparare.
	5. Preîncălzirea rapidă	Utilizați această funcție pentru a preîncălzi rapid cuptorul.
	6. Setare durată și ceas	Setați durata de preparare, apoi selectați funcția dorită și ceasul în modul standby.
	7. Setarea temperaturii	Apăsați pe acest buton pentru setarea temperaturii
	8. PORNIRE/OPRIRE lampă	Aprindeți sau stingeți lumina din interiorul cuptorului.
	9. Pornire/Pauză	Porniți sau întrerupeți procesul de preparare.
	10. Reglare	Modificați valorile de reglare afișate pe ecran.

NOTĂ:


- Ca funcție independentă, lumina cuptorului este utilizată pentru a verifica preparatele sau pentru a facilita curățarea interiorului. După ce a fost aprinsă, aceasta trebuie stinsă manual de către utilizator, înainte de revenirea la modul standby.
- După încheierea procesului de preparare, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze pentru a disipa căldura. Acesta se va opri automat doar atunci când temperatura internă scade sub 75 °C.

ÎNAINTE DE UTILIZAREA APARATULUI

Înainte de prima utilizare a aparatului pentru prepararea alimentelor, este necesară curățarea cuvei aparatului și a accesoriilor.

- Îndepărtați toate etichetele, foliile de protecție și elementele de protecție pentru transport.
- Scoateți toate accesoriile și suporturile laterale din cuva aparatului.
- Curățați accesoriile și suporturile laterale folosind apă cu detergent și o lavetă sau o perie moale.
- Asigurați-vă că în cuva aparatului nu au rămas resturi de ambalaj, precum granule de polistiren sau bucăți de lemn, care pot genera pericol de incendiu.

5. Ștergeți suprafețele netede din cuva aparatului și ușa cu o lavetă moale, umedă.
6. Pentru a elimina mirosul de aparat nou, puneți în funcțiune aparatul când este gol, cu ușa închisă.
7. Aerisiți bine bucătăria în timp ce aparatul se încălzește pentru prima dată. Țineți copiii și animalele de companie departe de bucătărie în acest timp. Închideți ușile către încăperile adiacente.
8. Efectuați setările indicate. Găsiți instrucțiuni privind setarea modului de încălzire și a temperaturii în secțiunea următoare.




Setări	
Mod de încălzire	
Durată	1 ora

După răcirea aparatului:

1. Curățați suprafețele netede și ușa cu apă cu detergent și o lavetă.
2. Ștergeți cu o lavetă moale și uscată toate suprafețele.
3. Montați suporturile laterale.

Setarea orei

Înainte de utilizarea cuptorului, este necesar să reglați ceasul.

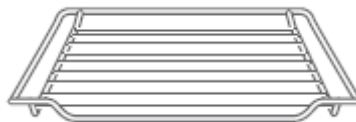
1. După conectarea cuptorului la sursa de alimentare cu energie electrică, atingeți butonul cu simbolul ceasului , apoi puteți seta ora prin rotirea butonului din dreapta.
2. Atingeți din nou butonul cu simbolul ceasului , apoi puteți seta minutele cu ajutorul butonului din dreapta.
3. Atingeți butonul cu simbolul ceasului  pentru a finaliza setarea.

Notă

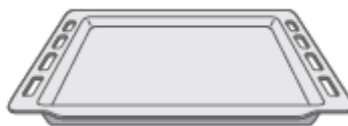
Ceasul afișează ora în format de 24 de ore

ACCESORII

Grătar



Tavă



Șine telescopice



Utilizați numai accesoriile originale. Acestea sunt special adaptate pentru aparatul dumneavoastră.

Notă

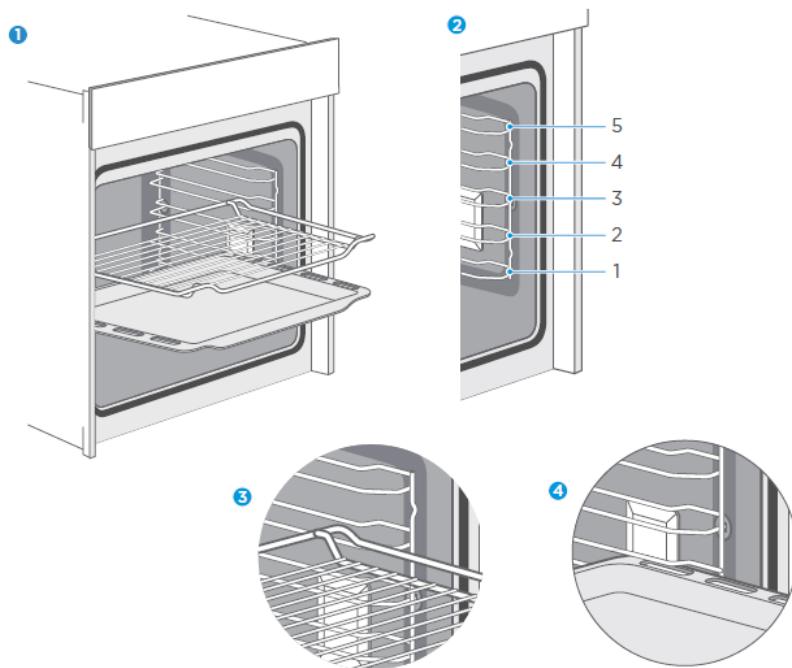
Accesoriile se pot deforma sub acțiunea temperaturilor ridicate. Acest lucru nu le afectează funcționalitatea. După răcire, acestea își recapătă forma inițială.

Introducerea accesoriilor

Cuva aparatului are cinci poziții pentru rafturi. Acestea sunt numerotate de jos în sus. Accesoriile pot fi trase aproximativ până la jumătatea cuvei, fără a se răsturna.

Observații

Asigurați-vă că introduceți accesoriile în cuva aparatului în poziția corectă. Introduceți întotdeauna accesoriile complet în cuva aparatului, astfel încât să nu atingă ușa.

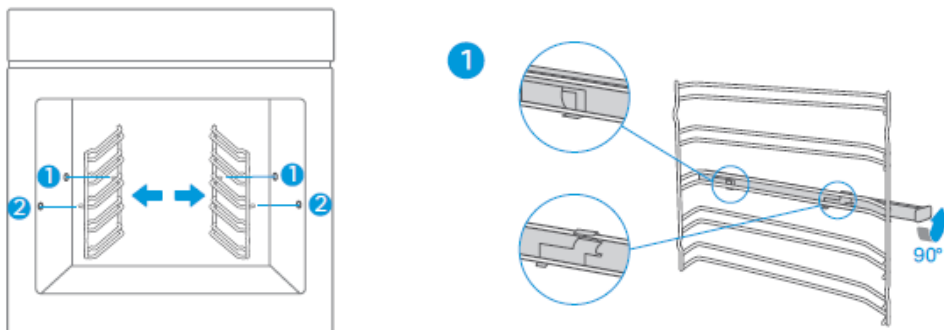


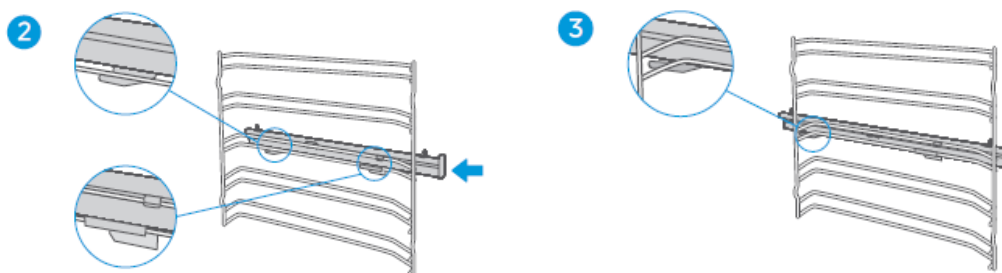
Protecție împotriva înclinării

Accesoriile pot fi trase aproximativ la jumătate până la blocare. Funcția de blocare previne răsturnarea accesoriilor sub greutatea alimentelor. Pentru ca funcția de protecție împotriva înclinării să fie eficientă, accesoriile trebuie introduse corect în cuva aparatului. La introducerea grătarului, asigurați-vă că acesta este orientat corect, așa cum este indicat în ilustrațiile 1 3 .

La introducerea tăvii, asigurați-vă că aceasta este poziționată corect, așa cum este indicat în ilustrațiile 1 4 .













Instalare șine telescopice





PROGRAME

Aparatul dumneavoastră dispune de diverse moduri de funcționare, care facilitează utilizarea acestuia. Pentru a alege funcția potrivită fiecărui preparat, vă oferim mai jos explicații privind modul de utilizare.

Tipuri de încălzire	Temperatură	Utilizare
Convențională 	30 ~ 250 °C	Pentru coacere și prăjire pe un singur nivel. Potrivită în special pentru prăjituri cu umplutură moale.
Convecție 	50 ~ 250 °C	Pentru coacere și prăjire pe unul sau mai multe niveluri. Încălzirea uniformă se realizează prin ventilator și elementul de încălzire circular.
ECO 	140 ~ 240 °C	Pentru gătit cu consum redus de energie.
Convențional + ventilator 	50 ~ 250 °C	Pentru coacere și prăjire pe unul sau mai multe niveluri. Ventilatorul distribuie căldura de la elementele de încălzire în mod uniform în interiorul aparatului.
Căldură radiantă 	150 ~ 250 °C	Pentru frigerea porțiilor mici de alimente și pentru rumenire. Așezați alimentele în partea centrală, direct sub elementul de încălzire pentru grătar.
Grătar dublu + Ventilator 	50 ~ 250 °C	Pentru frigerea și rumenirea alimentelor plate. Ventilatorul distribuie căldura uniform în cuva aparatului.
Grătar dublu 	150 ~ 250 °C	Pentru frigerea și rumenirea alimentelor plate.
Pizza 	50 ~ 250 °C	Pentru pizza și preparate care necesită căldură puternică din partea inferioară. Sunt active elementul de încălzire inferior și cel circular.
Încălzire din partea inferioară 	30 ~ 220 °C	Pentru rumenirea suplimentară a blaturilor pentru pizza, a tartelor și a produselor de patiserie. Căldura provine de la elementul de încălzire inferior.
Decongelare 	-	Pentru decongelarea delicată a alimentelor congelate.
Fermentare 	30 ~ 45°C	Pentru dospirea aluaturilor cu drojdie și maia și pentru prepararea iaurtului.
Autocurățare pirolitică 	Nu poate fi reglată	Pentru încălzire la o temperatură foarte ridicată. Reziduurile vor fi arse.

Observații

1. Pentru a decongela cantități mari de alimente, este posibil să scoateți suporturile laterale și să așezați recipientul direct pe partea inferioară a interiorului cuptorului.
2. Pentru încălzirea veselei, vă recomandăm să îndepărtați suporturile laterale și să utilizați modurile „Hot Air Grilling” (Grill cu aer cald) și „Fan Heating” (Încălzire cu ventilator), cu temperatura setată la 50 °C.

Modul de încălzire „Hot Air Grilling” (Grill cu aer cald) trebuie utilizat dacă vesela acoperă mai mult de jumătate din suprafața părții inferioare a interiorului cuptorului.

3. Pentru a asigura o distribuție uniformă optimă a căldurii în interiorul cuptorului în timp ce modul „Fan Heating” (Încălzire cu ventilator) este activ, ventilatorul va funcționa în anumite momente ale procesului de încălzire, garantând astfel cele mai bune performanțe.




Atenție!


1. Dacă deschideți ușa aparatului în timpul funcționării, funcționarea acestuia nu va fi întreruptă. Acordați atenție riscului de arsuri.
2. Nu acoperiți fantele de ventilație. Aparatul se poate supraîncălzi.
3. Pentru a răci aparatul mai repede după utilizare, ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze o perioadă.

Ventilatorul de răcire

Ventilatorul de răcire pornește și se oprește automat, ori de câte ori este necesar. Aerul fierbinte este evacuat pe deasupra ușii.


Funcționarea aparatului

1. După conectarea cuptorului la sursa de alimentare cu energie electrică, rotiți selectorul pentru a selecta funcția dorită, apoi utilizați butonul de reglare pentru a seta temperatura de preparare.
2. Atingeți butonul cu simbolul , iar cuptorul va începe să funcționeze. Dacă nu este acționat niciun buton timp de 10 minute, ecranul va reveni la afișarea ceasului.
3. În timpul procesului de preparare, puteți atinge butonul pentru anularea  sau întreruperea  preparării.




NOTĂ: După setarea temperaturii, puteți atinge butonul cu simbolul ceasului  pentru a seta durata de preparare cu ajutorul butonului de reglare.

Preîncălzirea rapidă

Pentru a reduce durata necesară preîncălzirii, puteți utiliza funcția de preîncălzire rapidă. Apoi selectați o funcție, atingeți

butonul cu simbolul pentru preîncălzire rapidă , iar pe afișaj se va aprinde indicatorul corespunzător. Dacă funcția selectată nu permite preîncălzirea rapidă, aparatul emite un semnal sonor. Funcțiile „Decongelare”, „Fermentare” și „ECO” nu permit preîncălzirea rapidă.

Setarea orei de finalizare


1. Asigurați-vă că ceasul este setat;
2. Atingeți butonul cu simbolul , setați ora folosind butonul din dreapta, atingeți butonul cu simbolul , setați minutele folosind butonul din dreapta, apoi atingeți butonul cu simbolul  pentru confirmarea setărilor;
3. Rotiți butonul din stânga pentru a selecta funcția dorită și folosiți butonul din dreapta pentru a seta durata și temperatura.


NOTĂ:

1. De exemplu, dacă ora 10:00 este cea setată pentru finalizarea preparării, iar durata de preparare este de 1 oră, cuptorul va începe să încălzească la ora 09:00 și va încheia procesul la ora 10:00.
2. Pentru funcțiile „Termometru”, „Decongelare” și „Fermentare”, nu poate fi setată ora de finalizare.

Modificări în timpul preparării

În timpul funcționării aparatului, puteți modifica tipul de încălzire și temperatura, folosind selectorul de funcții sau butonul de reglare. După efectuarea modificării, dacă nu este acționat niciun buton timp de 6 secunde, cuptorul va începe să încălzească în funcție de noile setări.

Dacă doriți să modificați durata de preparare în timpul procesului, atingeți butonul  și modificați valoarea cu ajutorul butonului de reglare.

După efectuarea modificării, dacă nu este acționat niciun buton timp de 6 secunde, cuptorul va începe să încălzească în funcție de noile setări. Pe durata unui proces de preparare cu oră de finalizare setată, nu puteți efectua modificări. Pentru a anula procesul de preparare, atingeți butonul .


Observații




Modificarea modului de funcționare, a temperaturii sau a timpului rămas poate influența negativ rezultatul final al preparării. Vă recomandăm să nu faceți aceste modificări decât dacă aveți experiență în gătit.

Atenție!

După oprirea aparatului, în special suprafețele din interiorul acestuia pot rămâne foarte fierbinți. Nu atingeți în niciun caz suprafețele interioare ale aparatului sau elementele de încălzire. Folosiți mănuși de bucătărie pentru a scoate accesoriile sau vasele de cuptor și lăsați aparatul să se răcească. Țineți copiii la o distanță sigură, pentru a evita riscul de arsuri.

Temporizatorul

Puteți utiliza funcția de temporizare prin atingerea butonului . La expirarea duratei setate, cuptorul va emite un semnal sonor.



La prima atingere a butonului , setați numărul de ore, apoi atingeți din nou butonul  pentru a seta minutele. Atingeți din nou butonul  pentru finalizarea setării.

Temporizatorul poate fi setat înainte sau în timpul procesului de preparare, însă nu este disponibil în timpul selectării unei funcții sau a temperaturii.

Blocarea împotriva acționării de către copii


Aparatul dumneavoastră este prevăzut cu un sistem de blocare împotriva acționării de către copii, astfel încât aceștia să nu îl poată porni accidental sau să îi modifice setările.

Apăsăți și mențineți apăsat timp de 3 secunde butonul aferent acestei funcții, pentru a activa blocarea. Pentru deblocarea panoului de comandă al cuptorului, apăsați și mențineți apăsat din nou butonul timp de 3 secunde.

Blocarea poate fi activată și dezactivată atât în timpul funcționării cuptorului, cât și atunci când acesta este oprit. Apăsăți și mențineți apăsat butonul  timp de 3 secunde, pentru a activa sau dezactiva funcția de blocare împotriva acționării de către copii. Atunci când funcția de blocare împotriva acționării de către copii este activă, simbolul  va fi afișat.

Modul „Demo”


Modul „Demo” dispune de o funcție de memorare a datelor în caz de oprire a alimentării. Funcția de memorare a datelor în caz de oprire a alimentării: de exemplu, atunci când este activat modul „Demo”, oprirea și pornirea ulterioară sunt încă active. După activarea modului „Demo”, elementul de încălzire nu funcționează.

1. Când aparatul este în standby, apăsați și mențineți apăsat butonul  pentru a intra în modul „Demo” și a afișa starea de dezactivare „Off”.
2. Rotiți butonul către dreapta pentru a activa modul „Demo”; se afișează starea de dezactivare „off”. Rotiți butonul către stânga pentru a dezactiva modul „Demo”; se afișează starea de activare „on”.

Notă:

Puteți apăsa pe butonul de anulare pentru a ieși din meniul de setare sau puteți apăsa 3 secunde pentru a ieși automat din meniu de setare a modului „Demo” și a reveni la starea de standby.

Modul „Sabat”

Modul „Sabat” este prevăzut cu o funcție de memorare a datelor în caz de oprire a alimentării. Această funcție permite memorarea datelor privind prepararea la fiecare 25 de minute. Dacă alimentarea este întreruptă în timpul funcționării, când alimentarea este restabilită, modul „Sabat” va permite continuarea funcționării până când durata de preparare ajunge la „0”. De asemenea, puteți apăsa pe butonul  pentru a reveni la starea de standby.

1. Când aparatul este în standby, apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde butonul de preîncălzire rapidă pentru a activa modul „Sabat”, iar afișajul va indica „5A8”. Intervalul de reglare a duratei este cuprins între 24 și 80 de ore.
2. Rotiți butonul pentru a stabili durata de preparare.
3. Apăsați pe butonul „Start” sau porniți automat modul „Sabat” după 8 secunde.

Notă:

În timpul funcționării, numai butonul  este activ, celelalte butoane fiind inactice.

Dacă modul „Sabat” este activ, când ușa cuptorului este deschisă sau închisă, lumina cuptorului nu se aprinde.

UTILIZARE EFICIENTĂ DIN PUNCT DE VEDERE ENERGETIC

1. Îndepărtați toate accesoriile care nu sunt necesare în timpul procesului de preparare și coacere.
2. Nu deschideți ușa în timpul procesului de preparare și coacere.
3. Dacă deschideți ușa în timpul preparării și coacerii, comutați la funcția de iluminare (fără a modifica setarea de temperatură).
4. Reduceți cu 50 °C valoarea temperaturii setate în modurile fără ventilație, cu 5 până la 10 minute înainte de finalul duratei de preparare și coacere. Astfel, puteți folosi căldura acumulată în interiorul aparatului pentru a finaliza procesul.
5. Utilizați funcția „Încălzire cu ventilator” ori de câte ori este posibil. Puteți reduce temperatura cu 20 °C până la 30 °C.
6. Puteți găti și coace folosind funcția „Încălzire cu ventilator” pe mai multe niveluri în același timp.
7. Dacă nu este posibil să gătiți și să coaceți preparate diferite concomitent, puteți să le introduceți pe rând, pentru a beneficia la maximum de funcția de preîncălzire a cuptorului.
8. Nu preîncălziți cuptorul gol, dacă nu este necesar.
Dacă este nevoie, introduceți preparatele imediat după ce a fost atinsă temperatura dorită, la prima stingere a indicatorului luminos.
9. Nu folosiți folie reflectantă, precum folia de aluminiu, pentru a acoperi partea inferioară a cuvei cuptorului.
10. Folosiți temporizatorul și/sau un termometru alimentar ori de câte ori este posibil.
11. Utilizați tăvi și recipiente de copt cu finisaj mat închis și greutate redusă. Încercați să nu folosiți accesorii grele cu suprafețe lucioase, cum ar fi cele din oțel inoxidabil sau aluminiu.

ASPECTE PRIVIND SĂNĂTATEA

Acrilamida apare în principal atunci când alimentele care conțin amidon (de exemplu, cartofi, cartofi prăjiți, pâine) sunt încălzite la temperaturi foarte ridicate, pentru perioade îndelungate.

SFATURI UTILE:

1. Folosiți durate de preparare scurte.
2. Preparați alimentele până când capătă o culoare galben-aurie la suprafață, evitați arderea până la culoarea maro închis.
3. Porțiile mai mari conțin mai puțină acrilamidă.
4. Dacă este posibil, utilizați funcția „Încălzire cu ventilator”.
5. Cartofi prăjiți: Folosiți mai mult de 450 g pentru fiecare șarjă, așezați-i uniform în tavă și întoarceți-i din când în când. Consultați informațiile de pe ambalajul produsului, dacă sunt disponibile, pentru a obține cel mai bun rezultat al preparării.

Sfaturi generale











Sfaturi generale	
Doriți să gătiți propria rețetă?	Încercați mai întâi să folosiți setările rețetelor similare și optimizați procesul de preparare în funcție de rezultat.
Prăjitura este coaptă?	Introduceți o scobitoare în prăjitură cu aproximativ 10 minute înainte de încheierea duratei de coacere. Dacă scobitoarea iese curată, fără aluat crud, prăjitura este gata.
Prăjitura își pierde mult din volum în perioada de răcire, după coacere.	Încercați să reduceți valoarea temperaturii setate cu 10 °C și verificați cu atenție instrucțiunile de preparare a aluatului, mai ales cu privire la modul în care acesta trebuie frământat.
Prăjitura este mai înaltă la mijloc decât la margini.	Nu ungeți marginea formei de copt.
Prăjitura este prea rumenită la suprafață.	Folosiți un nivel mai jos în cuptor și/sau setați o temperatură mai redusă (acest lucru poate duce la prelungirea duratei de preparare).
Prăjitura este prea uscată.	Folosiți o temperatură mai ridicată cu 10 °C (acest lucru poate duce la reducerea duratei de preparare).
Preparatul arată bine, dar are prea multă umiditate în interior.	Folosiți o temperatură mai scăzută cu 10 °C (acest lucru poate duce la prelungirea duratei de preparare) și verificați din nou rețeta.
Rumenirea este neuniformă.	Folosiți o temperatură mai scăzută cu 10 °C (acest lucru poate duce la prelungirea duratei de preparare). Folosiți modul „Încălzire de sus și de jos” pe un singur nivel.
Prăjitura este mai puțin rumenită la bază.	Alegeți un nivel mai jos.
Coacerea pe mai multe niveluri în același timp: Preparatul dintr-o tavă este mai rumenit decât cel din cealaltă tavă.	Folosiți modul cu ventilator pentru coacerea pe mai multe niveluri și scoateți tăvile individual, atunci când preparatele sunt gata. Nu este necesar ca toate să fie gata în același timp.
Formarea de condens în timpul coacerii.	Aburul este o parte normală a procesului de coacere și preparare și iese din cuptor împreună cu fluxul de aer de răcire. Acest abur se poate condensa pe diferite suprafețe ale cuptorului sau în apropierea lui și poate forma picături de apă. Acesta este un proces fizic normal și nu poate fi evitat complet.
Ce tipuri de vase de copt pot fi folosite?	Se pot folosi toate vasele de copt termorezistente. Se recomandă să nu folosiți aluminiu în contact direct cu alimentele. Asigurați-vă că recipientul și capacul se potrivesc bine.
Utilizarea funcției pentru preparare la grătar.	Preîncălziți cuptorul timp de 5 minute și așezați preparatul la nivelul indicat în acest manual. Închideți ușa cuptorului atunci când folosiți orice mod de preparare la grătar. Nu folosiți cuptorul cu ușa deschisă, decât pentru introducerea, scoaterea sau verificarea alimentelor.
Cum păstrați cuptorul curat în timpul folosirii funcției pentru preparare la grătar?	Așezați tava umplută cu 2 litri de apă la nivelul 1. Aproape toate lichidele scurse din alimentele de pe grătar vor fi colectate în tavă.
În cadrul tuturor modurilor de gătit la grătar, elementul de încălzire se activează și se dezactivează din când în când.	Aceasta constituie o funcționare normală și depinde de setarea temperaturii.
Cum stabiliți setările cuptorului atunci când greutatea unei fripturi nu este indicată în rețetă?	Alegeți setările corespunzătoare unei greutate cât mai apropiate și ajustați puțin durata. Folosind un termometru alimentar, dacă este posibil, puteți verifica temperatura din interiorul fripturii. Introduceți cu atenție vârful termometrului în carne, conform instrucțiunilor producătorului. Asigurați-vă că vârful termometrului este introdus în mijlocul celei mai groase părți a bucății de carne, dar nu lângă un os sau într-un spațiu gol din carne.
Ce se întâmplă dacă turnați lichid peste mâncare în timpul coacerii sau preparării?	Lichidul va fierbe și va degaja abur, acesta fiind un proces fizic normal. Acționați cu prudență deosebită, deoarece aburul este fierbinte. Pentru mai multe informații, consultați și secțiunea „Formarea de condens în timpul coacerii”. Dacă lichidul conține alcool, procesul de fierbere va fi mai rapid și poate provoca apariția flăcărilor în interiorul aparatului. Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în astfel de situații. Controlați cu atenție procesul de coacere sau preparare. Deschideți ușa cu atenție și numai dacă este necesar.



Rețete

Denumire meniu	Formă	Nivel	Mod	Temperatură	Durată
Pandișpan (simplu) în formă dreptunghiulară	Dreptunghiulară	2	Preparare convențională cu ventilator	170 °C	50 min.
Pandișpan (simplu) într-o formă dreptunghiulară	Dreptunghiulară	1	Convențional	140 °C	70 min.
Pandișpan (simplu) într-o formă dreptunghiulară	Formă rotundă	1	Preparare convențională cu ventilator	150 °C	50 min.
Pandișpan cu fructe (pe tavă)	Tavă	1	Convențional	140 °C	70 min.
Brioșe cu stafide (aluat dospit)	Formă pentru brioșe	2	Convențional	220 °C	Preîncălzire: 19 min. Coacere: 11 min.
Guguluf (cu drojdie)	Tavă	1	Convențional	150 °C	Preîncălzire: 11 min. Coacere: 60 min.
Brioșe	Formă pentru brioșe	1	Convențional	160 °C	Preîncălzire: 8:30 min. Coacere: 30 min.
Brioșe	Formă pentru brioșe	1	Preparare convențională cu ventilator	150 °C	Preîncălzire: 8:30 min. Coacere: 30 min.
Prăjitură cu mere și aluat dospit	Tavă	1	Preparare convențională cu ventilator	160 °C	Preîncălzire: 10 min. Coacere: 42:30 min.
Pandișpan preparat cu apă fierbinte (6 ouă)	Formă de copt	1	Convențional	160 °C	Preîncălzire: 9:30 min. Coacere: 41 min.
Pandișpan preparat cu apă fierbinte (4 ouă)	Formă de copt	1	Convențional	160 °C	Preîncălzire: 9 min. Coacere: 26 min.
Pandișpan preparat cu apă fierbinte	Formă de copt	1	Convecție	160 °C	35 min.
Prăjitură cu mere și aluat dospit	Tavă	2	Preparare convențională cu ventilator	150 °C	Preîncălzire: 8 min. Coacere: 42 min.
Hefezopf (Cozonac evreiesc)	Tavă	2	Preparare convențională cu ventilator	150 °C	40 min.
Prăjituri mici (20 buc.)	Tavă	2	Convecție	150 °C	36 min.
Prăjituri mici (40 buc.)	Tavă	2+4	Convecție	150 °C	Preîncălzire: 10 min. Coacere: 34 min.
Cozonac cu unt	Tavă	2	Convențional	150 °C	Preîncălzire: 8 min. Coacere: 30 min.
Biscuiți scoțieni	Tavă	2	Convențional	170 °C	Preîncălzire: 8 min. Coacere: 13 min.
Biscuiți scoțieni (2 tăvi)	Tavă	2+4	Preparare convențională cu ventilator	160 °C	Preîncălzire: 8:20 min. Coacere: 12 min.
Biscuiți cu vanilie	Tavă	2	Convențional	160 °C	Preîncălzire: 8 min. Coacere: 10 min.

Biscuiți cu vanilie	Tavă	2+4	Preparare convențională cu ventilator	150 °C	Preîncălzire: 8 min. Coacere: 14 min.
Pâine albă (1 kg făină), în formă dreptunghiulară	Box	1	Convențional	170 °C	Preîncălzire: 9:20 min. Coacere: 50 min.
Pâine albă (1 kg făină), în formă dreptunghiulară	Box	1	Preparare convențională cu ventilator	170 °C	Preîncălzire: 12 min. Coacere: 45 min.
Pizza proaspătă (blat subțire)	Tavă	2	Convențional	170 °C	Preîncălzire: 9.30 min. Coacere: 21 min.
Pizza proaspătă (blat gros)	Tavă	2	Convențional	170 °C	Preîncălzire: 10 min. Coacere: 45 min.
Pizza proaspătă (blat gros)	Tavă	2	Preparare convențională cu ventilator	170 °C	Preîncălzire: 8 min. Coacere: 41 min.
Pâine	Tavă	1	Convecție	190 °C	Preîncălzire: 9 min. Coacere: 30 min.
Mușchi fraged 1,6 kg	Tavă	2	Grătar dublu cu ventilator	180 °C	55 min.
Ruladă de carne (1 kg)	Tavă	1	Convențional	180 °C	75 min.
Pui 1 kg	Tavă	Raft: 2 Tavă: 1	Grătar dublu cu ventilator	180 °C	50 min.
Pește 2,5 kg	Tavă	2	Convențional	170 °C	70 min.
Coaste Tomahawk preparare cu încălzire sus-jos	Tavă	3	Convecție	120 °C	85 min.
Friptură de porc din ceafă (1,2 kg)	Tavă	1	Convecție	160 °C	82 min.
Pui 1,7 kg	Tavă	Raft: 2 Tavă: 1	Convecție	180 °C	78 min.

Produse conform standardului EN 60350-1

Rețetă	Accesorii	Funcție	Temperatură	Nivel	Durată	Preîncălzire
Pandișpan	Formă de copt Ø 26 cm		170	1	30-35 min.	Nu
Pandișpan	Formă de copt Ø 26 cm		160	1	30-25 min.	Nu
Brioșe	1 tavă		150	2	30-40 min.	Da
Brioșe	1 tavă		150	2	40-50 min.	Da
Brioșe	2 tăvi		150	N 2 și N4	30-35 min.	Da
Cheesecake	Formă de copt Ø 26 cm		150	1	70-80 min.	Nu
Plăcintă cu mere	Formă de copt Ø 20 cm		170	1	80-85 min.	Nu
Plăcintă cu mere	Formă de copt Ø 20 cm		160	1	70-80 min.	Nu
Pâine	1 tavă		210	1	30-35 min.	Da
Pâine	1 tavă		190	1	30-35 min.	Da

Toast	Raft		Max	5	6-8 min.	Da, 5 min
Pui	Raft și tavă		180	Raftul 2 Tava 1	75-80 min.	Da

1. În cazul rețetei cu pui, puneți-l mai întâi cu spatele pe grătar sau în tavă. După 30 de minute, întoarceți puiul, astfel încât pieptul să fie în sus și spatele în jos.
2. Folosiți o formă închisă la culoare și mată și așezați-o pe grătar.
3. Scoateți tăvile imediat ce preparatul este gata, chiar dacă timpul din tabel nu a expirat.
4. Alegeți temperatura mai mică și verificați după cel mai scurt timp indicat în tabel.
5. Dacă utilizați tava pentru a colecta lichidele scurse din alimentele puse pe grătar, așezați-o la nivelul 1 și puneți puțină apă în aceasta.
6. Carnea pentru burgeri trebuie să fie întoarsă după ce a trecut două treimi din durata de preparare.

Eficiență energetică în conformitate cu standardul EN 60350-1

1. Măsurarea se realizează în modul „ECO” pentru a determina datele privind modul de ventilație și clasa energetică.
2. Măsurarea se realizează în modul „Încălzire sus-jos” pentru a determina datele privind modul convențional.
3. În timpul măsurării, în interiorul aparatului se păstrează doar accesoriul necesar. Toate celelalte componente trebuie îndepărtate.
4. Cuptorul este instalat conform ghidului de instalare și poziționat în centrul corpului de mobilier.
5. Pentru măsurare, este necesar să închideți ușa, chiar dacă etanșarea garniturii este afectată de cablu în timpul testului. Pentru a vă asigura că nu apar efecte negative asupra datelor energetice din cauza etanșării afectate, închideți ușa cu grijă în timpul măsurării. Poate fi necesară utilizarea unei unelte pentru a garanta etanșarea garniturii, așa cum se întâmplă la utilizarea casnică, unde cablul nu afectează etanșarea.
6. Determinarea volumului cuvei se face pentru utilizarea funcției „Decongelare”. Pentru eficiență maximă, se îndepărtează toate accesoriile, inclusiv suporturile laterale.

Prepararea în modul „Eco”

Rețetă	Accesorii	Temperatură	Nivel	Durată	Preîncălzire
Challah	1 tavă	180	1	45-50 min.	Nu
Friptură de porc	1 tavă	200	1	80-85 min.	Nu
Prăjitură Clafouti cu cireșe	Formă rotundă	200	1	55-60 min.	Nu
Friptură de vită 1,3 kg	1 tavă	200	1	80-85 min.	Nu
Negrese americane	Raft și plită de sticlă	180	1	55-60 min.	Nu
Cartofi gratinați	Raft și plită rotundă	180	1	65-70 min.	Nu
Lasagna	Raft și plită de sticlă	180	1	75-80 min.	Nu
Cheesecake	Formă de copt Φ 20 cm	160	1	80-90 min.	Nu

6. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Agenți de curățare

Dacă este îngrijit și curățat în mod corespunzător, aparatul dumneavoastră își va păstra aspectul și va rămâne complet funcțional pentru o perioadă îndelungată. Vă vom explica mai jos cum ar trebui să îngrijiți și să curățați corect aparatul dumneavoastră.

Pentru a vă asigura că diferitele suprafețe nu sunt deteriorate prin utilizarea unui agent de curățare nepotrivit, respectați informațiile din tabel. În funcție de modelul aparatului, este posibil ca nu toate zonele menționate să se regăsească pe/în aparatul dumneavoastră.

Atenție!

Risc de deteriorare a suprafețelor

A nu se reutiliza:

1. Agenți de curățare agresivi sau abrazivi.
2. Agenți de curățare cu conținut ridicat de alcool.
3. Bureți de sârmă sau bureți de curățat abrazivi.
4. Aparare de curățat cu presiune sau aparate de curățat cu abur.
5. Detergenți speciali de curățare, atunci când aparatul este încă fierbinte.

Spălați temeinic lavetele noi înainte de utilizare.

Zona din exteriorul aparatului	Curățare
Exteriorul aparatului Partea frontală din inox	Apă caldă cu săpun: Curățați cu lavetă umedă, apoi ștergeți cu o lavetă moale și uscată. Îndepărtați imediat petele de calcar, grăsime, amidon și albumină (de exemplu, albuș de ou). Sub aceste pete se poate forma coroziune. Produse speciale de curățare pentru oțel inoxidabil, potrivite pentru suprafețe fierbinți, sunt disponibile la serviciul nostru post-vânzare sau la comercianții specializați. Aplicați un strat foarte subțire de produs de curățare cu o lavetă moale.
Plastic	Apă caldă cu săpun: Curățați cu lavetă umedă, apoi ștergeți cu o lavetă moale și uscată. Nu utilizați raclete.
Suprafețe vopsite	Apă caldă cu săpun: Curățați cu lavetă umedă, apoi ștergeți cu o lavetă moale și uscată.
Panoul de comandă	Apă caldă cu săpun: Curățați cu lavetă umedă, apoi ștergeți cu o lavetă moale și uscată. Nu utilizați raclete.
Panourile ușii	Apă caldă cu săpun: Curățați cu lavetă umedă, apoi ștergeți cu o lavetă moale și uscată. Nu folosiți o racletă de sticlă sau un burete de sârmă.
Mânerul ușii	Apă caldă cu săpun: Curățați cu lavetă umedă, apoi ștergeți cu o lavetă moale și uscată. Dacă soluția anticălcăr intră în contact cu mânerul ușii, ștergeți imediat. În caz contrar, petele nu mai pot fi îndepărtate.

Suprafețe emailate și suprafețe cu funcție de autocurățare	Respectați instrucțiunile pentru suprafețele compartimentului de preparare, care sunt prezentate după tabel.
Capac din sticlă pentru lampa interioară	Apă caldă cu săpun: Curățați cu lavetă umedă, apoi ștergeți cu o lavetă moale și uscată. În cazul în care compartimentul de preparare este foarte murdar, utilizați un produs de curățare pentru cuptoare.
Garnitura ușii Nu o îndepărtați.	Apă caldă cu săpun: Curățați cu o lavetă. Nu frecați.
Capac din oțel inoxidabil pentru ușa	Detergent pentru oțel inoxidabil: respectați instrucțiunile producătorului. Nu utilizați produse de întreținere pentru oțel inoxidabil. Îndepărtați capacul ușii pentru curățare.
Accesorii	Apă caldă cu săpun: Lăsați la înmuiat și curățați cu o lavetă sau cu o perie. Dacă sunt prezente depuneri de murdărie, utilizați un burete de sârmă.
Ghidaje	Apă caldă cu săpun: Lăsați la înmuiat și curățați cu o lavetă sau cu o perie.
Sistem de glisare	Apă caldă cu săpun: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu îndepărtați lubrifianțul atunci când ghidajele sunt trase. Cel mai bine este să le curățați când sunt împinse înăuntru. A nu se curăța în mașina de spălat vase.
Termometru pentru carne (dacă este inclus)	Apă caldă cu săpun: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. A nu se curăța în mașina de spălat vase.

Observații

- Ușoarele diferențe de culoare pe partea frontală a aparatului sunt cauzate de utilizarea diferitelor materiale, precum sticla, plasticul și metalul.
- Umbrele de pe panourile ușilor, care arată ca niște dungii, sunt cauzate de reflexiile luminii interioare.
- Emailul este procesat la temperaturi foarte ridicate. Acest lucru poate provoca variații ușoare de culoare. Acest lucru este normal și nu afectează funcționarea. Marginile tăvilor subțiri nu pot fi complet emailate. Ca urmare, aceste margini pot fi aspre. Acest lucru nu afectează protecția anticorozivă.
- Păstrați întotdeauna aparatul curat și îndepărtați murdăria imediat, pentru a evita depunerile persistente.

Sfaturi

- Curățați compartimentul de preparare după fiecare utilizare. Astfel, murdăria nu se va arde.
- Îndepărtați imediat petele de calcar, grăsimi, amidon și albumină (de ex. albuș de ou).
- Îndepărtați imediat petele provenite de la alimentare cu conținut de zahăr, de preferință atunci când încă sunt calde.
- Folosiți vase de preparare adecvate pentru fripturi.

Funcția de autocurățare pirolitică

Aparatul dumneavoastră este prevăzut cu funcția „Autocurățare pirolitică”. Puteți utiliza această funcție pentru a curăța fără efort interiorul cuptorului.

Compartimentul de preparare atinge o temperatură foarte ridicată. Reziduurile rezultate din coacere, prăjire sau preparare la grătar sunt arse complet. Din motive de siguranță, este disponibilă o singură setare de curățare; temperatura și durata de funcționare nu pot fi reglate pentru această funcție.

Observații

Pentru siguranța dumneavoastră, ușa cuptorului se blochează automat. Aceasta nu se va putea deschide înainte ca temperatura din interior să scadă la un nivel relativ sigur. Lampa rămâne stinsă pe durata curățării.

AVERTISMENT**Pericol de arsuri!**

1. În timpul programului de autocurățare pirolitică, interiorul cuptorului atinge temperaturi foarte ridicate. Nu deschideți ușa aparatului. Lăsați cuptorul să se răcească. Țineți la distanță de aparat copiii, persoanele cu dizabilități și persoanele vârstnice care nu se pot îngriji singure.
2. Exteriorul aparatului se încălzește puternic în timpul programului de curățare. Nu atingeți ușa aparatului. Lăsați cuptorul să se răcească. Țineți la distanță de aparat copiii, persoanele cu dizabilități și persoanele vârstnice care nu se pot îngriji singure.

Pericol pentru sănătate!

Funcția de autocurățare pirolitică încălzește compartimentul de preparare la temperaturi foarte înalte, iar resturile rezultate în urma frigerii, preparării la grătar sau coacerii vor fi arse. În timpul acestui proces, se eliberează vapori care pot irita mucoasele. Pe durata curățării, aerisiți bine bucătăria. Evitați să rămâneți timp îndelungat în încăperea Țineți la distanță copiii și animalele de companie și urmați întotdeauna indicațiile din manual sau recomandările unui specialist.

Înainte de a porni autocurățarea pirolitică**Atenție!**

1. Scoateți din compartimentul de preparare vasele și accesoriile, inclusiv șinele telescopice, înainte de pornirea programului de curățare. Este important să nu rămână reziduuri sau scurgeri în interiorul cuptorului. Procedând astfel, nu numai că veți obține rezultate bune ale curățării în întregul compartiment de preparare, dar veți asigura și condiții optime pentru prelungirea duratei de exploatare a accesoriilor.
2. Înainte de a porni funcția de curățare, îndepărtați manual resturile alimentare mai mari.
3. Curățați interiorul ușii aparatului și marginile compartimentului de preparare în zona din jurul garniturii. Nu frecați și nu scoateți garnitura.
4. Asigurați-vă că aparatul este oprit pe durata efectuării acestor operații.



AVERTISMENT**Pericol de incendiu!**

1. O cantitate mare de resturi alimentare, grăsimi și zeamă de carne se poate aprinde în timpul curățării pirolitice. Înainte de a porni funcția de curățare, îndepărtați întotdeauna resturile alimentare și reziduurile vizibile din interiorul cuptorului. Nu folosiți funcția pentru a curăța accesoriile.
2. Exteriorul aparatului se încălzește puternic în timpul programului de curățare. Nu agățați obiecte inflamabile, de exemplu prosoape de bucătărie, de mânerul ușii. Nu sprijiniți nimic de partea din față a aparatului și țineți copiii departe de cuptor. Nu permiteți accesul copiilor la aparat.
3. În cazul în care garnitura ușii este deteriorată, se va degaja o cantitate mare de căldură în jurul ușii. Nu frecați și nu scoateți garnitura. Nu utilizați niciodată aparatul dacă garnitura este deteriorată sau lipsește.


Pericol de vătămare corporală gravă!

Aparatul se încălzește foarte puternic în timpul programului de curățare pirolitică. Învelișul tăvilor și formelor pentru copt poate fi deteriorat, iar în timpul curățării lor prin piroliză se pot elibera gaze nocive. Nu curățați tăvile sau formele pentru copt folosind funcția de curățare pirolitică. De regulă, nu se recomandă să utilizați curățarea pirolitică pentru accesorii.

Activarea funcției de autocurățare pirolitică

- Apăsăți pe butonul  pentru a porni cuptorul.
- Apăsăți pe butonul  pentru a selecta funcția de „Autocurățare pirolitică”.


Când în zona de funcții este afișată pictograma , funcția de autocurățare pirolitică este activă.

- Asigurați-vă că toate accesoriile și alimentele au fost scoase din aparat și că ușa este bine închisă.
- Apăsăți pe butonul „Pornire/Pauză”  pentru a porni curățarea.

Aerisiți bucătăria când programul de curățare este în desfășurare.

La scurt timp după începerea programului de curățare, ușa cuptorului se blochează automat. Compartimentul de preparare nu se va putea deschide înainte ca temperatura din interior să scadă la un nivel relativ sigur.

Semnalul care indică finalizarea programului de autocurățare pirolitică

La încheierea programului de autocurățare pirolitică, se va auzi un semnal sonor continuu, iar cuptorul va opri încălzirea. Acesta indică faptul că procesul de piroliză s-a încheiat. Puteți apăsa pe butonul  pentru a opri semnalul sonor sau acesta se va opri automat după o scurtă perioadă.

Ușa cuptorului nu poate fi deschisă

După activarea funcției de autocurățare pirolitică, cuptorul se blochează automat și ușa acestuia nu poate fi deschisă.

Reglarea parametrilor de curățare

În afară de întreruperea procesului sau oprirea acestuia, odată ce curățarea a început, nu mai puteți modifica niciun parametru.

Operații după încheierea programului de autocurățare pirolitică

După ce compartimentul de gătit s-a răcit, utilizați o cârpă umedă pentru a șterge cenușa care a rămas în compartimentul de gătit și în jurul ușii aparatului.

După curățare, apărătoarea trebuie înlocuită în conformitate cu instrucțiunile.

Observații

1. Pe durata programului de autocurățare pirolitică, rama interioară a cuptorului se poate decolora. Acesta este un fenomen normal și nu afectează funcționarea aparatului. Decolorarea poate fi îndepărtată cu un produs special pentru inox.
2. Murdăria persistentă poate determina apariția unor depuneri albe pe suprafețele emailate. Acestea provin din resturile arse de la alimente și nu sunt periculoase. Nu afectează performanța aparatului. Dacă este necesar, puteți îndepărta aceste reziduuri folosind suc de lămâie sau alți agenți de curățare.

Curățarea ușii

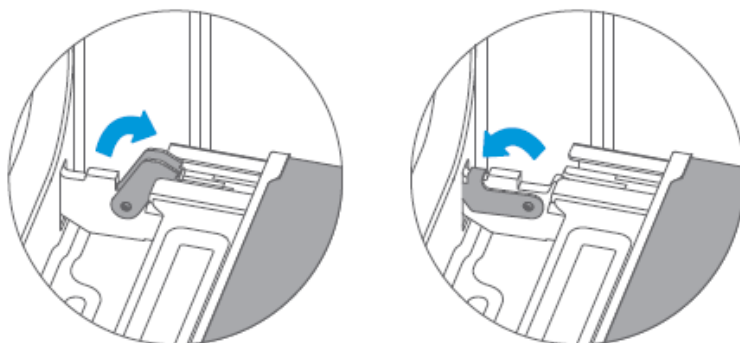
Dacă este îngrijit și curățat în mod corespunzător, aparatul dumneavoastră își va păstra aspectul și va rămâne complet funcțional pentru o perioadă îndelungată. Veți găsi aici instrucțiuni privind demontarea ușii aparatului și curățarea acesteia.

În scopul curățării și pentru a scoate componentele ușii, ușa aparatului poate fi detașată.

Fiecare balama a ușii aparatului este prevăzută cu o pârghie de blocare.

Atunci când pârghiile de blocare sunt închise, ușa aparatului este fixată în poziție. Aceasta nu poate fi detașată.

Atunci când pârghiile de blocare sunt deschise pentru a detașa ușa aparatului, balamalele sunt blocate. Acestea nu se pot închide brusc.

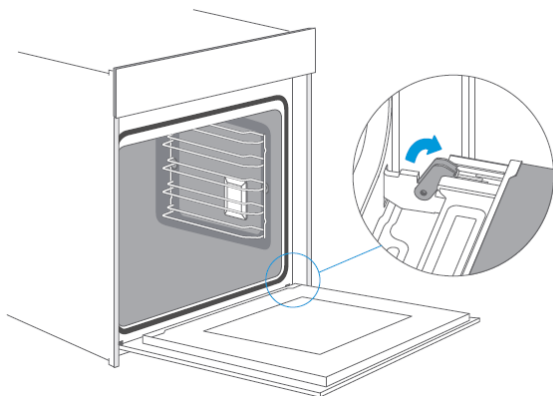


Avertisment - Pericol de accidentare!

Dacă balamalele nu sunt blocate, acestea se pot închide brusc, cu forță. Asigurați-vă că pârghiile de blocare sunt întotdeauna complet închise sau, atunci când detașați ușa aparatului, complet deschise. Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii, existând pericolul de prindere a mâinilor. Asigurați-vă că nu atingeți balamalele cu mâinile.

Scoaterea ușii aparatului

1. Deschideți complet ușa aparatului.
2. Deschideți cele două pârghii de blocare din stânga și din dreapta.
3. Închideți ușa aparatului până la limita de oprire.
4. Cu ambele mâini, prindeți ușa din partea stângă și din partea dreaptă și trageți-o în sus.



Montarea ușii aparatului

Montați la loc ușa aparatului, parcurgând în ordine inversă pașii necesari demontării acesteia.

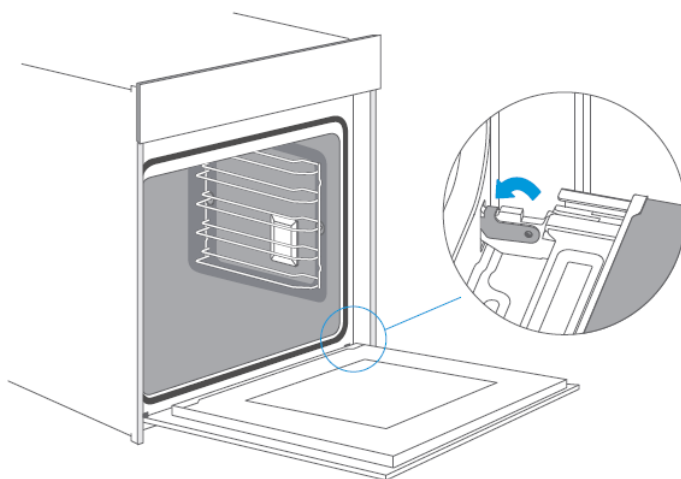
1. Atunci când montați ușa aparatului, asigurați-vă că ambele balamale sunt așezate exact în orificiile de montaj ale panoului frontal al cuvei.

Asigurați-vă că balamalele sunt introduse în poziția corectă. Trebuie să le puteți introduce ușor și fără rezistență. Dacă simțiți vreo rezistență, asigurați-vă că balamalele sunt introduse corespunzător în orificii.

2. Deschideți complet ușa aparatului. În timp ce deschideți ușa, puteți face o verificare suplimentară pentru, pentru a vă asigura că balamalele sunt în poziția potrivită. Dacă montajul este realizat greșit, ușa aparatului nu se va putea deschide complet.

Plițați ambele pârghii de blocare.

2. Închideți ușa compartimentului de preparare. În același timp, vă recomandăm să verificați încă o dată dacă ușa este în poziția corectă și dacă fantele de ventilație nu sunt parțial blocate.

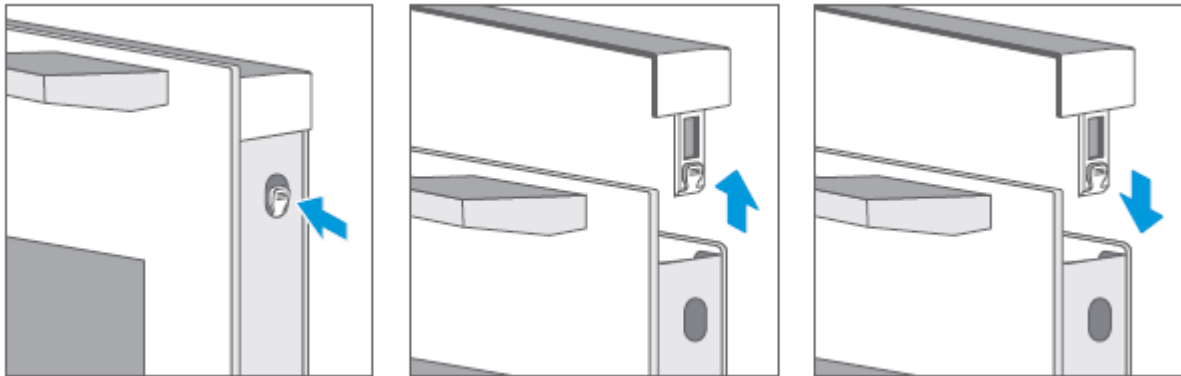


Scoaterea capacului ușii

Scoateți ușa aparatului conform instrucțiunilor de mai sus.

Inserția de plastic din capacul ușii se poate decolora. Pentru a efectua o curățare temeinică, puteți scoate capacul.

1. Apăsați pe partea dreaptă și pe partea stângă a capacului.
2. Scoateți capacul.
3. După scoaterea capacului ușii, celelalte componente ale ușii aparatului pot fi scoase cu ușurință, astfel încât să puteți continua curățarea. După finalizarea curățării ușii aparatului, puneți capacul la loc și apăsați pe acesta până când veți auzi un sunet care indică fixarea.
4. Montați la loc ușa aparatului și închideți-o.



Atenție!

După instalarea ușii aparatului, capacul ușii poate fi îndepărtat.

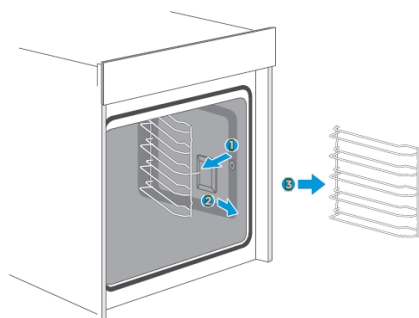
1. Îndepărtarea capacului ușii expune geamul interior al acesteia; geamul poate fi deplasat cu ușurință, ceea ce poate provoca deteriorări sau accidente.
2. Îndepărtarea capacului și a geamului interior reduce greutatea totală a ușii aparatului. Balamalele se pot mișca mai ușor la închiderea ușii, iar mâinile dumneavoastră pot fi prinse. Asigurați-vă că nu atingeți balamalele cu mâinile.

Din aceste două motive menționate mai sus, vă recomandăm cu fermitate să nu îndepărtați capacul ușii decât dacă ușa aparatului a fost complet demontată. Deteriorările cauzate de o utilizare necorespunzătoare nu fac obiectul garanției.

Șinele

În cazul în care doriți să curățați șinele și cuva aparatului, puteți scoate rafturile și le puteți curăța. Astfel, aparatul dumneavoastră își va păstra aspectul și va rămâne complet funcțional pentru o perioadă îndelungată.

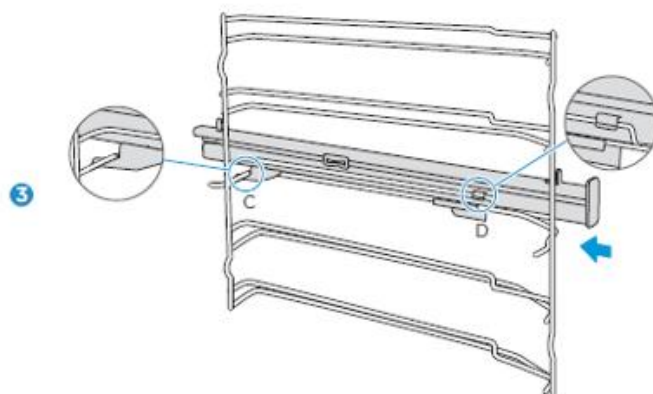
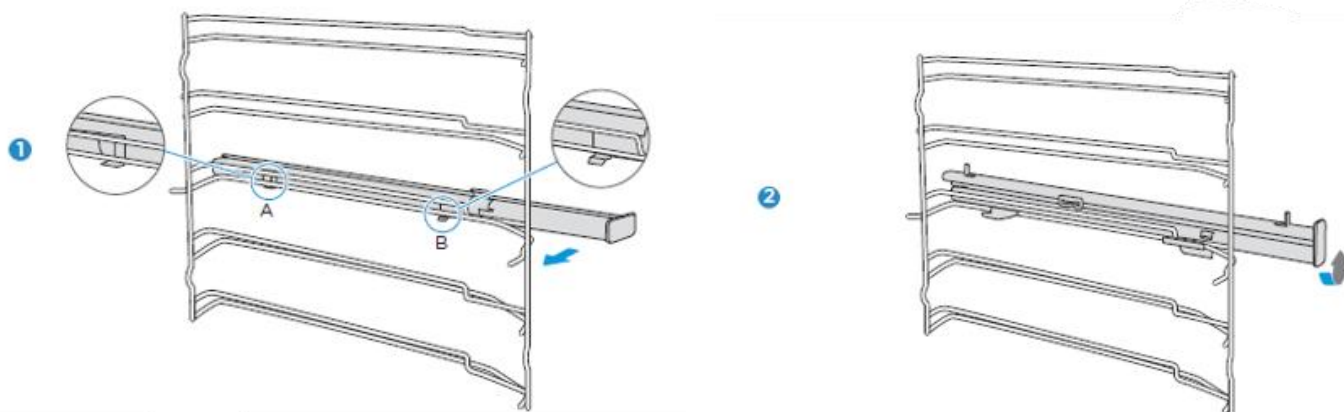
1. Trageți partea din față a șinelor laterale orizontale, în direcția opusă, până când componenta ❶ iese din locaș; ulterior, puteți scoate suporturile, așa cum este arătat în imagine.
2. Montați șina laterală înapoi în cuva aparatului. Introduceți mai întâi partea din spate a șinei laterale în orificiul prevăzut în cuvă, apoi introduceți corect și partea din față ❶ în orificiu.



Fixarea ghidajelor telescopice

(luați ca exemplu partea stângă, aceleași instrucțiuni fiind valabile și pentru partea dreaptă)

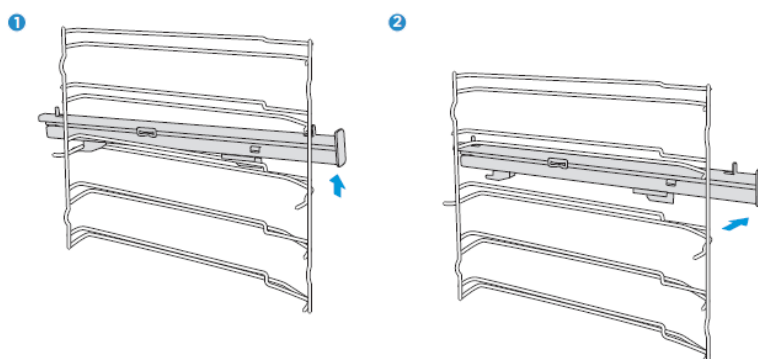
1. Așezați punctele A și B ale ghidajelor telescopice orizontal pe sârma exterioră.
2. Rotiți ghidajele telescopice în sens contrar acelor de ceasornic (în sensul acelor de ceasornic pentru partea dreaptă) cu 90 de grade.
3. Împingeți înainte ghidajele telescopice astfel încât punctul C să se fixeze pe sârma inferioară și punctul D pe sârma superioară.



Scoaterea ghidajelor telescopice

(luați ca exemplu partea stângă, aceleași instrucțiuni fiind valabile și pentru partea dreaptă)

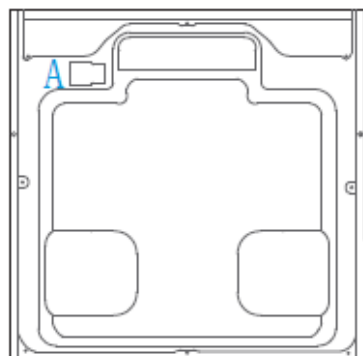
1. Ridicați ferm un capăt al ghidajelor telescopice.
2. Ridicați întreg ghidajul telescopic și scoateți-l către înapoi.



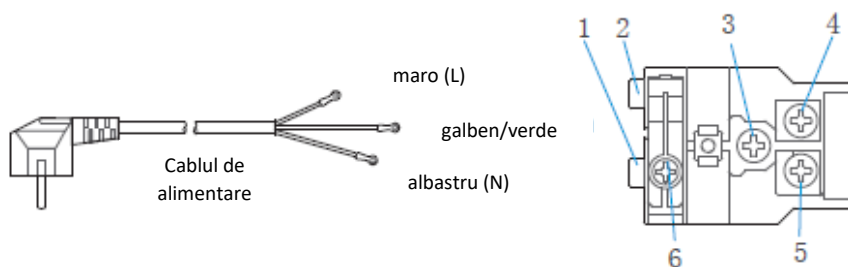
Înlocuirea cablului de alimentare

Poziția A indică locul cutiei de borne pe partea din spate a carcasei exterioare, care este închisă.

- Pași: a. Deconectați alimentarea, utilizați o șurubelniță mică plată pentru a deschide cele două cleme 1 și 2.
 b. Folosiți șurubelnița pentru a scoate șuruburile 3, 4, 5 și 6.
 c. Puneți noul cablu de alimentare, fixați firul galben/verde pe 3, firul maro pe 4, firul albastru pe 5.
 d. Strângeți șurubul 6 și închideți capacul cutiei de borne pentru a finaliza operația de înlocuire a cablului.



Carcasă exterioară



Cutie de borne

7. REMEDIEREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauză posibilă	Observații/soluții
Aparatul nu funcționează.	Siguranță defectă.	Verificați întrerupătorul din tabloul de siguranțe.
	Pană de curent	Verificați dacă lumina din bucătărie sau alte aparate electrocasnice funcționează.
Butoanele au ieșit din suportul panoului de comandă.	Butoanele au fost decuplate accidental.	Butoanele pot fi scoase. Puneți pur și simplu butoanele în suporturile din panoul de comandă și apăsați-le astfel încât să se fixeze și să poată fi rotite normal.
Butoanele nu mai pot fi rotite cu ușurință.	Este murdărie sub butoane.	Butoanele pot fi scoase. Pentru a scoate butoanele, pur și simplu trageți-le din suport. Alternativ, apăsați pe marginea exterioară a butoanelor, astfel încât acestea să se încline și să poată fi ridicate cu ușurință. Curățați cu atenție butoanele cu o lavetă și apă cu detergent. Ștergeți cu o cârpă moale. Nu folosiți obiecte ascuțite sau materiale de curățat abrazive. Nu înmuiați și nu curățați în mașina de spălat vase. Nu scoateți butoanele prea des, pentru ca suportul să rămână stabil.
Ventilatorul nu funcționează tot timpul în modul: „Încălzire cu ventilator”		Aceasta este o funcționare normală, pentru cea mai bună distribuție a căldurii și performanțe optime ale cuptorului.

După finalizarea preparării, se aude un zgomot și se simte un flux de aer în zona panoului de comandă.	Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze, pentru a preveni formarea umidității în cuva aparatului și pentru a răci cuptorul. Ventilatorul de răcire se va opri automat.
Mâncarea nu este gătită suficient în timpul specificat în rețetă.	Se utilizează o temperatură diferită de cea indicată în rețetă. Verificați din nou rețeta. Cantitățile de ingrediente sunt diferite față de cele din rețetă. Verificați din nou rețeta.
Rumenire neuniformă	Valoarea temperaturii setate este prea mare sau vasul de preparare nu este la nivelul corespunzător în cuptor. Verificați din nou rețeta și setările. Finisajul, culoarea sau materialul tăvilor de copt nu au fost opțiunea cea mai potrivită pentru funcția selectată. Dacă folosiți căldură radiantă, precum în modul „Încălzire sus și jos”, utilizați vase de copt cu finisaj mat, culoare închisă și greutate redusă.
Lampa nu se aprinde.	Este necesară înlocuirea lămpii.

Avertisment - Pericol de șoc electric!

Reparațiile necorespunzătoare sunt periculoase. Reparațiile și înlocuirea cablurilor de alimentare deteriorate pot fi realizate numai de către tehnicienii noștri autorizați. În cazul în care aparatul prezintă defecțiuni, deconectați-l de la sursa de alimentare sau opriți alimentarea cu energie electrică din tabloul de siguranțe. Contactați serviciul de asistență post-vânzare.

Durata maximă de funcționare

Funcționarea neîntreruptă a aparatului este limitată la maximum 9 ore, pentru a evita situația în care utilizatorul îl uită pornit.

Înlocuirea lămpii din colțul cuvei

Dacă lampa din cuvă nu funcționează, aceasta trebuie înlocuită. Sunt disponibile la serviciul post-vânzare sau la comercianții lămpi cu halogen rezistente la căldură, de 25 wați și 230 V.

Când manevrați lampa cu halogen, folosiți o lavetă uscată. Acest lucru prelungește durata de exploatare a lămpii.

AVERTISMENT!

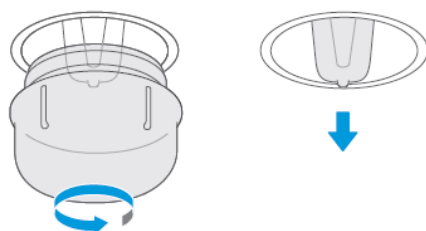
Pericol de șoc electric!

La înlocuirea lămpii, contactele soclului lămpii sunt sub tensiune. Înainte de a înlocui lampa, deconectați aparatul de la sursa de alimentare sau opriți alimentarea de la întrerupătorul din panoul de siguranțe.

Pericol de arsuri!

Aparatul se încălzește puternic. Nu atingeți în niciun caz suprafețele interioare ale aparatului sau elementele de încălzire. Lăsați de fiecare dată aparatul să se răcească înainte de a-l atinge sau curăța. Țineți copiii la o distanță sigură.

1. Puneți un prosop în cuva rece, pentru a preveni deteriorarea.
2. Rotiți capacul de sticlă în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l scoate.
3. Scoateți lampa – nu o rotiți.
4. Montați din nou capacul de sticlă.
5. Scoateți prosopul și acționați întrerupătorul, pentru a verifica dacă lampa funcționează.
6. În cazul lămpii laterale, dacă funcționează bine după înlocuire, nu uitați să puneți grătarul lateral la loc.
7. Acest produs conține o sursă de iluminat din clasa de eficiență energetică: G.



Capacul de sticlă

În cazul în care capacul de sticlă al lămpii cu halogen este deteriorat, acesta trebuie înlocuit. Puteți obține un nou capac de sticlă de la serviciul post-vânzare. Specificați seria E și numărul FD al aparatului dumneavoastră.

Date tehnice

Model	HBO-M7212GCDRP-GBK
Indicele de eficiență energetică	81,2
Clasa de eficiență energetică	A+
Consumul de energie cu o încărcătură standard, în modul convențional	1,10 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o sarcină standard, în modul de ventilație	0,69 kWh/ciclu
Număr de cuve	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volum	72 L
Tip cuptor	Încorporat
Sursă de alimentare	220-240V~, 50 Hz-60 Hz
Putere electrică:	3.2 kW

Consum de energie

Informații privind consumul de putere și timpul maxim până la atingerea stării corespunzătoare cu consum redus de putere:

Modul „Standby”	0,8 W
Timpul maxim necesar până la atingerea stării corespunzătoare cu consum redus de putere:	20 minute

SERVICE ȘI ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI

Utilizați numai piese de schimb originale.

Când contactați centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la îndemână următoarele informații:

Denumirea modelului și numărul de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice. Acestea pot suferi modificări fără o notificare prealabilă.



Eliminarea deșeurilor în mod responsabil față de mediu

Va informam ca persoanele fizice au urmatoarele obligatii prin legislatia specifica privind protectia mediului si regimul deseurilor:

- Deseurile de echipamente electrice si electronice (DEEE), pot contine substante periculoase pentru mediu si sanatatea umana. Conform OUG 5/2015, exista obligativitatea predarii acestora, pentru tratarea corespunzatoare si valorificarea componentelor reciclabile. Societatea Network One Distribution S.R.L. este platitoare de taxa de "timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric si Electronic (EEE) pe care il pune pe piata. Acest cost asigura tratarea ulterioara a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odata ce devine deseu, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci cand achizitionati alt echipament similar, sistemul "unul la unu" sau la punctul de colectare organizat de Primaria Sectorului / localitatii Dvs.

- Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indica faptul ca deseurile DEEE, bateriile si acumulatorii - fac obiectul unei colectari separate, il reprezinta o pubela barata cu o cruce.



Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului

Societatea Network One Distribution S.R.L. este inregistrata in Registrul de punere pe piata a echipamentelor electrice si electronice, avand numarul de inregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost intocmite si sunt gestionate: Registrul de Retragere EEE si Registrul de Rechemare EEE, in conformitate cu HG 322/2013. Totodata societatea este inregistrata in Registrul de punere pe piata a bateriilor, avand numarul de inregistrare: RO-2011-03-B&A-0283.

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ați cumpărat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE) cu amendament (EU) 2015/863. Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Va multumim ca participati alaturi de noi la protejarea mediului si a sanatatii umane!



HEINNER este marcă înregistrată a companiei **Network One Distribution SRL**. Celelalte branduri și denumirile produselor sunt mărci de comerț sau mărci de comerț înregistrate ale respectivilor deținători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă sub nicio formă și prin niciun mijloc, nici utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără consimțământul prealabil al companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



Acest produs este proiectat și realizat în conformitate cu standardele și normele Comunității Europene.



Producător și importator: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, București, România

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro, office@nod.ro

ВГРАДЕНА ФУРНА

Модел:

HBO-M7212GCDRP-GBK



- Енергиен клас A+
- Обем: 72 L

HEINNER

1. ВЪВЕДЕНИЕ

Моля, прочетете внимателно инструкциите и запазете ръководството за бъдеща информация.

Настоящото ръководство е предназначено да предостави всички необходими инструкции относно инсталирането, използването и поддръжката на уреда. За да използвате уреда правилно и безопасно, моля, прочетете внимателно настоящото ръководство за инструкции преди инсталирането и използването.

2. СЪДЪРЖАНИЕ НА ОПАКОВКАТА

- ➔ Вградена фурна
- ➔ Ръководство за употреба
- ➔ Гаранционен сертификат

3. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди да разопаковате уреда, моля, прочетете внимателно тези инструкции. Само така ще можете да използвате уреда безопасно и правилно.

Препоръчваме Ви да запазите ръководството за употреба и инструкциите за монтаж за бъдеща употреба или за следващите собственици.

- Уредът е предназначен за монтаж само в кухня.
- Спазвайте специалните инструкции за монтаж.
- След разопаковането проверете уреда за евентуални повреди.
- Не свързвайте уреда, ако е повреден.
- Само лицензиран специалист може да свързва уреди без щепсели.
- Повредите, причинени от неправилно свързване, не се покриват от гаранцията.
- Използвайте уреда само на закрито.
- Уредът трябва да се използва само за приготвяне на храна и напитки.
- Уредът трябва да бъде наблюдаван по време на работа.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или от лица с липса на опит или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани от лице, отговорно за тяхната безопасност, как да използват уреда безопасно и са разбрали свързаните с това опасности. Децата не трябва да си играят с уреда, върху него или около него.
- Уредът не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и знания, освен ако не са под наблюдение или са получили инструкции за използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- Децата не трябва да почистват уреда или да извършват обща поддръжка, освен ако не са навършили 8 години и не са под надзор.
- Дръжте децата под 8-годишна възраст на безопасно разстояние от уреда и защитавания кабел.
- И винаги поставяйте аксесоарите в кутията по правилния начин.

- Уредът и достъпните му части се нагряват по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат на разстояние, освен ако не са под постоянен надзор.
- Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца без надзор.
- По време на употреба уредът се нагрява много. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи във вътрешността на фурната.
- Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата на фурната, за да избегнете възможността от токов удар.
- Средствата за изключване трябва да бъдат вградени в стационарното окабеляване в съответствие с техническите спецификации за окабеляване.
- Във фиксираната електроинсталация трябва да бъде вградено средство за изключване на всички полюси в съответствие с правилата за окабеляване.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, сервизния представител или подобно квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- Не използвайте агресивни абразивни почистващи средства или остри метални скрепери за почистване на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от токов удар!

1. Неправилните ремонти са опасни. Ремонтите могат да се извършват и повредените захранващи кабели да се заменят само от един от нашите обучени сервизни техници. Ако уредът е дефектен, изключете го от електрическата мрежа или изключете прекъсвача в кутията с предпазители. Свържете се със сервизната служба.
2. Изолацията на кабелите на електрическите уреди може да се стопи при допир с горещи части на уреда. Никога не допирайте кабелите на електрическите уреди до горещи части на уреда.
3. Не използвайте високонапорни почистващи машини или парочистачки, които могат да доведат до токов удар.
4. Дефектен уред може да доведе до токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изключете уреда от електрическата мрежа или изключете прекъсвача в кутията с предпазители. Свържете се с сервизната служба.

Опасност от изгаряне!

1. Уредът става много горещ. Никога не докосвайте вътрешните повърхности на уреда или нагревателните елементи.
2. Винаги оставяйте уреда да изстине.
3. Дръжте децата на безопасно разстояние.
4. Аксесоарите и съдовете за печене стават много горещи. Винаги използвайте ръкавици за фурна, за да извадите аксесоарите или съдовете за печене от кутията.
5. Алкохолните пари могат да се възпламенят в горещата готварска камера. Никога не пригответе храни, съдържащи големи количества напитки с високо алкохолно съдържание. Използвайте само малки количества напитки с високо алкохолно съдържание. Отваряйте вратата на уреда с внимание.

Опасност от изгаряне!

1. Достъпните части се нагряват по време на работа. Никога не докосвайте нагнетите части. Дръжте децата на безопасно разстояние.
2. Когато отваряте вратата на уреда, може да излезе гореща пара. Парата може да не се вижда, в зависимост от нейната температура. Когато отваряте, не стойте прекалено близо до уреда. Отваряйте внимателно вратата на уреда. Дръжте децата на разстояние.
3. Водата в горещата кухня може да създаде гореща пара. Никога не изливайте вода в горещата кухня.

Опасност от нараняване!

1. Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се превърне в пукнатина. Не използвайте стъклочистачка, остри или абразивни почистващи средства или детергенти.
2. Пантите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да останете заклещени. Дръжте ръцете си далеч от пантите.

Опасност от пожар!

1. Горливите предмети, съхранявани в кутията, могат да се възпламенят. Никога не съхранявайте горливи предмети в кутията. Никога не отваряйте вратата на уреда, ако вътре има дим. Изключете уреда и го извадете от контакта в кутията с предпазители.
2. При отваряне на вратата на уреда се създава въздушна течения. Мазниноустойчивата хартия може да влезе в контакт с нагревателния елемент и да се възпламени. Не поставяйте мазниноустойчива хартия върху аксесоарите по време на предварителното загряване. Винаги притискайте мазниноустойчивата хартия с чиния или тава за печене. Покривайте с мазниноустойчива хартия само необходимата повърхност. Мазниноустойчивата хартия не трябва да излиза от аксесоарите.

Опасност от магнетизъм!

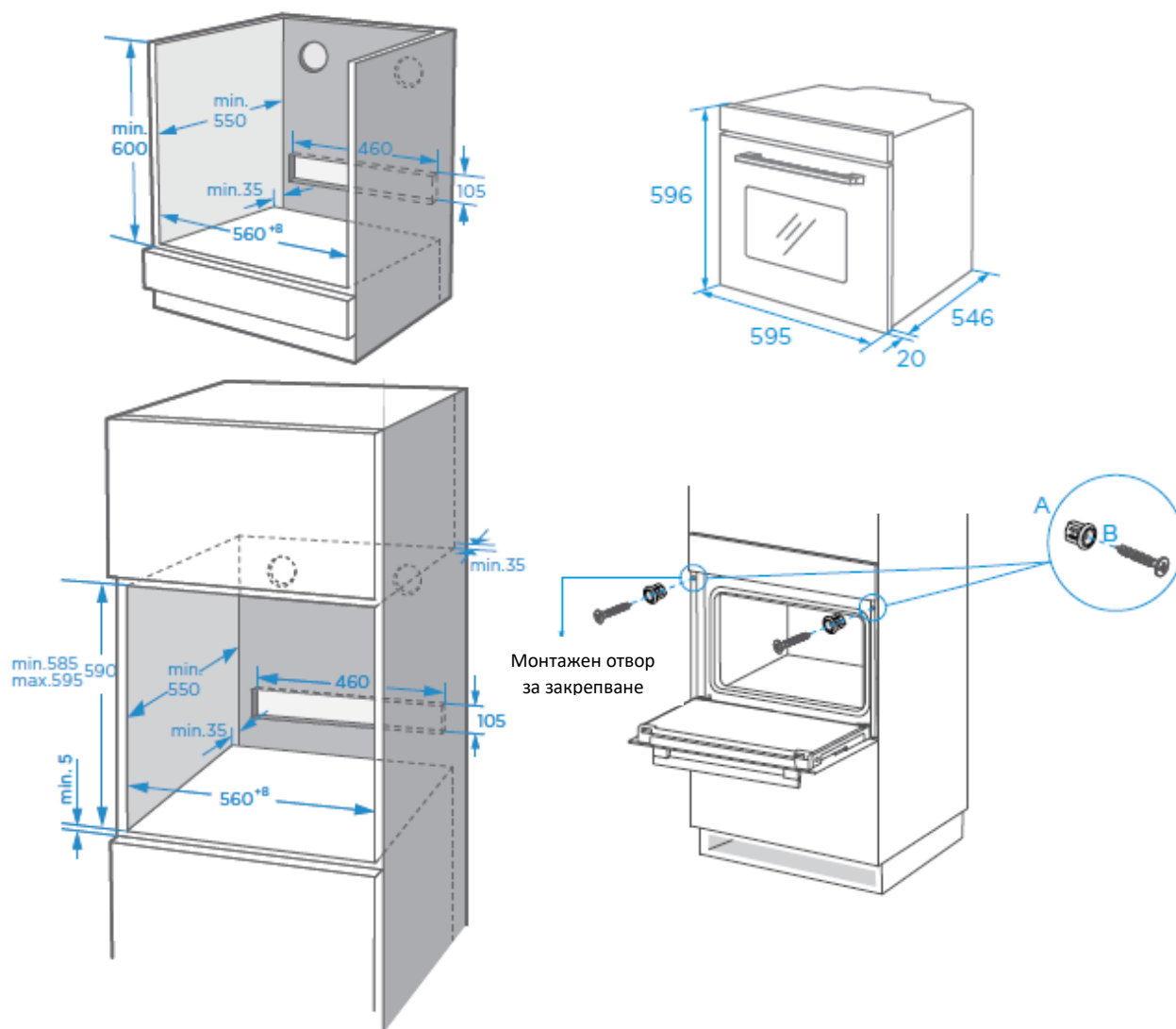
В контролния панел или в контролните елементи се използват постоянни магнити. Те могат да повлияят на електронни импланти, например сърдечни пейсмейкъри или инсулинови помпи. Хората с електронни импланти трябва да стоят на разстояние най-малко 10 cm от контролния панел.

Причини за повреди

1. Аксесоари, фолио, мазниноустойчива хартия или съдове за печене на дъното на фурната: не поставяйте аксесоари на дъното на фурната. Не покривайте дъното на фурната с никакъв вид фолио или мазниноустойчива хартия. Не поставяйте съдове за печене на дъното на фурната, ако е зададена температура над 50 °C. Това ще доведе до натрупване на топлина. Емайлт ще бъде повреден.
2. Алюминиево фолио: Алюминиевото фолио в кутията не трябва да влиза в контакт със стъклото на вратата. Това може да доведе до трайно обезцветяване на стъклото на вратата.
3. Силиконови съдове: Не използвайте силиконови съдове, подложки, капаци или аксесоари, които съдържат силикон. Сензорът на фурната може да се повреди.
4. Вода в горещата готварска камера: не изливайте вода в кутията, когато е гореща. Това ще доведе до образуване на пара. Проманата в температурата може да повреди емайла.
5. Влага в кутията: При продължително излагане на влага в кутията може да се получи корозия. Оставете уреда да изсъхне след употреба. Не съхранявайте влажна храна в затворената кутия за продължително време. Не съхранявайте храна в кутията.
6. Охлаждане с отворена врата на уреда: След работа при високи температури, оставете уреда да се охлади само с затворена врата. Не заклещвайте нищо във вратата на уреда. Дори ако вратата е оставена само леко отворена, с течение на времето предната част на близките мебели може да се повреди. Оставете уреда да изсъхне с отворена врата само ако е образувана много влага по време на работата на фурната.
7. Плодов сок: когато печете особено сочни плодови пайове, не препълвайте тавата за печене. Плодовият сок, който капе от тавата за печене, оставя петна, които не могат да бъдат отстранени. Ако е възможно, използвайте по-дълбока универсална тава.
8. Изключително замърсена уплътнителна лента: Ако уплътнителната лента е много замърсена, вратата на уреда няма да се затваря правилно по време на работа. Предната част на съседните уреди може да бъде повредена. Винаги поддържайте уплътнителната лента чиста.
9. Вратата на уреда като седалка, рафт или работна повърхност: Не сядайте на вратата на уреда и не поставяйте или закачайте нищо върху нея. Не поставяйте съдове за готвене или аксесоари върху вратата на уреда.

10. Поставяне на аксесоари: в зависимост от модела на уреда, аксесоарите могат да надраскат панела на вратата при затваряне на вратата на уреда. Винаги поставяйте аксесоарите в кухнята докрай.
11. Пренасяне на уреда: не пренасяйте и не държете уреда за дръжката на вратата. Дръжката на вратата не може да издържи теглото на уреда и може да се счупи.
12. Ако използвате остатъчната топлина на уреда, за да поддържате храната топла, във вътрешността на фурната може да се образува висока влажност. Това може да доведе до кондензация и да причини корозионни повреди на вашия висококачествен уред, както и да нанесе щети на кухнята ви. Избягвайте кондензацията, като отворяте вратата или използвате режим „Размразяване“.

4. ИНСТАЛИРАНЕ

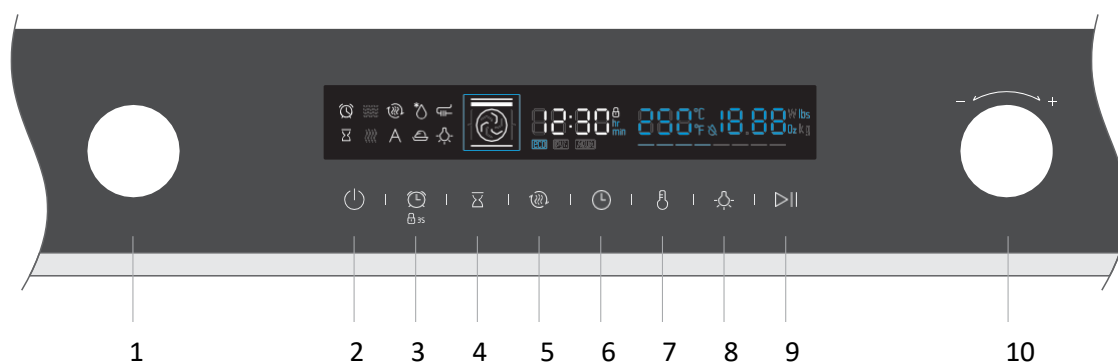


Важни инструкции за инсталиране

- За да използвате този уред безопасно, моля, уверете се, че е инсталиран по професионален стандарт, съобразно инструкциите за инсталиране. Повредите, възникнали в резултат на неправилна инсталация, не се покриват от гаранцията.
- По време на инсталирането носете защитни ръкавици, за да се предпазите от порязване от остри ръбове.
- Преди монтажа проверете уреда за наличие на повреди и не го свързвайте, ако има такива.
- Преди да включите уреда, моля, почистете всички опаковъчни материали и лепило от уреда.
- Посочените размери са в мм.
- Необходимо е да имате достъп до щепсела или да вградите прекъсвач в стационарното окабеляване, за да можете да изключите уреда от захранването след инсталирането, когато е необходимо.
- **Предупреждение:** Уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.

5. ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДАТА

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



	1. Функция „Фурна“	Завъртете този бутон, за да промените режима на нагряване
	2. Отмяна	Отменете текущото състояние и преминайте в режим на готовност.
	3. Таймер / Защита от деца	Използвайте функцията таймер/блокировка за деца с натискане за 3 секунди
	4. Време за край	Задайте време на приключване на продължителността на готвенето
	5. Бързо предварително загряване	Използвайте тази функция за бързо предварително загряване
	6. Настройка на продължителност и часовник	Задайте продължителност, след което изберете функция и настройте часовника в режим на готовност
	7. Настройка на температурата	Натиснете, за да настроите температурата
	8. Лампа ВКЛЮЧЕНА/ИЗКЛЮЧЕНА	Включване и изключване на лампата
	9. Старт/Пауза	Стартирайте и паузирайте процеса на готвене
	10. Настройка	Промяна на стойностите за настройка, показани на дисплея

Забележки

1. Като отделна функция, осветлението на фурната се използва от потребителите, за да наблюдават активно храната или да почистват кутията. След като потребителят го отвори, той трябва активно да го затвори, преди да излезе и да се върне в режим на готовност.
2. След готвене във фурната, вентилаторът за охлаждане ще продължи да разсейва топлината. Той ще се затвори едва когато температурата в сърцевината падне под 75 °C.

ПРЕДИ ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДБАТА

Преди да използвате уреда за приготвяне на храна за първи път, трябва да почистите кутията и аксесоарите.

1. Премахнете всички стикери, фолио за защита на повърхността и части за транспортна защита.
2. Премахнете всички аксесоари и страничните решетки от кутията.
3. Почистете аксесоарите и страничните решетки старателно с сапунена вода и кърпа за миене на съдове или мека четка.
4. Уверете се, че в кутията няма остатъци от опаковката, като полистиролови топчета или дървени парчета, които могат да предизвикат пожар.
5. Избършете гладките повърхности в кутията и вратата с мека, влажна кърпа.
6. За да премахнете миризмата на нов уред, загрейте уреда, когато е празен и с затворена врата на фурната.
7. Поддържайте кухнята добре проветрена, докато уредът се загрева за първи път. Дръжте децата и домашните любимци извън кухнята по време на този процес. Затворете вратите към съседните стаи.
8. Настройте посочените настройки. В следващия раздел можете да разберете как да настроите типа на нагряване и температурата.




Настройки	
Режим на нагряване	
Време	2 ч

След като уредът се охлади:

1. Почистете гладките повърхности и вратата със сапунена вода и кърпа за миене на съдове.
2. Изсушете всички повърхности.
3. Поставете страничните решетки.

Настройка на часа

Преди да използвате фурната, трябва да настроите часовника.

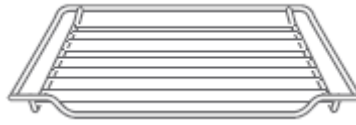
1. След като фурната е свързана към електрическата мрежа, докоснете символа на часовника  , след което можете да настроите часа на деня в часове, като завъртите дясната копче.
2. Докоснете отново символа на часовника  , след което можете да настроите времето в минути с дясната копче.
3. Докоснете символа на часовника  , за да завършите настройката.

Забележка

Часовникът има 24-часов дисплей.

АКСЕСОАРИ

Решетка за грил



Тава за печене



Странична релса



Използвайте само оригинални аксесоари. Те са специално пригодени за вашия уред.

Забележка

Аксесоарите могат да се деформират, когато се нагреят. Това не влияе на тяхната функция. След като изстинат, те възвръщат първоначалната си форма.

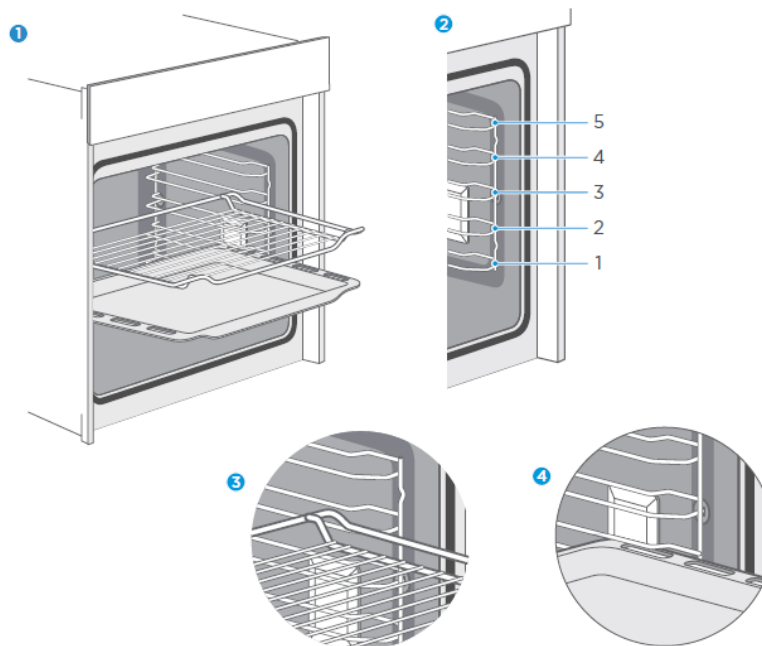
Поставяне на аксесоари

Фурната има пет позиции за поставяне на решетки. Позициите се броят отдолу нагоре. Аксесоарите могат да се извадят приблизително до половината, без да се преобърнат.

Забележки

Уверете се, че винаги поставяте аксесоарите в кутията в правилната посока.

Винаги поставяйте аксесоарите изцяло в кухнята, така че да не докосват вратата на уреда.



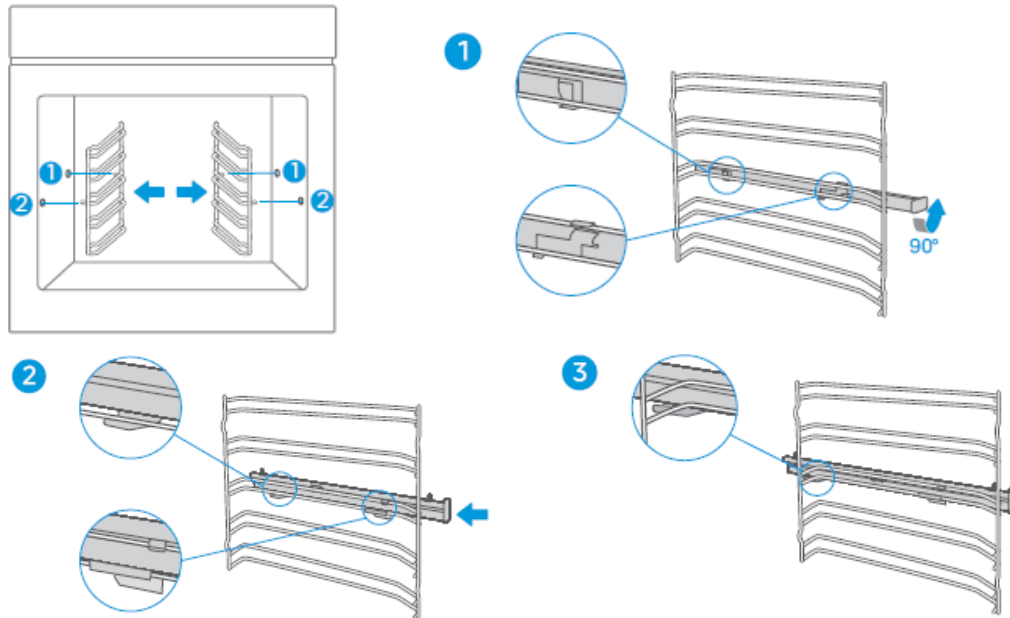
Защита от накланяне

Аксесоарите могат да се извадят приблизително наполовина, докато се фиксират на място. Функцията за фиксиране предотвратява накланянето на аксесоарите под тежестта на храната и самите аксесоари, докато се изваждат. Аксесоарите трябва да се поставят правилно в кухнята, за да се осигури защита

от наклоняне. Когато поставяте решетката, уверете се, че тя е обърната в правилната посока, както е показано на снимката **1 3**.




Когато поставяте подложката, уверете се, че тя е обърната в правилната посока, както е показано на снимката **1 4**.

Монтаж на страничната релса



ПРОГРАМИ

Вашият уред разполага с различни режими на работа, които улесняват използването му. За да можете да намерите подходящия тип нагряване за вашето ястие, тук сме обяснили разликите и обхвата на приложение.

Видове нагряване	Температура	Употреба
Конвенционален 	30 ~ 250°C	За традиционно печене и пържене на едно ниво. Особено подходящо за торти с влажни гарнитюри.
Конвекция 	50 ~ 250°C	За печене и пържене на едно или повече нива. Топлината идва от нагревателния пръстен, който обгражда вентилатора равномерно.
ЕСО 	140 ~ 240°C	За енергоспестяващо готвене.
Конвенционален + вентилатор 	50 ~ 250	За печене и пържене на едно или повече нива. Вентилаторът разпределя топлината от нагревателните елементи равномерно в кутията.
Лъчиста топлина 	150 ~ 250	За печене на малки количества храна и за запечатване на храната. Моля, поставете храната в централната част под нагревателния елемент на грила.

Двоен грил + вентилатор 	50 ~ 250	За печене на плоски продукти и за запечатване на храната. Вентилаторът разпределя топлината равномерно в кутията.
Двоен грил 	150~250	За печене на плоски продукти и за запечатване на храната.
Пица 	50 ~ 250	За пица и ястия, които се нуждаят от много топлина отдолу. Долният нагревател и пръстенният нагревател ще работят.
Долен нагревател 	30 ~ 220	За допълнително запечатване на основата на пици, пайове и сладкиши. Нагряването идва от долния нагревател.
Размразяване 	-	За леко размразяване на замразени храни.
Ферментация 	30 ~ 45°C	За приготвяне на тесто с мая и квас за втасване и култивиране на кисело мляко.
Пиролитно самопочистване 	Нерегулируемо	За нагряване до много висока температура. Остатъците се изгарят.

Забележки

1. За да размразите големи порции храна, можете да махнете страничните решетки и да поставите съда на дъното на фурната.
2. За затопляне на съдове е добре да се махнат страничните решетки и да се използват режимите на загряване „Готвене с горещ въздух“ и „Загряване с вентилатор“ с настройка на температурата на 50 °C. „Готвене с горещ въздух“ трябва да се използва, ако повече от половината от дъното на фурната е покрито със съдове.
3. Поради оптималното равномерно разпределение на топлината във вътрешността на фурната по време на „Fan Heating“, вентилаторът ще работи в определени моменти от процеса на нагряване, за да гарантира възможно най-добрата производителност.





Внимание

1. Ако отворите вратата на уреда по време на работа, работата няма да бъде прекъсната. Моля, бъдете особено внимателни с риска от изгаряния.
2. Не покривайте вентилационните отвори. В противен случай уредът може да прегрее.
3. За да се охлади уредът по-бързо след работа, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи за известно време след това.

Вентилатор за охлаждане

Вентилаторът за охлаждане се включва и изключва според необходимостта. Горещият въздух излиза от горната част на вратата.


Обща работа

1. След като фурната е свързана към електрическата мрежа, завъртете копчето за функциите на фурната, за да изберете функциите, и завъртете копчето за настройка, за да зададете температурата на готвене.
 2. Докоснете символа  (Включване на фурната) и фурната започва да работи. Ако не се включи, фурната ще се върне към часовника след 10 минути.
 3. По време на готвенето можете да натиснете бутона , за да отмените или  да го спрете временно.
- ЗАБЕЛЕЖКА: След настройка на температурата, можете да докоснете символа на часовника , за да настроите времето за готвене, като го регулирате с помощта на копчето.

Бързо предварително загряване




Можете да използвате бързото предварително загряване, за да съкратите времето за загряване.

След това изберете функция, докоснете

символа за бързо загряване  и знакът за бързо загряване на екрана ще светне. Ако тази функция не може да загрее бързо, ще се чуе „бип“, а функциите за размразяване, ферментация и „ECO“ не могат да се загреят бързо.

Настройка на времето за край

1. Завършете настройката на часовника;

2. Докоснете иконата „“, настройте часа с десния бутон, натиснете „“, настройте минутите с десния бутон и докоснете иконата „“, за да потвърдите;

3. Завъртете лявото копче, за да изберете функцията; настройте времето и температурата чрез дясното копче;


ЗАБЕЛЕЖКА


1. Например, когато зададете крайното време да е 10 часа, а продължителността на готвенето да е 1 час, фурната ще се загрее в 9 часа и ще приключи в 10 часа.

2. Функциите „Сонда“, „Размразяване“ и „Ферментация“ не могат да бъдат включени в функцията за настройка на времето.

Промяна по време на готвене

По време на работа на уреда можете да промените настройката на типа на нагряване и настройката на температурата чрез функцията на фурната или чрез регулиращия бутон. След промяната, ако не се извърши друго действие в рамките на 6 секунди, фурната ще се нагрее според промяната, която сте направили.

Ако искате да промените времето за готвене по време на процеса на готвене, докоснете „“ (Настройка на времето за готвене) и го променете с помощта на копчето за настройка.

След промяната, ако не се извърши друго действие в рамките на 6 секунди, фурната ще загрее според промяната, която сте направили. По време на процеса на готвене с настройка на времето за завършване не можете да правите никакви промени. Когато искате да отмените процеса на готвене, докоснете „“ (Настройка на времето за завършване).


ЗАБЕЛЕЖКА




Промяната на режимите/температурата/времето за готвене може да има отрицателно влияние върху резултата от готвенето, затова ви препоръчваме да не го правите, освен ако нямате достатъчно опит в готвенето.

Предупреждения

След като уредът се изключи, той става много горещ, особено вътрешността на фурната. Никога не докосвайте вътрешните повърхности на уреда или нагревателните елементи. Използвайте ръкавици за фурна, за да извадите аксесоарите или съдовете от фурната, и оставете уреда да изстине. Дръжте децата на безопасно разстояние, за да избегнете наранявания от изгаряния.

Таймер

Можете да използвате функцията на таймера, като докоснете бутона „“ (Таймер). Когато изтече времето, фурната ще издаде звуков сигнал за напомняне.



При първото докосване на бутона „“ (Таймер) настройте таймера по часове, след което докоснете отново бутона „“ (Таймер) и настройте таймера по минути. Докоснете отново бутона „“ (Таймер) и настройката е готова.

Можете да настроите таймера преди и по време на готвенето, но когато избирате функция и температура, той не е достъпен.

Заклучване за безопасност за деца

Уредът ви има заключване за защита от деца, така че децата да не могат да го включат случайно или да променят настройките.


Когато натиснете и задържите бутона за 3 секунди, заключването за деца се активира. Натиснете и задържете бутона отново за 3 секунди, за да отключите фурната.

Можете да активирате и деактивирате детската заключалка, когато фурната работи или не. Натиснете и задържете бутона „“ за 3 секунди, за да включите или изключите детската заключалка. Когато детската заключалка е включена, в  в лентата за състояние.

ДЕМО С РЕЖИМ „СЪБОТА“

Демо режим


Демонстрационен режим с функция за запазване на данните при изключване. Функция за запазване при изключване: например, когато демонстрационният режим е включен, при изключване и след това включване той остава включен. След включване на демонстрационния режим нагревателната тръба не работи.

1. В режим на готовност натиснете и задържете бутона „“, за да влезете в демонстрационния режим и да се покаже „off“;
2. Завъртете копчето надясно, за да включите демонстрационния режим, на дисплея ще се появи „off“, завъртете копчето наляво, за да изключите демонстрационния режим, на дисплея ще се появи „on“;

ЗАБЕЛЕЖКА


Можете да натиснете бутона за отмяна, за да излезете от настройката, или да изчакате 3 секунди, за да излезете автоматично от състоянието на настройка на демонстрационния режим и да се върнете в режим на готовност.

Режим „Sabbath“

Режимът „Sabbath“ има функция за запазване на данните при изключване на захранването. Запазва данните за готвене на всеки 25 минути. Ако захранването бъде прекъснато по време на работа, след повторно включване режимът „Sabbath“ ще продължи да работи, докато времето за готвене стане 0 или натиснете бутона „“, за да се върнете в режим на готовност.

1. В режим на готовност натиснете и задържете бутона за бързо предварително загряване за 3 секунди, за да влезете в режим „Шабат“, на дисплея ще се появи „5A8“. Диапазонът за настройка на времето е 24-80 часа.
2. Завъртете копчето, за да настроите времето за готвене.
3. Натиснете бутона за стартиране или стартирайте режим „Шабат“ автоматично след 8 секунди.

ЗАБЕЛЕЖКА

По време на работа само бутонът „“ (Бързо загряване) е валиден, а останалите бутони са невалидни.

По време на работа в режим „събота“ вратата на печта се отваря или затваря, а осветлението на печта не е включено.

ЕНЕРГИЙНО ЕФЕКТИВНО ИЗПОЛЗВАНЕ

1. Премахнете всички аксесоари, които не са необходими по време на готвенето и печенето.
2. Не отваряйте вратата по време на готвене и печене.
3. Ако отворите вратата по време на готвене и печене, превключете режима на „Лампа“ (без да промените настройката на температурата).
4. Намалете настройката на температурата в режимите без вентилатор до 50 °C 5 до 10 минути преди

края на времето за готвене и печене. По този начин можете да използвате топлината в кутията, за да завършите процеса.

5. Използвайте „Нагриване с вентилатор“, когато е възможно. Можете да намалите температурата с 20°C до 30°C

6. Можете да готвите и печете, като използвате „Нагриване с вентилатор“ на повече от едно ниво едновременно.

7. Ако не е възможно да готвите и печете различни ястия едновременно, можете да ги загревате едно след друго, за да използвате предварителното загряване на фурната.

8. Не загревайте празната фурна, ако не е необходимо.

Ако е необходимо, поставете храната във фурната веднага след достигане на посочената температура, като изключите индикаторната лампа при първото включване.

9. Не използвайте отразяващо фолио, като алуминиево фолио, за да покриете дъното на фурната.

10. Използвайте таймера и/или температурния датчик, когато е възможно.

11. Използвайте тъмни матови и леки форми и съдове за печене. Опитайте се да не използвате тежки аксесоари с лъскави повърхности, като неръждаема стомана или алуминий.

ЗДРАВЕ

Акриламидът се образува главно при нагриване на нишестени храни (например картофи, пържени картофи, хляб) до много високи температури за продължително време.

СЪВЕТИ

1. Използвайте кратки времена за готвене.

2. Гответе храната до златистожълт цвят на повърхността, не я изгаряйте до тъмнокафяв цвят.

3. По-големите порции съдържат по-малко акриламид.

4. Ако е възможно, използвайте режим „Вентилаторно загряване“.

5. Картофи фри: Използвайте повече от 450 г на тава, разпределете ги равномерно и ги обръщайте от време на време. Използвайте информацията за продукта, ако е налична, за да постигнете най-добри резултати при готвенето.

Съвети и трикове

Съвети и трикове	
Искате да пригответе своя собствена рецепта	Опитайте първо да използвате настройките на подобни рецепти и оптимизирайте процеса на готвене според резултата.
Тортата готова ли е?	Поставете дървена пръчка в тортата около 10 минути преди да изтече посоченото време за печене. Ако след изваждането на пръчката по нея няма сурово тесто, тортата е готова.
Тортата губи значително от обема си при охлаждане след изпичане	Опитайте да намалите температурата с 10 °C и проверете отново инструкциите за приготвяне на храната по отношение на механичната обработка на тестото.
Височината на тортата в средата е много по-голяма, отколкото по външния ръб.	Не мажете външния ръб на пружинната форма.
Тортата е прекалено кафява отгоре	Използвайте по-ниско ниво на решетката и/или по-ниска температура (това може да доведе до по-дълго време на печене)
Тортата е прекалено суха	Използвайте температура, настроена с 10 °C по-висока (това може да доведе до по-кратко време на печене)
Храната изглежда добре, но влажността вътре е прекалено висока	Използвайте температура, настроена с 10 °C по-ниска (това може да доведе до по-дълго време на печене) и проверете отново рецептата
Запечатването е неравномерно	Използвайте температура, по-ниска с 10 °C (това може да доведе до по-дълго време на готвене). Използвайте режима „Горно и долно нагриване“ на едно ниво
Тортата е по-малко запечена отдолу	Изберете ниво по-ниско

Печене на повече от едно ниво едновременно: Едно ниво е по-тъмно от другата.	Използвайте режим с вентилатор за печене на повече от едно ниво и извадете тавите поотделно, когато са готови. Не е необходимо всички тави да са готови едновременно.
Кондензна вода по време на печене	Парата е част от печенето и готвенето и обикновено се извежда от фурната заедно с охлаждащия въздушен поток. Тази пара може да се кондензира върху различни повърхности във фурната или в близост до нея и да образува водни капчици. Това е физичен процес и не може да бъде напълно избегнат.
Какви съдове за печене могат да се използват?	Могат да се използват всички термоустойчиви съдове за печене. Препоръчва се да не се използва алуминий в пряк контакт с храната, особено когато тя е кисела. Уверете се, че съда и капакът са добре прилепени един към друг.
Как се използва функцията за грил?	Загрейте фурната за 5 минути и поставете храната на нивото, посочено в това ръководство. Затворете вратата на фурната, когато използвате някой от режимите на грил. Не използвайте фурната, когато вратата е отворена, освен за да поставите/извадите/проверете храната.
Как да поддържате фурната чиста по време на гриловане?	Използвайте тава, пълна с 2 литра вода, на ниво 1. Почти всички течности, които капят от храната, поставена на решетката, ще бъдат уловени от тавата.
Нагревателният елемент във всички режими на печене се включва и изключва с течение на времето.	Това е нормална работа и зависи от настройката на температурата.
Как да изчислим настройките на фурната, когато теглото на печеното не е посочено в рецептата?	Изберете настройките до теглото на печеното месо и променете леко времето. Ако е възможно, използвайте термометър за месо, за да измерите температурата вътре в месото. Поставете внимателно главата на термометъра за месо в месото, съгласно инструкциите на производителя. Уверете се, че главата на сондата е поставена в средата на най-голямата част от месото, но не в близост до кост или дупка.
Какво се случва, ако се излее течност върху храна във фурната по време на печене или готвене?	Течността ще заври и ще се образува пара, което е нормален физичен процес. Моля, бъдете внимателни, защото парата е гореща. За повече информация вижте също „Кондензиране на вода по време на печене“. Ако течността съдържа алкохол, процесът на кипене ще бъде по-бърз и може да доведе до пламъци в кухнята. Уверете се, че вратата на фурната е затворена по време на такива процеси. Моля, контролирайте внимателно процеса на печене или готвене. Отваряйте вратата много внимателно и само ако е необходимо.

Типични рецепти




Име на меню	Форма	Ниво	Режим	Температура	Време
Пандишпан (обикновен) във формата на кутия	Кутия	2	Конвенционален с вентилатор	170	50
Пандишпан (обикновен) във формата на кутия	Кутия	1	Конвенционален	140	70 мин
Бискети с плодове в кръгла форма	Кръгла форма	1	Конвенционален с вентилатор	150	50 мин
Пандишпан с плодове на тава	Тава	1	Конвенционален	140	70
Бриоше мафини с стафиди (кекс с мая)	Форма за мафини	2	Конвенционална	220	Предварително загряване: 19 мин Печене: 11 мин

Гугелхупф (с мая)	Тава	1	Конвенционален	150	Предварително загряване: 11 мин Печене: 60 мин
Мафини	Форма за мъфини	1	Конвенционална	160	Предварително загряване: 8:30 мин Печене: 30 мин
Мафини	Форма за мъфини	1	Конвенционална с вентилатор	150	Предварително загряване: 8:30 мин Печене: 30 мин
Ябълков кейк с мая на тава	Тава	1	Конвенционален с вентилатор	160	Предварително загряване: 10 мин Печене: 42:30 мин
Водна пандишпана (6 яйца)	Форма с пружина	1	Конвенционална	160	Предварително загряване: 9:30 мин Печене: 41 мин
Водна пандишпана (4 яйца)	Форма с пружина	1	Конвенционална	160	Предварително загряване: 9 мин Печене: 26 мин
Водна пандишпана	Пружинна форма	1	Конвенция	160	35 мин
Ябълков кейк с мая на тава	Тава	2	Конвенционална с вентилатор	150	Предварително загряване: 8 мин Печене: 42 мин
Хефезопф (Кала)	Тава	2	Конвенционален с вентилатор	150°C	40 мин
Малки кексчета 20	Тава	2	Конвенция	150	36 мин
Малки кексчета 40	Тава	2+4	Конвенция	150	Предварително загряване: 10 мин Печене: 34 мин
Маслена мая торта	Тава	2	Конвенционален	150	Предварително загряване: 8 мин Печене: 30 мин
Късчета	Тава	2	Конвенционален	170	Предварително загряване: 8 мин Печене: 13 мин
Късчета 2 тави	Тава	2+4	Конвенционален с вентилатор	160	Предварително загряване: 8:20 мин Печене: 12 мин
Ванилови бисквитки	Тава	2	Конвенционален	160	Предварително загряване: 8 мин Печене: 10 мин
Ванилови бисквитки	Тава	2+4	Конвенционална с вентилатор	150	Предварително загряване: 8 мин Печене: 14 мин
Бял хляб (1 кг брашно) във формата на кутия	Кутия	1	Конвенционален	170	Предварително загряване: 9:20 мин Печене: 50 мин

Бял хляб (1 кг брашно) с форма на кутия	Кутия	1	Конвенционален с вентилатор	170	Предварително загряване: 12 мин Печене: 45 мин
Прясна пица (тънка)	Тава	2	Конвенционална	170	Предварително загряване: 9:30 мин Печене: 21 мин
Прясна пица (дебела)	Тава	2	Конвенционална	170	Предварително загряване: 10 мин. Печене: 45 мин
Прясна пица (дебела)	Тава	2	Конвенционална с вентилатор	170	Предварително загряване: 8 мин Печене: 41 мин
Хляб	Тава	1	Конвенция	190	Предварително загряване: 9 мин Печене: 30 мин
Меко филе от хляб 1,6 кг	Тава	2	Двойна решетка с вентилатор	180	55 мин
Месо 1 кг месо	Тава	1	Конвенционален	180	75 мин
Пилешко 1 кг	Тава	Решетка: 2 Тава: 1	Двойна решетка с вентилатор	180	50 мин
Риба 2,5 кг	Тава	2	Конвенционален	170	70 мин
Ребра Томахок, приготвени В.Т.	Тава	3	Конвенция	120	85 мин
Свинско печено от врата 1,2 кг	Тава	1	Конвенция	160	82 мин
Пиле 1,7 кг	Тава	Решетка: 2 Тава: 1	Конвенция	180	78 мин

Тествайте храната съгласно EN 60350-1

Разпечатка	Акcesoари	Функция	Температура	Ниво	Време	Предварително загряване
Пандишпан	Форма с отварящ се ръб Ф26см		170	1	30-35 мин	Не
Пандишпан	Форма с отварящ се ръб Ф26 см		160	1	30-25 мин	Не
Малка торта	1 тава		150	2	30-40 мин	Да
Малка торта	1 тава		150	2	40-50 мин	Да
Малка торта	2 тави		150	L2 & L4	30-35 мин	Да
Чизкейк	Форма с отварящ се ръб Ф26 см		150	1	70-80 мин	Не
Ябълков пай	Форма с отварящ се ръб Ф20 см		170	1	80-85 мин	Не
Ябълков пай	Спрингформа Ф20 см		160	1	70-80 мин	Не
Хляб	1 тава		210	1	30-35 мин	Да

Хляб	1 тава		190	1	30-35 мин	Да
Тост	Решетка		Макс	5	6-8 мин	Да 5 мин
Пиле	Решетка и тава		180	Решетка 2 Тава 1	75-80 мин	Да

1. При рецептата с пилешко месо започнете с гърба нагоре и след 30 минути обърнете пилето с гърба надолу.
2. Използвайте тъмна, матирана форма и я поставете на решетката.
3. Извадете тавите, когато храната е готова, дори и да не е изтекло определеното време за печене.
4. Изберете по-ниската температура и проверете след най-краткото време, посочено в таблицата.
5. Ако използвате тавата, за да събирате течностите, които капят от храната, поставена на решетката по време на всеки режим на печене, тавата трябва да бъде поставена на ниво 1 и да бъде напълнена с малко вода.
6. Бургерите трябва да се обърнат след 2/3 от времето.

Енергийна ефективност съгласно EN 60350-1

1. Измерването се извършва в режим „ECO“, за да се определят данните относно режима на принудителна вентилация и класа на етикета.
2. Измерването се извършва в режим „Горно и долно нагряване“, за да се определят данните за конвенционалния режим.
3. По време на измерването в кухнята се намира само необходимата принадлежност. Всички други части трябва да бъдат премахнати.
4. Фурната се инсталира, както е описано в ръководството за инсталиране, и се поставя в средата на шкафа.
5. За измерването е необходимо да се затвори вратата, както в дома, дори когато кабелът пречи на уплътнителната функция на уплътнението по време на измерването. За да се гарантира, че няма отрицателни ефекти по отношение на нарушеното уплътнение поради енергийните данни, е необходимо да се затвори внимателно вратата по време на измерването. Може да се наложи да се използва инструмент, за да се гарантира уплътнението на уплътнението, както в дома, където кабелът не пречи на уплътнителната функция.
6. Определянето на обема на кухнята се извършва за употреба „Размразяване“. За да се гарантира ефективна употреба на фурната, всички аксесоари, включително страничните решетки, се отстраняват.

Готвене в еко режим

Рецепта	Аксесоари	Температура	Ниво	Време	Предварително замяване
Хала	1 тава	180	1	45-50 мин	Не
Свинско печено	1 тава	200	1	80-85 мин	Не
Клафути с череша	Кръгла форма	200	1	55-60	Не
Печено говеждо месо 1,3 кг	1 тава	200	1	80-85 мин	Не
Брауни	Решетка и стъклена плоча	180	1	55-60 мин	Не
Картофено гратен	Решетка и кръгла тава	180	1	65-70 мин	Не
Лазаня	Решетка и стъклена плоча	180	1	75-80 мин	Не
Чизкейк	Форма за печене Ф20 см	160	1	80-90 мин	Не

6. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Почистващ препарат

С добра грижа и почистване уредът Ви ще запази външния си вид и ще продължи да функционира безпроблемно дълго време. Тук ще Ви обясним как да се грижите и почиствате уреда правилно.

За да се уверите, че различните повърхности не са повредени от използването на неподходящ почистващ препарат, спазвайте информацията в таблицата. В зависимост от модела на уреда, не всички изброени области може да се намират на/във вашия уред.

Внимание!

Риск от повреждане на повърхността

Не използвайте:

1. Агресивни или абразивни почистващи средства.
2. Почистващи средства с високо съдържание на алкохол.
3. Твърди гъби за търкане или почистващи гъби.
4. Високонапорни почистващи машини или парочистачки.
5. Специални почистващи средства за почистване на уреда, докато е горещ.

Изперете добре новите гъби за почистване преди употреба.

Област Външна част на уреда	Почистване
Външна част на уреда Предна част от неръждаема стомана	Гореща сапунена вода: Почистете с кърпа за съдове и след това подсушете с мека кърпа. Премахнете незабавно петната от варовик, мазнина, нишесте и албумин (например яйчен белтък). Под такива петна може да се образува корозия. Специални почистващи продукти за неръждаема стомана, подходящи за горещи повърхности, можете да закупите от нашия следпродажбен сервиз или от специализирани търговци. Нанесете много тънък слой от почистващия продукт с мека кърпа.
Пластмаса	Гореща сапунена вода: Почистете с кърпа за съдове и след това подсушете с мека кърпа. Не използвайте почистващ препарат за стъкла или стъклочистачка.
Боядисани повърхности	Гореща сапунена вода: Почистете с кърпа за съдове и след това подсушете с мека кърпа.
Контролен панел	Гореща сапунена вода: Почистете с кърпа за съдове и след това подсушете с мека кърпа. Не използвайте почистващ препарат за стъкла или стъклочистачка.
Панели на вратата	Гореща сапунена вода: Почистете с кърпа за съдове и след това подсушете с мека кърпа. Не използвайте стъклочистач или неръждаема стоманена гъба за търкане.
Дръжка на вратата	Гореща сапунена вода: Почистете с кърпа за съдове и след това подсушете с мека кърпа. Ако препаратът за отстраняване на котлен камък влезе в контакт с дръжката на вратата, избършете го незабавно. В противен случай петната няма да могат да бъдат отстранени.
Емайлирани повърхности и самопочистващи повърхности	Спазвайте инструкциите за повърхностите на готварската камера, които следват таблицата.
Стъклен капак за вътрешно осветление	Гореща сапунена вода: Почистете с кърпа за съдове и след това подсушете с мека кърпа.

	Ако готварската камера е силно замърсена, използвайте препарат за почистване на фурни.
Уплътнение на вратата Не махайте	Гореща сапунена вода: Почистете с кърпа за съдове. Не търкайте.
Врата от неръждаема стомана капак	Препарат за неръждаема стомана: Спазвайте инструкциите на производителя. Не използвайте продукти за почистване на неръждаема стомана. Свалете капака на вратата за почистване.
Акcesoари	Гореща сапунена вода: Накиснете и почистете с кърпа за съдове или четка. При силни замърсявания използвайте гъба за неръждаема стомана.
Релси	Гореща сапунена вода: Накиснете и почистете с кърпа за съдове или четка.
Изтегляща се система	Гореща сапунена вода: Почистете с кърпа за съдове или четка. Не премахвайте смазката, докато изтеглящите се релси са изтеглени. Най-добре е да ги почистите, когато са прибрани. Не почиствайте в съдомиялна машина.
Термометър за месо (ако е включен)	Гореща сапунена вода: Почистете с кърпа за съдове или четка. Не почиствайте в съдомиялна машина.

Забележки

1. Леките разлики в цвета на предната част на уреда се дължат на използването на различни материали, като стъкло, пластмаса и метал.
2. Сенките върху панелите на вратата, които приличат на ивици, се дължат на отраженията от вътрешното осветление.
3. Емайлт се изпича при много високи температури. Това може да доведе до леки разлики в цвета. Това е нормално и не влияе на работата. Краищата на тънките тави не могат да бъдат напълно емайлирани. В резултат на това тези краища могат да бъдат груби. Това не нарушава антикорозионната защита.
4. Поддържайте уреда винаги чист и почиствайте незабавно замърсяванията, за да не се натрупват упорити отлагания.

Съвети

1. Почиствайте фурната след всяка употреба. Така ще се уверите, че мръсотията не се запече.
2. Винаги отстранявайте незабавно петна от варовик, мазнина, нишесте и албумин (например яйчен белтък).
3. Премахвайте петната от храни със съдържание на захар веднага, ако е възможно, докато петното е още топло.
4. Използвайте подходящи съдове за печене, например тава за печене.

Пиролитна самопочистваща функция

Вашият уред е оборудван с режим „Пиролитно самопочистване“. Можете да използвате този режим, за да почистите фурната без усилие.

Кухненското отделение се нагрява до много висока температура. Остатъците от печене, гриловане и печене се изгарят. Засега предлагаме само една настройка за почистване за вашата безопасност, като температурата и времето за работа не могат да се регулират в този режим на работа.

Забележки

За вашата безопасност вратата на готварската камера се заключва автоматично. Тя не може да бъде отворена, докато температурата не спадне до относително безопасно ниво. Вътрешното осветление остава изключено по време на почистването.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**Опасност от изгаряне!**

1. Кухненската камера става изключително гореща по време на пиролитичния режим. Никога не отваряйте вратата на уреда. Оставете уреда да изстине. Дръжте деца, хора с увреждания и възрастни хора, които не могат да се грижат сами за себе си, далеч от уреда.
2. Уредът става много горещ отвън по време на функцията за почистване. Никога не докосвайте вратата на уреда. Оставете уреда да изстине. Дръжте деца, хора с увреждания и възрастни хора, които не могат да се грижат сами за себе си, далеч от уреда.

Опасност за здравето!

Пиролитичният режим нагрява готварската камера до много висока температура, за да изгори остатъците от печене, гриловане, печене и т.н. Този процес отделя пари, които могат да дразнят лигавиците. Докато функцията за почистване работи, поддържайте кухнята добре проветрена. Не оставайте в стаята за дълго време. Дръжте децата и домашните любимци на разстояние и винаги следвайте инструкциите в ръководството или инструкциите на специалист.

Преди да стартирате пиролитичния режим**Внимание!**

1. Преди да стартирате пиролитичния режим, извадете аксесоарите и съдовете за готвене, включително изтеглящите се релси, от готварската камера. Не позволявайте да останат излишни разливани остатъци в кухнята. По този начин не само ще постигнете добри резултати при почистването на цялата готварска камера, но и ще гарантирате, че аксесоарите ще отговарят на изискванията за дълъг експлоатационен живот.
2. Преди да стартирате функцията за почистване, премахнете ръчно най-лошите остатъци от храна.
3. Почистете вътрешната страна на вратата на уреда и по краищата на готварската камера в областта около уплътнението. Не търкайте и не отстранявайте уплътнението.
4. Докато извършвате тези операции, се уверете, че фурната е изключена.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**Опасност от пожар!**


1. Голямо количество остатъци от храна, мазнини и сокове от месо могат да се възпламенят, когато пиролитичният режим е в действие. Преди да стартирате функцията за почистване, винаги отстранявайте най-големите остатъци от храна от готварското отделение. Не използвайте пиролитичния режим за почистване на аксесоари.
2. Уредът ще стане много горещ отвън по време на пиролитичен режим. Никога не закачайте запалими предмети, например кърпи за чай, на дръжката на вратата. Не поставяйте нищо пред уреда. Дръжте децата далеч от уреда.
3. Ако уплътнението на вратата е повредено, около вратата ще се генерира голямо количество топлина. Не търкайте и не отстранявайте уплътнението. Никога не използвайте уреда, ако уплътнението е повредено или липсва.


Опасност от сериозно увреждане на здравето!

Уредът става много горещ, когато пиролитичният режим е в действие. Покритието на тавите и формите за печене се разрушава и се отделят вредни газове. Никога не почиствайте тави или форми за печене, като използвате пиролитичния режим. Като цяло, не трябва да използвате пиролитичния режим за почистване на аксесоари.

Настройка на пиролитичен режим за самопочистване

- Включете фурната, като натиснете бутона „“ (Функции).
- Изберете режим на работа „Pyrolytic“ (Пиролитичен), като натиснете бутона „“ (Пиролитичен самоочистващ се).


Когато функционалната зона се промени на икона, показваща „“, това означава, че е активиран пиролитичният режим.

- Проверете дали всички аксесоари и храни са премахнати и затворете добре вратата.
- Натиснете бутона „Start/stop“ (Старт/стоп)  , за да стартирате операцията по почистване.

Проветрете кухнята, докато функцията за почистване е в действие.

Кухненската камера заключва вратата малко след стартирането на операцията. Кухненската камера не може да бъде отворена, докато температурата не спадне до относително безопасна стойност.

Сигнал за край на пиролизния режим

Звуков сигнал звучи непрекъснато и фурната спира да се нагрява. Това означава, че пиролизният режим е приключил. Можете да натиснете бутона „“, за да изключите звука, или звукът ще се изключи автоматично по-късно.

Вратата на фурната не може да бъде отворена

След като режимът на пиролиза бъде активиран, фурната автоматично се заключва и вратата на фурната не може да бъде отворена.

Настройка на настройките за почистване

След като почистването започне, не можете да промените никакви настройки, освен да го спрете временно или да го прекратите.

След като пиролитичният режим приключи

След като готварската камера се охлади, използвайте влажна кърпа, за да избършете пепелта, останала в готварската камера и около вратата на уреда.

След почистването предпазният щит трябва да бъде поставен обратно в съответствие с инструкциите.

Забележки

1. По време на пиролитичния режим рамката от вътрешната страна на уреда може да промени цвета си. Това е нормално и не влияе на работата на уреда. Промяната в цвета може да бъде отстранена с помощта на почистващ препарат за неръждаема стомана.
2. Силното замърсяване може да доведе до остатъци от бял налеп по емайлираните повърхности. Това са остатъци от храна и са безвредни. Те не влияят на работата на уреда. Можете да премахнете тези остатъци с лимонов сок или други почистващи препарати, ако е необходимо.

Почистване на вратата

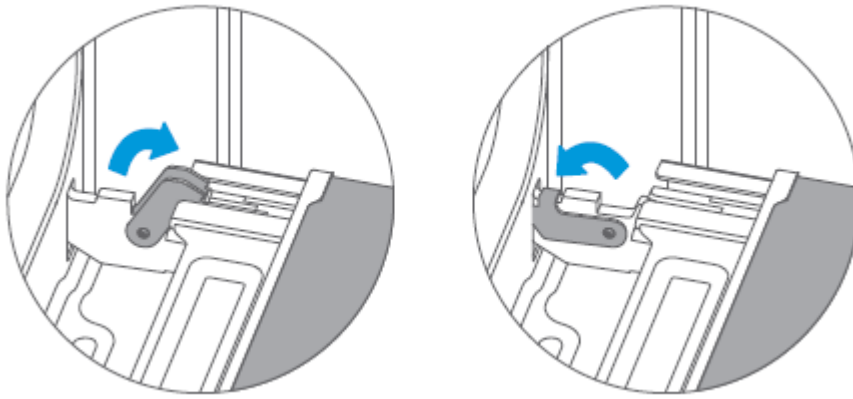
С добра грижа и почистване уредът ви ще запази външния си вид и ще остане напълно функционален за дълго време. Тук ще намерите инструкции как да демонтирате вратата на уреда и да я почистите.

За почистване и за да махнете панелите на вратата, можете да отделите вратата на уреда.

Всяка от пантите на вратата на уреда има заключващ лост.

Когато заключващите лостове са затворени, вратата на уреда е фиксирана на мястото си. Тя не може да бъде откачена.

Когато заключващите лостове са отворени, за да се отдели вратата на уреда, пантите са заключени. Те не могат да се затворят.

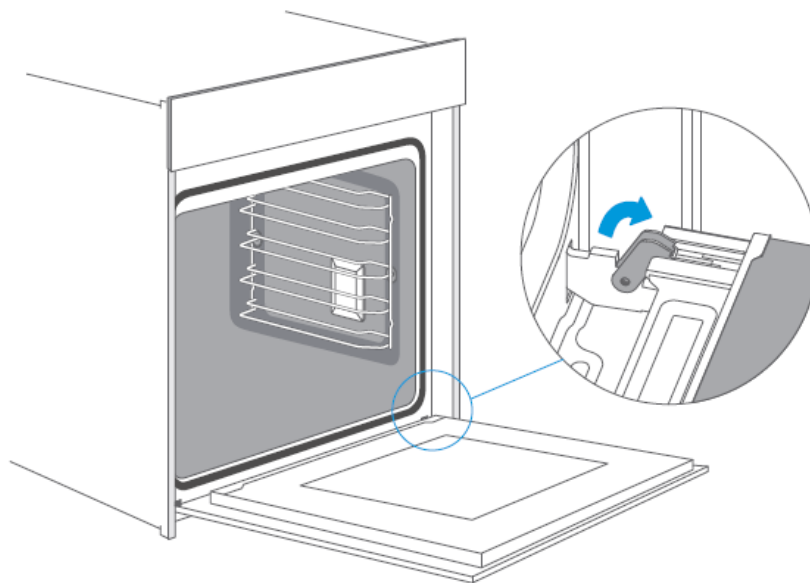


Внимание – опасност от нараняване!

Ако пантите не са заключени, те могат да се затворят с голяма сила. Уверете се, че заключващите лостове са винаги напълно затворени или, когато откачате вратата на уреда, напълно отворени. Пантите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се заклещите. Дръжте ръцете си далеч от пантите.

Сваляне на вратата на уреда

1. Отворете напълно вратата на уреда.
2. Отворете двете заключващи лостове отляво и отдясно.
3. Затворете вратата на уреда до крайния ограничител.
4. Хванете вратата с двете ръце от лявата и дясната страна и я издърпайте нагоре.



Поставяне на вратата

Поставете отново вратата на уреда в обратната последователност на демонтирането.

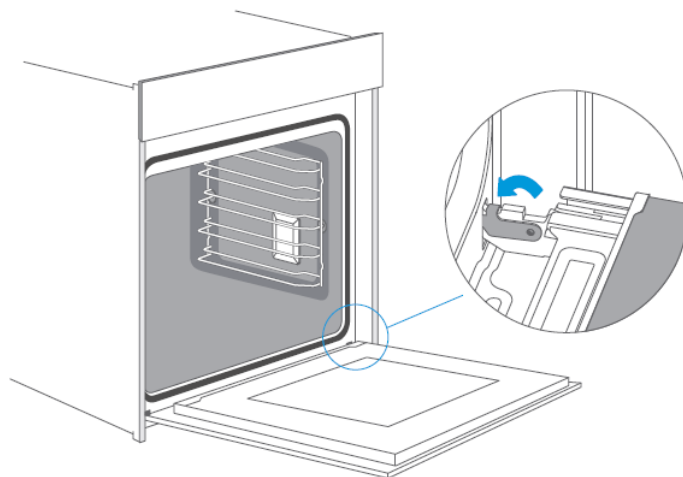
1. При поставянето на вратата на уреда се уверете, че и двете панти са поставени точно върху монтажните отвори на предния панел на кутията.

Уверете се, че пантите са поставени в правилната позиция. Трябва да можете да ги поставите лесно и без съпротивление. Ако усетите съпротивление, проверете дали пантите са поставени правилно в отворите.

2. Отворете вратата на уреда напълно. Докато отваряте вратата на уреда, можете да проверите отново дали пантите са в правилната позиция. Ако монтажът е неправилен, няма да можете да отворите вратата на уреда напълно.

Сгънете отново и двете заключващи лостове.

2. Затворете вратата на фурната. Същевременно ви препоръчваме да проверите още веднъж дали вратата е в правилната позиция и дали вентилационните отвори не са ползатворени.

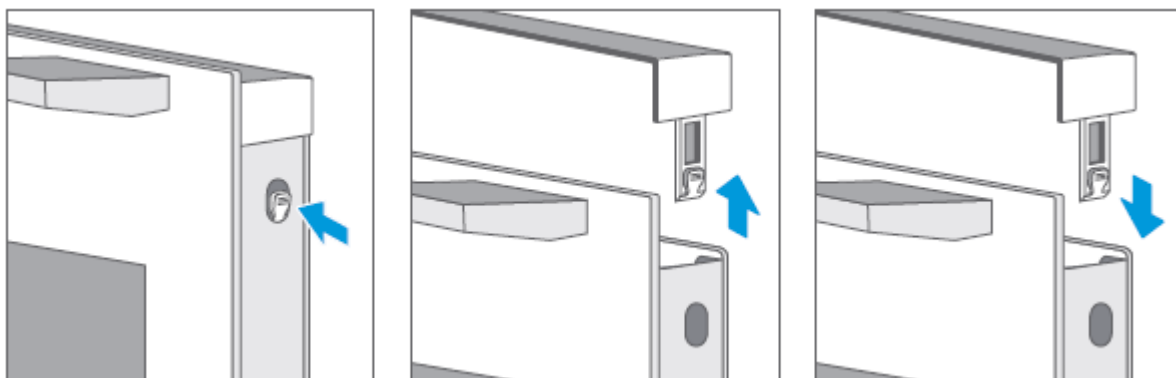


Сваляне на капака на вратата

Свалете вратата на уреда, както е описано по-горе.

Пластмасовата вложка в капака на вратата може да се обезцвети. За да извършите цялостно почистване, можете да свалите капака.

1. Натиснете от дясната и лявата страна на капака.
2. Свалете капака.
3. След като махнете капака на вратата, останалите части на вратата на уреда могат лесно да се махнат, за да продължите с почистването. Когато почистването на вратата на уреда приключи, поставете капака обратно на мястото му и натиснете, докато чуете, че е защракнал на мястото си.
4. Поставете вратата на уреда и я затворете.



Внимание!

След като вратата на уреда е монтирана, капакът на вратата също може да бъде отстранен.

1. Свалянето на капака на вратата означава, че вътрешното стъкло на вратата на уреда е свободно, стъклото може лесно да се премести и да причини повреда или нараняване.
2. Премахването на капака на вратата и вътрешното стъкло означава намаляване на общото тегло на вратата на уреда. Пантите могат да се движат по-лесно при затваряне на вратата и можете да останете заклещени. Дръжте ръцете си далеч от пантите.

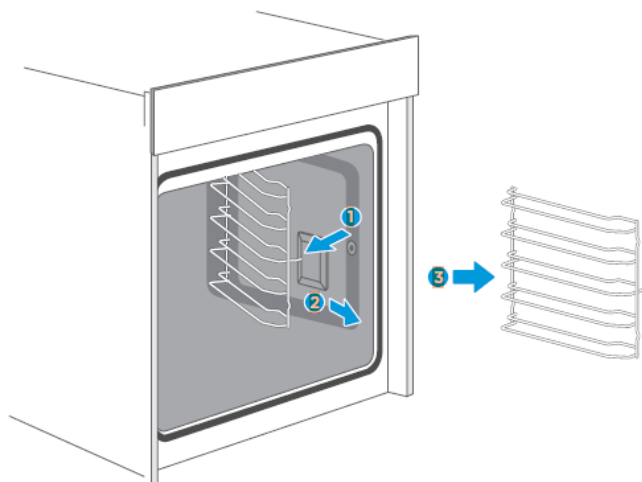
Поради горните 2 точки, настоятелно Ви препоръчваме да не сваляте капака на вратата, освен ако вратата на уреда не е свалена. Повредите, причинени от неправилна експлоатация, не се покриват от гаранцията.

Релси

Когато искате да почистите добре релсите и кухнята, можете да махнете рафтовете и да ги почистите. По този начин уредът ви ще запази външния си вид и ще остане напълно функционален за дълго време.

1. Издърпайте предната част на страничните релси хоризонтално в обратна посока, **1** докато функцията излезе; По-късно можете да извадите рафтовете, както е показано на снимката

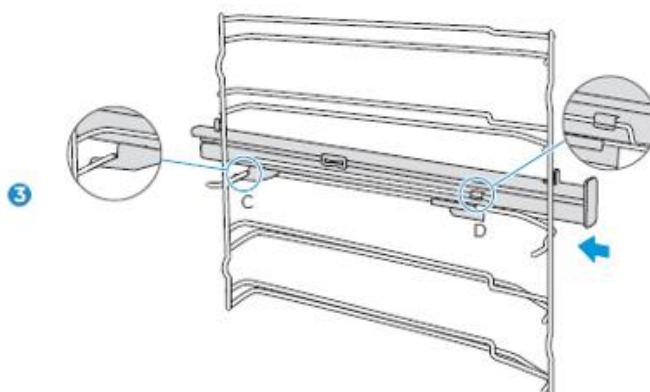
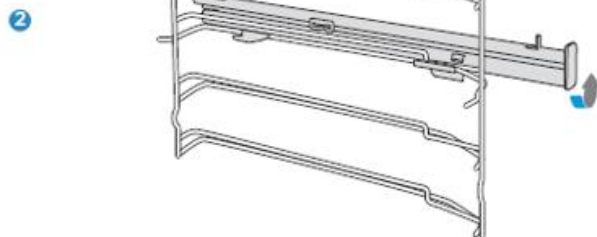
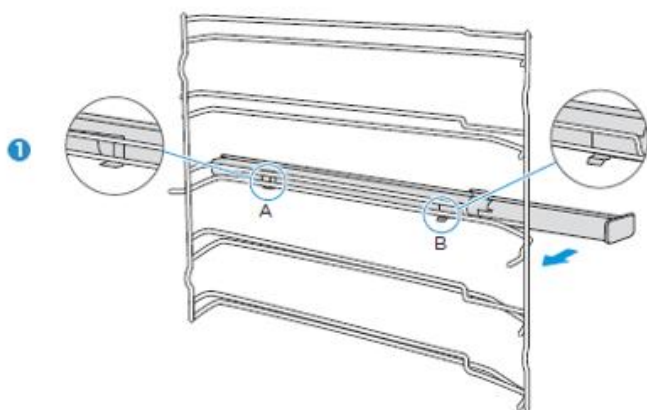
2. Поставете страничната релса обратно в кухнята, като първо вкарате задната част на страничната релса в отвора на кухнята, а след това поставете предната част на ① в отвора.



Закрепете телескопичните водачи

(вземете лявата страна за пример, същото важи и за дясната страна)

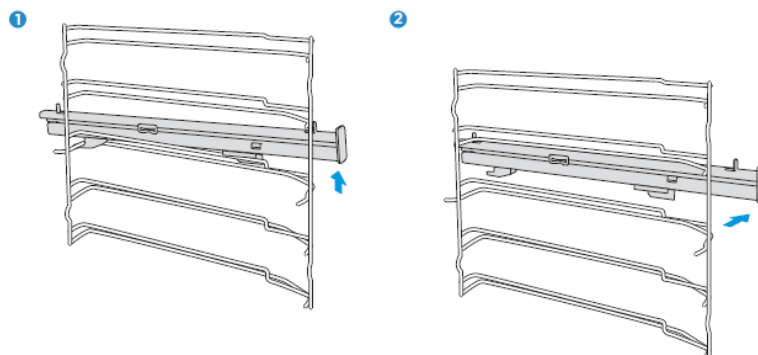
1. Поставете точки А и В на телескопичните водачи хоризонтално върху външния проводник.
2. Завъртете телескопичните водачи обратно на часовниковата стрелка (по часовниковата стрелка за дясната страна) с 90 градуса.
3. Избутайте телескопичните водачи напред, така че точка В да се закрепят към долния проводник, а точка Г да се закрепят към горния проводник.



Премахнете телескопичните водачи

(вземете за пример лявата страна, същото важи и за дясната страна)

1. Повдигнете силно единия край на телескопичните водачи.
2. Повдигнете цялата телескопична водача и я махнете назад.



Сменете захранващия кабел

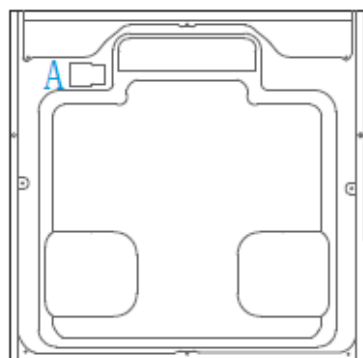
Позиция А показва позицията на терминалната кутия на гърба на задния външен корпус и тя е затворена.

Стъпки: а. Изключете захранването, използвайте малка плоска отвертка, за да отворите двете закопчалки 1, 2.

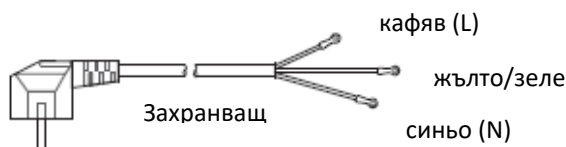
б. Използвайте отвертка, за да отвиете винтовете 3, 4, 5 и 6.

в. Сменете новия захранващ кабел, свържете жълтия/зеления проводник към 3, синия проводник към 4 и синия проводник към 5.

г. Затегнете винт 6, за да затворите капака на терминалната кутия и завършете смяната.



Заден външен

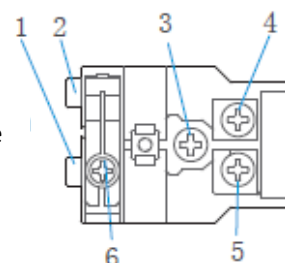


Захранващ

кафяв (L)

жълто/зеле

синьо (N)



Терминална кутия

7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Неизправност	Възможна причина	Забележки/решение
Уредът не работи.	Дефектен предпазител.	Проверете прекъсвача в кутията с предпазители.
	Прекъсване на електрозахранването	Проверете дали осветлението в кухнята или другите уреди в кухнята уреди работят.

Копчетата са изпаднали от подложката в контролния панел.	Копчетата са били случайно извадени.	Копчетата могат да бъдат отстранени. Просто поставете копчетата обратно в опората им в контролния панел и ги натиснете, за да се закрепят и да могат да се въртят както обикновено.
Копчетата вече не могат да се въртят лесно.	Има мръсотия под копчетата	Копчетата могат да бъдат отстранени. За да ги освободите, просто ги извадете от подложката. Алтернативно, натиснете външния край на копчетата, така че да се наклонят и да могат да бъдат лесно извадени. Почистете внимателно копчетата с кърпа и сапунена вода. Изсушете с мека кърпа. Не използвайте остри или абразивни материали. Не потапяйте и не почиствайте в съдомиялна машина. Не сваляйте копчетата твърде често, за да остане опората стабилна.
Вентилаторът не работи постоянно в режим: „Вентилаторно отопление“		Това е нормално явление, дължащо се на възможно най-доброто разпределение на топлината и възможно най-добрата работа на фурната.
След приключване на процеса на готвене може да се чуе шум и да се наблюдава въздушен поток в близост до контролния панел.		Вентилаторът за охлаждане все още работи, за да предотврати висока влажност в кутията и да охлади фурната за ваше удобство. Вентилаторът за охлаждане ще се изключва автоматично.
Храната не е достатъчно сготвена в рамките на времето, посочено в рецептата.		Използвана е температура, различна от посочената в рецептата. Проверете отново температурите. Количествата на съставките са различни от посочените в рецептата. Проверете отново рецептата.
Неравномерно запечатване		Настройката на температурата е твърде висока или нивото на рафта може да бъде оптимизирано. Проверете отново рецептата и настройките. Повърхностното покритие и/или цветът и/или материалът на съда за печене не са най-подходящи за избраната функция на фурната. Когато използвате лъчиста топлина, като например режим „Горно и долно нагряване“, използвайте съдове за печене с матово покритие, тъмен цвят и леко тегло.
Лампата не се включва		Лампата трябва да бъде подменена.

Предупреждение – опасност от токов удар!

Неправилните ремонти са опасни. Ремонтите могат да се извършват и повредените захранващи кабели да се заменят само от един от нашите обучени сервизни техници. Ако уредът е дефектен, изключете го от електрическата мрежа или изключете прекъсвача в кутията с предпазители. Свържете се със сервизната служба.

Максимално време на работа

Максималното време на работа на този уред е 9 часа, за да не забравите да изключите захранването.

Подмяна на лампата в ъгъла на кутията

Ако лампата на фурната се повреди, тя трябва да бъде подменена. Термоустойчиви халогенни лампи с мощност 25 вата и напрежение 230 V могат да бъдат закупени от сервизната служба или от специализирани търговци.

Когато работите с халогенната лампа, използвайте суха кърпа. Това ще удължи експлоатационния живот на лампата.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

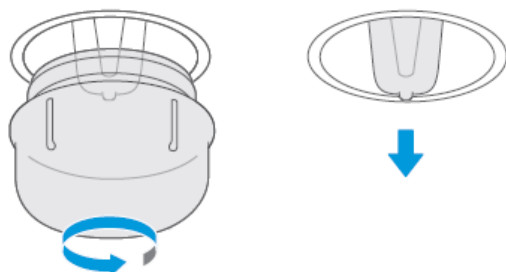
Опасност от токов удар!

При подмяната на лампата контактите на фасунгата са под напрежение. Преди да подмените лампата, изключете уреда от електрическата мрежа или изключете другия прекъсвач в кутията с предпазители.

Опасност от изгаряне!

Уредът става много горещ. Никога не докосвайте вътрешните повърхности на уреда или нагревателните елементи. Винаги оставяйте уреда да изстине. Дръжте децата на безопасно разстояние.

1. Поставете кърпа в студената кухня, за да предотвратите повреда.
2. Завъртете стъкления капак обратно на часовниковата стрелка, за да го махнете (ъглова лампа).
3. Издърпайте лампата – не я въртете.
4. Поставете стъкления капак обратно.
5. Махнете кърпата и включете прекъсвача, за да видите дали лампата се включва.
6. За страничната лампа, ако работи добре след подмяната, не забравяйте да поставите обратно страничната решетка.
7. Продуктът съдържа светлинен източник с енергийна ефективност клас: G.



Съклен капак

Ако стъкленият капак на халогенната лампа е повреден, той трябва да бъде заменен. Можете да получите нов стъклен капак от следпродажбеното обслужване. Моля, посочете E номера и FD номера на вашия уред.

Технически данни

Модел	НВО-M7212GCDRP-GBK
Индекс на енергийна ефективност	81,2
Клас на енергийна ефективност	A
Енергийна консумация при стандартно натоварване, конвенционален режим	1,10 kWh/цикъл
Енергийна консумация при стандартно натоварване, режим с вентилатор	0,69 kWh/цикъл
Брой камери	1
Източник на топлина	Електричество
Обем	72

Тип фурна	Вграден
Захранване	220-240 V~, 50 Hz-60 Hz
Електрическа мощност	3,2 kW

Енергийна консумация

Информация за продукта относно консумацията на енергия и максималното време за достигане на приложимия режим на ниска консумация на енергия.

Режим на готовност	0,8 W
Максималното време, необходимо на фурната, за да достигне автоматично съответния режим или състояние на ниска консумация на енергия.	20

ОБСЛУЖВАНЕ И СЕРВИЗ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран сервизен център, се уверете, че разполагате със следните данни: модел и сериен номер.

Информацията може да бъде намерена на табелката с техническите характеристики. Подлежи на промяна без предизвестие.



Екологично изхвърляне

Вие можете да помогнете за опазването на околната среда!

Моля, не забравяйте да спазвате местните разпоредби: предайте неизправното електрическо оборудване в подходящ център за изхвърляне на отпадъци.



HEINNER е регистрирана търговска марка на **Network One Distribution SRL**. Другите марки и имена на продукти са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им собственици.

Никоя част от спецификациите не може да бъде възпроизвеждана под никаква форма или по никакъв начин, нито да се използва за създаване на производни продукти, като превод, трансформация или адаптация, без разрешението на NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



Този продукт е в съответствие с нормите и стандартите на Европейската общност



Производител и вносител: **Network One Distribution**

Улица „Марсел Янчу“ 3-5, Букурещ, Румъния

Тел.: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro, office@nod.ro

BEÉPÍTHETŐ SÜTŐ

Modell:

HBO-M7212GCDRP-GBK



- Energiahatékonysági osztály: A+
 - Térfogat: 72 l

HEINNER

1. BEVEZETÉS

Kérjük, figyelmesen olvassa el az utasításokat, és őrizze meg a kézikönyvet a jövőbeni információkhoz.

Ez a kézikönyv a készülék telepítésével, használatával és karbantartásával kapcsolatos összes szükséges utasítást tartalmazza. A készülék helyes és biztonságos működése érdekében kérjük, olvassa el figyelmesen ezt a használati utasítást a telepítés és használat előtt.

2. A CSOMAG TARTALMA

- ➔ **Beépíthető sütő**
- ➔ **Felhasználói kézikönyv**
- ➔ **Garancialevél**

3. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A kicsomagolás előtt kérjük, figyelmesen olvassa el ezeket az utasításokat. Csak így tudja a készüléket biztonságosan és helyesen üzemeltetni.

Javasoljuk, hogy a használati utasítást és a szerelési útmutatót őrizze meg későbbi használatra vagy a következő tulajdonosok számára.

- A készülék kizárólag konyhába való felszerelésre alkalmas.
- Kövesse a speciális telepítési utasításokat.
- A kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e.
- Ne csatlakoztassa a készüléket, ha sérült.
- Csak engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathat dugasz nélküli készülékeket.
- A helytelen csatlakoztatás okozta sérülésekre a garancia nem terjed ki.
- A készüléket csak beltéri használatra szánják.
- A készüléket kizárólag ételek és italok elkészítésére szabad használni.
- A készülék működése közben felügyelet alatt kell tartani.
- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy mentális képességeikben korlátozott személyek, illetve tapasztalatlan vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy a biztonságukért felelős személy megtanította őket a készülék biztonságos használatára, és megértették a használattal járó veszélyeket. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel, rajta vagy a közelében.
- A készülék nem alkalmas olyan személyek (gyermekek) használatára, akiknek fizikai, érzékszervi vagy mentális képességei korlátozottak, vagy akiknek nincs megfelelő tapasztalatuk és ismeretük, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyeli őket, vagy megtanítja őket a készülék használatára.
- A gyermekek nem tisztíthatják a készüléket és nem végezhetnek általános karbantartási munkákat, kivéve, ha legalább 8 évesek és felügyelet alatt állnak.
- A 8 év alatti gyermekeket tartsa biztonságos távolságban a készüléktől és a tápkábeltől.
- Kérjük, mindig a megfelelő irányba csúsztassa a tartozékokat a kamrába.
- A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felmelegednek. Ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőelemekhez. A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.

- Használat közben a készülék nagyon felmelegszik. Ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a sütő belsejében található fűtőelemekhez.
- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mielőtt kicseréli a sütő lámpáját.
- A leválasztó eszközt a vezetékvezési előírásoknak megfelelően kell beépíteni a rögzített vezetékbe.
- A vezetékvezési szabályoknak megfelelően a rögzített vezetékbe minden pólusú leválasztó eszközt kell beépíteni.
- Ha a tápkábel megsérült, azt a gyártó, szervizképviselője vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie a veszély elkerülése érdekében.
- Ne használjon erős súrolószereket vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, mivel azok megkarcolhatják a felületet, ami az üveg töréséhez vezethet.

FIGYELMEZTETÉS

Áramütés veszélye!

1. A helytelen javítások veszélyesek. A javításokat és a sérült tápkábelek cseréjét csak képzett szerviztechnikusunk végezheti. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a készülék dugaszát a hálózati csatlakozóból, vagy kapcsolja ki a biztosítékdobozban található megszakítót. Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.
2. Az elektromos készülékek kábelének szigetelése megolvadhat, ha a készülék forró részeivel érintkezik. Soha ne érintse az elektromos készülék kábelét a készülék forró részeivel.
3. Ne használjon nagynyomású tisztítókat vagy gőztisztítókat, mert azok áramütést okozhatnak.
4. A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a készüléket a hálózati csatlakozóból, vagy kapcsolja ki a biztosítékdobozban található megszakítót. Vegye fel a kapcsolatot az értékesítés utáni szolgáltatással.

Égési sérülés veszélye!

1. A készülék nagyon felmelegszik. Soha ne érintse meg a készülék belső felületeit vagy a fűtőelemeket.
2. Mindig hagyja a készüléket lehűlni.
3. Tartsa a gyermekeket biztonságos távolságban.
4. A kiegészítők és a sütőedények nagyon felmelegednek. Mindig sütőkesztyűt használjon, ha kiegészítőket vagy sütőedényeket vesz ki a sütőtérből.
5. Az alkoholos gőzök a forró sütőtérben meggyulladhatnak. Soha ne készítsen olyan ételeket, amelyek nagy mennyiségű, magas alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Csak kis mennyiségű, magas alkoholtartalmú italt használjon. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

Égési sérülés veszélye!

1. A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa a gyermekeket biztonságos távolságban.
2. A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozik. A gőz a hőmérsékletétől függően nem látható. Nyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Tartsa távol a gyermekeket.
3. A forró belső térben lévő víz forró gőzt képezhet. Soha ne öntsön vizet a forró belső térbe.

Sérülésveszély!

1. A készülék ajtaján lévő karcolt üveg repedéshez vezethet. Ne használjon üveggaparót, éles vagy koptató tisztítószerek vagy mosószerek.
2. A készülék ajtajának zsanérai az ajtó kinyitásakor és bezárásakor mozognak, és Ön beszorulhat. Ne nyúljon a zsanérokhoz.

Tűzveszély!

1. A sütőtérben tárolt éghető tárgyak meggyulladhatnak. Soha ne tároljon éghető tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha füst van benne. Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a biztosítékdobozból a biztosítékot.
2. A készülék ajtajának kinyitásakor huzat keletkezik.

A sütőpapír érintkezhet a fűtőelemmel, és meggyulladhat. Ne tegyen sütőpapírt papírt a kiegészítők tetejére. Mindig nehezezzel rögzítse a zsírálló papírt egy tállal vagy tepsivel. Csak a szükséges felületet fedje le zsírálló papírral. A zsírálló papír nem nyúlhat a kiegészítők fölé.

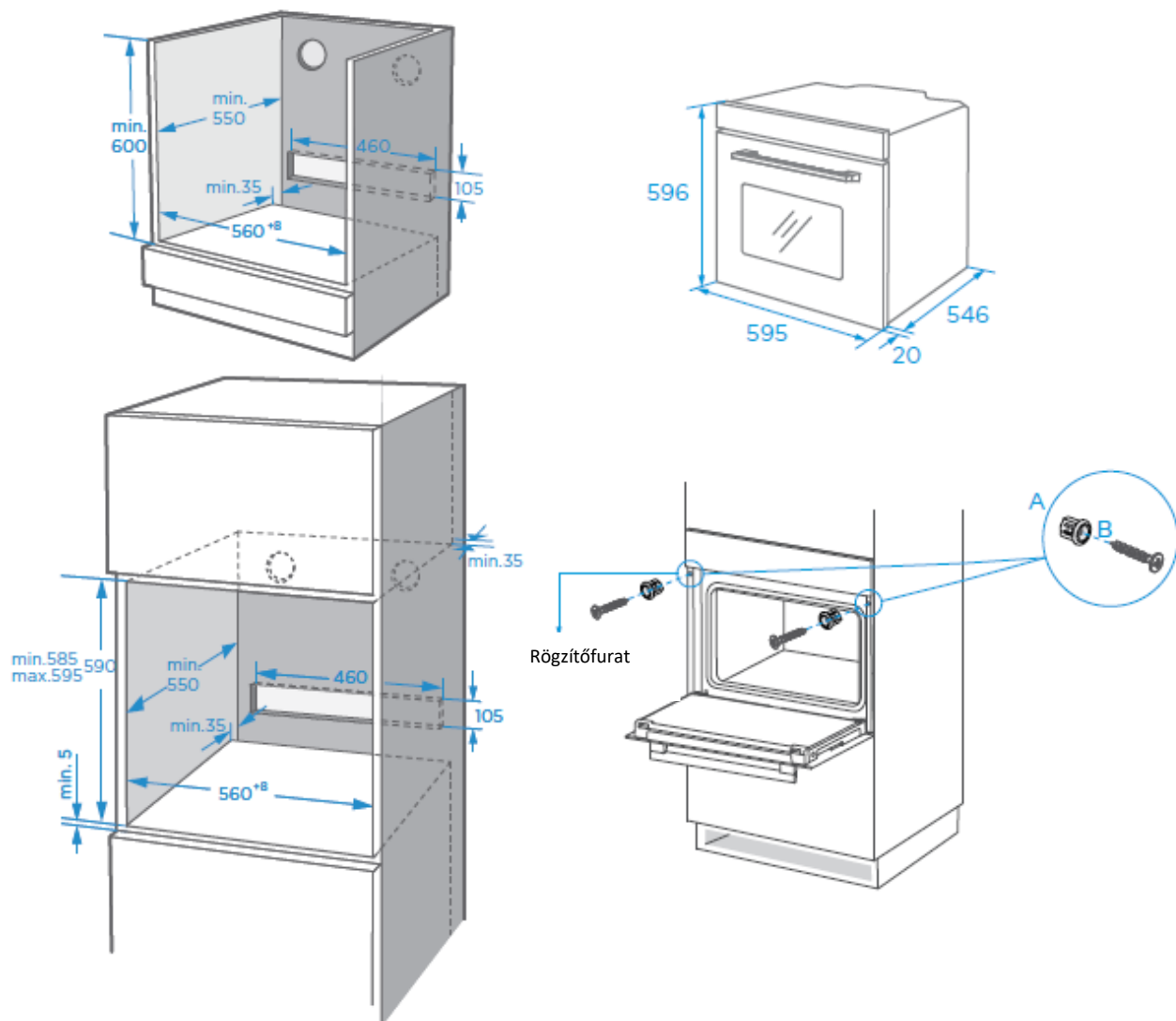
Mágnesesség okozta veszély!

Az irányítópanelen vagy a vezérlőelemekben állandó mágnesek vannak. Ezek hatással lehetnek az elektronikus implantátumokra, pl. a szívritmus-szabályozókra vagy az inzulinpumpákra. Az elektronikus implantátumok viselőinek legalább 10 cm távolságot kell tartaniuk az irányítópaneltől.

A károsodás okai

1. Kiegészítők, fólia, sütőpapír vagy sütőedények a sütőtér alján: ne helyezzen kiegészítőket a sütőtér aljára. Ne fedje le a sütőtér alját semmilyen fóliával vagy sütőpapírral. Ne helyezzen sütőedényeket a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Ez hőfelhalmozódást okoz. A zománc megsérül.
2. Alumíniumfólia: A sütőtérben lévő alumíniumfólia nem érintkezhet az ajtóüveggel. Ez az ajtóüveg maradandó elszíneződését okozhatja.
3. Szilikon edények: Ne használjon szilikon edényeket, szilikont tartalmazó szőnyeget, fedőket vagy kiegészítőket. A sütő érzékelője megsérülhet.
4. Víz a forró sütőtérben: ne öntsön vizet a forró sütőtérbe. Ez gőz keletkezéséhez vezethet. A hőmérséklet-változás károsíthatja a zománcot.
5. Nedvesség a sütőtérben: Hosszabb időn át a sütőtérben lévő nedvesség korróziót okozhat. Használat után hagyja megszáradni a készüléket. Ne tartson nedves ételeket hosszabb ideig a zárt sütőtérben. Ne tároljon ételeket a sütőtérben.
6. Hűtés nyitott készülékajtóval: Magas hőmérsékleten történő használat után csak zárt ajtóval hagyja lehűlni a készüléket. Ne szorítson be semmit a készülék ajtajába. Még ha az ajtó csak résznyire is nyitva marad, a közelben lévő bútorok eleje idővel megsérülhet. Csak akkor hagyja nyitott ajtóval száradni a készüléket, ha a sütő működése közben sok nedvesség keletkezett.
7. Gyümölcslé: különösen lédús gyümölcstorták sütésekor ne töltsön túl sokat a tepsibe. A tepsiből lecsepegő gyümölcslé eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használjon mélyebb univerzális tepsit.
8. Rendkívül szennyezett tömítés: Ha a tömítés nagyon szennyezett, a készülék ajtaja működés közben nem záródik megfelelően. A szomszédos egységek elülső része megsérülhet. Mindig tartsa tisztán a tömítést.
9. A készülék ajtaja ülőalkalmatosságként, polcként vagy munkalapként: Ne üljön a készülék ajtajára, és ne tegyen vagy akasszon rá semmit. Ne tegyen edényeket vagy kiegészítőket a készülék ajtajára.
10. Kiegészítők behelyezése: a készülék típusától függően a kiegészítők karcosíthatják az ajtó paneljét, amikor a készülék ajtaját bezárja. A kiegészítőket mindig tolja be a mélyedésbe, amennyire csak lehetséges.
11. A készülék hordozása: ne hordozza és ne fogja meg a készüléket az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem bírja el a készülék súlyát, és eltörhet.
12. Ha a kikapcsolt készülék maradék hőjét használja az ételek melegen tartására, a belső térben magas páratartalom alakulhat ki. Ez kondenzációhoz vezethet, ami korróziós károsodást okozhat a kiváló minőségű készülékben, valamint károsíthatja a konyháját. A kondenzáció elkerülése érdekében nyissa ki az ajtót, vagy használja a „Defrost” (Leolvasztás) módot.

4. TELEPÍTÉS

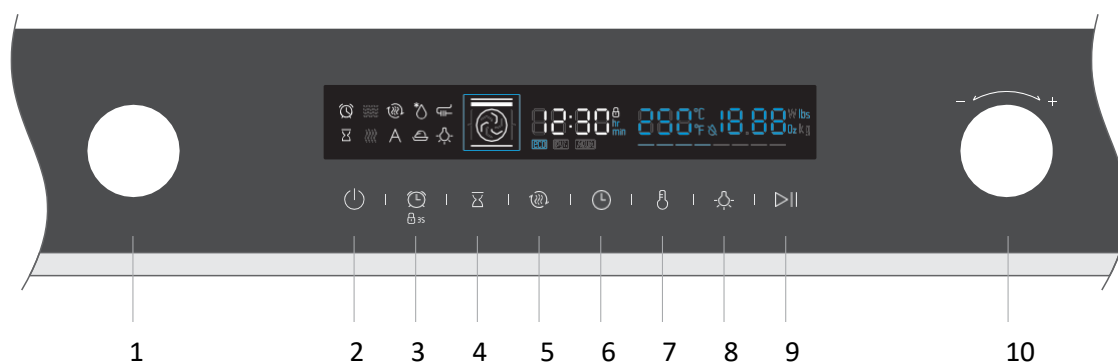


Telepítés Fontos utasítások

- A készülék biztonságos működése érdekében győződjön meg arról, hogy a szerelési utasításoknak megfelelően, szakszerűen szerelték be. A helytelen beszerelés miatt bekövetkező károk nem tartoznak a garancia hatálya alá.
- A telepítés során viseljen védőkesztyűt, hogy megvédje magát az éles szélektől.
- A telepítés előtt ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e, és ha sérült, ne csatlakoztassa a készüléket.
- A készülék bekapcsolása előtt távolítsa el a csomagolóanyagokat és a ragasztófoliót a készülékről.
- A mellékelt méretek mm-ben vannak megadva.
- A készülék telepítése után szükség esetén a készüléket le kell tudni választani az áramellátásról, ezért a dugaszolóknak hozzáférhetőnek kell lennie, vagy a vezetékekbe kapcsolót kell beépíteni.
- **Figyelem:** A készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé telepíteni, hogy ne melegedjen túl.

5. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

VEZÉRLŐPULT



	1. Sütő – funkció	Forgassa el ezt a gombot a fűtési mód megváltoztatásához
	2. Mégse	Törölje a jelenlegi állapotot, és lépjen készenléti módba.
	3. Időzítő / Gyermekbiztonsági zár	Az időzítő funkció használata/gyermekbiztonsági zár használata 3 másodpercig tartó gombnyomással
	4. Befejezési idő	Állítsa be a főzési idő végi időt
	5. Gyors előmelegítés	Használja ezt a gyors előmelegítéshez
	6. Időtartam és óra beállítása	Állítsa be az időtartamot, majd válassza ki a funkciót és állítsa be az órát készenléti módba
	7. Hőmérséklet beállítása	Nyomja meg a gombot a hőmérséklet beállításához
	8. Lámpa BE/KI	A lámpa be- és kikapcsolása
	9. Indítás/szünet	A főzési folyamat elindítása és szüneteltetése
	10. Beállítás	A kijelzőn megjelenő beállítási értékek módosítása

Megjegyzések


1. A sütő világítás külön funkcióként szolgál, amelyet a fogyasztók az ételek megfigyelésére vagy a sütőtér tisztítására használnak. Miután a felhasználó kinyitotta, aktívan be kell zárnia, mielőtt kilépne és visszatérne készenléti módba.
2. A sütőben való főzés után a hűtőventilátor továbbra is elvezeti a hőt. Csak akkor záródik be, ha a maghőmérséklet 75 °C alá csökken.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT

Mielőtt a készüléket először használná ételek elkészítésére, meg kell tisztítania a sütőtér belsejét és a tartozékokat.

1. Távolítsa el minden matricát, felületvédő fóliát és szállítási védőelemet.
2. Távolítsa el az összes tartozékot és az oldalsó rácsokat a sütőtérből.

3. A tartozékokat és az oldalsó rácsokat alaposan tisztítsa meg szappanos vízzel és mosogatóruhával vagy puha kefével.
4. Győződjön meg arról, hogy a sütőtérben nincsenek csomagolóanyag-maradványok, például polisztirol-gyöngyök vagy fadarabok, amelyek tűzveszélyt jelenthetnek.
5. Törölje le a sütőtér és az ajtó sima felületeit egy puha, nedves ruhával.
6. Az új készülék szagának eltávolításához melegítse fel a készüléket üresen, zárt sütőajtóval.
7. Az első fűtés során gondoskodjon a konyha megfelelő szellőzéséről. Ez idő alatt tartsa távol a gyermekeket és háziállatokat a konyhából. Csukja be a szomszédos helyiségek ajtaját.
8. Állítsa be a megadott beállításokat. A fűtés típusának és a hőmérsékletnek a beállítását a következő szakaszban találja.




Beállítások	
Fűtési mód	
Idő	2 óra

Miután a készülék lehűlt:

1. Tisztítsa meg a sima felületeket és az ajtót szappanos vízzel és konyharuhával.
2. Szárítsa meg az összes felületet.
3. Szerelje be az oldalsó rácsokat.

Az idő beállítása

A sütő használata előtt be kell állítania az órát.

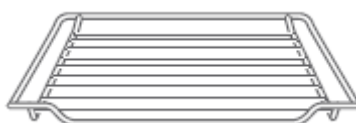
1. Miután a sütőt csatlakoztatta az áramellátáshoz, érintse meg az óra szimbólumot () , majd a jobb oldali gombbal állítsa be a napszakot órában.
2. Érintse meg újra az óra szimbólumot () , majd a jobb oldali gombbal állítsa be a percet.
3. Érintse meg az óra szimbólumot () , hogy befejezze a beállítást.

Megjegyzés

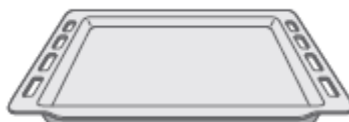
Az óra 24 órás kijelzővel rendelkezik.

TARTOZÉKOK

Grillrács



Sütőtálca



Oldalsó sín



Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Ezeket kifejezetten az Ön készülékéhez igazították.

Megjegyzés

A tartozékok melegítés hatására deformálódhatnak. Ez nem befolyásolja működésüket. Lehűlés után visszanyerik eredeti alakjukat.

Kiegészítők behelyezése

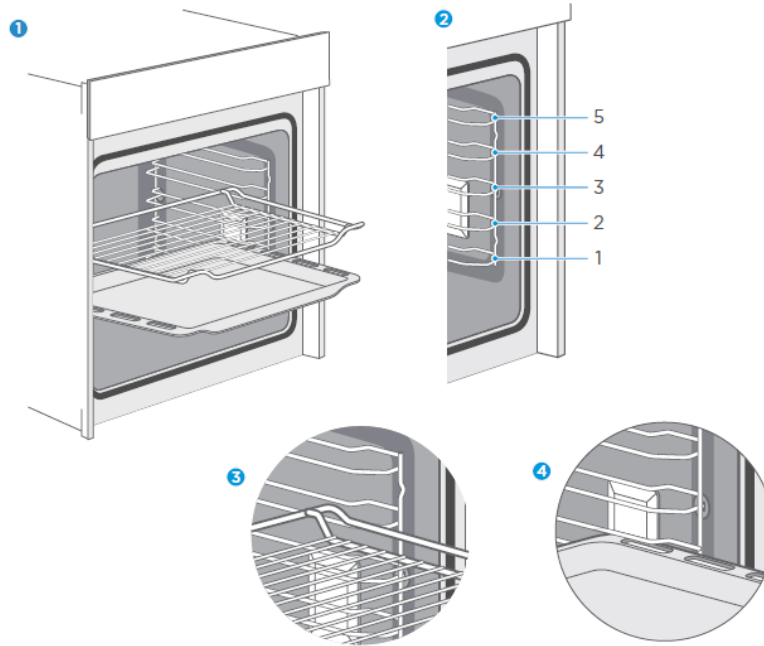
A sütőtérben öt polcpozíció található. A polcpozíciókat alulról felfelé számoljuk.

A tartozékok körülbelül félig kihúzhatók anélkül, hogy felborulnának.

Megjegyzések

Ügyeljen arra, hogy a kiegészítőket mindig a megfelelő irányban helyezze be a sütőtérbe.

A kiegészítőket mindig teljesen helyezze be az üregbe, hogy ne érjenek hozzá a készülék ajtajához.

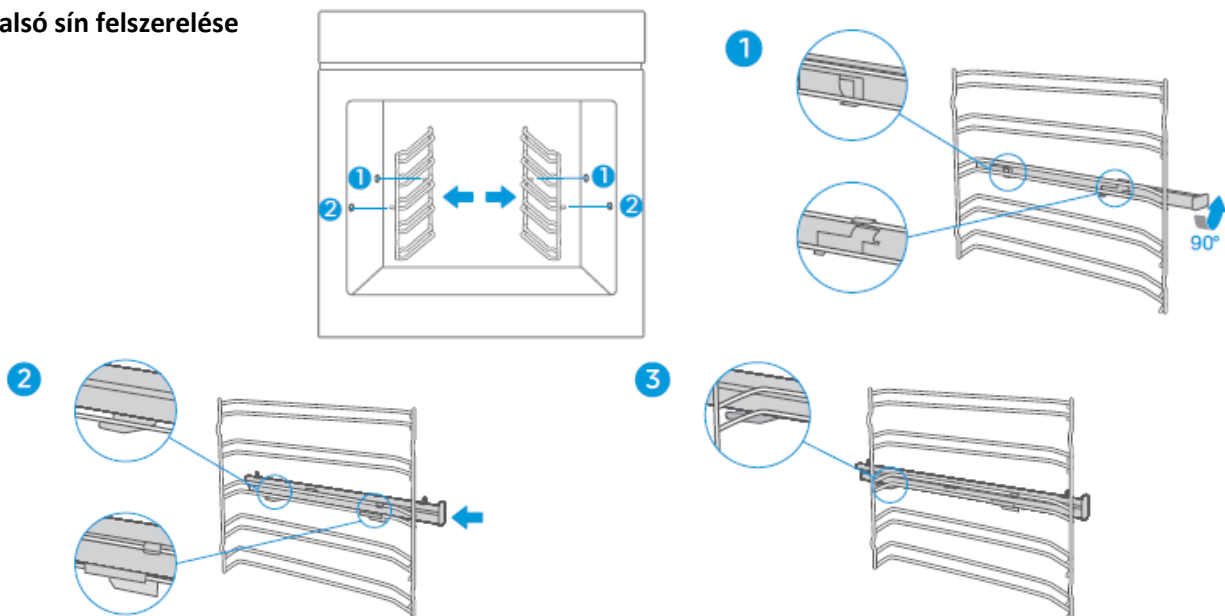


Dőlésvédelem

A kiegészítők körülbelül félig kihúzhatók, amíg a helyükre nem rögzülnek. A rögzítő funkció megakadályozza, hogy a kiegészítők az ételek és maguk a kiegészítők súlya miatt megdőljenek, amikor kihúzzák őket. A billenés elleni védelem érdekében a kiegészítőket helyesen kell behelyezni a rekeszbe. A rácsos tálca behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a rácsos tálca a képen látható módon a megfelelő irányba nézzen **1 3**.

A háttérlemezt behelyezve ügyeljen arra, hogy a háttérlemez a képen látható módon a megfelelő irányba nézzen **1 4**.













Oldalsó sín felszerelése



PROGRAMOK

Készüléke különböző üzemmódokkal rendelkezik, amelyek megkönnyítik a használatát.

Annak érdekében, hogy megtalálja az ételének megfelelő fűtési módot, itt elmagyarázzuk a különbségeket és az alkalmazási területeket.

Fűtési módok	Hőmérséklet	Használat
Hagyományos 	30 ~ 250	Hagyományos sütéshez és pörköléshez egy szinten. Különösen alkalmas nedves tetejű süteményekhez.
Konvekció 	50 ~ 250	Egy vagy több szinten történő sütéshez és pörköléshez. A hő a ventilátort körülvevő gyűrűs fűtőelemtől egyenletesen áramlik.
ECO 	140 ~ 240	Energiatakarékos főzéshez.
Hagyományos + Ventilátor 	50 ~ 250	Egy vagy több szinten történő sütéshez és pörköléshez. A ventilátor egyenletesen osztja el a fűtőelemek hőjét a sütőtérben.
Sugárzó hő 	150 ~ 250	Kis mennyiségű étel grillezéséhez és ételek pirításához. Kérjük, helyezze az ételt a grill fűtőelem alatt található középső részre.
Kettős grill + ventilátor 	50 ~ 250	Lapos ételek grillezéséhez és ételek pirításához. A ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütőtérben.
Dupla grill 	150 ~ 250	Lapos ételek grillezéséhez és ételek pirításához.
Pizza 	50 ~ 250	Pizzához és olyan ételekhez, amelyek alulról nagy hőhatást igényelnek. Az alsó fűtőelem és a gyűrűs fűtőelem működik.
Alsó hő 	30 ~ 220	A pizza, pite és sütemény aljának további pirításához. A fűtés az alsó fűtőttestől származik.
Olvasztás 	-	Fagyasztott ételek kíméletes kiolvasztásához.
Erjesztés 	30 ~ 45	Élesztős tészta és kovásztészta készítéséhez, valamint joghurt erjesztéséhez.
Pirolitikus öntisztítás 	Nem állítható	Nagyon magas hőmérsékletre hevíti. A maradékok elégnak.

Megjegyzések

1. Nagy mennyiségű étel felolvasztásához eltávolíthatók az oldalsó rácsok, és a tartályt a sütőtér aljára lehet helyezni.
2. Az edények melegítéséhez célszerű eltávolítani az oldalsó rácsokat, és a „Forró levegős sütés” és a „Ventilátoros fűtés” fűtési módokat 50 °C-os hőmérséklet-beállítással használni. A „Forró levegős sütés” módot akkor kell használni, ha az edények a sütőtér padlójának több mint felét elfoglalják.
3. A „Ventilátoros fűtés” üzemmódban a hő eloszlása a sütőtérben optimálisan egyenletes, ezért a ventilátor a fűtési folyamat bizonyos szakaszaiban működik, hogy a lehető legjobb teljesítményt biztosítsa.

Figyelem

1. Ha a készülék ajtaját a működés közben kinyitja, a működés nem áll le. Különösen ügyeljen az égési sérülések veszélyére.
2. Ne takarja el a szellőzőnyílásokat. Ellenkező esetben a készülék túlmelegedhet.

3. A készülék gyorsabb lehűlése érdekében a hűtőventilátor a művelet befejezése után még egy ideig tovább működhet.



Hűtőventilátor


A hűtőventilátor szükség szerint be- és kikapcsol. A meleg levegő az ajtó felett távozik.

Általános működés


1. Miután a sütőt csatlakoztatta az áramellátáshoz, forgassa el a sütőfunkció-gombot a funkciók kiválasztásához, majd forgassa el a beállító gombot a kívánt sütési hőmérséklet beállításához.

2. Érintse meg a „▶▶” (Sütő bekapcsolása) szimbólumot, és a sütő elkezd a működést. Ha nem, a sütő 10 perc múlva visszatér az óra kijelzéséhez.

3. A főzés során a  gombra kattintva törölheti vagy  szüneteltetheti azt.

MEGJEGYZÉS: A hőmérséklet beállítása után megérintheti az óra szimbólumot () , hogy beállítsa a főzési időtartamot, amelyet a forgógombbal állíthat be.

Gyors előmelegítés

A gyors előmelegítéssel lerövidítheti az előmelegítési időt. Ezután válassza ki a funkciót, érintse meg a gyors előmelegítés szimbólumot () , és a képernyőn a gyors előmelegítés jelzése kigyullad. Ha ez a funkció nem képes gyors előmelegítésre, akkor egy „bip” hang hallatszik, a kiolvasztás, az erjesztés és az „ECO” funkciók nem előmelegíthetők gyorsan.

Befejezési idő beállítása

1. Végezze el az óra beállítását;

2. Érintse meg a „⌚” ikont, állítsa be az órákat a jobb oldali gombbal, nyomja meg a „⌚” gombot, állítsa be a perceket a jobb oldali gombbal, majd érintse meg a „⌚” ikont a megerősítéshez;

3. Forgassa el a bal oldali gombot a funkció kiválasztásához; állítsa be az időt és a hőmérsékletet a jobb oldali gombbal;

MEGJEGYZÉS

1. Például, ha a befejezési időt 10 órára állítja be, és a főzési időtartam 1 óra, akkor a sütő 9 órakor melegszik fel, és 10 órakor fejezi be a főzést.

2. A szonda, a kiolvasztás és az erjesztés funkciók nem vehetők fel a beállított funkciók közé.

Változtatás főzés közben

A készülék működése közben a sütőfunkcióval vagy a beállító gombbal megváltoztathatja a fűtés típusát és a hőmérsékletet. A változtatás után, ha 6 másodpercig nem történik más művelet, a sütő a megváltoztatott beállítások szerint fog melegedni.

Ha a főzési folyamat során módosítani szeretné a főzési időt, érintse meg a „⌚” (Főzési idő módosítása) gombot, és állítsa be a gombbal.

A módosítás után, ha 6 másodpercig nem történik más művelet, a sütő a módosított beállítás szerint fog melegedni. A befejezési idő beállításával történő főzési folyamat során nem lehet módosítást végrehajtani.

Ha meg akarja szakítani a főzési folyamatot, érintse meg a „⏻” (Főzés megszakítása) gombot.

MEGJEGYZÉS


A módok/hőmérséklet/pihenőidő megváltoztatása negatív hatással lehet a főzés eredményére, ezért azt javasoljuk, hogy ne változtassa meg ezeket, hacsak nem rendelkezik megfelelő főzési tapasztalattal.




Figyelmeztetések

A készülék kikapcsolása után az, különösen a belső térben, nagyon forró lesz. Soha ne érintse meg a készülék belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Használjon sütőkesztyűt, hogy kivehesse a kiegészítőket vagy

a sütevényeket a belső térből, és hagyja a készüléket lehűlni. Ugyanakkor tartsa a gyermekeket biztonságos távolságban, hogy elkerülje az égési sérüléseket.

Időzítő

Az időzítő funkciót az  gomb megnyomásával veheti igénybe. Amikor az idő lejárt, a sütő „bip” hanggal jelzi.



Az első érintéssel a „” (Óra beállítása) gombot, állítsa be az órát órában, majd érintse meg újra a „” (Óra beállítása) gombot, állítsa be az órát percben. Érintse meg újra a „” (Óra beállítása) gombot, ezzel befejezte a beállítást.

Az időzítőt a főzés előtt és közben is beállíthatja, de a funkció és a hőmérséklet kiválasztása közben ez nem lehetséges.

Gyermekbiztonsági zár

Készüléke gyermekbiztonsági zárral rendelkezik, így a gyermekek nem tudják véletlenül bekapcsolni vagy megváltoztatni a beállításokat.


Ha 3 másodpercig hosszan megnyomja a gombot, a gyermekbiztonsági zár aktiválódik. Ha ismét 3 másodpercig hosszan megnyomja a gombot, a sütő feloldódik.

A gyermekbiztonsági zár a sütő működése közben és kikapcsolt állapotában is aktiválható és deaktiválható. A  gombot 3 másodpercig lenyomva tartva be- és kikapcsolhatja a gyermekbiztonsági zárat. Ha a gyermekbiztonsági zár be van kapcsolva, a  jelzés jelenik meg az állapotosorban.

DEMO SABBAT MÓDDAL

Bemutató mód


Bemutató mód, kikapcsoláskor az adatok mentésével. Kikapcsoláskor az adatok mentése funkció: például, ha a bemutató mód be van kapcsolva, a készülék kikapcsolás után is bekapcsolt állapotban marad. A bemutató mód bekapcsolása után a fűtőcső nem működik.

1. Készenléti állapotban tartsa lenyomva az  gombot a bemutató módba való belépéshez, és a „off” (ki) felirat megjelenítéséhez.
2. Forgassa el a gombot jobbra a bemutató mód bekapcsolásához, a kijelzőn „off” jelenik meg, forgassa el a gombot balra a bemutató mód kikapcsolásához, a kijelzőn „on” jelenik meg;

MEGJEGYZÉS

A beállításból kiléphet a „cancel” gomb megnyomásával, vagy 3 másodpercet várva, amíg a készülék automatikusan kilép a bemutató mód beállítási állapotából, és visszatér az készenléti állapotba.

Szombat mód

A szombat módnak van egy kikapcsoláskor az adatok mentésére szolgáló funkciója. 25 percenként menti a főzési adatokat. Ha a működés közben kikapcsolják az áramot, az áram visszakapcsolása után a szombat mód továbbra is fut, amíg a főzési idő 0 nem lesz, vagy a „” gomb megnyomásával visszatér a készenléti módba.

1. Készenléti állapotban tartsa lenyomva a gyors előmelegítés gombot 3 másodpercig, hogy belépjen a szombat módba, a kijelzőn megjelenik „5A8”. Az idő beállítási tartománya 24-80 óra.
2. Forgassa el a gombot a főzési idő beállításához.
3. Nyomja meg a Start gombot, vagy a készülék 8 másodperc múlva automatikusan elindítja a szombat módot.

MEGJEGYZÉS

Működés közben csak a „” gomb érvényes, a többi gomb nem.

A szombat üzemmód működése közben a kemence ajtaja nyitva vagy zárva van, és a kemence világítása nem világít.

ENERGIAHATÉKONY HASZNÁLAT

1. Távolítsa el minden olyan kiegészítőt, amely a főzés és sütés során nem szükséges.
2. Ne nyissa ki az ajtót a főzés és sütés során.
3. Ha a főzés és sütés során kinyitja az ajtót, állítsa a módot „Lámpa” állásba (a hőmérséklet beállításának megváltoztatása nélkül).
4. A ventilátor nélküli üzemmódokban csökkentse a hőmérsékletet 50 °C-ra 5–10 perccel a főzés vagy sütés vége előtt.
. Így a sütőtér hőjét felhasználva fejezheti be a folyamatot.
5. Ha lehetséges, használja a „Ventilátoros fűtés” módot. A hőmérsékletet 20°C-30°C-kal csökkentheti
6. A „Ventilátoros fűtés” funkcióval egyszerre több szinten is főzhet és süthet.
7. Ha nem lehet egyszerre több ételt főzni és sütni, akkor egymás után melegítheti őket, kihasználva a sütő előmelegítési állapotát.
8. Ne melegítse elő az üres sütőt, ha nincs rá szükség.
Szükség esetén tegye az ételt a sütőbe azonnal, miután elérte a kijelzett hőmérsékletet, és az első jelzőfény kialudt.
9. Ne használjon fényvisszaverő fóliát, például alumíniumfóliát a sütőtér aljának letakarására.
10. Ha lehetséges, használjon időzítőt és/vagy hőmérséklet-érzékelőt.
11. Használjon sötét, matt felületű, könnyű sütőformákat és edényeket. Ne használjon nehéz, fényes felületű kiegészítőket, például rozsdamentes acélt vagy alumíniumot.

EGÉSZSÉG

Az akrilamid főként a keményítőtartalmú ételek (pl. burgonya, sült krumpli, kenyér) hosszú ideig tartó, nagyon magas hőmérsékletű hevítése során keletkezik.

TIPPEK:

1. Rövid főzési időt használjon.
2. Főzze az ételeket aranybarnára, ne égesse meg őket sötétbarnára.
3. A nagyobb adagokban kevesebb az akrilamid.
4. Ha lehetséges, használja a „Ventilátoros fűtés” módot.
5. Sült krumpli: Használjon több mint 450 g-ot tálcánként, helyezze el egyenletesen, és időnként forgassa meg. A legjobb sütési eredmény elérése érdekében használja a termék információit, ha azok rendelkezésre állnak.

Tippek és trükkök

Tippek és trükkök	
Saját receptet szeretne főzni	Először próbálja ki hasonló receptek beállításait, majd az eredmény alapján optimalizálja a főzési folyamatot.
Kész van a sütemény?	Körülbelül 10 perccel a megadott sütési idő lejártá előtt dugjon egy fapálcát a tortába. Ha a pálcá kihúzása után nincs rajta nyers tészta, akkor a torta készen van.
A sütemény hűtés közben jelentősen összeesik	Próbálja meg 10 °C-kal csökkenteni a hőmérsékletet, és ellenőrizze újra az étel elkészítésére vonatkozó utasításokat a tészta mechanikai kezelésével kapcsolatban.
A torta magassága középen sokkal nagyobb, mint a külső peremen.	Ne kenje meg a rugós forma külső peremét.
A torta teteje túl barnás.	Használjon alacsonyabb polcszintet és/vagy alacsonyabb hőmérsékletet (ez hosszabb sütési időt eredményezhet)
A torta túl száraz	Állítsa be a hőmérsékletet 10 °C-kal magasabbra (ez rövidebb sütési időt eredményezhet).
Az étel kinézete jó, de a belseje túl nedves	Állítsa be a hőmérsékletet 10 °C-kal alacsonyabbra (ez hosszabb sütési időt eredményezhet), és ellenőrizze újra a receptet

A pirulás egyenetlen	Állítsa be a hőmérsékletet 10 °C-kal alacsonyabbra (ez hosszabb sütési időt eredményezhet). Használja az „Top & Bottom Heating” (felső és alsó fűtés) módot egy szinten
A torta alja kevésbé pirult	Válasszon egy szinttel alacsonyabbat.
Több szinten egyszerre sütés: Az egyik polc sötétebb, mint a másik.	Több szinten történő sütéshez használjon ventilátoros módot, és ha készen vannak, vegye ki a tepsiket egyenként. Nem szükséges, hogy minden tepsi egyszerre legyen kész.
Kondenzvíz sütés közben	A gőz a sütés és főzés velejárója, és általában a hűlő levegő áramlásával együtt távozik a sütőből. Ez a gőz a sütő különböző felületein vagy a sütő közelében kondenzálódhat, és vízcseppeket képezhet. Ez egy fizikai folyamat, amelyet teljesen elkerülni nem lehet.
Milyen sütőedényeket lehet használni?	Bármilyen hőálló sütőedény használható. Nem ajánlott alumíniumot használni közvetlen érintkezésben az étellel, különösen, ha az savanyú. Győződjön meg arról, hogy a tartály és a fedél jól illeszkedik egymáshoz.
Hogyan kell használni a grill funkciót?	Melegítse elő a sütőt 5 percre, majd helyezze az ételt a kézikönyvben megadott szintre. Grillezési mód használata esetén csukja be a sütő ajtaját. Ne használja a sütőt nyitott ajtóval, kivéve az étel behelyezése, kivétele vagy ellenőrzése esetén.
Hogyan tarthatom tisztán a sütőt grillezés közben?	Használjon 2 liter vízzel töltött tálcát az 1. szinten. A rácsra helyezett ételekről lecsepegtető folyadékok szinte mindegyike a tálcába kerül.
Az összes grillezési módban a fűtőelem idővel be- és kikapcsol.	Ez normális működés, és a hőmérséklet beállításától függ.
Hogyan számoljuk ki a sütő beállításait, ha a recept nem adja meg a sült hús súlyát?	Válassza ki a sült súlyához legközelebb eső beállításokat, és kissé módosítsa az időt. Ha lehetséges, használjon húszérzékelőt a hús belsejének hőmérsékletének méréséhez. A hús hőmérsékletmérő fejét óvatosan helyezze a húsba, a gyártó utasításainak megfelelően. Győződjön meg arról, hogy a hőmérsékletmérő fejét a hús legnagyobb részének közepébe helyezi, de ne csont vagy lyuk közelében.
Mi történik, ha sütés vagy főzés közben folyadékot öntünk a sütőben lévő ételre?	A folyadék felforr, és gőz keletkezik, ami egy normális fizikai folyamat. Legyen óvatos, mert a gőz forró. További információkért lásd „Víz-kondenzáció sütés közben” című részt. Ha a folyadék alkoholt tartalmaz, a forralási folyamat gyorsabb lesz, és lángok keletkezhetnek a sütőtérben. Győződjön meg arról, hogy az ilyen folyamatok során a sütő ajtaja zárva van. Kérjük, gondosan ellenőrizze a sütési vagy főzési folyamatot. Az ajtót csak óvatosan és csak akkor nyissa ki, ha szükséges.








Jellemző receptek

Menü neve	Form	Szint	Mód	Hőmérséklet	Idő
Doboz alakú piskóta (egyszerű)	Doboz	2	Hagyományos, ventilátorral	170	50 perc
Doboz alakú piskóta (egyszerű)	Doboz	1	Hagyományos	140	70 perc
Gyümölcsös piskóta, kerek formában	Kerek forma	1	Hagyományos, ventilátorral	150	50 perc
Gyümölcsös piskóta tálcán	Tálca	1	Hagyományos	140	70 perc
Mazsolás briós muffin (élesztős sütemény)	Muffin forma	2	Hagyományos	220	Előmelegítés: 19 perc Sütés: 11 perc
Gugelhupf (élesztővel)	Tálca	1	Hagyományos	150	Előmelegítés: 11 perc Sütés: 60 perc
Muffin	Muffin forma	1	Hagyományos	160	Előmelegítés: 8:30 perc Sütés: 30 perc

Muffin	Muffin forma	1	Hagyományos, ventilátorral	150	Előmelegítés: 8:30 perc Sütés: 30 perc
Almás élesztős sütemény tepsiben	Tálca	1	Hagyományos, ventilátorral	160	Előmelegítés: 10 perc Sütés: 42:30 perc
Vizes piskóta (6 tojás)	Tekerhető forma	1	Hagyományos	160	Előmelegítés: 9:30 perc Sütés: 41 perc
Vizes piskóta (4 tojás)	Tekerhető forma	1	Hagyományos	160	Előmelegítés: 9 perc Sütés: 26 perc
Vizes piskóta	Tekerhető forma	1	Hagyományos	160	35 perc
Almás élesztős sütemény tepsiben	Tálca	2	Hagyományos, ventilátorral	150	Előmelegítés: 8 perc Sütés: 42 perc
Hefezopf (Callah)	Tálca	2	Hagyományos, ventilátorral	150 °C	40 perc
Kis sütemények 20	Tálca	2	Hagyományos	150	36 perc
Kis sütemények 40	Tálca	2+4	Hagyományos	150	Előmelegítés: 10 perc Sütés: 34 perc
Vajas élesztős sütemény	Tálca	2	Hagyományos	150	Előmelegítés: 8 perc Sütés: 30 perc
Vajas keksz	Tálca	2	Hagyományos	170	Előmelegítés: 8 perc Sütés: 13 perc
Kis sütemény 2 tepsi	Tálca	2+4	Hagyományos, ventilátorral	160	Előmelegítés: 8:20 perc Sütés: 12 perc
Vaníliás keksz	Tálca	2	Hagyományos	160	Előmelegítés: 8 perc Sütés: 10 perc
Vanília keksz	Tálca	2+4	Hagyományos, ventilátorral	150	Előmelegítés: 8 perc Sütés: 14 perc
Fehér kenyér (1 kg liszt) doboz alakú	Doboz	1	Hagyományos	170	Előmelegítés: 9:20 perc Sütés: 50 perc
Fehér kenyér (1 kg liszt) doboz alakú	Doboz	1	Hagyományos, ventilátorral	170	Előmelegítés: 12 perc Sütés: 45 perc
Friss pizza (vékony)	Tálca	2	Hagyományos	170	Előmelegítés: 9:30 perc Sütés: 21 perc
Friss pizza (vastag)	Tálca	2	Hagyományos	170	Előmelegítés: 10 perc Sütés: 45 perc
Friss pizza (vastag)	Tálca	2	Hagyományos, ventilátorral	170	Előmelegítés: 8 perc Sütés: 41 perc
Kenyer	Tálca	1	Hagyományos	190	Előmelegítés: 9 perc Sütés: 30 perc

Puha hátszín 1,6 kg	Tálca	2	Dupla grill ventilátorral	180	55 perc
Húsgombóc 1 kg hús	Tálca	1	Hagyományos	180	75 perc
Csirke 1 kg	Tálca	Rács: 2 Tálca: 1	Dupla grill ventilátorral	180	50 perc
Hal 2,5 kg	Tálca	2	Hagyományos	170	70 perc
Borda Tomahawk főzve B.T.	Tálca	3	Hagyományos	120	85 perc
1,2 kg-os sertésnyak sült	Tálca	1	Hagyományos	160	82 perc
Csirke 1,7 kg	Tálca	Rács: 2 Tálca: 1	Hagyományos	180	78 perc

Az élelmiszerek tesztelése az EN 60350-1 szabvány szerint

Recept	Tartozékok	Funkció	Hőmérséklet	Szint	Idő	Előmelegítés
Piskóta	26 cm-es rugós forma		170	1	30-35 perc	Nem
Piskóta	26 cm-es tortaforma		160	1	30-25 perc	Nem
Kis torta	1 tepsi		150	2	30-40 perc	Igen
Kis torta	1 tepsi		150	2	40-50 perc	Igen
Kis torta	2 tepsi		150	L2 és L4	30-35 perc	Igen
Sajttorta	Springform Ø26cm		150	1	70-80 perc	Nem
Almás pite	Springform Ø20cm		170	1	80-85 perc	Nem
Almás pite	20 cm átmérőjű tortaforma		160	1	70-80 perc	Nem
Kenyér	1 tepsi		210	1	30-35 perc	Igen
Kenyér	1 tepsi		190	1	30-35 perc	Igen
Pirítós	Sütő		Max	5	6-8 perc	Igen 5 perc
Csirke	Rács és tepsi		180	Rács2 Tálca 1	75-80 perc	Igen

1. A csirke receptben kezdje a hátsó résszel felfelé, majd 30 perc múlva fordítsa meg a csirkét a felső részével felfelé.
2. Használjon sötét, matt formát, és tegye a rácsra.
3. Vegye ki a tálcákat, amikor az étel elkészült, még akkor is, ha a megadott sütési idő még nem járt le.
4. Válassza az alacsonyabb hőmérsékletet, és ellenőrizze a táblázatban megadott legrövidebb idő után.
5. Ha a tálcát használja a rácsra helyezett ételekről lecsepegő folyadékok felfogására bármely grillezési módban, akkor a tálcát az 1. szintre kell állítani és vízzel kell megtölteni.
6. A hamburgerhúsokat a sütési idő 2/3-a után meg kell fordítani.

Energiahatékonyság az EN 60350-1 szerint

1. A mérést „ECO” üzemmódban végzik el, hogy meghatározzák a kényszerlevegő-üzemmódra és a címkeosztályra vonatkozó adatokat.
2. A mérést „Top & Bottom Heating” (felső és alsó fűtés) üzemmódban végzik el, hogy meghatározzák a hagyományos üzemmódra vonatkozó adatokat.
3. A mérés során csak a szükséges tartozékok lehetnek a sütőtérben. Minden más alkatrészt el kell távolítani.
4. A sütőt a szerelési útmutatóban leírtak szerint kell felszerelni, és a szekrény közepére kell helyezni.
5. A méréshez szükséges, hogy az ajtót úgy csukják be, mint a háztartásban, még akkor is, ha a kábel zavarja a tömítés tömítési funkcióját a mérés során. Annak érdekében, hogy az energiaadatokra ne legyenek negatív hatások a zavart tömítés miatt, a mérés során gondosan be kell csukni az ajtót. Szükség lehet egy szerszám használatára, hogy biztosítsák a tömítés tömítési funkcióját, mint a háztartásban, ahol nincs kábel, amely zavarná a tömítési funkciót.
6. A „Defrost” (Leolvasztás) funkció használatához elvégzett üreg térfogatának meghatározása. A sütő hatékony használatának biztosítása érdekében minden tartozékot, beleértve az oldalsó rácsokat is, el kell távolítani.

Főzés öko módban

Recept	Kiegészítők	Hőmérséklet	Szint	Idő	Előmelegítés
Challah	1 tepsí	180	1	45-50 perc	Nem
Sült sertéshús	1 tepsí	200	1	80-85 perc	Nem
Clafouti cseresznyés torta	Kerek forma	200	1	55-60 perc	Nem
Sült marhahús 1,3 kg	1 tepsí	200	1	80-85 perc	Nem
Brownies	Rács és üveglap	180	1	55-60 perc	Nem
Burgonyagratin	Rács és kerek tálca	180	1	65-70 perc	Nem
Lasagne	Rács és üveglap	180	1	75-80 perc	Nem
Sajttorta	Sprinform Ø20cm	160	1	80-90 perc	Nem

6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítószer

A megfelelő ápolás és tisztítás révén készüléke hosszú ideig megőrzi megjelenését és teljes működőképességét. Itt elmagyarázzuk, hogyan kell helyesen ápolni és tisztítani a készüléket.

Annak érdekében, hogy a különböző felületek ne sérüljenek meg a nem megfelelő tisztítószer használatától, vegye figyelembe a táblázatban szereplő információkat. A készülék típusától függően előfordulhat, hogy a felsorolt területek nem mindegyike található meg a készüléken.

Figyelem!

A felület károsodásának veszélye

Ne használjon:

1. Erős vagy súroló hatású tisztítószereket.
2. Magas alkoholtartalmú tisztítószereket.
3. Kemény súrolószivacsokat vagy tisztítószivacsokat.
4. Nagynyomású tisztítókat vagy gőztisztítókat.
5. Speciális tisztítószereket a készülék meleg állapotban történő tisztításához.

Az új szivacsokat használat előtt alaposan mossa ki.

Terület A készülék külső része	Tisztítás
Készülék külső része Rozsdamentes acél előlap	Forró szappanos víz: Tisztítsa meg egy konyharuhával, majd szárítsa meg egy puha ruhával. A vízkő-, zsír-, keményítő- és fehérjefoltokat (pl. tojásfehérje) azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. A forró felületek tisztítására alkalmas speciális rozsdamentes acél tisztítószer az értékesítés utáni szolgáltatásunknál vagy szakkereskedőknél kaphatók. A tisztítószert nagyon vékony rétegben vigye fel egy puha ruhával.
Műanyag	Forró szappanos víz: Tisztítsa meg egy konyharuhával, majd szárítsa meg egy puha ruhával. Ne használjon üvegmosót vagy üvegkaparót.
Festett felületek	Forró szappanos víz: Tisztítsa meg mosogatóruhával, majd puha ruhával törölje szárazra.
Vezérlőpanel	Forró szappanos víz: Tisztítsa meg mosogatóruhával, majd törölje szárazra puha ruhával. Ne használjon üvegmosót vagy üvegkaparót.
Ajtópanelek	Forró szappanos víz: Tisztítsa meg mosogatóruhával, majd törölje szárazra puha ruhával. Ne használjon üvegkaparót vagy rozsdamentes acél súrolószivacsot.
Ajtófogantyú	Forró szappanos víz: Tisztítsa meg mosogatóruhával, majd törölje szárazra puha ruhával. Ha vízkőoldó kerül az ajtófogantyúra, azonnal törölje le. Ellenkező esetben a foltok nem lesznek eltávolíthatók.
Zománcozott felületek és öntisztító felületek	Kövesse a táblázatban szereplő, a főzőtér felületeire vonatkozó utasításokat.
Üvegburkolat a belső világításhoz	Forró szappanos víz: Tisztítsa meg egy konyharuhával, majd törölje szárazra egy puha ruhával. Ha a sütőtér erősen szennyezett, használjon sütőtisztítószert.
Ajtótömítés Ne távolítsa el	Forró szappanos víz: Tisztítsa meg mosogatóruhával. Ne dörzsölje!
Rozsdamentes acél ajtó burkolat	Rozsdamentes acél tisztítószer: Kövesse a gyártó utasításait. Ne használjon rozsdamentes acél ápolószereket. A tisztításhoz vegye le az ajtóborítást.
Kiegészítők	Forró szappanos víz: Áztassa be és tisztítsa meg mosogatóruhával vagy kefével. Ha erős szennyeződések vannak, használjon rozsdamentes acél súrolószivacsot.
Sínek	Forró szappanos víz: Áztassa be és tisztítsa meg mosogatóruhával vagy kefével.
Kihúzható rendszer	Forró szappanos víz: Tisztítsa meg mosogatószivaccsal vagy kefével. Ne távolítsa el a kenőanyagot, amíg a kihúzható sínek kihúzva vannak. A legjobb, ha behúzott állapotban tisztítja meg őket. Ne tisztítsa mosogatógépben.
Hús hőmérő (ha tartozék)	Forró szappanos víz: Tisztítsa meg mosogatóruhával vagy kefével. Ne tisztítsa mosogatógépben.

Megjegyzések

1. A készülék elülső részén látható enyhe színeltérések különböző anyagok, például üveg, műanyag és fém használatából adódnak.
2. Az ajtópaneelen látható, csíkoknak tűnő árnyékok a belső világítás visszatükröződései miatt keletkeznek.
3. A zománc nagyon magas hőmérsékleten kerül ráégetésre. Ez enyhe színeltéréseket okozhat. Ez normális jelenség, és nem befolyásolja a működést. A vékony tálcák szélei nem zománcozhatók teljesen. Ezért ezek a szélek érdekesek lehetnek. Ez nem rontja a korrózió elleni védelmet.
4. Mindig tartsa tisztán a készüléket, és azonnal távolítsa el a szennyeződések, hogy ne alakuljanak ki makacs szennyeződéslerakódások.

Tipppek

1. Minden használat után tisztítsa meg a főzőteret. Ezzel megakadályozhatja, hogy a szennyeződések ráéjjenek.
2. A vízkő-, zsír-, keményítő- és fehérjefoltokat (pl. tojásfehérje) mindig azonnal távolítsa el.
3. A cukortartalmú ételmaradványokat lehetőség szerint azonnal távolítsa el, még melegen.
4. A sütéshez használjon megfelelő sütőedényt, pl. tepsit.

Pirolitikus öntisztító funkció

Készüléke „pirolitikus öntisztító” üzemmóddal rendelkezik. Ezzel az üzemmóddal könnyedén tisztíthatja a sütőtér belsejét.

A sütőtér nagyon magas hőmérsékletre melegszik. A sütés, grillezés és főzés során keletkezett maradványok elégnak. Jelenleg biztonsági okokból csak egy tisztítási beállítást kínálunk, a hőmérséklet és a működési idő ebben a üzemmódban nem állítható be.

Megjegyzések

Az Ön biztonsága érdekében a sütőtér ajtaja automatikusan bezáródik. Az ajtó addig nem nyitható ki, amíg a hőmérséklet viszonylag biztonságos szintre nem csökken. A belső világítás a tisztítás során ki van kapcsolva.

FIGYELMEZTETÉS

Égési sérülés veszélye!

1. A sütőtér a pirolitikus üzemmódban rendkívül forró lesz. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját. Hagyja a készüléket lehűlni. Tartsa távol a készüléktől a gyermekeket, fogyatékkal élőket és önellátásra képtelen idős embereket.
2. A tisztítási funkció használata közben a készülék külseje nagyon felmelegszik. Soha ne érintse meg a készülék ajtaját. Hagyja a készüléket lehűlni. Tartsa távol a készüléktől a gyermekeket, a fogyatékkal élőket és az önellátásra képtelen időseket.

Egészségkárosodás veszélye!

A pirolitikus üzemmód a sütőtér hőmérsékletét nagyon magasra emeli, hogy a sütés, grillezés, pörkölés stb. során keletkezett maradékok eléjjenek. Ez a folyamat gőzöket bocsát ki, amelyek irritálhatják a nyálkahártyákat. A tisztítási funkció működése közben gondoskodjon a konyha megfelelő szellőzéséről. Ne tartózkodjon hosszabb ideig a helyiségben. Tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat, és mindig kövesse a kézikönyvben vagy a szakember által adott utasításokat.

A pirolitikus üzemmód elindítása előtt

Figyelem!

1. A pirolitikus üzemmód elindítása előtt távolítsa el a kiegészítőket és a főzőedényeket, beleértve a kihúzható síneket is a főzőtérből. A kamrában nem maradhatnak felesleges ételmaradékok. Ezzel nemcsak a főzőtér teljes területén biztosítja a jó tisztítási eredményt, hanem azt is, hogy a kiegészítők hosszú élettartamúak legyenek.
2. A tisztítási funkció elindítása előtt távolítsa el kézzel a legrosszabb ételmaradványokat.
3. Tisztítsa meg a készülék ajtajának belsejét és a sütőtér szélét a tömítés környékén. Ne dörzsölje és ne távolítsa el a tömítést.

4. Ezen műveletek elvégzése közben ügyeljen arra, hogy a sütő ki legyen kapcsolva.

FIGYELMEZTETÉS



Tűzveszély!


1. A pirolitikus üzemmódban nagy mennyiségű ételmaradék, zsír és húslevek gyulladhatnak meg. A tisztítási funkció elindítása előtt mindig távolítsa el a főzőtérből a legrosszabb ételmaradványokat. Ne használja a pirolitikus üzemmódot a kiegészítők tisztításához.
2. A készülék külseje a pirolitikus üzemmódban nagyon felmelegszik. Soha ne akasszon éghető tárgyakat, pl. konyharuhákat az ajtó fogantyújára. Ne tegyen semmit a készülék elejére. Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.
3. Ha az ajtó tömítése megsérült, az ajtó körül nagy hő keletkezik. Ne dörzsölje és ne távolítsa el a tömítést. Soha ne üzemeltesse a készüléket, ha a tömítés megsérült vagy hiányzik.


Komoly egészségkárosodás veszélye!

A készülék nagyon felmelegszik, amikor a pirolitikus üzemmód működik. A tepsik és sütőformák bevonata megsérül, és káros gázok szabadulnak fel. Soha ne tisztítsa a tepsiket vagy sütőformákat pirolitikus üzemmódban. Általában nem szabad a pirolitikus üzemmódot használni a kiegészítők tisztításához.

A pirolitikus öntisztító üzemmód beállítása

- Kapcsolja be a sütőt a „” gomb megnyomásával.
- Az „” gomb megnyomásával válassza ki a „Pyrolytic” üzemmódot.


Amikor a funkcióterület ikonra vált, a „” felirat jelenik meg, ami a pirolitikus módot jelzi.

- Ellenőrizze, hogy minden tartozékot és ételt eltávolított-e, és jól bezárta-e az ajtót.
- Nyomja meg a „Start/stop” gombot  a tisztítási művelet elindításához.

A tisztítási funkció működése közben szellőztesse ki a konyhát.

A sütőtér az üzemeltetés megkezdése után rövid idővel bezárja az ajtót. A sütőtér addig nem nyitható ki, amíg a hőmérséklet viszonylag biztonságos szintre nem csökken.

A pirolízis üzemmód befejezésének jele

Folyamatos hangjelzés hallható, és a sütő leállítja a fűtést. Ez azt jelenti, hogy a pirolízis mód befejeződött. A gombot  megnyomva kikapcsolhatja a hangjelzést, vagy a hangjelzés később automatikusan kikapcsol.

A sütő ajtaja nem nyitható

A pirolízis mód aktiválása után a sütő automatikusan reteszeli, és a sütőajtó nem nyitható ki.

A tisztítási beállítások módosítása

A tisztítás megkezdése után a szüneteltetés és a leállítás kivételével egyetlen beállítást sem lehet megváltoztatni.

A pirolitikus üzemmód befejezése után

Miután a sütőtér lehűlt, nedves ruhával törölje le a sütőtérben és a készülék ajtaja körül maradt hamut.

A tisztítás után a védőburkolatot az utasításoknak megfelelően vissza kell helyezni.

Megjegyzések

1. A pirolitikus üzemmód során a készülék belsejében található keret elszíneződhet. Ez normális jelenség, és nem befolyásolja a készülék teljesítményét. Az elszíneződés rozsdamentes acél tisztítószerrel eltávolítható.
2. Az erős szennyeződés fehér lerakódásokat hagyhat a zománccfelületeken. Ezek az ételmaradványok, és ártalmatlanok. Nem befolyásolják a készülék teljesítményét. Ezeket a maradványokat citromlével vagy más tisztítószerrel eltávolíthatja, ha szükséges.

Ajtótisztítás

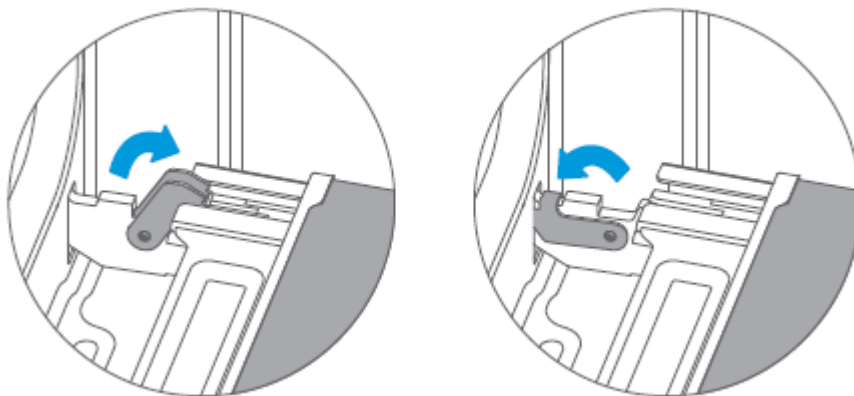
A megfelelő gondozás és tisztítás révén készüléke hosszú ideig megőrzi megjelenését és teljes funkcionalitását. Az alábbiakban bemutatjuk, hogyan lehet leszerelni és megtisztítani a készülék ajtaját.

Tisztítási célokra és az ajtópanelek eltávolításához leválaszthatja a készülék ajtaját.

A készülék ajtajának zsanérjain zárókarok találhatók.

A reteszelőkarok bezárásával a készülék ajtaja rögzül a helyén. Nem lehet leszerelni.

Amikor a reteszelőkarok nyitva vannak a készülék ajtajának levételéhez, a zsanérok reteszelve vannak. Nem csukódhatnak be.



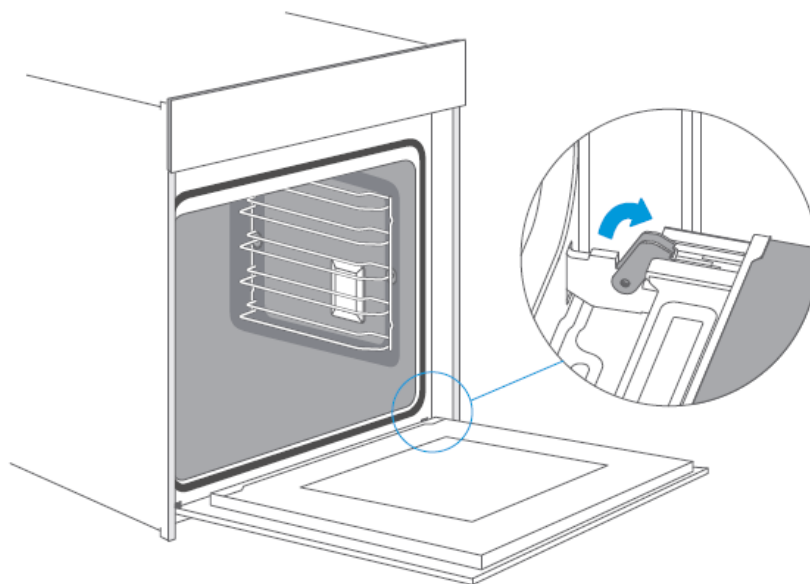
Figyelem – Sérülésveszély!

Ha a zsanérok nincsenek reteszelve, nagy erővel csapódhatnak be. Győződjön meg arról, hogy a reteszelőkarok mindig teljesen zárva vannak, vagy a készülék ajtajának levételekor teljesen nyitva vannak.

A készülék ajtajának zsanérjai az ajtó kinyitásakor és bezárásakor mozognak, és Ön beszorulhat. Tartsa távol a kezét a zsanéroktól.

A készülék ajtajának eltávolítása

1. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját.
2. Hajtsa ki a bal és jobb oldalon található két reteszelő kart.
3. Csukja be a készülék ajtaját a végállásig.
4. Fogja meg mindkét kezével az ajtót bal és jobb oldalon, és húzza ki felfelé.



A készülék ajtajá

A készülék ajtaját a leszereléssel ellentétes sorrendben szerelje vissza.

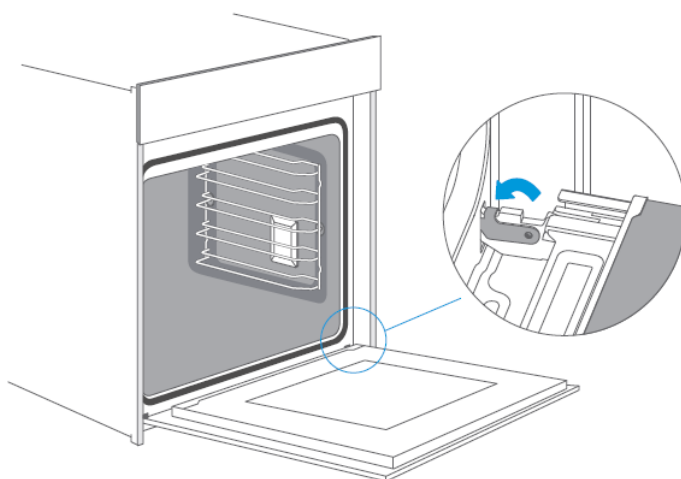
1. A készülék ajtajának felszerelésekor ügyeljen arra, hogy mindkét zsanér pontosan illeszkedjen a belső tér elülső paneljén található rögzítőfuratokba.

Győződjön meg arról, hogy a zsanérok a megfelelő helyzetben vannak. A zsanérokat könnyedén, ellenállás nélkül kell be tudni illeszteni. Ha ellenállást érez, ellenőrizze, hogy a zsanérok megfelelően vannak-e behelyezve a furatokba.

2. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját. A készülék ajtajának kinyitása közben újra ellenőrizheti, hogy a zsanérok a megfelelő helyzetben vannak-e. Ha rosszul szereli be, a készülék ajtaját nem tudja teljesen kinyitni.

Hajtsa vissza mindkét reteszelő kart.

2. Csukja be a főzőrekesz ajtaját. Ugyanakkor javasoljuk, hogy még egyszer ellenőrizze, hogy az ajtó a megfelelő helyzetben van-e, és hogy a szellőzőnyílások nem vannak-e félig elzárva.



Az ajtó burkolatának eltávolítása

Távolítsa el a készülék ajtaját a fenti utasítások szerint.

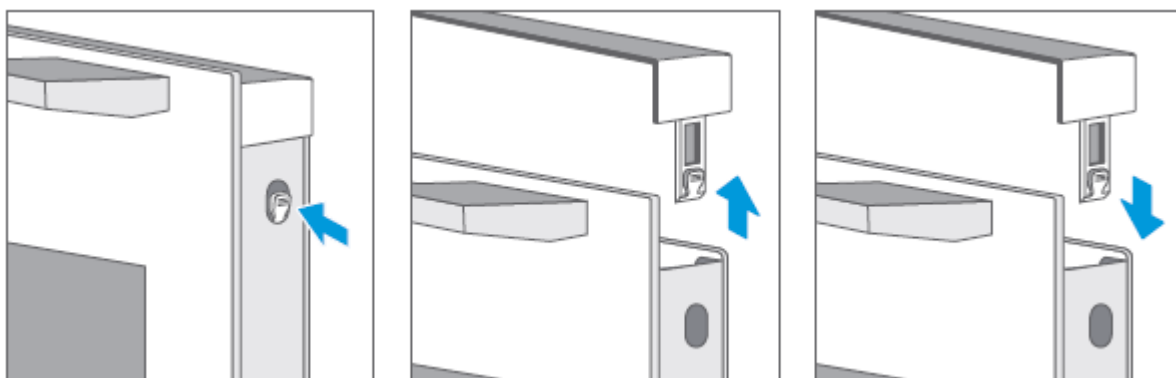
Az ajtóborítás műanyag betétje elszíneződhet. A borítás eltávolításával alapos tisztítást végezhet.

1. Nyomja meg a fedél jobb és bal oldalát.

2. Vegye le a burkolatot.

3. Az ajtóborítás eltávolítása után a készülék ajtajának többi része könnyen leszerelhető, így folytathatja a tisztítást. A készülék ajtajának tisztítása után helyezze vissza a borítást, és nyomja meg, amíg hallható kattanással a helyére nem pattan.

4. Helyezze vissza a készülék ajtaját, és csukja be.



Figyelem!

A készülék ajtajának felszerelése után az ajtó fedelét is eltávolíthatja.

1. Az ajtó burkolatának eltávolításával a készülék ajtajának belső üvege szabadon mozoghat, ami könnyen megsérülhet vagy sérülést okozhat.

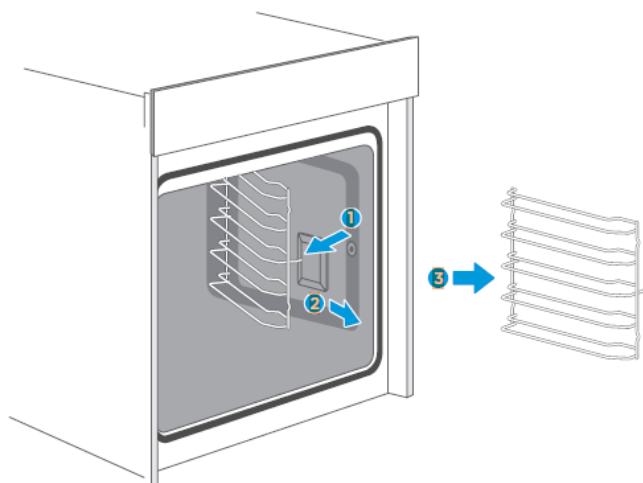
2. Az ajtófedél és a belső üveg eltávolítása a készülék ajtajának teljes súlyának csökkenését jelenti. Az ajtó bezárásakor a zsanérok könnyebben mozoghatnak, és Ön beszorulhat. Tartsa távol a kezét a zsanéroktól.

A fenti 2 pont miatt erősen javasoljuk, hogy ne távolítsa el az ajtóborítást, amíg a készülék ajtaját nem szerelte le. A helytelen működés okozta károkat a garancia nem fedezi.

Sínek

Ha a síneket és a belső teret alaposan meg szeretné tisztítani, eltávolíthatja a polcokat és megtisztíthatja őket. Így készüléke megőrzi megjelenését és hosszú ideig teljes mértékben működőképes marad.

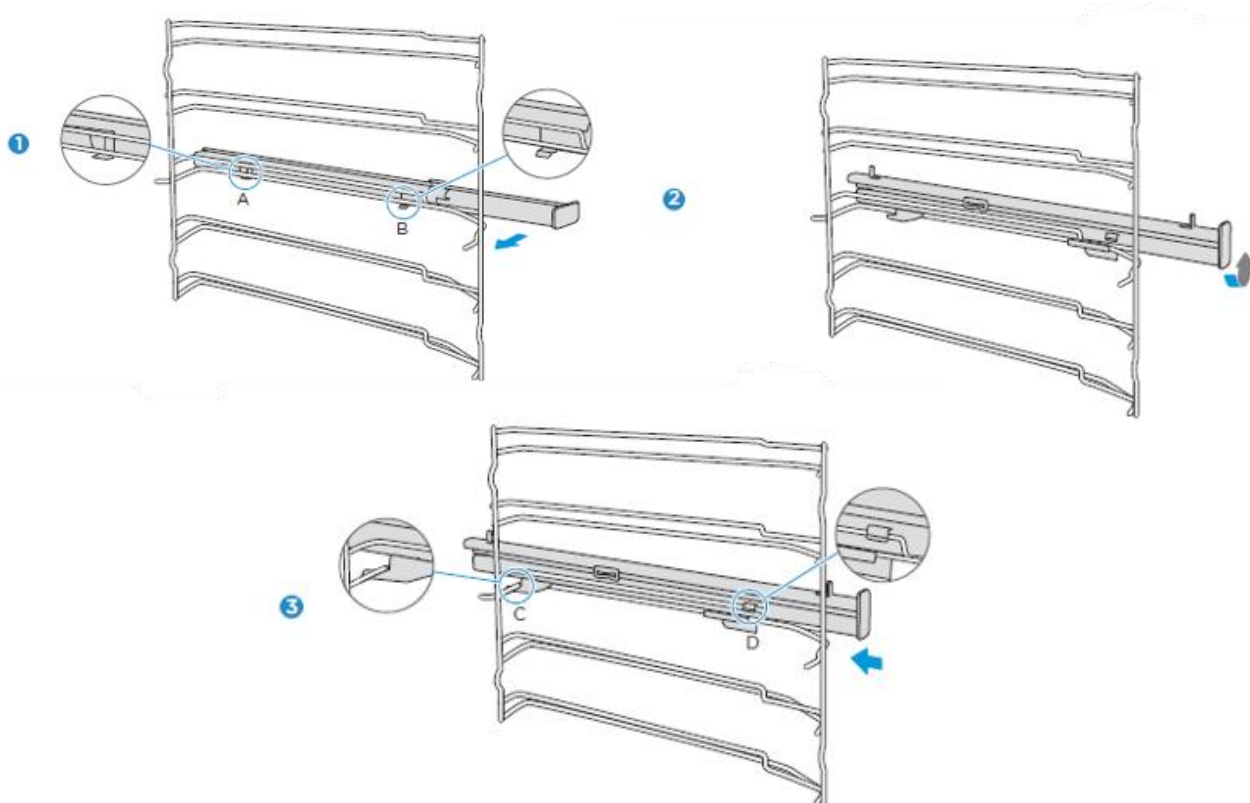
1. Húzza az oldalsó sín elülső részét vízszintesen a másik irányba, amíg a ❶ szerkezet ki nem jön; ezután a képen látható módon eltávolíthatja a polcokat.
2. Helyezze vissza az oldalsó síneket a kamrába, először illessze be az oldalsó sín hátsó részét a üreg lyukába, majd helyezze be az ❶ elülső részét a lyukba.



Rögzítse a teleszkópos futókat

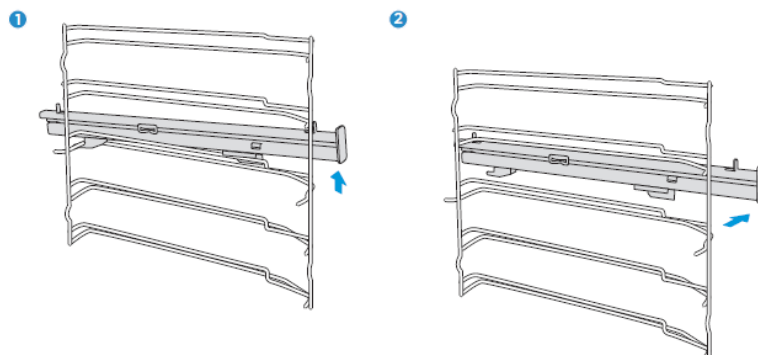
(például a bal oldalon, ugyanúgy a jobb oldalon is)

1. Helyezze a teleszkópos futók A és B pontját vízszintesen a külső huzalra.
2. Forgassa el a teleszkópos futókat 90 fokkal az óramutató járásával ellentétes irányba (a jobb oldalon az óramutató járásával megegyező irányba).
3. Tolja előre a teleszkópos futókat, úgy, hogy a C pont a alsó huzalra, a D pont pedig a felső huzalra akaszkodjon.



Távolítsa el a teleszkópos futókat (például a bal oldalon, a jobb oldalon is ugyanúgy)

1. Emelje meg erősen a teleszkópos futók egyik végét.
2. Emelje fel a teljes teleszkópos futókat, és húzza ki őket hátrafelé.



Cserélje ki a tápkábelt

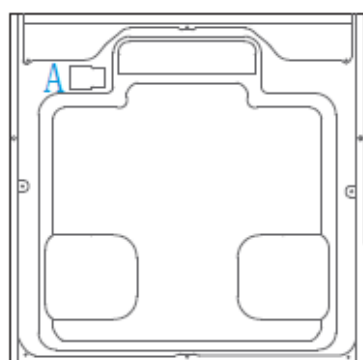
Az A pozíció a hátsó külső burkolat hátulján található csatlakozódoboz helyzetét mutatja, amely zárva van.

Lépések: a. Kapcsolja ki az áramot, majd egy kis lapos csavarhúzóval nyissa ki a két rögzítőt 1, 2.

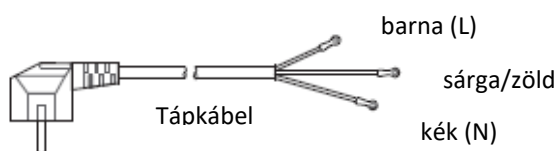
b. Csavarhúzóval távolítsa el a 3, 4, 5 és 6 csavarokat.

c. Cserélje ki az új tápkábelt, rögzítse a sárga/zöld vezetéket a 3-as testvérvetésekre, a 4-es kék vezetésekre és az 5-ösre.

d. Csavarja be a 6. csavart, zárja le a csatlakozódoboz fedelét, és ezzel befejezte a cserét.



Hátsó külső burkolat

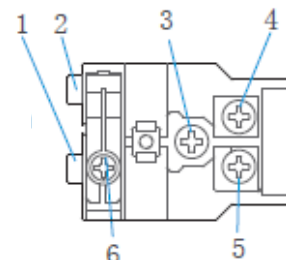


Tápkábel

barna (L)

sárga/zöld

kék (N)



Csatlakozódoboz

7. HIBAMEGÁLLAPÍTÁS

Hiba	Lehetséges ok	Megjegyzések/megoldás
A készülék nem működik.	Hibás biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékdozban található megszakítót.
	Áramkimaradás	Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás vagy más konyhai készülékek működnek-e.
A gombok kiesettek a vezérlőpanelből.	A gombok véletlenül kioldódtak.	A gombok eltávolíthatók. Egyszerűen helyezze vissza a gombokat a vezérlőpanel tartóba, és nyomja be őket, hogy beakadjanak és a szokásos módon forgathatók legyenek.

A gombok már nem foroghatók könnyen.	A gombok alatt szennyeződés van.	A gombok eltávolíthatók. A gombok kioldásához egyszerűen vegye ki őket a tartójából. Vagy nyomja meg a gombok külső szélét, hogy megdőljenek és könnyen fel lehessen venni őket. Óvatosan tisztítsa meg a gombokat egy ruhával és szappanos vízzel. Puha ruhával szárítsa meg. Ne használjon éles vagy súroló hatású anyagokat. Ne áztassa vízbe és ne tisztítsa mosogatógépben. Ne vegye le a gombokat túl gyakran, hogy a tartó stabil maradjon.
A ventilátor nem működik folyamatosan a „Ventilátoros fűtés” üzemmódban.		Ez normális működés, amely a lehető legjobb hőeloszlást és a sütő legjobb teljesítményét biztosítja.
A főzési folyamat után zaj hallható, és a vezérlőpanel közelében légáramlás figyelhető meg.		A hűtőventilátor továbbra is működik, hogy megakadályozza a magas páratartalom kialakulását a sütőtérben, és lehűtse a sütőt az Ön kényelme érdekében. A hűtőventilátor kikapcsol.
Az étel a receptben megadott idő alatt nem sült át.		A receptben megadottól eltérő hőmérsékletet használ. Ellenőrizze újra a hőmérsékleteket. Az összetevők mennyisége eltér a receptben megadottaktól. Ellenőrizze újra a receptet.
Egyenetlen barnulás		A hőmérséklet beállítása túl magas, vagy a polc szintje optimalizálható. Ellenőrizze újra a receptet és a beállításokat. A sütőedény felületének kivitelezése, színe és anyaga nem volt a legjobb választás a kiválasztott sütőfunkcióhoz. Sugárzó hő használata esetén, például „Felső és alsó fűtés” módban, matt felületű, sötét színű és könnyű sütőedényeket használjon.
A lámpa nem kapcsol be		A lámpát ki kell cserélni.

Figyelem – Áramütés veszélye!

A helytelen javítás veszélyes. A javítást és a sérült tápkábelek cseréjét kizárólag képzett szerviztechnikusunk végezheti. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a készülék dugaszát a konnektorból, vagy kapcsolja ki a biztosítékdobozban található megszakítót. Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.

Maximális üzemidő

A készülék maximális üzemideje 9 óra, hogy ne felejtse el kikapcsolni az áramot.

A sütőtér sarkában található lámpa cseréje

Ha a sütőtér lámpája meghibásodik, azt ki kell cserélni. Hőálló, 25 wattos, 230 V-os halogén lámpák az értékesítés utáni szerviznél vagy szaküzletekben kaphatók.

A halogén lámpa kezelésekor használjon száraz ruhát. Ez megnöveli a lámpa élettartamát.

FIGYELEM!

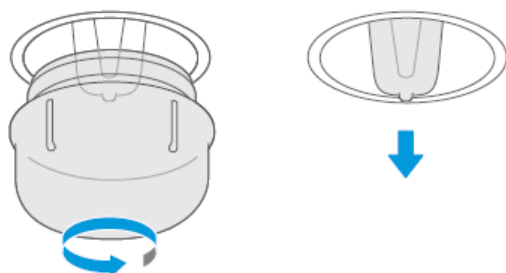
Áramütés veszélye!

A lámpa cseréjekor a lámpa foglalatának érintkezői feszültség alatt vannak. A lámpa cseréje előtt húzza ki a készülék dugaszát a hálózati csatlakozóból, vagy kapcsolja ki a biztosítékdobozban található másik megszakítót.

Égési sérülés veszélye!

A készülék nagyon felmelegszik. Soha ne érintse meg a készülék belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja a készüléket lehűlni. Tartsa a gyermekeket biztonságos távolságban.

1. Helyezzen egy törülközőt a hideg üregbe, hogy megelőzze a sérüléseket.
2. Forgassa el az üvegburát az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy eltávolítsa (saroklámpa).
3. Húzza ki a lámpát – ne forgassa el.
4. Helyezze vissza az üvegburát.
5. Vegye le a törülközőt, és kapcsolja be a biztosítékot, hogy megnézze, bekapcsol-e a lámpa.
6. Az oldalsó lámpa esetében, ha a csere után jól működik, ne felejtse el visszahelyezni az oldalsó rácsot.
7. A termék energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz: G.



Üvegburkolat

Ha a halogén lámpa üvegburkolata megsérült, azt ki kell cserélni. Új üvegburkolatot az értékesítés utáni szerviztől szerezhet be. Kérjük, adja meg készüléke E-számát és FD-számát.

Műszaki adatok

Modell	HBO-M7212GCDRP-GBK
Energiahatékonysági index	81,2
Energiahatékonysági osztály	A
Energiafogyasztás normál terhelés mellett, hagyományos üzemmódban	1,10 kWh/ciklus
Energiafogyasztás standard terhelés mellett, ventilátoros üzemmódban	0,69 kWh/ciklus
Üregek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Térfogat	72
Típus sütő	Beépített
Tápellátás	220–240 V~, 50 Hz–60 Hz
Elektromos teljesítmény	3,2 kW

Energiafogyasztás

Termékinformációk az energiafogyasztásról és a vonatkozó alacsony energiafogyasztású üzemmód eléréséhez szükséges maximális időről.

Készenléti üzemmód	0,8 W
A sütő automatikus alacsony energiafogyasztási üzemmódba vagy állapotba való átállásához szükséges maximális idő.	20 perc

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Mindig eredeti pótalkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot hivatalos szervizközpontunkkal, kérjük, tartsa kéznél a következő adatokat: modell és sorozatszám.

Az adatok a típustáblán találhatóak. A változtatás jogát fenntartjuk.

**Környezetbarát ártalmatlanítás**

Ön is hozzájárulhat a környezet védelméhez!

Kérjük, tartsa be a helyi előírásokat: a meghibásodott elektromos berendezéseket adja le a megfelelő hulladékkezelő központban.



A HEINNER a Network One Distribution SRL bejegyzett védjegye. Az egyéb márkanevek és terméknevek a tulajdonosaik bejegyzett védjegyei vagy védjegyei.

A specifikációk egyetlen része sem reprodukálható semmilyen formában vagy eszközzel, illetve nem használható fel származékos termékek, például fordítások, átalakítások vagy adaptációk készítéséhez a NETWORK ONE DISTRIBUTION engedélye nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



Ez a termék megfelel az Európai Közösség normáinak és szabványainak.



Gyártó és importőr: **Network One Distribution**

Marcel Iancu utca 3-5, Bukarest, Románia

Tel.: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro, office@nod.ro

ВБУДОВАНА ДУХОВКА

Модель:

HBO-M7212GCDRP-GBK



- Клас енергоефективності A+
 - Об'єм: 72 л

HEINNER

1. ВСТУП

Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.

Цей посібник містить усі необхідні інструкції щодо встановлення, використання та обслуговування пристрою. Для правильної та безпечної експлуатації пристрою уважно прочитайте цей посібник перед встановленням та використанням.

2. ВМІСТ УПАКОВКИ

- ➔ Вбудована духовка
- ➔ Інструкція з експлуатації
- ➔ Гарантійний талон

3. ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

Перед розпакуванням уважно прочитайте ці інструкції. Тільки тоді ви зможете безпечно та правильно користуватися приладом.

Настійно рекомендуємо зберегти інструкцію з експлуатації та інструкцію з монтажу для подальшого використання або для наступних власників.

- Прилад призначений виключно для встановлення в кухні.
- Дотримуйтеся спеціальних інструкцій з монтажу.
- Після розпакування перевірте прилад на наявність пошкоджень.
- Не підключайте прилад, якщо він пошкоджений.
- Підключати прилади без вилок може тільки ліцензований фахівець.
- Пошкодження, спричинені неправильним підключенням, не покриваються гарантією.
- Використовуйте цей прилад тільки в приміщенні.
- Прилад можна використовувати тільки для приготування їжі та напоїв.
- Під час роботи прилад повинен перебувати під наглядом.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особи, які не мають досвіду чи знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції від особи, відповідальної за їхню безпеку, щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з приладом, на ньому або поблизу нього.
- Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкції щодо використання приладу від особи, відповідальної за їхню безпеку.
- Діти не повинні чистити прилад або виконувати загальне технічне обслуговування, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом.
- Тримайте дітей віком до 8 років на безпечній відстані від приладу та кабелю живлення.
- І завжди вставляйте аксесуари в порожнину правильною стороною.
- Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Дітей віком до 8 років слід тримати подалі, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.

- Очищення та технічне обслуговування приладу не повинні виконуватися дітьми без нагляду.
- Під час використання прилад сильно нагрівається. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів всередині духовки.
- Перед заміною лампи духовки переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Засоби відключення повинні бути вбудовані в стаціонарну електропроводку відповідно до технічних характеристик електропроводки.
- Засоби відключення всіх полюсів повинні бути вбудовані в стаціонарну електропроводку відповідно до правил електропроводки.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його необхідно замінити виробником, його сервісним агентом або аналогічно кваліфікованими особами, щоб уникнути небезпеки.
- Не використовуйте агресивні абразивні засоби для чищення або гострі металеві скребки для чищення скла дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до розбиття скла.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Небезпека ураження електричним струмом!

1. Неправильний ремонт є небезпечним. Ремонт та заміну пошкоджених кабелів живлення може виконувати тільки наш кваліфікований сервісний технік. Якщо прилад несправний, від'єднайте його від мережі або вимкніть автоматичний вимикач у коробці запобіжників. Зверніться до сервісної служби.
2. Ізоляція кабелів електроприладів може плавитися при контакті з гарячими частинами приладу. Ніколи не допускайте контакту кабелів електроприладів з гарячими частинами приладу.
3. Не використовуйте мийні машини високого тиску або пароочисники, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
4. Дефектний прилад може спричинити ураження електричним струмом. Ніколи не вмикайте дефектний прилад. Відключіть прилад від мережі або вимкніть автоматичний вимикач у коробці запобіжників. Зверніться до сервісної служби.

Ризик опіків!

1. Прилад сильно нагрівається. Ніколи не торкайтеся внутрішніх поверхонь приладу або нагрівальних елементів.
2. Завжди давайте приладу охолонути.
3. Тримайте дітей на безпечній відстані.
4. Аксесуари та посуд для духовки сильно нагріваються. Завжди використовуйте рукавички для духовки, щоб виймати аксесуари або посуд з камери.
5. Алкогольні пари можуть спалахнути в гарячій камері приготування. Ніколи не готуйте страви, що містять велику кількість напоїв з високим вмістом алкоголю. Використовуйте лише невелику кількість напоїв з високим вмістом алкоголю. Обережно відкривайте дверцята приладу.

Небезпека опіків!

1. Під час роботи доступні частини нагріваються. Ніколи не торкайтеся гарячих частин. Тримайте дітей на безпечній відстані.
2. При відкритті дверцят приладу може виходити гаряча пара. Пара може бути невидимою, залежно від її температури. Під час відкривання не стойте занадто близько до приладу. Відкривайте дверцята приладу обережно. Тримайте дітей подалі.
3. Вода в гарячій камері може утворити гарячу пару. Ніколи не заливайте воду в гарячу камеру.

Ризик травмування!

1. Подряпане скло на дверцятах приладу може перетворитися на тріщину. Не використовуйте скребок для скла, гострі або абразивні чистячі засоби або м'які засоби.

2. Панті на дверцятах приладу рухаються під час відкривання та закривання дверцят, і ви можете застрягнути. Тримайте руки подалі від панті.

Небезпека пожежі!

1. Горючі предмети, що зберігаються в камері, можуть спалахнути. Ніколи не зберігайте горючі предмети в камері. Ніколи не відкривайте дверцята приладу, якщо всередині є дим. Вимкніть прилад і відключіть його від автоматичного вимикача в коробці запобіжників.

2. При відкритті дверцят приладу утворюється протяг.

Жиронепроникний папір може контактувати з нагрівальним елементом і спалахнути. Не кладіть жиронепроникний

папір вільно на аксесуари під час попереднього нагрівання. Завжди притискайте жиронепроникний папір тарілкою або деко. Накривайте жиронепроникним папером тільки необхідну поверхню. Жиронепроникний папір не повинен виступати над аксесуарами.

Небезпека через магнетизм!

У панелі управління або в елементах управління використовуються постійні магніти. Вони можуть впливати на електронні імплантати, наприклад, кардіостимулятори або інсулінові помпи. Особи, які мають електронні імплантати, повинні перебувати на відстані не менше 10 см від панелі управління.

Причини пошкодження

1. Аксесуари, фольга, жиронепроникний папір або посуд для випікання на дні камери: не кладіть аксесуари на дно камери. Не покривайте дно камери будь-яким видом фольги або жиронепроникного паперу. Не ставте посуд для випікання на дно камери, якщо встановлено температуру вище 50 °C. Це призведе до накопичення тепла. Емаль буде пошкоджена.

2. Алюмінієва фольга: алюмінієва фольга в камері не повинна контактувати зі склом дверцят. Це може призвести до постійне змінення кольору скла дверцят.

3. Силіконові форми: не використовуйте силіконові форми, килимки, кришки або аксесуари, що містять силікон. Це може пошкодити датчик духовки.

4. Вода в гарячій камері: не заливайте воду в гарячу камеру. Це призведе до утворення пари. Зміна температури може призвести до пошкодження емалі.

5. Волога в камері: протягом тривалого часу волога в камері може призвести до корозії. Після використання дайте приладу висохнути. Не зберігайте вологі продукти в закритій камері протягом тривалого часу. Не зберігайте продукти в камері.

6. Охолодження з відкритими дверцятами приладу: після роботи при високих температурах дайте приладу охолонути тільки з закритими дверцятами. Не затискайте нічого в дверцятах приладу. Навіть якщо дверцята залишені відкритими лише на щілину, з часом може пошкодитися передня частина меблів, що знаходяться поруч. Залишайте прилад висихати з відкритими дверцятами тільки в тому випадку, якщо під час роботи духовки утворилося багато вологи.

7. Фруктовий сік: під час випікання особливо соковитих фруктових пирогів не заповнюйте деко занадто щільно. Фруктовий сік, що стікає з дека, залишає плями, які неможливо видалити. Якщо можливо, використовуйте глибоку універсальну форму.

8. Дуже забруднена прокладка: якщо прокладка дуже забруднена, дверцята приладу не будуть закриватися належним чином під час роботи. Передня частина сусідніх приладів може бути пошкоджена. Завжди тримайте прокладку в чистоті.

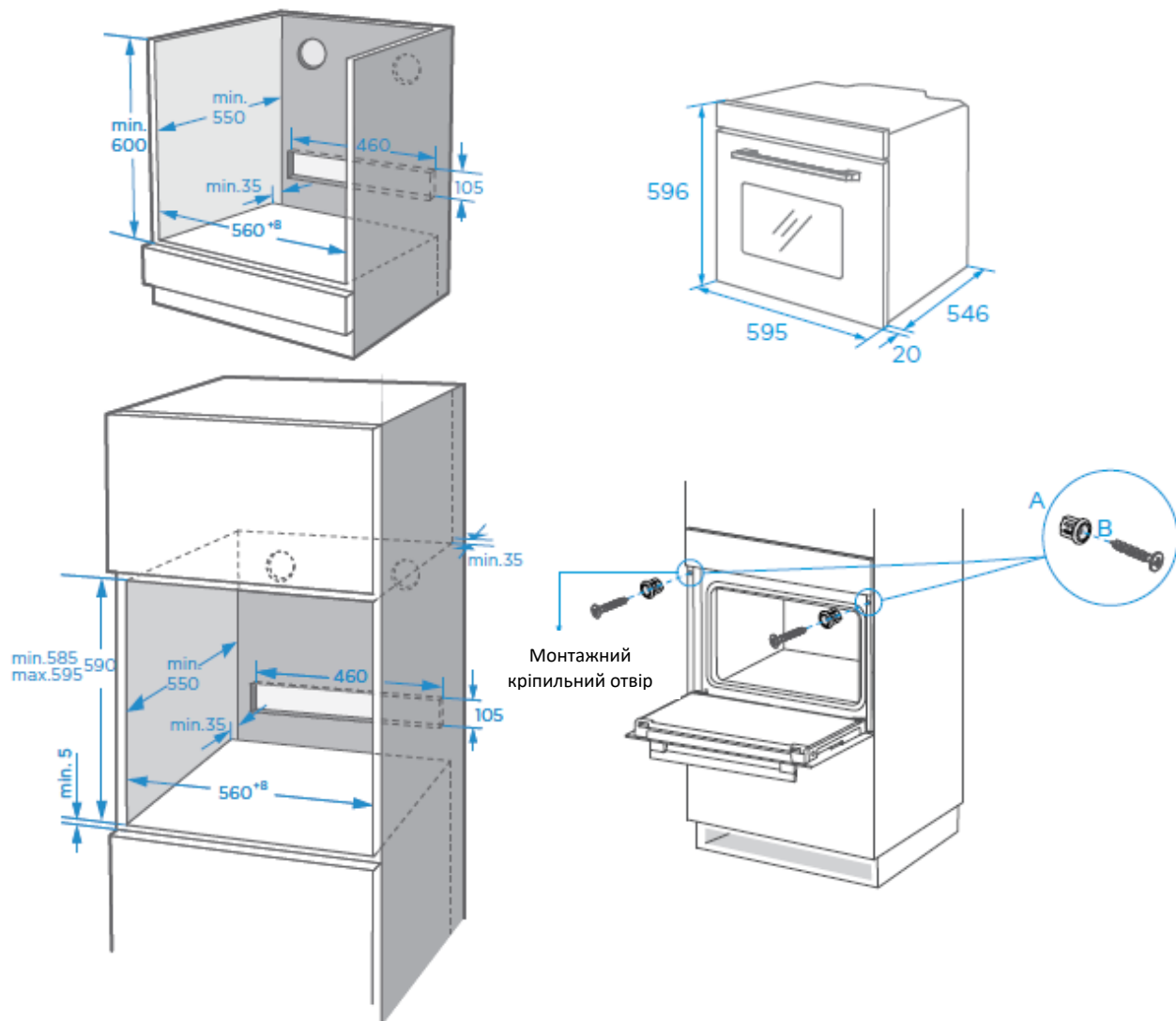
9. Дверцята приладу як сидіння, полиця або робоча поверхня: не сідайте на дверцята приладу і не кладіть та не вішайте на них нічого. Не ставте на дверцята приладу посуд або аксесуари.

10. Встановлення аксесуарів: залежно від моделі приладу, аксесуари можуть подряпати панель дверцят під час закривання дверцят приладу. Завжди вставляйте аксесуари в порожнину до упору.

11. Перенесення приладу: не переносьте і не тримайте прилад за ручку дверцят. Ручка дверцят не витримує ваги приладу і може зламатися.

12. Якщо ви використовуєте залишкове тепло вимкненого приладу для підтримання температури їжі, всередині камери може утворитися високий рівень вологості. Це може призвести до конденсації та спричинити корозійне пошкодження вашого високоякісного приладу, а також завдати шкоди вашій кухні. Уникніть конденсації, відкривши дверцята або використовуючи режим «Розморожування».

4. ВСТАНОВЛЕННЯ



Важливі інструкції з установки

- Для безпечної експлуатації цього приладу переконайтеся, що він встановлений відповідно до професійних стандартів та інструкцій з установки. Пошкодження, спричинені неправильною установкою, не покриваються гарантією.
- Під час монтажу носіть захисні рукавички, щоб уникнути порізів гострими краями.
- Перед установкою перевірте прилад на наявність пошкоджень і не підключайте його, якщо такі є.
- Перед увімкненням приладу, будь ласка, приберіть всі пакувальні матеріали та клейку плівку з приладу.
- Розміри вказані в мм.

- Необхідно забезпечити доступ до вилки або встановити вимикач у стаціонарній електропроводці, щоб у разі потреби відключити прилад від електромережі після встановлення.
- **Попередження:** Прилад не можна встановлювати за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегріву.

5. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



	1. Функція духовки	Поверніть цю ручку, щоб змінити режим нагрівання
	2. Скасувати	Скасуйте поточний стан і перейдіть у режим очікування.
	3. Таймер / Замок від дітей	Використовуйте функцію таймера/блокування від дітей, натиснувши і утримуючи кнопку протягом 3 секунд
	4. Час закінчення	Встановіть час закінчення приготування
	5. Швидке попереднє нагрівання	Використовуйте цю функцію для швидкого попереднього нагрівання
	6. Налаштування тривалості та годинника	Встановіть тривалість, потім виберіть функцію та встановіть годинник у режим очікування
	7. Налаштування температури	Натисніть, щоб встановити температуру
	8. Увімкнення/вимкнення лампи	Увімкніть та вимкніть лампу
	9. Старт/Пауза	Початок і пауза процесу приготування
	10. Регулювання	Зміна значень налаштувань, що відображаються на дисплеї

Примітки

1. Як окрема функція, освітлення духовки використовується споживачами для активного спостереження за їжею або очищення камери. Після того, як користувач відкрив його, він повинен активно закрити його перед виходом і поверненням у режим очікування.
2. Після приготування в духовці вентилятор охолодження продовжує розсіювати тепло. Він закриється тільки тоді, коли температура в центрі буде нижче 75 °C.

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ

Перед першим використанням приладу для приготування їжі необхідно очистити камеру та аксесуари.

1. Видаліть усі наклейки, захисні плівки з поверхні та транспортні захисні деталі.
2. Вийміть усі аксесуари та бічні решітки з камери.
3. Ретельно очистіть аксесуари та бічні решітки за допомогою мильного розчину та ганчірки для посуду або м'якої щітки.
4. Переконайтеся, що в камері не залишилося залишків упаковки, таких як полістирольні гранули або дерев'яні шматочки, які можуть становити небезпеку пожежі.
5. Протріть гладкі поверхні камери та дверцят м'якою вологою ганчіркою.
6. Щоб усунути запах нового приладу, нагрійте прилад, коли він порожній, із закритими дверцятами духовки.
7. Під час першого нагрівання приладу забезпечте хорошу вентиляцію кухні. На цей час не допускайте дітей і домашніх тварин до кухні. Зачиніть двері до сусідніх кімнат.
8. Налаштуйте вказані параметри. Про те, як налаштувати тип нагрівання та температуру, ви дізнаєтеся в наступному розділі.




Налаштування	
Режим нагрівання	
Час	2 год

Після охолодження приладу:

1. Очистіть гладкі поверхні та дверцята мильною водою та ганчіркою для посуду.
2. Висушіть усі поверхні.
3. Встановіть бічні решітки.

Налаштування часу

Перед використанням духовки необхідно встановити годинник.

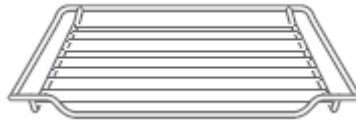
1. Після підключення духовки до електромережі торкніться символу годинника  , після чого ви зможете встановити час доби в годинах, повертаючи праву ручку.
2. Знову торкніться символу годинника  , після чого ви зможете встановити час у хвилинах за допомогою правої ручки.
3. Натисніть на символ годинника  , щоб завершити налаштування.

Примітка

Годинник має 24-годинний дисплей.

АКСЕСУАРИ

Решітка для гриля



Деко



Бічна рейка



Використовуйте тільки оригінальні аксесуари. Вони спеціально пристосовані для вашої техніки.

Примітка

Аксесуари можуть деформуватися під впливом високої температури. Це не впливає на їхню функціональність. Після охолодження вони повертають свою первісну форму.

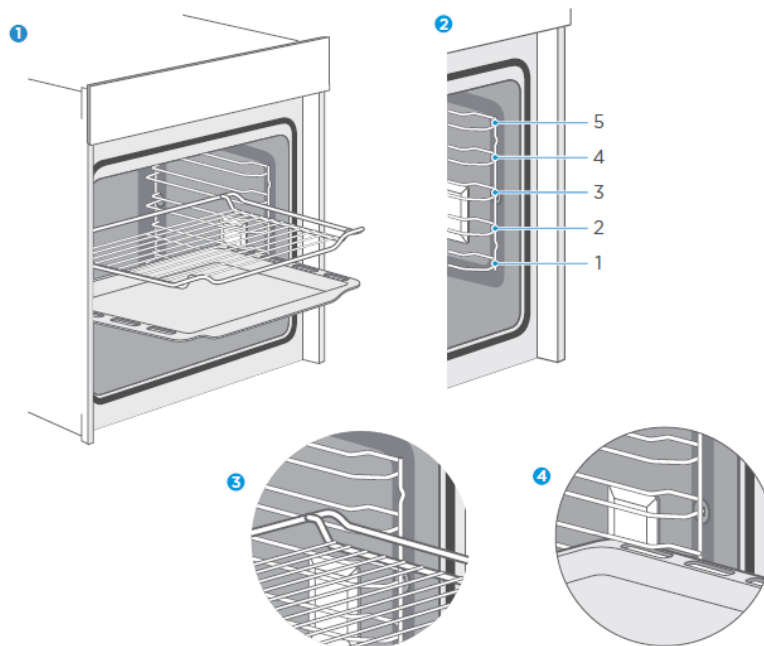
Встановлення аксесуарів

У камері є п'ять положень полиць. Положення полиць рахуються знизу вгору. Аксесуари можна висунути приблизно наполовину, не перекидаючи їх.

Примітки

Завжди вставляйте аксесуари в камеру правильною стороною.

Завжди вставляйте аксесуари повністю в порожнину, щоб вони не торкалися дверцят приладу.



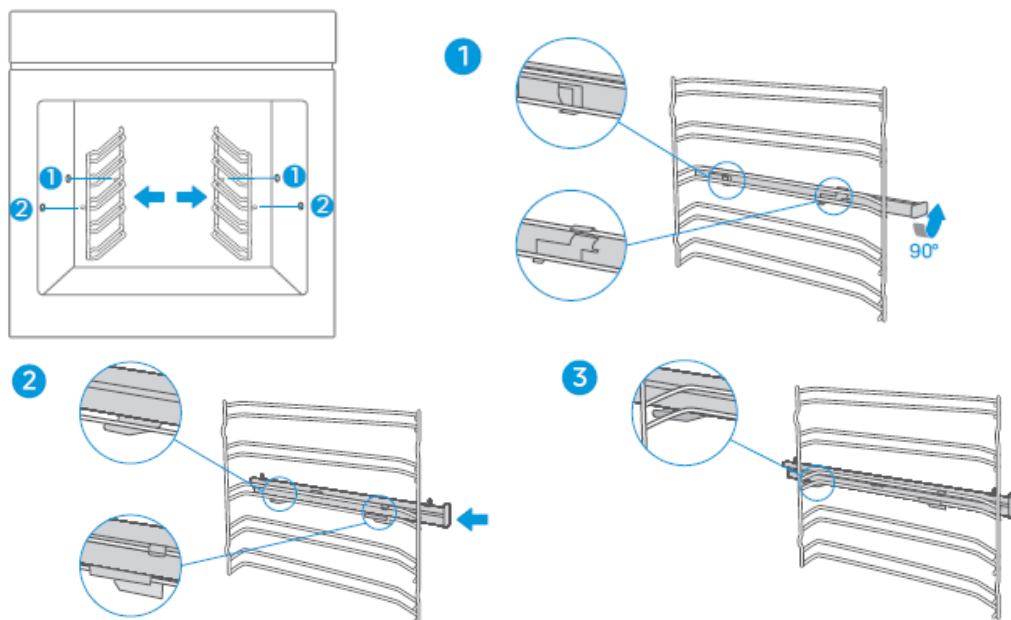
Захист від перекидання

Аксесуари можна витягнути приблизно наполовину, поки вони не зафіксуються на місці. Функція блокування запобігає перекиданню аксесуарів під дією сили тяжіння продуктів та самих аксесуарів під час їх витягування. Для захисту від перекидання аксесуари слід вставляти в порожнину правильно.

Вставляючи решітку, переконайтеся, що вона розташована в правильному напрямку, як показано на малюнку 1 3 .

Вставляючи піддон, переконайтеся, що він розташований у правильному напрямку, як показано на малюнку 1 4 .




Встановлення бічної рейки



ПРОГРАМИ

Ваш прилад має різні режими роботи, які полегшують його використання.

Щоб ви могли підібрати правильний тип нагрівання для вашої страви, ми пояснили тут відмінності та сфери застосування.

Типи нагрівання	Температура	Використання
Традиційний 	30 ~ 250	Для традиційного випікання та смаження на одному рівні. Особливо підходить для тортів з вологими наповнювачами.
Конвекція 	50 ~ 250	Для випікання та смаження на одному або декількох рівнях. Тепло надходить від кільцевого нагрівача, що рівномірно оточує вентилятор.
ECO 	140 ~ 240	Для енергозберігаючого приготування їжі.
Традиційний + Вентилятор 	50 ~ 250	Для випікання та смаження на одному або декількох рівнях. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло від нагрівальних елементів по всій камері.
Тепло випромінювання 	150 ~ 250	Для грилювання невеликих порцій їжі та для підрум'янення їжі. Будь ласка, розмістіть їжу в центральній частині під нагрівальним елементом гриля.
Подвійний гриль + вентилятор 	50 ~ 250	Для смаження плоских продуктів і підрум'янення їжі. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло по всій камері.

Подвійний гриль		150~250	Для приготування плоских продуктів на грилі та підрум'янення їжі.
Піца		50~250	Для піци та страв, які потребують сильного нагрівання знизу. Працюють нижній нагрівач та кільцевий нагрівач.
Нижній нагрівач		30 ~ 220	Для додаткового підрум'янення основи піци, пирогів та випічки. Нагрівання здійснюється нижньою нагрівальною спіраллю.
Розморожування		-	Для обережного розморожування заморожених продуктів.
Ферментація		30 ~ 45	Для приготування дріжджового тіста та закваски, а також для витримки йогурту.
Піролітичне самоочищення		Не регулюється	Для нагрівання до дуже високої температури. Залишки згорають.

Примітки

1. Для розморожування великих порцій їжі можна зняти бічні решітки і поставити контейнер на дно камери.
2. Для підігріву посуду рекомендується зняти бічні решітки та використовувати режими нагрівання «Гриль з гарячим повітрям» і «Нагрівання вентилятором» з температурою 50 °C. Режим «Гриль з гарячим повітрям» слід використовувати, якщо посуд займає більше половини дна камери.
3. Завдяки оптимальній рівномірності розподілу тепла всередині камери під час «Нагрівання вентилятором», вентилятор буде працювати в певні моменти процесу нагрівання, щоб гарантувати найкращу продуктивність.




Застереження


1. Якщо ви відкриєте дверцята приладу під час роботи, процес не буде призупинено. Будьте особливо обережні, щоб не обпектися.
2. Не закривайте вентиляційні отвори. Інакше прилад може перегрітися.
3. Щоб прилад швидше охолов після роботи, вентилятор охолодження може продовжувати працювати протягом деякого часу після закінчення роботи.

Вентилятор охолодження

Вентилятор охолодження вмикається та вимикається за необхідності. Гаряче повітря виходить з верхньої частини дверцят.


Загальна робота

1. Після підключення духовки до електромережі поверніть ручку функцій духовки, щоб вибрати функції, поверніть ручку регулювання, щоб встановити температуру приготування.
2. Торкніться символу «» (Увімкнути/Вимкнути), піч почне працювати, якщо ні, піч повернеться до годинника через 10 хвилин.
3. Під час приготування ви можете натиснути «» (Призупинити/Відновити), щоб призупинити або  призупинити його.




ПРИМІТКА: Після встановлення температури ви можете натиснути на символ годинника , щоб встановити тривалість приготування, яку можна налаштувати за допомогою поворотного регулятора.

Швидке попереднє нагрівання

Ви можете використовувати швидке попереднє нагрівання, щоб скоротити час попереднього нагрівання. Потім виберіть функцію, натисніть

на символ швидкого розігріву  , і на екрані загориться позначка швидкого розігріву. Якщо ця функція не може швидко розігріти, пролунає звуковий сигнал, розморожування, ферментація та «ЕСО» не можна швидко розігріти.

Встановити час закінчення


1. Завершіть налаштування годинника;
2. Натисніть значок «» , встановіть години за допомогою правого регулятора, натисніть «» , встановіть хвилини за допомогою правого регулятора та натисніть значок «» , щоб підтвердити вибір;
3. Поверніть ліву ручку, щоб вибрати функцію; встановіть час і температуру за допомогою правої ручки;


ПРИМІТКА

1. Наприклад, якщо ви встановили час закінчення о 10 годині, а тривалість приготування — 1 годину, духовка нагріється о 9 годині і закінчить роботу о 10 годині.
2. Функції зонда, розморожування та бродіння не можуть бути включені в функцію призначення.

Зміна під час приготування

Під час роботи приладу ви можете змінити налаштування типу нагрівання та температури за допомогою функції духовки або ручки регулювання. Після зміни, якщо протягом 6 секунд не буде виконано жодних інших дій, духовка нагріється відповідно до ваших змін.

Якщо ви хочете змінити тривалість приготування в процесі приготування, натисніть кнопку «» (Зміна тривалості приготування) і змініть її за допомогою ручки регулювання.

Після зміни, якщо протягом 6 секунд не буде виконано жодних інших дій, духовка нагріватиметься відповідно до змін, які ви внесли. Під час процесу приготування з налаштованим часом закінчення ви не можете вносити жодних змін. Якщо ви хочете скасувати процес приготування, натисніть кнопку «» (Скасувати).


ПРИМІТКА




Зміна режимів/температури/часу приготування може негативно вплинути на результат приготування, тому ми настійно рекомендуємо не робити цього, якщо ви не маєте достатнього досвіду в приготуванні їжі.

Застереження

Після вимкнення прилад стає дуже гарячим, особливо всередині камери. Ніколи не торкайтеся внутрішніх поверхонь приладу або нагрівальних елементів. Використовуйте рукавички для духовки, щоб вийняти аксесуари або посуд з камери, і дайте приладу охолонути. Тримайте дітей на безпечній відстані, щоб уникнути опіків.

Таймер

Ви можете використовувати функцію таймера, натиснувши кнопку «» (Таймер). Коли час закінчиться, піч подасть звуковий сигнал для нагадування.



При першому натисканні кнопки «» (Таймер) встановіть таймер за годинами, потім натисніть кнопку «» (Таймер) ще раз, щоб встановити таймер за хвилинами. Натисніть кнопку «» (Таймер) ще раз, щоб завершити налаштування.

Ви можете встановити таймер до і під час приготування, але під час вибору функції та температури ця функція недоступна.

Замок від дітей

Ваш прилад має захист від дітей, щоб діти не могли випадково увімкнути його або змінити будь-які налаштування.


При тривалому натисканні протягом 3 секунд блокування від дітей активується. При повторному тривалому натисканні протягом 3 секунд духовка розблоковується.

Ви можете активувати та деактивувати захист від дітей, коли піч працює або не працює. Натисніть і утримуйте кнопку «» протягом 3 секунд, щоб увімкнути або вимкнути захист від дітей. Коли захист від дітей увімкнено, у  у рядку стану.

ДЕМОНСТРАЦІЯ З РЕЖИМОМ «СУББОТА»

Демо-режим


Демонстраційний режим із функцією збереження даних при вимкненні живлення. Функція збереження даних при вимкненні живлення: наприклад, коли демонстраційний режим увімкнено, вимкнення та увімкнення живлення не впливає на збереження даних. Після увімкнення демонстраційного режиму нагрівальна труба не працює.

1. У режимі очікування натисніть і утримуйте клавішу «», щоб увійти в демонстраційний режим і відобразити «off»;
2. Поверніть ручку вправо, щоб увімкнути демонстраційний режим, на дисплеї з'явиться «off», поверніть ручку вліво, щоб вимкнути демонстраційний режим, на дисплеї з'явиться «on»;

ПРИМІТКА

Ви можете натиснути клавішу скасування, щоб вийти з налаштування, або почекати 3 секунди, щоб автоматично вийти з режиму демонстрації та повернутися до режиму очікування.

Режим «Субота»

Режим «Субота» має функцію збереження даних при вимкненні живлення. Зберігайте дані приготування кожні 25 хвилин. Якщо під час роботи живлення буде відключено, після повторного увімкнення живлення режим «Субота» продовжить працювати, поки час приготування не стане 0, або натисніть клавішу «», щоб повернутися до режиму очікування.

1. У режимі очікування натисніть і утримуйте клавішу швидкого попереднього нагрівання протягом 3 секунд, щоб увійти в режим «Субота», на дисплеї з'явиться «5A8». Діапазон регулювання часу становить 24-80 годин.
2. Поверніть ручку, щоб налаштувати час приготування.
3. Натисніть клавішу «Start» або режим «Sabbath» запуститься автоматично через 8 секунд.

ПРИМІТКА

Під час роботи діє тільки клавіша «», інші клавіші не діють.

Під час роботи в режимі «Субота» дверцята печі відкриваються або закриваються, а освітлення печі не вмикається.

ЕНЕРГОЕФЕКТИВНЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. Вийміть усі аксесуари, які не потрібні під час приготування та випікання.
2. Не відкривайте дверцята під час приготування та випікання.
3. Якщо ви відкриваєте дверцята під час приготування та випікання, переведіть режим у положення «Лампа» (без зміни налаштування температури).
4. Зменште налаштування температури в режимах без вентилятора до 50 °C за 5–10 хвилин до закінчення часу приготування та випікання. Таким чином, ви можете використовувати тепло в камері для завершення процесу.
5. Використовуйте «Нагрівання з вентилятором», коли це можливо. Ви можете зменшити температуру на 20°C до 30°C

6. Ви можете готувати та випікати, використовуючи «Нагрівання з вентилятором» на декількох рівнях одночасно.
7. Якщо неможливо готувати та випікати різні страви одночасно, ви можете нагрівати їх по черзі, використовуючи режим попереднього нагрівання духовки.
8. Не розігрівайте порожню духовку, якщо це не потрібно.
За необхідності, вставте страву в духовку відразу після досягнення температури, що вказана першим вимкненням індикатора.
9. Не використовуйте відбиваючу фольгу, наприклад алюмінієву, для покриття дна камери.
10. За можливості використовуйте таймер та/або датчик температури.
11. Використовуйте темні матові та легкі форми для випічки та контейнери. Намагайтеся не використовувати важкі аксесуари з блискучими поверхнями, такі як нержавіюча сталь або алюміній.

ЗДОРОВ'Я

Акриламід утворюється переважно під час нагрівання крохмалистих продуктів (наприклад, картоплі, картоплі фрі, хліба) до дуже високих температур протягом тривалого часу.

ПОРАДИ

1. Використовуйте короткий час приготування.
2. Готуйте продукти до золотисто-жовтого кольору поверхні, не пересмажуйте їх до темно-коричневого кольору.
3. У більших порціях міститься менше акриламідів.
4. Якщо можливо, використовуйте режим «Нагрівання вентилятором».
5. Картопля фрі: використовуйте більше 450 г на деко, рівномірно розподіліть її та періодично перевертайте. Для досягнення найкращого результату приготування використовуйте інформацію про продукт, якщо вона доступна.

Поради та підказки

Поради та рекомендації	
Ви хочете приготувати власний рецепт	Спробуйте спочатку використовувати налаштування подібних рецептів і оптимізуйте процес приготування відповідно до результату.
Чи готовий пиріг?	Приблизно за 10 хвилин до закінчення зазначеного часу випікання вставте в торт дерев'яну паличку. Якщо після виймання на паличці немає сирого тіста, торт готовий
Тісто сильно зменшується в об'ємі під час охолодження після випікання	Спробуйте знизити температуру на 10 °C і ще раз перевірте інструкції з приготування їжі щодо механічної обробки тіста.
Висота торта в середині набагато вища, ніж по краях	Не змащуйте зовнішній край форми
Верхня частина тіста занадто підрум'янилася	Використовуйте нижній рівень полиці та/або знизьте температуру (це може призвести до збільшення часу випікання)
Торт занадто сухий	Використовуйте температуру на 10 °C вище (це може призвести до скорочення часу приготування)
Страва має гарний вигляд, але вологість всередині занадто висока	Використовуйте температуру на 10 °C нижче (це може призвести до збільшення часу приготування) і ще раз перевірте рецепт
Нерівномірне підрум'янення	Використовуйте температуру на 10 °C нижче (це може призвести до збільшення часу приготування). Використовуйте режим «Нагрівання зверху і знизу» на одному рівні
Торт менше підрум'янився знизу	Виберіть рівень нижче
Випікання на декількох рівнях одночасно: одна полиця темніша за інша.	Використовуйте режим з вентилятором для випікання на декількох рівнях і виймайте деко окремо, коли вони будуть готові. Не обов'язково, щоб всі деко були готові одночасно.
Конденсація води під час випікання	Пара є невід'ємною частиною випікання та приготування їжі і зазвичай виходить з духовки разом із потоком охолоджуючого повітря. Ця пара може

	конденсуватися на різних поверхнях духовки або поблизу неї і утворювати краплі води. Це фізичний процес, якого неможливо повністю уникнути.
Який посуд для випікання можна використовувати?	Можна використовувати будь-який жаростійкий посуд для випікання. Не рекомендується використовувати алюміній, який безпосередньо контактує з їжею, особливо якщо вона кисла. Переконайтеся, що контейнер і кришка добре прилягають один до одного.
Як користуватися функцією гриля?	Розігрійте духовку протягом 5 хвилин і розмістіть продукти на рівні, вказаному в цій інструкції. Закрийте дверцята духовки, коли використовуєте будь-який режим гриля. Не використовуйте духовку, коли дверцята відкриті, за винятком випадків завантаження/вивантаження/перевірки продуктів.
Як підтримувати чистоту духовки під час грилювання?	Використовуйте піддон, наповнений 2 літрами води, на рівні 1. Майже всі рідини, що стікають з продуктів, розміщених на решітці, будуть зібрані в піддоні.
Нагрівальний елемент у всіх режимах грилювання вмикається і вимикається протягом певного часу.	Це нормальна робота і залежить від налаштування температури.
Як розрахувати налаштування духовки, якщо вага запіканки не вказана в рецепті?	Виберіть налаштування, що відповідають вазі запіканки, і трохи змініть час. Якщо можливо, використовуйте термометр для м'яса, щоб визначити температуру всередині м'яса. Обережно вставте головку термометра для м'яса в м'ясо, згідно з інструкціями виробника. Переконайтеся, що головка термометра розміщена в середині найбільшої частини м'яса, але не поблизу кістки або отвору.
Що станеться, якщо під час запікання або приготування в духовці на їжу вилити рідину?	Рідина закипить і утвориться пара, що є нормальним фізичним процесом. Будьте обережні, оскільки пара гаряча. Докладнішу інформацію див. також у розділі «Конденсація води під час випікання». Якщо рідина містить алкоголь, процес кипіння буде швидшим і може призвести до займання в камері. Переконайтеся, що дверцята духовки закриті під час таких процесів. Будь ласка, ретельно контролюйте процес випікання або приготування. Відкривайте дверцята дуже обережно і тільки в разі необхідності.

Типові рецепти

Назва меню	Форма	Рівень	Режим	Температура	Час
Бісквіт (простий) у формі коробки	Коробка	2	Традиційна з вентилятором	170	50 хв
Бісквіт (простий) у формі коробки	Коробка	1	Звичайний	140	70 хв
Бісквіт з фруктами у формі круга	Кругла форма	1	Традиційна з вентилятором	150	50 хв
Бісквіт з фруктами на підносі	Деко	1	Звичайний	140	70 хв
Мафіни з родзинками (дріжджовий пиріг)	Форма для мафінів	2	Традиційна	220	Попереднє нагрівання: 19 хв Випікання: 11 хв
Гугельхупф (з дріжджами)	Деко	1	Традиційний	150	Попереднє нагрівання: 11 хв Випікання: 60 хв
Мафіни	Форма для мафінів	1	Традиційна	160	Попереднє нагрівання: 8:30 хв Випікання: 30 хв
Мафіни	Форма для мафінів	1	Традиційна з вентилятором	150	Попередній нагрів: 8:30 хв Випікання: 30 хв

Яблучний дріжджовий пиріг на деку	Деко	1	Традиційний з вентилятором	160	Попереднє нагрівання: 10 хв Випікання: 42:30 хв
Водяний бісквіт (6 яєць)	Пружинна форма	1	Традиційна	160	Попереднє нагрівання: 9:30 хв Випікання: 41 хв
Водяний бісквіт (4 яйця)	Пружинна форма	1	Традиційна	160	Попереднє нагрівання: 9 хв Випікання: 26 хв
Водяний бісквіт	Пружинна форма	1	Традиційна	160	35 хв
Яблучний дріжджовий пиріг на деко	Деко	2	Традиційний з вентилятором	150	Попереднє нагрівання: 8 хв Випікання: 42 хв
Hefezopf (Callah)	Деко	2	Традиційний з вентилятором	150	40 хв
Маленькі тістечка 20	Деко	2	Конвекційна	150	36 хв
Маленькі тістечка 40	Деко	2+4	Конвекційна	150	Попереднє нагрівання: 10 хв Випікання: 34 хв
Масляний дріжджовий пиріг	Деко	2	Традиційний	150	Попереднє нагрівання: 8 хв Випікання: 30 хв
Печиво	Деко	2	Традиційний	170	Попереднє нагрівання: 8 хв Випікання: 13 хв
Печиво 2 деко	Деко	2+4	Традиційний з вентилятором	160	Попереднє нагрівання: 8:20 хв Випікання: 12 хв
Ванільне печиво	Деко	2	Традиційний	160	Попереднє нагрівання: 8 хв Випікання: 10 хв
Ванільне печиво	Деко	2+4	Традиційний з вентилятором	150	Попереднє нагрівання: 8 хв Випікання: 14 хв
Білий хліб (1 кг борошна) у формі коробки	Коробка	1	Традиційний	170	Попереднє нагрівання: 9:20 хв Випікання: 50 хв
Білий хліб (1 кг борошна) у формі коробки	Коробка	1	Традиційний з вентилятором	170	Попередній нагрів: 12 хв Випікання: 45 хв
Свіжа піца (тонке тісто)	Деко	2	Традиційна	170	Попереднє нагрівання: 9:30 хв Випікання: 21 хв
Свіжа піца (товста)	Деко	2	Традиційна	170	Попереднє нагрівання: 10 хв Випікання: 45 хв
Свіжа піца (товста)	Деко	2	Традиційна з вентилятором	170	Попереднє нагрівання: 8 хв Випікання: 41 хв
Хліб	Деко	1	Конвекційна	190	Попереднє нагрівання: 9 хв

					Випікання: 30 хв
М'яка вирізка 1,6 кг	Піддон	2	Подвійний гриль з вентилятором	180	55 хв
М'ясний рулет 1 кг м'яса	Деко	1	Традиційний	180	75 хв
Курка 1 кг	Деко	Решітка: 2 Деко: 1	Подвійний гриль з вентилятором	180	50 хв
Риба 2,5 кг	Піддон	2	Традиційний	170	70 хв
Реберця Томагавк, приготовані В.Т.	Піддон	3	Конвекційна	120	85 хв
Свиняча шия 1,2 кг	Деко	1	Конвекційна	160	82 хв
Курка 1,7 кг	Піддон	Решітка: 2 Деко: 1	Конвекційна	180	78 хв

Випробування харчових продуктів відповідно до EN 60350-1

Рецепт	Акcesуари	Функція	Температура	Рівень	Час	Попередній нагрів
Бісквіт	Форма для випічки Ф26 см		170	1	30-35 хв	Ні
Бісквіт	Форма для випічки Ф26 см		160	1	30-25 хв	Ні
Маленький торт	1 деко		150	2	30-40 хв	Так
Маленький торт	1 деко		150	2	40-50 хв	Так
Маленький торт	2 деко		150	L2 і L4	30-35 хв	Так
Чізкейк	Форма для випічки Ф26 см		150	1	70-80 хв	Ні
Яблучний пиріг	Форма для випічки Ф20 см		170	1	80-85 хв	Ні
Яблучний пиріг	Форма для випічки Ф20 см		160	1	70-80 хв	Ні
Хліб	1 деко		210	1	30-35 хв	Так
Хліб	1 деко		190	1	30-35 хв	Так
Тост	Решітка		Макс	5	6-8 хв	Так 5 хв
Курятина	Решітка та деко		180	Решітка 2 Деко 1	75-80 хв	Так

1. У рецепті з куркою починайте з задньої частини зверху і через 30 хвилин переверніть курку на передню частину.
2. Використовуйте темну матову форму і поставте її на решітку.
3. Вийміть лотки, коли страва буде готова, навіть якщо не минув весь час випікання.
4. Виберіть нижчу температуру і перевірте через найкоротший час, вказаний у таблиці.
5. Якщо ви використовуєте піддон для збору рідини, що стікає з продуктів, розміщених на решітці під час будь-якого режиму грилювання, піддон слід встановити на рівень 1 і наповнити водою.
6. Бургерні котлети слід перевернути через 2/3 часу.

Енергоефективність відповідно до EN 60350-1

1. Вимірювання проводиться в режимі «ECO» для визначення даних щодо режиму примусової циркуляції повітря та класу енергоефективності.
2. Вимірювання проводиться в режимі «Нагрівання зверху і знизу» для визначення даних щодо звичайного режиму.
3. Під час вимірювання в порожнині знаходиться тільки необхідне приладдя. Всі інші деталі повинні бути видалені.
4. Духовка встановлюється відповідно до інструкцій з монтажу та розміщується в центрі шафи.
5. Для вимірювання необхідно закрити дверцята, як у побуті, навіть якщо кабель заважає герметизації прокладки під час вимірювання. Щоб переконатися, що порушення герметизації не має негативного впливу на дані про енергоспоживання, під час вимірювання необхідно ретельно закрити дверцята. Може знадобитися інструмент, щоб забезпечити герметизацію прокладки, як у побуті, де кабель не заважає герметизації.
6. Визначення об'єму порожнини проводиться для режиму «Розморожування». Для забезпечення ефективного використання духовки всі аксесуари, включаючи бічні решітки, видаляються.

Готування в еко-режимі

Рецепт	Аксесуари	Температура	Рівень	Час	Попередній нагрів
Хала	1 деко	180	1	45-50 хв	Ні
Смажена свинина	1 деко	200	1	80-85 хв	Ні
Клафуті з вишнею	Кругла форма	200	1	55-60 хв	Ні
Яловичина запечена 1,3 кг	1 деко	200	1	80-85 хв	Ні
Брауні	Решітка та скляна тарілка	180	1	55-60 хв	Ні
Картопляний гратен	Решітка та кругла тарілка	180	1	65-70 хв	Ні
Лазанья	Решітка і скляна тарілка	180	1	75-80 хв	Ні
Сирний торт	Форма для випічки Ф20 см	160	1	80-90 хв	Ні

6. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Засіб для чищення

Завдяки правильному догляду та чищенню ваш прилад збереже свій зовнішній вигляд і буде повністю функціонувати протягом тривалого часу. Тут ми пояснимо, як правильно доглядати та чистити прилад. Щоб уникнути пошкодження різних поверхонь через використання невідповідного засобу для чищення, дотримуйтеся інформації, наведеної в таблиці. Залежно від моделі приладу, не всі перелічені ділянки можуть бути на/в вашому приладі.

Увага!

Ризик пошкодження поверхні

Не використовуйте:

1. Агресивні або абразивні засоби для чищення.
2. Чистячі засоби з високим вмістом спирту.
3. Жорсткі мочалки або губки для чищення.
4. Мийні машини високого тиску або пароочисники.
5. Спеціальні засоби для чищення приладу, коли він гарячий.

Нові губки перед використанням ретельно виперіть.

Зона Зовнішня поверхня приладу	Очищення
Зовнішня поверхня приладу Передня панель з нержавіючої сталі	<p>Гаряча мильна вода: Очистіть ганчіркою для посуду, а потім витріть насухо м'якою ганчіркою. Негайно видаляйте плями від вапняного нальоту, жиру, крохмалю та альбуміну (наприклад, яєчного білка). Під такими плямами може утворитися корозія</p> <p>Спеціальні засоби для чищення нержавіючої сталі, придатні для гарячих поверхонь, можна придбати в нашому сервісному центрі або в спеціалізованих магазинах.</p> <p>Нанесіть дуже тонкий шар засобу для чищення м'якою ганчіркою.</p>
Пластик	<p>Гаряча мильна вода: Очистіть за допомогою ганчірки для посуду, а потім витріть насухо м'якою ганчіркою. Не використовуйте засоби для чищення скла або скребки для скла.</p>
Пофарбовані поверхні	<p>Гаряча мильна вода: Очистіть ганчіркою для посуду, а потім витріть насухо м'якою ганчіркою.</p>
Панель управління	<p>Гаряча мильна вода: Очистіть ганчіркою для посуду, а потім витріть насухо м'якою ганчіркою. Не використовуйте засоби для чищення скла або скребки для скла.</p>
Панелі дверцят	<p>Гаряча мильна вода: Очистіть ганчіркою для посуду, а потім витріть насухо м'якою ганчіркою. Не використовуйте скребок для скла або губку з нержавіючої сталі.</p>
Дверна ручка	<p>Гаряча мильна вода: Очистіть ганчіркою для посуду, а потім витріть насухо м'якою ганчіркою. Якщо засіб для видалення накипу потрапив на ручку дверцят, негайно витріть його. Інакше плями не вдасться видалити.</p>
Емальовані поверхні та самоочисні поверхні	<p>Дотримуйтесь інструкцій щодо поверхонь кухонної камери, наведених у таблиці.</p>
Скляна кришка для внутрішнього освітлення	<p>Гаряча мильна вода: Очистіть ганчіркою для посуду, а потім витріть насухо м'якою ганчіркою. Якщо кухонна камера сильно забруднена, використовуйте засіб для чищення духовок.</p>
Ущільнювач дверцят Не знімайте	<p>Гаряча мильна вода: Очистіть ганчіркою для посуду. Не чистіть жорсткими засобами.</p>
Дверцята з нержавіючої сталі кришка	<p>Засіб для чищення нержавіючої сталі: Дотримуйтесь інструкцій виробника. Не використовуйте засоби для догляду за нержавіючою сталлю. Для чищення зніміть кришку дверцят.</p>
Акcesуари Рейки	<p>Гаряча мильна вода: Замочіть і очистіть за допомогою ганчірки для посуду або щітки. Якщо є сильні забруднення, використовуйте губку для нержавіючої сталі.</p>
Висувна система	<p>Гаряча мильна вода: Очистіть за допомогою ганчірки для посуду або щітки. Не видаляйте мастило, коли висувні рейки висунуті. Найкраще чистити їх, коли вони всунуті. Не мийте в посудомийній машині.</p>

Термометр для м'яса (якщо є в комплекті)	Гаряча мильна вода: Очищайте за допомогою ганчірки для посуду або щітки. Не мийте в посудомийній машині.
--	--

Примітки

1. Незначні відмінності в кольорі на передній панелі приладу зумовлені використанням різних матеріалів, таких як скло, пластик і метал.
2. Тіні на панелях дверцят, які виглядають як смуги, спричинені відбиттям внутрішнього освітлення.
3. Емаль наноситься при дуже високих температурах. Це може спричинити незначні відмінності в кольорі. Це нормально і не впливає на роботу приладу. Краї тонких лотків не можуть бути повністю покриті емаллю. В результаті ці краї можуть бути шорсткими. Це не погіршує антикорозійний захист.
4. Завжди тримайте прилад у чистоті та негайно видаляйте бруд, щоб не утворювалися стійкі відкладення.

Поради

1. Очищайте робочу камеру після кожного використання. Це запобіжить запіканню бруд.
2. Завжди негайно видаляйте плями вапняного нальоту, жиру, крохмалю та альбуміну (наприклад, яєчного білка).
3. Забруднення, що містять цукор, видаляйте негайно, по можливості, поки вони ще теплі.
4. Для запікання використовуйте відповідний посуд, наприклад, форму для запікання.

Функція піролітичного самоочищення

Ваша піч оснащена режимом «Піролітичне самоочищення». Ви можете використовувати цей режим для легкого очищення робочої камери.

Камера для приготування їжі нагрівається до дуже високої температури. Залишки від запікання, смаження та випікання згорають. Наразі для вашої безпеки ми пропонуємо лише один режим очищення, температуру та час роботи в цьому режимі не можна регулювати.

Примітки

Для вашої безпеки дверцята камери приготування автоматично блокуються. Їх неможливо відкрити, доки температура не знизиться до відносно безпечного рівня. Під час очищення внутрішнє освітлення залишається вимкненим.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ризик опіків!

1. Під час роботи в піролітичному режимі кулінарна камера стає дуже гарячою. Ніколи не відкривайте дверцята приладу. Дайте приладу охолонути. Тримайте дітей, інвалідів та літніх людей, які не можуть самостійно піклуватися про себе, подалі від приладу.
2. Під час очищення зовнішня поверхня приладу стає дуже гарячою. Ніколи не торкайтеся дверцят приладу. Дайте приладу охолонути. Тримайте дітей, інвалідів та літніх людей, які не можуть самостійно піклуватися про себе, подалі від приладу.

Небезпека для здоров'я!

Під час піролітичного режиму кухонна камера нагрівається до дуже високої температури, щоб спалити залишки від смаження, грилювання, випікання тощо. Під час цього процесу виділяються пари, які можуть подразнювати слизові оболонки. Під час роботи функції очищення добре провітрюйте кухню. Не залишайтеся в приміщенні протягом тривалого часу. Тримайте дітей та домашніх тварин подалі та завжди дотримуйтесь інструкцій з експлуатації або вказівок фахівців.

Перед запуском піролітичного режиму

Увага!

1. Перед запуском піролітичного режиму виймайте з робочої камери аксесуари та посуд, включаючи висувні рейки. У камері не повинно залишатися надлишків розлитого рідини. Таким чином ви не тільки

забезпечите хороші результати очищення всієї робочої камери, але й гарантуєте, що аксесуари будуть відповідати вимогам тривалого терміну служби.

2. Перед запуском функції очищення вручну видаліть найбільші залишки їжі.
3. Очистіть внутрішню частину дверцят приладу та краї кулінарної камери в області навколо ущільнювача. Не чистіть та не знімайте ущільнювач.
4. Під час виконання цих операцій переконайтеся, що духовка вимкнена.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ



Небезпека пожежі!

1. Велика кількість залишків їжі, жиру та м'ясного соку може спалахнути під час роботи піролітичного режиму. Перед запуском функції очищення завжди видаляйте найгірші залишки їжі з камери приготування. Не використовуйте піролітичний режим для очищення аксесуарів.
2. Під час роботи піролітичного режиму прилад сильно нагрівається зовні. Ніколи не вішайте на ручку дверцят легкозаймисті предмети, наприклад, кухонні рушники. Не кладіть нічого на передню частину приладу. Тримайте дітей подалі від приладу.
3. Якщо ущільнювач дверцят пошкоджений, навколо дверцят буде утворюватися велика кількість тепла. Не чистіть і не знімайте ущільнювач. Ніколи не використовуйте прилад, якщо ущільнювач пошкоджений або відсутній.


Ризик серйозної шкоди здоров'ю!

Під час роботи в піролітичному режимі прилад сильно нагрівається. Покриття на деках і формах для випічки руйнується, виділяються шкідливі гази. Ніколи не чистіть деки та форми для випічки в піролітичному режимі. Загалом, не можна використовувати піролітичний режим для чищення аксесуарів.

Встановлення режиму піролітичного самоочищення

- Увімкніть духовку, натиснувши кнопку «» (Увімкнути піроліз).
- Виберіть режим роботи «Піроліз», натиснувши кнопку «» (Самоочищення).


Коли область функції змінюється на піктограму , це означає, що увімкнено піролітичний режим.

- Перевірте, чи всі аксесуари та продукти видалені, добре закрийте дверцята.
- Натисніть кнопку «Start/stop» (Пуск/Стоп) , щоб розпочати очищення.

Провітрюйте кухню під час роботи функції очищення.

Дверцята кухонної камери замикаються незабаром після початку роботи. Кухонну камеру не можна відкривати, поки температура не знизиться до відносно безпечного рівня.

Сигнал закінчення піролітичного режиму

Пролунає безперервний звуковий сигнал, і піч припинить нагрівання. Це означає, що режим піролізу завершився. Ви можете натиснути кнопку , щоб вимкнути звук, або звук вимкнеться автоматично пізніше.

Дверцята печі не можна відкрити

Після активації режиму піролізу піч автоматично блокується, і дверцята печі не можна відкрити.

Налаштування параметрів очищення

Після початку очищення ви не можете змінювати жодні налаштування, крім паузи та зупинки.

Після завершення піролітичного режиму

Після охолодження камери для приготування їжі вологою ганчіркою витріть попел, що залишився в камері для приготування їжі та навколо дверцят приладу.

Після очищення захисний кожух необхідно встановити на місце відповідно до інструкцій.

Примітки

1. Під час роботи в піролітичному режимі рама всередині приладу може змінити колір. Це нормально і не впливає на роботу приладу. Зміну кольору можна усунути за допомогою засобу для чищення нержавіючої сталі.
2. Сильне забруднення може призвести до появи білих відкладень на емальованих поверхнях. Це залишки їжі, які не є шкідливими. Вони не впливають на роботу приладу. За необхідності ці залишки можна видалити за допомогою лимонного соку або інших засобів для чищення.

Чищення дверцят

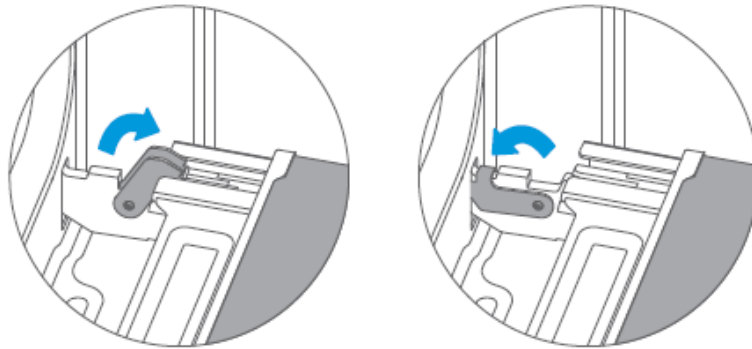
Завдяки ретельному догляду та чищенню ваш прилад збереже свій зовнішній вигляд і буде повністю функціональним протягом тривалого часу. Тут ви дізнаєтеся, як зняти дверцята приладу та почистити їх.

Для очищення та зняття панелей дверцят можна зняти дверцята приладу.

Кожна петля дверцят приладу має фіксуючий важіль.

Коли фіксуючі важелі закриті, дверцята приладу зафіксовані на місці. Їх неможливо зняти.

Коли фіксуючі важелі відкриті для зняття дверцят приладу, петлі заблоковані. Вони не можуть закритися.



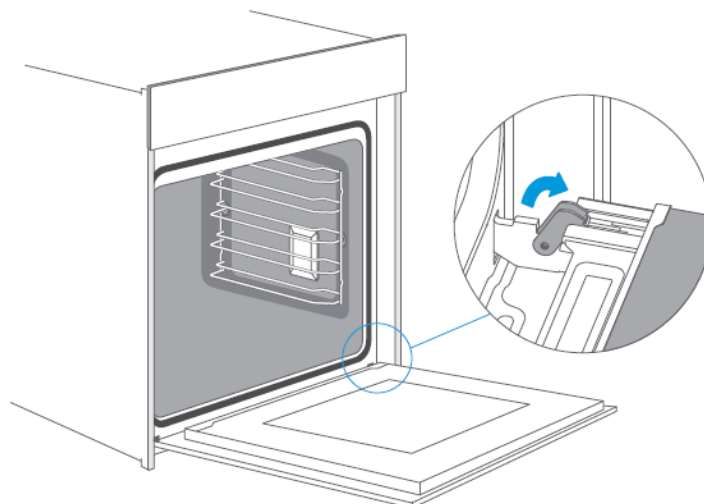
Попередження – Ризик травмування!

Якщо петлі не зафіксовані, вони можуть закритися з великою силою. Переконайтеся, що фіксувальні важелі завжди повністю закриті або, при знятті дверцят приладу, повністю відкриті.

Петлі на дверцятах приладу рухаються під час відкривання та закривання дверцят, і ви можете затиснутися. Тримайте руки подалі від петель.

Зняття дверцят приладу

1. Повністю відкрийте дверцята приладу.
2. Відкрийте два фіксувальні важелі зліва і справа.
3. Закрийте дверцята приладу до упору.
4. Обома руками візьміться за дверцята зліва і справа та потягніть їх вгору.



Встановлення дверцят приладу

Встановіть дверцята приладу в зворотному порядку.

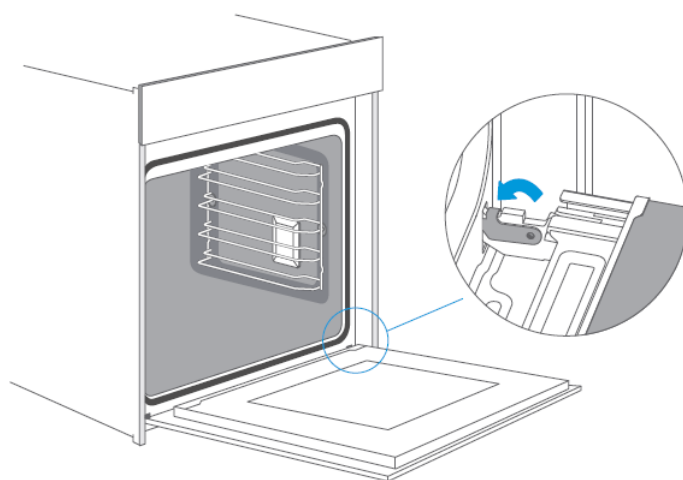
1. Під час встановлення дверцят приладу переконайтеся, що обидві петлі розміщені точно в отворах для монтажу на передній панелі порожнини.

Переконайтеся, що петлі вставлені в правильне положення. Ви повинні мати можливість вставляти їх легко і без опору. Якщо ви відчуваєте опір, перевірте, чи правильно вставлені петлі в отвори.

2. Повністю відкрийте дверцята приладу. Під час відкривання дверцят приладу ви можете ще раз перевірити, чи шарніри встановлені в правильному положенні. Якщо ви неправильно встановили дверцята, ви не зможете повністю відкрити їх.

Знову закрийте обидва фіксувальні важелі.

2. Закрийте дверцята духовки. Одночасно з цим ми настійно рекомендуємо ще раз перевірити, чи дверцята знаходяться в правильному положенні і чи вентиляційні отвори не заблоковані наполовину.



Зняття кришки дверцят

Зніміть дверцята приладу, як зазначено вище.

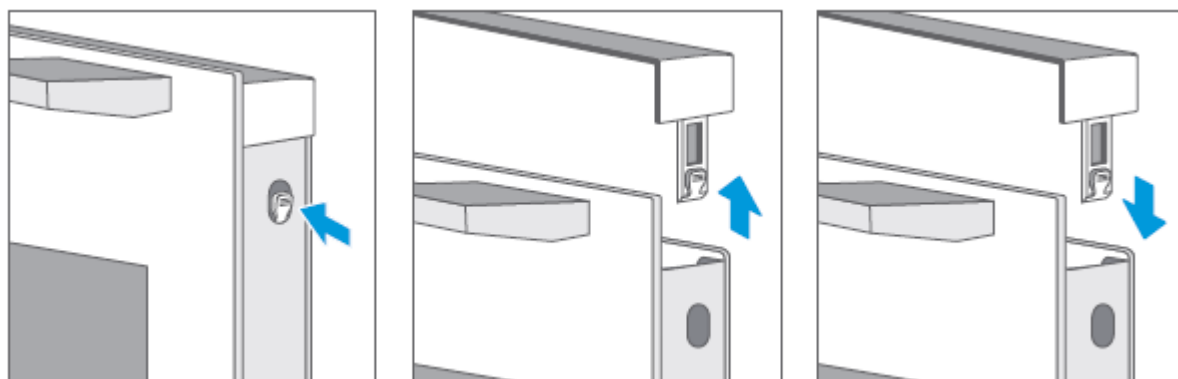
Пластикова вставка в кришці дверцят може знебарвитися. Для ретельного очищення можна зняти кришку.

1. Натисніть на праву і ліву сторони кришки.

2. Зніміть кришку.

3. Після зняття кришки дверцят інші частини дверцят приладу можна легко зняти, щоб продовжити чищення. Після закінчення чищення дверцят приладу встановіть кришку на місце і натисніть на неї, поки не почуєте клацання.

4. Встановіть дверцята приладу та закрийте їх.



Увага!

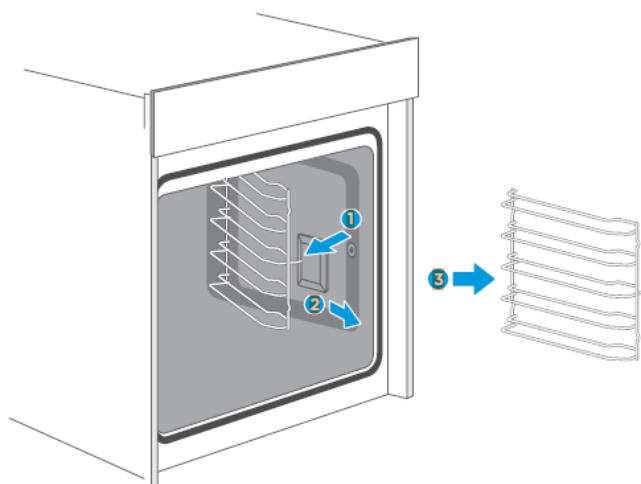
Після встановлення дверцят приладу можна також зняти кришку дверцят.

1. Зняття кришки дверцят означає звільнення внутрішнього скла дверцят приладу, яке може легко зрушитися і спричинити пошкодження або травми.
2. Зняття кришки дверцят і внутрішнього скла означає зменшення загальної ваги дверцят приладу. Під час закривання дверцят петлі можуть легше рухатися, і ви можете затиснутися. Тримайте руки подалі від петель.
3. Огляду на 2 вищезазначені пункти, ми настійно рекомендуємо не знімати кришку дверцят, якщо дверцята приладу не зняті. Пошкодження, спричинені неправильною експлуатацією, не покриваються гарантією.

Рейки

Якщо ви хочете добре почистити рейки та порожнину, ви можете зняти полиці та почистити їх. Таким чином, ваш прилад збереже свій зовнішній вигляд і буде повністю функціональним протягом тривалого часу.

1. Потягніть передню частину бічних рейок горизонтально в протилежний бік, поки вона **1** не вийде; потім ви можете зняти полиці, як показано на малюнку
2. Вставте бічну рейку назад у порожнину, спочатку вставте задню частину бічної рейки в отвір порожнини, а потім вставте передню частину **1** в отвір.

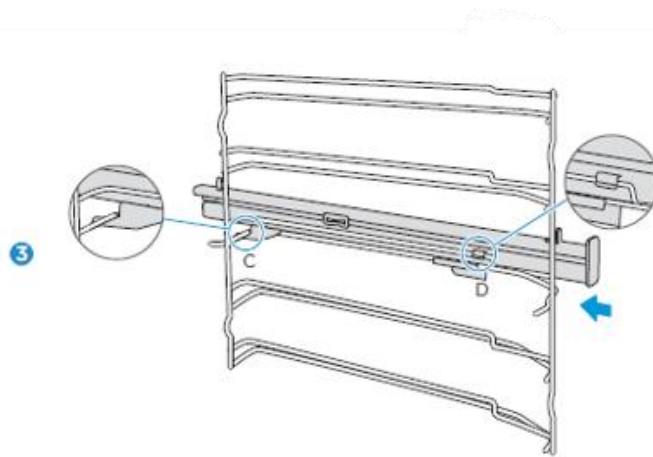


Закріпіть телескопічні напрямні

(візьміть для прикладу ліву сторону, те саме зробіть для правої сторони)

1. Покладіть точки А і В телескопічних направляючих горизонтально на зовнішній дріт.
2. Поверніть телескопічні напрямні проти годинникової стрілки (за годинниковою стрілкою для правої сторони) на 90 градусів.
3. Посуньте телескопічні напрямні вперед, щоб точка С зачепилася за нижній дріт, а точка D зачепилася за верхній дріт.

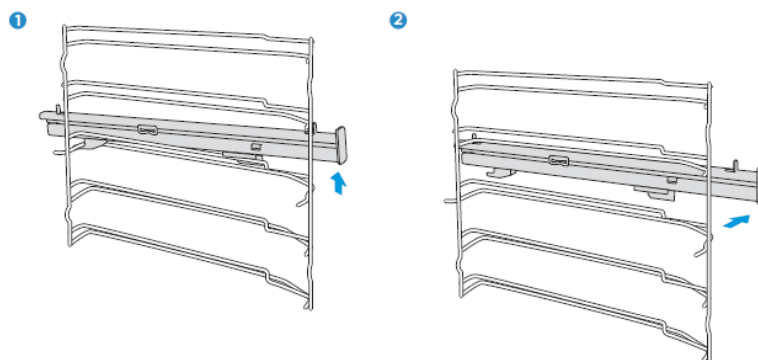




Зніміть телескопічні бігунки

(наприклад, з лівого боку, те саме для правого боку)

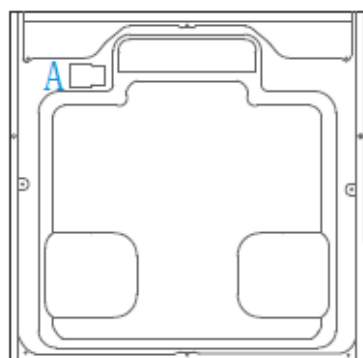
1. Сильно підніміть один кінець телескопічних бігунків.
2. Підніміть всю телескопічну направляючу і зніміть її назад.



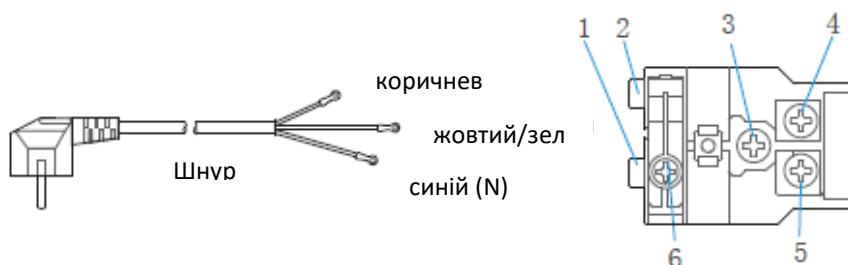
Замініть шнур живлення

Позиція А показує положення клемної коробки на задній частині задньої зовнішньої оболонки, яка закрита.

- Кроки:
- а. Вимкніть живлення, за допомогою маленької плоскої викрутки відкрийте два затискачі 1, 2.
 - б. За допомогою викрутки викрутіть гвинти 3, 4, 5 і 6.
 - в. Замініть шнур живлення на новий, підключіть жовтий/зелений провід до 3, синій провід до 4, а синій провід до 5.
 - г. Закрутіть гвинт 6, закрийте кришку клемної коробки і завершіть заміну.



Задня зовнішня



Клемна коробка

7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Несправність	Можлива причина	Примітки/заходи
Прилад не працює.	Несправний запобіжник.	Перевірте автоматичний вимикач у коробці запобіжників.
	Відключення електроенергії	Перевірте, чи працює освітлення кухні та інші кухонні прилади працюють.
Ручки випали з підставки на панелі управління.	Ручки випадково від'єдналися.	Ручки можна зняти. Просто вставте ручки назад у кріплення на панелі управління і натисніть на них, щоб вони зафіксувалися і можна було повертати їх як зазвичай.
Ручки більше не можна легко повертати.	Під ручками є бруд	Ручки можна зняти. Щоб від'єднати ручки, просто зніміть їх з підставки. Або натисніть на зовнішній край ручок, щоб вони нахилилися і їх можна було легко підняти. Ретельно очистіть ручки за допомогою тканини та мильного розчину. Висушіть м'якою тканиною. Не використовуйте гострі або абразивні матеріали. Не замочуйте і не мийте в посудомийній машині. Не знімайте ручки занадто часто, щоб опора залишалася стабільною
Вентилятор не працює постійно в режимі «Вентиляторне опалення».		Це нормальна робота, що забезпечує найкращий розподіл тепла та найкращу продуктивність духовки.
Після процесу приготування можна почути шум і спостерігати потік повітря поблизу панелі керування.		Вентилятор охолодження продовжує працювати, щоб запобігти підвищенню вологості в камері та охолодити духовку для вашої зручності. Вентилятор охолодження вмикається автоматично.
Страва не пропеклася за час, зазначений у рецепті.		Використовується температура, відмінна від зазначеної в рецепті. Перевірте температуру. Кількість інгредієнтів відрізняється від зазначеної в рецепті. Перевірте рецепт.
Нерівномірне підрум'янення		Налаштування температури занадто високе або рівень полиці можна оптимізувати. Перевірте рецепт і налаштування. Поверхня, колір та/або матеріал посуду для випікання не були оптимальними для обраної функції духовки. При використанні радіаційного нагріву, наприклад, у режимі «Нагрів зверху та знизу», використовуйте посуд для духовки з матовим покриттям, темного кольору та невеликої ваги.
Лампа не вмикається		Лампу потрібно замінити.

Попередження — небезпека ураження електричним струмом!

Неправильний ремонт є небезпечним. Ремонт та заміну пошкоджених кабелів живлення може виконувати лише наш кваліфікований технічний персонал післяпродажного обслуговування. Якщо прилад несправний, від'єднайте його від мережі або вимкніть автоматичний вимикач у коробці запобіжників. Зверніться до служби післяпродажного обслуговування.

Максимальний час роботи

Максимальний час роботи цього приладу становить 9 годин, щоб ви не забули вимкнути живлення.

Заміна лампи в кутку камери

Якщо лампа в камері вийшла з ладу, її необхідно замінити. Термостійкі галогенні лампи потужністю 25 Вт, 230 В можна придбати в сервісній службі або в спеціалізованих магазинах.

При роботі з галогенною лампою використовуйте суху тканину. Це збільшить термін служби лампи.

УВАГА!

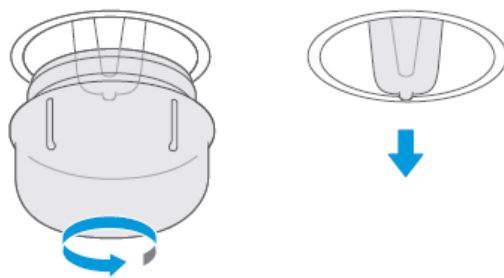
Небезпека ураження електричним струмом!

Під час заміни лампи контакти патрона лампи знаходяться під напругою. Перед заміною лампи відключіть прилад від мережі або вимкніть інший вимикач у блоці запобіжників.

Небезпека опіків!

Прилад сильно нагрівається. Ніколи не торкайтеся внутрішніх поверхонь приладу або нагрівальних елементів. Завжди дайте приладу охолонути. Тримайте дітей на безпечній відстані.

1. Покладіть рушник у холодну порожнину, щоб запобігти пошкодженню.
2. Поверніть скляну кришку проти годинникової стрілки, щоб зняти її (кутова лампа).
3. Витягніть лампу – не повертайте її.
4. Встановіть скляну кришку назад.
5. Вийміть рушник і увімкніть автоматичний вимикач, щоб перевірити, чи вмикається лампа.
6. Якщо бічна лампа працює нормально після заміни, не забудьте встановити бічну решітку на місце.
7. Продукт містить джерело світла класу енергоефективності: G.



Скляна кришка

Якщо скляна кришка галогенної лампи пошкоджена, її необхідно замінити. Нову скляну кришку можна придбати в сервісному центрі. Вкажіть номер E та номер FD вашого приладу.

Технічні дані

Модель	НВО-M7212GCDRP-GBK
Індекс енергоефективності	81,2
Клас енергоефективності	A
Споживання енергії при стандартному навантаженні, звичайний режим	1,10 кВт·год/цикл
Енергоспоживання при стандартному навантаженні, режим з примусовою вентиляцією	0,69 кВт·год/цикл
Кількість камер	1
Джерело тепла	Електрика

Об'єм	72
Тип духовки	Вбудований
Джерело живлення	220-240 В~, 50 Гц-60 Гц
Електрична потужність	3,2 кВт

Енергоспоживання

Інформація про продукт щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання.

Режим очікування	0,8 В
Максимальний час, необхідний для автоматичного переходу духовки в режим низького енергоспоживання або відповідний стан.	20 хвилин

ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Завжди використовуйте оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, майте під рукою такі дані: модель і серійний номер.

Ця інформація зазначена на табличці з технічними характеристиками. Інформація може бути змінена без попередження.



Екологічна утилізація

Ви можете допомогти захистити навколишнє середовище!

Будь ласка, пам'ятайте про необхідність дотримання місцевих правил: здавайте непрацююче електричне обладнання до відповідного центру утилізації відходів.



HEINNER є зареєстрованою торговою маркою **Network One Distribution SRL**. Інші бренди та назви продуктів є торговими марками або зареєстрованими торговими марками відповідних власників.

Жодна частина технічних характеристик не може бути відтворена в будь-якій формі або будь-якими засобами, а також використана для створення похідних продуктів, таких як переклад, трансформація або адаптація, без дозволу NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всі права захищені.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



Цей продукт відповідає нормам і стандартам Європейського співтовариства



Виробник та імпортер: **Network One Distribution**

Вулиця Марселя Янцу, 3-5, Бухарест, Румунія

Тел.: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro, office@nod.ro

UGRAĐENA PEĆNICA

Model:

HBO-M7212GCDRP-GBK



- Klasa energetske učinkovitosti A+
- Volumen: 72 L

HEINNER

1. UVOD

Molimo pažljivo pročitajte upute i sačuvajte priručnik za buduće informacije.

Ovaj priručnik je osmišljen da pruži sve potrebne upute vezane uz instalaciju, korištenje i održavanje uređaja. Kako biste uređaj ispravno i sigurno upravljali, molimo vas da pažljivo pročitate ovaj priručnik prije instalacije i korištenja.

2. SADRŽAJ VAŠEG PAKETA

- ➔ **Ugrađena pećnica**
- ➔ **Priručnik**
- ➔ **Jamstvo certifikat**

3. SIGURNOSNE UPUTE

Prije nego što ga raspakirate, molimo pažljivo pročitajte ove upute. Tek tada ćete moći sigurno i ispravno upravljati svojim uređajem.

Toplo preporučujemo da sačuvate upute i upute za ugradnju za buduću upotrebu ili buduće vlasnike.

- Uređaj je namijenjen samo za ugradnju u kuhinju.
- Pridržavajte se posebnih uputa za instalaciju.
- Provjerite ima li uređaja oštećenja nakon raspakiranja.
- Nemojte spajati uređaj ako je oštećen.
- Samo licencirani stručnjak smije spajati uređaje bez utikača.
- Šteta uzrokovana pogrešnim spajanjem nije pokrivena jamstvom.
- Ovaj uređaj koristite samo u zatvorenom prostoru.
- Uređaj se smije koristiti samo za pripremu hrane i pića.
- Uređaj se mora nadzirati tijekom rada.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe s smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe bez iskustva ili znanja, ako su pod nadzorom ili podučavane od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost kako sigurno koristiti uređaj i razumjele su povezane opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s, na ili oko uređaja.
- Ovaj uređaj nije namijenjen osobama (uključujući djecu) s smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako im osoba odgovorna za njihovu sigurnost nije dala nadzor ili upute o korištenju uređaja.
- Djeca ne smiju čistiti uređaj niti obavljati opće održavanje osim ako su stara najmanje 8 godina i pod nadzorom.
- Držite djecu mlađu od 8 godina na sigurnoj udaljenosti od uređaja i napojnog kabela.
- I molim te, uvijek ubacuj dodatke u šuplinu na pravi način.
- Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom korištenja. Treba paziti da se ne dodiruju grijaći elementi. Djeca mlađa od 8 godina drže se podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Čišćenje i održavanje korisnika ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Tijekom korištenja, uređaj postaje vrlo vruć. Treba paziti da se ne dodiruju grijaći elementi unutar pećnice.

- Provjerite je li uređaj ugašen prije nego što zamijenite lampu u pećnici kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.
- Sredstva za isključivanje moraju biti ugrađena u fiksno ožičenje u skladu sa specifikacijama ožičenja.
- Sredstvo za isključivanje sa svih polova mora biti ugrađeno u fiksno ožičenje u skladu s pravilima ožičenja.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisni agent ili slično kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu ogrebat površinu, što može dovesti do razbijanja stakla.

UPOZORENJE

Rizik od električnog udara!

1. Nepravilni popravci su opasni. Popravci se smiju izvoditi i zamijeniti oštećene napojne kabele samo jedan od naših obučениh postprodajnih tehničara. Ako je uređaj neispravan, isključite ga iz struje ili isključite osigurač u osiguračnoj kutiji. Kontaktirajte postprodajnu službu.
2. Izolacija kabela na električnim uređajima može se otopiti pri dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Nikada ne dovodite kabele električnih uređaja u kontakt s vrućim dijelovima uređaja.
3. Nemojte koristiti visokotlačne čistače ili parne čistače, što može dovesti do električnog udara.
4. Neispravan uređaj može uzrokovati električni udar. Nikada ne pali neispravan uređaj. Isključite uređaj iz struje ili isključite osigurač u osiguračnoj kutiji. Kontaktirajte servis za postprodaju.

Rizik od opeklina!

1. Uređaj postaje vrlo vruć. Nikada ne dirajte unutarnje površine uređaja ili grijaće elemente.
2. Uvijek dopustite da se uređaj ohladi.
3. Držite djecu na sigurnoj udaljenosti.
4. Dodaci i posuđe za pećnicu postaju vrlo vrući. Uvijek koristite rukavice za pećnicu za uklanjanje dodataka ili posuđa iz šupljine.
5. Alkoholne pare mogu se zapaliti u vrućem spremniku za kuhanje. Nikada ne pripremajte hranu koja sadrži velike količine pića s visokim udjelom alkohola. Koristite samo male količine pića s visokim udjelom alkohola. Pažljivo otvorite vrata uređaja.

Rizik od opeklina!

1. Dostupni dijelovi se zagrijavaju tijekom rada. Nikad ne diraj vruće dijelove. Držite djecu na sigurnoj udaljenosti.
2. Kada otvorite vrata uređaja, vruća para može izaći. Para možda neće biti vidljiva, ovisno o tome temperatura. Prilikom otvaranja, nemojte stajati preblizu uređaju. Pažljivo otvorite vrata uređaja. Držite djecu podalje.
3. Voda u vrućoj šupljini može stvoriti vruću paru. Nikada ne ulijevajte vodu u vruću šupljinu.

Rizik od ozljede!

1. Ogrebano staklo na vratima uređaja može se pretvoriti u pukotinu. Nemojte koristiti strugač za staklo, oštar ili abrazivan sredstva za čišćenje ili deterdžente.
2. Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata, i možete biti zarobljeni. Držite ruke dalje od šarki.

Rizik od požara!

1. Zapaljivi predmeti pohranjeni u šupljini mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u šupljini. Nikada ne otvarajte vrata uređaja ako unutra ima dima. Isključite uređaj i iskopčajte ga iz osigurača u osiguračnoj kutiji.
2. Propuh nastaje kada se vrata uređaja otvore. Masni papir može doći u kontakt s grijaćim elementom i zakačiti. Nemojte stavljati masnopropusni materijal

papir labavo prekriva dodatke tijekom zagrijavanja. Uvijek opterećujte papir otporni na masnoću posudom ili kalupom za pečenje. Samo prekrijte potrebnu površinu papirom za neprobojnu masnoću. Masni papir ne smije stršiti preko dodataka.

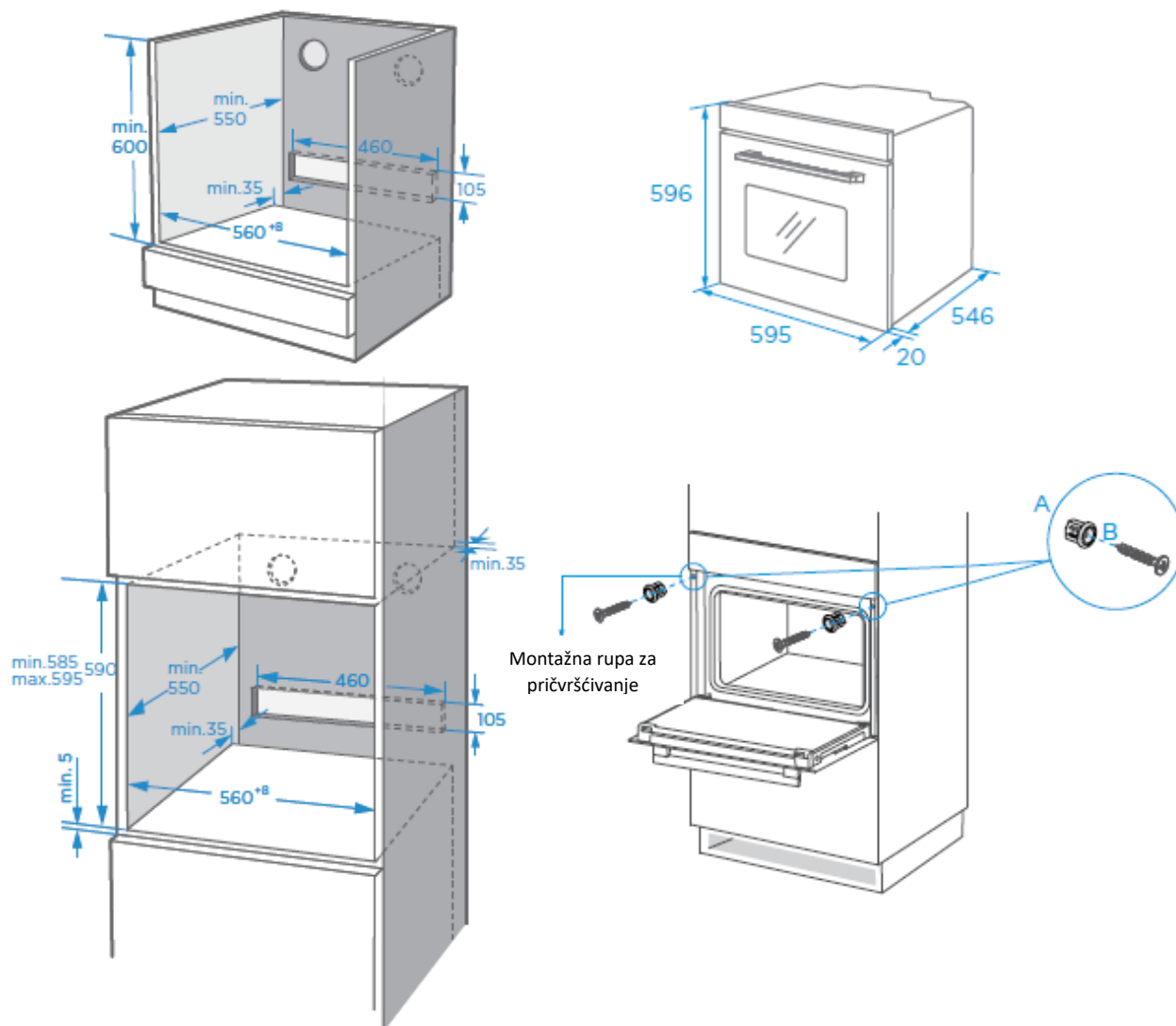
Opasnost zbog magnetizma!

Trajni magneti koriste se u upravljačkoj ploči ili upravljačkim elementima. Mogu utjecati na elektroničke implantate, npr. srčane pacemakere ili inzulinske pumpe. Korisnici elektroničkih implantata moraju ostati najmanje 10 cm udaljeni od upravljačke ploče.

Uzroci oštećenja

1. Dodaci, folija, masni papir ili posuđe za pećnicu na podu šupljine: ne stavljajte dodatke na pod šupljine. Nemojte prekrivati pod šupljine bilo kakvom folijom ili papirom za zaštitu od masti. Nemojte stavljati posuđe za pećnicu na pod šupljine ako je postavljena temperatura iznad 50 °C. To će uzrokovati nakupljanje topline. Eklima će biti oštećena.
2. Aluminijska folija: Aluminijska folija u šupljini ne smije doći u kontakt sa staklom vrata. To bi moglo uzrokovati trajna promjena boje stakla na vratima.
3. Silikonske tave: Ne koristite silikonske tave, niti podloge, poklopce ili dodatke koji sadrže silikon. Senzor pećnice može biti oštećen.
4. Voda u vrućem spremniku za kuhanje: nemojte ulijevati vodu u šupljinu kad je vruća. To će uzrokovati paru. Promjena temperature može oštetiti caklinu.
5. Vlaga u šupljini: Tijekom duljeg vremenskog razdoblja, vlaga u šupljini može dovesti do korozije. Ostavite da se uređaj osuši nakon upotrebe. Nemojte držati vlažnu hranu u zatvorenoj šupljini dulje vrijeme. Nemojte čuvati hranu u šupljini.
6. Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: Nakon rada na visokim temperaturama, dopustite da se uređaj ohladi samo s zatvorenim vratima. Nemojte ništa zarobljavati u vratima uređaja. Čak i ako su vrata samo malo otvorena, prednji dio obližnjeg namještaja može se s vremenom oštetiti. Ostavite uređaj da se osuši s otvorenim vratima samo ako je tijekom pećnice proizvedeno puno vlage operacijski.
7. Voćni sok: kada pečete posebno sočne voćne pite, nemojte previše puniti lim za pečenje. Voćni sok koji kaplje s podloge ostavlja mrlje koje se ne mogu ukloniti. Ako je moguće, koristi dublju univerzalnu tavu.
8. Izuzetno prljava brtva: Ako je brtva jako prljava, vrata uređaja se više neće pravilno zatvoriti tijekom rada. Frontovi susjednih jedinica mogli su biti oštećeni. Uvijek držite brtvu čistom.
9. Vrata uređaja kao sjedalo, polica ili radna ploča: Nemojte sjediti na vratima uređaja niti stavljati ili vješati išta na njih. Nemojte stavljati posuđe ili dodatke na vrata uređaja.
10. Umetanje dodataka: ovisno o modelu uređaja, dodaci mogu ogrebat panel vrata prilikom zatvaranja vrata. Uvijek umetnite dodatke u šupljinu koliko god mogu.
11. Nošenje uređaja: nemojte ga nositi niti držati za kvaku na vratima. Kvaka na vratima ne može podnijeti težinu uređaja i može se slomiti.
12. Ako koristite preostalu toplinu prekidača za održavanje hrane toplom, može doći do visokog sadržaja vlage unutar šupljine. To može dovesti do kondenzacije i uzrokovati koroziju oštećenja vašeg kvalitetnog uređaja, kao i oštetiti vašu kuhinju. Izbjegavajte kondenzaciju otvaranjem vrata ili korištenjem načina "Odmrzavanja".

4. INSTALIRANJA

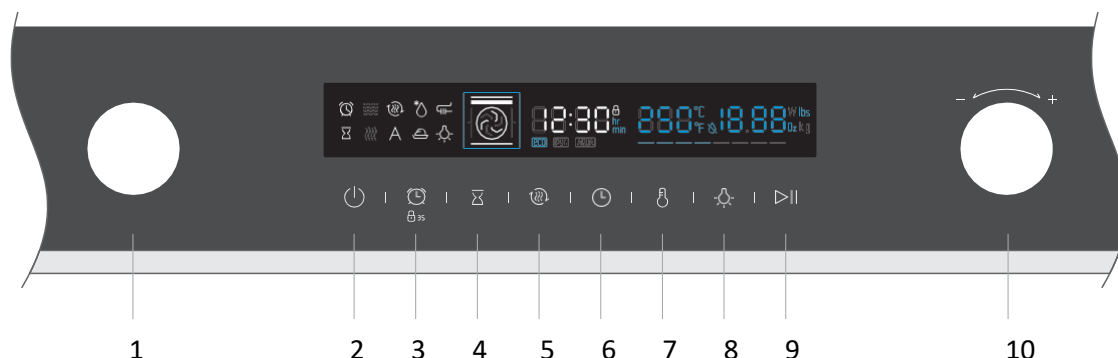


Važne upute za instalaciju

- Za sigurno korištenje ovog uređaja, molimo vas da je instaliran prema profesionalnim standardima u skladu s uputama za ugradnju. Štete nastale zbog nepravilne instalacije nisu pod jamstvom.
- Tijekom postavljanja, molimo nosite zaštitne rukavice kako biste spriječili posjekotine od oštih rubova.
- Provjerite ima li oštećenja uređaja prije instalacije i nemojte ga spajati ako ih ima.
- Prije nego što uključite uređaj, molimo vas da očistite sav materijal za pakiranje i ljepljivu foliju s uređaja.
- Priložene dimenzije su u mm.
- Potrebno je da utikač bude dostupan ili da se prekidač uključi u fiksnu instalaciju, kako bi se uređaj mogao isključiti od napajanja nakon instalacije kada je potrebno.
- **Upozorenje:** Uređaj ne smije biti instaliran iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

5. KORIŠTENJE UREĐAJA

UPRAVLJAČKA PLOČA



	1. Pećnica – funkcija	Okreni ovaj gumb za promjenu načina grijanja
	2. Otkazi	Otkazite trenutno stanje i uđite u stanje pripravnosti.
	3. Tajmer / brava za djecu	Koristi funkciju timera/koristi dječju sigurnosnu bravu s pritiskom od 3 sekunde
	4. Kraj vremena	Postavite vrijeme završetka kuhanja
	5. Brzo zagrijavanje	Iskoristi ovo za brzo zagrijavanje
	6. Trajanje i postavka sata	Postavi vrijeme trajanja, zatim odaberi funkciju i postavi sat u stanju pripravnosti
	7. Postavljanje temperature	Pritisni za podešavanje temperature
	8. Lampa UP/UGASI	Uključite i isključite lampu
	9. Zvijezda / Pauza	Pokrenite i pauzirajte proces kuhanja
	10. Prilagodi	Promijenite vrijednosti prilagodbe prikazane na prikazu

Bilješke


1. As zasebnu funkciju, potrošači koriste svjetlo pećnice kako bi aktivno odlučili promatrati hranu ili čistiti šupljinu. Nakon što ga korisnik otvori, mora ga aktivno zatvoriti prije nego što izađe i vrati se u stanje pripravnosti.
2. Nakon kuhanja u pećnici, ventilator za hlađenje nastavlja raspršivati toplinu. Zatvorit će se samo kada je temperatura jezgre ispod 75°C.

PRIJE KORIŠTENJA UREĐAJA

Prije nego što prvi put koristite uređaj za pripremu hrane, morate očistiti šupljinu i dodatke.

1. Ukloniti sve naljepnice, foliju za zaštitu površine i transportirati zaštitne dijelove.
2. Uklonite svu opremu i bočne nosače iz šupljine.

3. Temeljito očistite dodatke i bočne nosače sapunicom i krpom ili mekanom četkom.
4. Osigurati da šupljina ne sadrži preostalu ambalažu, poput polistirenskih peleta ili drvenih komada koji mogu predstavljati rizik od požara.
5. Obrišite glatke površine u šupljini i vratima mekanom, mokrom krpom.
6. Za uklanjanje mirisa novog uređaja, zagrijte uređaj dok je prazan i s zatvorenim vratima pećnice.
7. Održavajte kuhinju dobro prozračenom dok se uređaj prvi put zagrijava. Držite djecu i kućne ljubimce podalje od kuhinje tijekom tog razdoblja. Zatvorite vrata susjednih soba.
8. Prilagodite navedene postavke. Kako postaviti vrstu grijanja i temperaturu možete saznati u sljedećem odjeljku.




Postavkama	
Način grijanja	
Vrijeme	2 sata

Nakon što se uređaj ohladi:

1. Očistiti glatke površine i vrata sapunicom i kuhinjskom krpom.
2. Osušite sve površine.
3. Instalirati bočne nosače.

Postavljanje vremena

Prije korištenja pećnice, morate namjestiti sat.

1. Nakon što je pećnica električno spojena, dodirnite simbol sata  i tada možete postaviti vrijeme dana u satima okretanjem desnog gumba.
2. Simbol sata na dodir  Opet, tada možeš postaviti vrijeme u minutama desnim gumbom.
3. Dodirnite simbol sata  za dovršetak postavljanja.

Bilješka

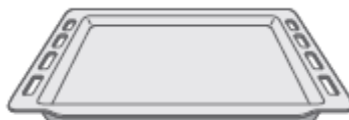
Sat ima 24-satni prikaz.

PRIBOR

Rešetka za roštilj



Lim za pečenje



Bočna tračnica



Koristite samo originalne dodatke. Posebno su prilagođeni vašem uređaju.

Bilješka

Dodaci se mogu deformirati kad se zagriju. To ne utječe na njihovu funkciju. Kad se ponovno ohlade, vraćaju se u svoj izvorni oblik.

Umetanje dodataka

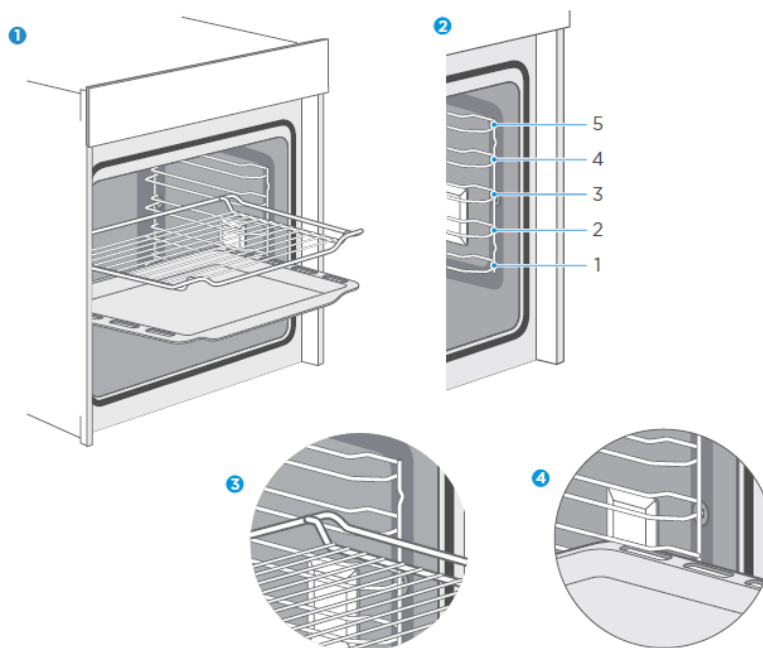
Šupljina ima pet polica. Pozicije polica broje se odozdo prema gore.

Dodaci se mogu izvući otprilike do pola bez prevrtanja.

Bilješke

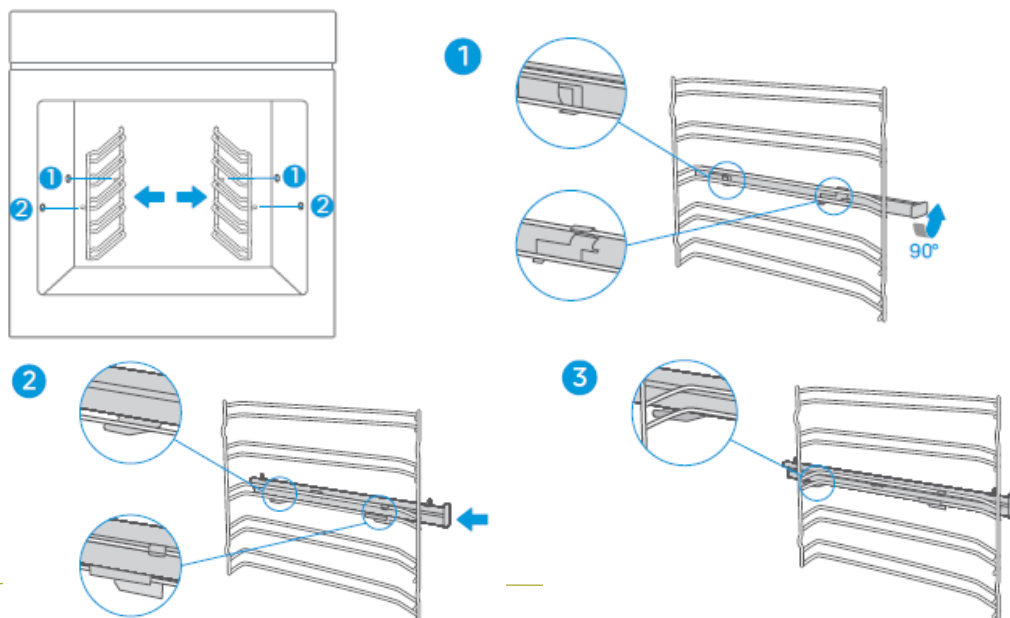
Pobrinite se da uvijek umetnete dodatke u šupljinu na ispravan način.

Uvijek umetnite dodatke potpuno u šupljinu kako ne bi dodirivali vrata uređaja.

**Zaštita od nagiba**

Dodaci se mogu otprilike izvući do pola dok se ne zaključaju na mjestu. Funkcija zaključavanja sprječava da se dodaci naginju zbog gravitacije hrane i dodataka dok se izvlače. Pribor treba pravilno umetnuti u šupljinu radi zaštite od nagiba. Prilikom umetanja žičanog stalaka, pazite da je žičani stalak okrenut u desnom smjeru kao na slici 1 3.













Prilikom umetanja ladice za podlogu, pazite da je ladica postavljena u pravom smjeru kao na slici 1 4.

Ugradnja bočne tračnice

PROGRAME

Vaš uređaj ima različite načine rada koji ga čine lakšim za korištenje.

Kako bismo vam omogućili da pronađete odgovarajuću vrstu zagrijavanja za vaše jelo, ovdje smo objasnili razlike i opsege primjene.

Vrste grijanja	Temperatura	Korištenje
Konvencionalan 	30 ~250°C	Za tradicionalno pečenje i pečenje na jednoj razini. Posebno prikladno za torte s vlažnim dodacima.
Konvekcija 	50 ~250°C	Za pečenje i pečenje na jednoj ili više razina. Toplina dolazi iz prstenastog grijača koji ravnomjerno okružuje ventilator.
EKO 	140~240°C	Za kuhanje koje štedi energiju.
Konvencionalni + ventilator 	50 ~ 250°C	Za pečenje i pečenje na jednoj ili više razina. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu grijaćih elemenata po šupljini.
Radijantno grijanje 	150~250°C	Za pečenje malih količina hrane i za zapečenje hrane. Molimo stavite hranu u središnji dio ispod grijača roštilja.
Dvostruka rešetka + ventilator 	50 ~ 250°C	Za pečenje ravnih jela na roštilju i za zapečenje hrane. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu po šupljini.
Double Grill 	150~250°C	Za pečenje ravnih jela na roštilju i za zapečenje hrane.
Pizza 	50 ~ 250°C	Za pizzu i posuđe koje zahtijeva puno topline odozdo. Donji grijač i prstenasti grijač će raditi.
Bottom Heat 	30 ~ 220°C	Za dodavanje dodatnog zapečenja na baze pizza, pita i peciva. Grijanje dolazi s donjeg grijača.
Odlediti 	-	Za nježno odmrzavanje smrznute hrane.
Kinetika fermentacije 	30 ~ 45°C	Za izradu kvasnog tijesta i kiselog tijesta za fermentaciju i kultivaciju jogurta.
Pirolitička samo-čisteća 	Nepodesivi	Da se zagrije na vrlo visoku temperaturu. Ostaci će gorjeti.

Bilješke

1. Za odmrzavanje velikih porcija hrane moguće je ukloniti bočne police i staviti posudu na pod šupljine
2. Za zagrijavanje posuđa korisno je ukloniti bočne rešetke, a načini grijanja "Hot Air Grilling" i "Fan Heating" s postavkom temperature od 50°C su korisni. "Vrući zračni roštilj" treba koristiti ako je posuđe prekriveno više od polovice šupljeg poda.
3. Zbog optimalne ravnomjerne raspodjele topline unutar šupljine tijekom "zagrijavanja ventilatora", ventilator će raditi u određenim dijelovima procesa zagrijavanja, kako bi se osigurala najbolja moguća izvedba.




Opres


1. Ako otvorite vrata uređaja tijekom tekućeg rada, rad se neće zaustaviti. Molim vas, budite posebno oprezni zbog rizika od opeklina.
2. Ne prekrivajte ventilacijske otvore. U suprotnom, uređaj se može pregrijati.
3. Kako bi se uređaj brže ohladio nakon rada, ventilator za hlađenje može nastaviti raditi još neko vrijeme nakon toga.

Ventilator za hlađenje


Ventilator za hlađenje se uključuje i isključuje po potrebi. Vrući zrak izlazi iznad vrata.

Opće operacije




1. Nakon što je pećnica električno spojena, okrenite gumb za funkciju pećnice za odabir funkcija, zatim okrenite potencijometar za podešavanje postavljene temperature kuhanja.
2. Pećnica sa  simbolom dodira počinje raditi, ako ne, pećnica će se vratiti na sat nakon 10 minuta.
3. Tijekom kuhanja možete dodirivati za  otkazivanje ili  da ga pauzira.

NAPOMENA: Nakon podešavanja temperature, možete dodirnuti simbol sata  za podešavanje vremena kuhanja, možete ga postaviti okretanjem potencijometara za podešavanje.

Brzo zagrijavanje

Možeš koristiti brzo zagrijavanje da skратиš vrijeme zagrijavanja. Zatim odaberete funkciju, dodirnete simbol brzog predgrijavanja , oznaka brzog predzagrijavanja na ekranu, upalit će se. Ako ova funkcija ne može brzo predgrijati, tada će doći do "bip", odmrzavanja, fermentacije i "ECO" funkcije se ne mogu brzo predgrijavati.

Postavljeno vrijeme završetka


1. Potpuno podešavanje sata;
2. Dodirnite  ikonu, postavite sat na desni gumb, pritisnite , postavite minutni bit na desni gumb i dodirnite ikonu  za potvrdu;
3. Okrenite lijevi gumb za odabir funkcije; podesiti vrijeme i temperaturu desnim gumbom;


BILJEŠKA

1. Na primjer, kada postavite vrijeme završetka na 10 sati, a trajanje kuhanja na 1 sat, pećnica će se zagrijati na 9 sati, a završiti na 10 sati.
2. Funkcije sonde, odmrzavanja i fermentacije ne mogu ući u funkciju termina.

Promjena tijekom kuhanja

Tijekom rada uređaja možete mijenjati tip grijanja i temperaturu pomoću funkcije pećnice ili podešavanja gumba. Nakon promjene, ako nema drugih radnji nakon 6 sekundi, pećnica će se zagrijati kao što ste promijenili.

Ako želite promijeniti trajanje kuhanja u procesu kuhanja, dodirnite  i promijenite pomoću potencijometra za podešavanje.

Nakon promjene, ako nema drugih radnji nakon 6 sekundi, pećnica će se zagrijati kao što ste promijenili. Tijekom kuhanja s postavkom za vrijeme završetka, ne možete ništa mijenjati. Kada želite otkazati proces kuhanja, molimo dodirnite .


BILJEŠKA




Promjena načina rada/temperature/vremena odmora kuhanja može negativno utjecati na rezultat kuhanja, toplo vam preporučujemo da to ne radite osim ako nemate puno iskustva u kuhanju.

Upozorava

Nakon što se uređaj isključi, postaje vrlo vruće, osobito unutar šupljine. Nikada ne dirajte unutarnje površine uređaja ili grijaće elemente. Koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili dodatke ili posuđe iz šupljine i dopustite uređaju da se ohladi. Držite djecu na sigurnoj udaljenosti istovremeno kako biste izbjegli ozljede od opekline.

Tajmer

Funkciju tajmera možete koristiti dodirom . Kad dođe vrijeme, pećnica će dati "beep" za podsjetnik.



Na prvi dodir , postavi timer po satima, zatim ponovno dodirni , postavi timer po minutama. Ponovno dodirni  i postavka je gotova

Možeš postaviti tajmer prije i tijekom kuhanja, ali kad biraš funkciju i temperaturu, to nije dostupno.

Brava za zaštitu djece

Vaš uređaj ima sigurnosnu bravu za djecu kako djeca ne bi mogla slučajno uključiti uređaj ili mijenjati postavke.


Kad dugo pritisnete 3 sekunde, aktivira se dječja sigurnosna brava. Dugim pritiskom od 3 sekunde pećnica je ponovno otključana.

Možete aktivirati i deaktivirati dječju bravu kad pećnica radi ili ne. Dati  Dugim pritiskom od 3 sekunde možete uključiti i isključiti dječju bravu. Kad je zaštita za djecu uključena, bit će  u statusnoj traci.

DEMO SA SABBATH MODOM

Demo način


Demonstracijski način rada, s funkcijom spremanja podataka pri isključivanju. Funkcija spremanja isključivanja: na primjer, kad je demo način postavljen na uključeno, isključi se, a zatim uključeno je i dalje uključeno. Nakon što se uključi demonstracijski način, grijaća cijev ne radi.

1. U stanju pripravnosti, pritisnite i držite tipku  za ulazak u demonstracijski način rada i prikaz "isključeno";
2. Okrenite gumb udesno za uključivanje demonstracijskog načina, prikažite "isključeno", okrenite gumb ulijevo za isključivanje demonstracijskog načina, prikaz "uključeno";

BILJEŠKA

Možete pritisnuti tipku za otkazivanje da izađete iz postavke, ili pričekati 3 sekunde da se automatski uspostavi stanje postavke demo moda i vrati u stanje pripravnosti.

Sabat način

Sabbath način rada ima funkciju spremanja podataka prilikom isključivanja napajanja. Spremite podatke o kuhanju svakih 25 minuta. Ako se napajanje isključi tijekom rada, nakon ponovnog uključivanja, Sabbath način rada nastavlja raditi dok vrijeme pečenja ne padne na 0 ili pritisnite  tipku za povratak u stanje pripravnosti.

1. U načinu čekanja pritisnite i držite tipku za brzo predgrijavanje 3 sekunde za ulazak u sabbat način, prikažite "5A8". Vremenski raspon prilagodbe je 24-80 sati.
2. Okrenite gumb za podešavanje vremena kuhanja.
3. Pritisnite tipku start ili automatski pokrenite Sabbath način nakon 8 sekundi.

BILJEŠKA

Tijekom rada valjan je samo  ključ, a ostali ključevi su nevažeći.

Tijekom rada sabbatnog moda, vrata peći se otvaraju ili zatvaraju, a svjetlo peći nije upaljeno.

ENERGETSKI UČINKOVITA UPOTREBA

1. Uklonite sve dodatke koji nisu potrebni tijekom kuhanja i pečenja
 2. Nemojte otvarati vrata tijekom procesa kuhanja i pečenja
 3. Ako otvorite vrata tijekom kuhanja i pečenja, prebacite način na "Lamp" (bez promjene temperature)
 4. Smanjite temperaturu u načinima rada bez ventilatora na 50°C 5 do 10 minuta prije kraj kuhanja i pečenja. Dakle, možete koristiti toplinu šupljine za dovršetak procesa.
 5. Koristite "grijanje ventilatorom" kad god je moguće. Možete smanjiti temperaturu za 20°C do 30°C
 6. Možete kuhati i peći koristeći "ventilatorsko grijanje" na više razina istovremeno.
 7. Ako nije moguće istovremeno kuhati i peći različita jela, možete zagrijavati jedno za drugim kako biste iskoristili status predgrijavanja pećnice.
 8. Ne zagrijavajte praznu pećnicu ako nije potrebno.
- Ako je potrebno, stavite hranu u pećnicu odmah nakon što postignete naznačenu temperaturu tako da prvi put isključite lampicu indikatora.
9. Nemojte koristiti reflektirajuću foliju, poput aluminijske, za prekrivanje dna šupljine.
 10. Koristite tajmer i/ili temperaturni uređaj kad god je moguće.
 11. Koristite tamni mat završni sloj i lagane kalupe i posude za pečenje. Pokušajte ne koristiti teške dodatke sa sjajnim površinama, poput nehrđajućeg čelika ili aluminija.

ZDRAVLJE

Akrilamid se uglavnom javlja zagrijavanjem škrobne hrane (npr. krumpir, pomfrit, kruh) na vrlo visoke temperature tijekom duljeg razdoblja.

SAVJETI:

1. Koristite kratka vremena kuhanja.
2. Kuhajte hranu do zlatno žute površinske boje, nemojte je spaliti do tamno smeđe boje.
3. Veće porcije sadrže manje akrilamida.
4. Ako je moguće, koristite način "grijanja ventilatora".
5. Pomfrit: Koristite više od 450g po lipsi, ravnomjerno ih rasporedite i okrećete s vremena na vrijeme. Koristite informacije o proizvodu ako su dostupne za najbolji rezultat kuhanja.

Savjeti i trikovi

Savjeti i trikovi	
Želite skuhati vlastiti recept	Pokušajte prvo koristiti postavke sličnih recepata i optimizirajte proces kuhanja zbog rezultata.
Je li torta gotova?	Stavite drveni štapić u tortu otprilike 10 minuta prije nego što se dosegne zadano vrijeme pečenja. Ako nakon izvlačenja nema sirovog tijesta na štapiću, kolač je spreman
Kolač gubi ogroman volumen tijekom hlađenja nakon pečenja	Pokušajte smanjiti temperaturu za 10°C i dvaput provjerite upute za pripremu hrane vezane uz mehaničko rukovanje tijestom.
Visina torte je u sredini znatno viša nego na vanjskom prstenu	Nemojte podmazivati vanjski prsten opružnog oblika.
Torta je previše smeđa na vrhu	Koristite nižu razinu police i/ili nižu postavljenu temperaturu (to može produžiti vrijeme pečenja)
Torta je previše suha	Koristite postavljenu temperaturu višu za 10°C (što može skratiti vrijeme kuhanja)
Hrana izgleda lijepo, ali vlaga unutra je previsoka	Koristite postavljenu temperaturu nižu od 10°C (što može produžiti vrijeme kuhanja) i dvaput provjerite recept
Smeđenje je neujednačeno	Koristite postavljenu temperaturu nižu od 10°C (što može produžiti vrijeme pečenja). Koristite način "Gornje i donje grijanje" na jednoj razini
Kolač je manje zapečen na dnu	Izaberi razinu niže

Pečenje na više razina istovremeno: Jedna polica je tamnija od drugu.	Koristite način rada s ventilatorom za pečenje na više razina i izvadite kalupe pojedinačno kad su spremni. Nije nužno da su sve ladice spremne u isto vrijeme.
Kondenziranje vode tijekom pečenja	Para je dio pečenja i kuhanja te se normalno kreće iz pećnice zajedno s protokom hladnog zraka. Ta para može kondenzirati na različitim površinama u pećnici ili blizu pećnice i stvarati kapljice vode. To je fizički proces i ne može se potpuno izbjeći.
Koje vrste posuđa za pečenje se mogu koristiti?	Svako posuđe za pečenje otporno na toplinu može se koristiti. Preporučuje se ne koristiti aluminij u izravnom kontaktu s hranom, osobito kada je kiseo. Molimo vas da osigurate dobro uklapanje između posude i poklopca.
Kako koristiti funkciju roštilja?	Zagrijte pećnicu na 5 minuta i stavite hranu na razinu navedenu u ovom priručniku. Zatvorite vrata pećnice kad koristite bilo koji način pečenja. Nemojte koristiti pećnicu dok su vrata otvorena, osim za utovar / uklanjanje / provjeru hrane.
Kako održavati pećnicu čistom tijekom roštilja?	Koristite pladanj napunjen s 2 litre vode na razini 1. Gotovo sve tekućine koje kaplju s hrane postavljene na stalak bit će uhvaćene u pladnju.
Grijači element u svim načinima roštiljanja se uključuje i isključuje tijekom vremena	To je normalan rad i ovisi o postavkama temperature.
Kako izračunati postavke pećnice kada težina pečenja nije određena receptom?	Odaberite postavke pored težine prženja i malo promijenite vrijeme. Ako je moguće, koristite sondu za meso kako biste otkrili temperaturu unutar mesa. Pažljivo stavite glavu sonde za meso u meso, Zbog uputa proizvođača. Pobrinite se da je glava sonde postavljena u sredinu najvećeg dijela mesa, ali ne blizu kosti ili rupe.
Što se događa ako se tijekom pečenja ili kuhanja u pećnici ulije tekućina?	Tekućina će vrijeti i para će nastati kao normalan fizički proces. Molim vas, budite oprezni, jer je para vruća. Za više informacija pogledajte i "Kondenziranje vode tijekom pečenja". Ako tekućina sadrži alkohol, proces kuhanja bit će brži i može dovesti do plamena u šupljini. Pobrinite se da su vrata pećnice zatvorena tijekom takvih postupaka. Molimo vas da pažljivo kontrolirate proces pečenja ili kuhanja. Otvorite vrata vrlo nježno i samo ako je nužno.

Tipični prijemnici

Naziv jelovnika	Obrazac	Razina	Način	Temperatura	Vrijeme
Biskvit (jednostavan) u obliku kutije	Kutija	2	Konvencionalno s ventilatorom	170°C	50 min
Biskvit (jednostavan) u obliku kutije	Kutija	1	Konvencionalan	140°C	70 min
Biskvit s voćem u okruglom obliku	Okrugli oblik	1	Konvencionalno s ventilatorom	150°C	50 min
Biskvit s voćem na pladnju	Poslužavnik	1	Konvencionalan	140°C	70 min
Raisin's brioche muffini (kvasni kolač)	Oblik muffina	2	Konvencionalan	220°C	Predzagrijavanje: 19 min Pečenje: 11 min
Gugelhupf (s kvascem)	Poslužavnik	1	Konvencionalan	150°C	Predzagrijavanje: 11 min Pečenje: 60 min
Muffins	Oblik muffina	1	Konvencionalan	160°C	Predzagrijavanje: 8:30 min Pečenje: 30 min
Muffins	Oblik muffina	1	Konvencionalno s ventilatorom	150°C	Predzagrijavanje: 8:30 min Pečenje: 30 min
Kolač od jabuka na pladnju	Poslužavnik	1	Konvencionalno s ventilatorom	160°C	Preaheat: 10 min

					Pečenje: 42:30 min
Vodeni biskvit (6 jaja)	Oblik opruge	1	Konvencionalan	160°C	Predzagrijavanje: 9:30 min Pečenje: 41 min
Vodeni biskvit (4 jaja)	Oblik opruge	1	Konvencionalan	160°C	Predzagrijavanje: 9 min Pečenje: 26 min
Vodeni biskvit	Oblik opruge	1	Konvencija	160°C	35 min
Kolač od jabuka i kvasca na pladnju	Poslužavnik	2	Konvencionalno s ventilatorom	150°C	Predzagrijavanje: 8 min Pečenje: 42 min
Hefezopf (Callah)	Poslužavnik	2	Konvencionalno s ventilatorom	150°C	40 min
Mali kolači 20	Poslužavnik	2	Konvencija	150°C	36 min
Mali kolači 40	Poslužavnik	2+4	Konvencija	150°C	Preaheat: 10 min Pečenje: 34 min
Torta od maslaca i kvasca	Poslužavnik	2	Konvencionalan	150°C	Predzagrijavanje: 8 min Pečenje: 30 min
Vrsta kolača	Poslužavnik	2	Konvencionalan	170°C	Predzagrijavanje: 8 min Pečenje: 13 min
Shortbread 2 kalupa	Poslužavnik	2+4	Konvencionalno s ventilatorom	160°C	Predzagrijavanje: 8:20 min Pečenje: 12 min
Vanilija keksi	Poslužavnik	2	Konvencionalan	160°C	Predzagrijavanje: 8 min Pečenje: 10 min
Vanilija keksi	Poslužavnik	2+4	Konvencionalno s ventilatorom	150°C	Predzagrijavanje: 8 min Pečenje: 14 min
Bijeli kruh (1 kg brašna) oblik kutije	Kutija	1	Konvencionalan	170°C	Predzagrijavanje: 9:20 min Pečenje: 50 min
Bijeli kruh (1 kg brašna) oblik kutije	Kutija	1	Konvencionalno s ventilatorom	170°C	Predzagrijavanje: 12 min Pečenje: 45 min
Svježa pizza (tanko)	Poslužavnik	2	Konvencionalan	170°C	Predzagrijavanje: 9:30 min Pečenje: 21 min
Svježa pizza (debela)	Poslužavnik	2	Konvencionalan	170°C	Preaheat: 10 min Pečenje: 45 min
Svježa pizza (debela)	Poslužavnik	2	Konvencionalno s ventilatorom	170°C	Predzagrijavanje: 8 min Pečenje: 41 min
Kruh	Poslužavnik	1	Konvencija	190°C	Predzagrijavanje: 9 min Pečenje: 30 min
Pečeni file za kruh 1,6 kg	Poslužavnik	2	Dvostruka rešetka s ventilatorom	180°C	55 min
Mesna štruca 1 kg mesa	Poslužavnik	1	Konvencionalan	180°C	75 min
Piletina 1 kg	Poslužavnik	Stalak:2 Pladanj:1	Dvostruka rešetka s ventilatorom	180°C	50 min

Riba 2,5 kg	Poslužavnik	2	Konvencionalan	170°C	70 min
Ribs Tomahawk pečen B.T.	Poslužavnik	3	Konvencija	120°C	85 min
Svinjsko pečenje necha 1,2 kg	Poslužavnik	1	Konvencija	160°C	82 min
Piletina 1,7 kg	Poslužavnik	Stalak:2 Pladanj:1	Konvencija	180°C	78 min

Testirajte hranu prema EN 60350-1

Prima	Pribor	Funkcija	Temperatura	Razina	Vrijeme	Predzagrijavanje
Biskvit	Opruga Φ 26cm		170	1	30-35 min	Ne
Biskvit	Opruga Φ 26cm		160	1	30-25 min	Ne
Mali kolač	1 pladanj		150	2	30-40 min	Da
Mali kolač	1 pladanj		150	2	40-50 min	Da
Mali kolač	2 ladice		150	L2 i L4	30-35 min	Da
Cheesecake	Opruga Φ 26cm		150	1	70-80 min	Ne
Pita od jabuka	Opruga Φ 20cm		170	1	80-85 min	Ne
Pita od jabuka	Opruga Φ 20cm		160	1	70-80 min	Ne
Kruh	1 pladanj		210	1	30-35 min	Da
Kruh	1 pladanj		190	1	30-35 min	Da
Zdravica	Stalak		Max	5	6-8 min	Da, 5 min
Kokoš	Stalak i pladanj		180	Rack2 Ladica 1	75-80 min	Da

1. In receptu za piletinu, započnite s stražnjom stranom na vrhu i okrenite piletinu nakon 30 minuta na gornju stranu
2. Koristite tamni, matirani kalup i stavite ga na stalak
3. Izvadite plehe sada, kad je hrana gotova, čak i kad nije na kraju zadanog vremena pečenja.
4. Odaberite nižu temperaturu i provjerite nakon najkraćeg vremena, navedenog u tablici.
5. Ako koristite pladanj za hvatanje tekućina koje kaplju s hrane postavljene na rešetku tijekom bilo kojeg načina pečenja, pladanj treba postaviti na razinu 1 i napuniti vodom
6. Pljeskavice bi trebale biti okrenute nakon dvije trećine vremena.

Energetska učinkovitost prema EN 60350-1

1. Mjerenje se provodi u "ECO" načinu rada kako bi se utvrdili podaci o načinu prisilnog zraka i klasi oznake.
2. Mjerenje se provodi u načinu "Grijanje odozgo i dolje" kako bi se utvrdili podaci vezani uz konvencionalni način.
3. Tijekom mjerenja u šupljini se nalazi samo potreban pribor. Svi ostali dijelovi moraju biti uklonjeni.
4. Peć se postavlja prema uputama za instalaciju i postavlja u sredinu ormarića.
5. It je nužno da bi se vrata zatvorila kao u kućanstvu, čak i kada kabel narušava funkciju brtvljenja brtve tijekom mjerenja. Kako bi se osiguralo da nema negativnih posljedica poremećenog brtvljenja zbog energetskih podataka, potrebno je pažljivo zatvoriti vrata tijekom mjerenja. Možda će biti potrebno koristiti alat za jamčenje brtvljenja brtve, kao u kućanstvu, gdje nijedan kabel ne ometa funkciju brtvljenja.

6. Određivanje volumena šupljine provedeno za upotrebu "Odmrzavanje". Kako bi se osigurala učinkovita upotreba pećnice, svi dodaci, uključujući bočne rešetke, su uklonjeni.

Kuhanje u eko načinu

Prima	Pribor	Temperatura	Razina	Vrijeme	Predzagrijavanje
Challah	1 pladanj	180	1	45-50 min	Ne
Svinjska pečenka	1 pladanj	200	1	80-85 min	Ne
Clafouti kolač od višanja	Okrugli oblik	200	1	55-60 min	Ne
Goveda pečenka 1,3 kg	1 pladanj	200	1	80-85 min	Ne
Kolače	Stalak i staklena ploča	180	1	55-60 min	Ne
Gratin od krumpira	Rack and round plate	180	1	65-70 min	Ne
Lazanje	Stalak i staklena ploča	180	1	75-80 min	Ne
Kolač od sira	Sprinform Φ 20cm	160	1	80-90 min	Ne

6. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Sredstvo za čišćenje

Uz dobru njegu i čišćenje, vaš će uređaj zadržati svoj izgled i ostati potpuno funkcionalan još dugo vremena. Ovdje ćemo objasniti kako pravilno održavati i čistiti svoj uređaj.

Kako biste bili sigurni da različite površine nisu oštećene korištenjem pogrešnog sredstva za čišćenje, pratite informacije u tablici. Ovisno o modelu uređaja, možda nisu sva navedena područja na/u vašem uređaju.

Opres!

Rizik od oštećenja površine

Nemojte koristiti:

1. Gruba ili abrazivna sredstva za čišćenje.
2. Sredstva za čišćenje s visokim udjelom alkohola.
3. Tvrde podloge za ribanje ili spužve za čišćenje.
4. Visokotlačni čistači ili parni čistači.
5. Posebna sredstva za čišćenje uređaja dok je vruć.

Temeljito operite nove spužvaste krpe prije upotrebe.

Vanjski izgled uređaja za područje	Čišćenje
Vanjski dio uređaja Prednja strana od nehrđajućeg čelika	Vruća sapunica: Očistite krpom za suđe, a zatim osušite mekanom krpom. Odmah uklonite mrlje kamenca, masnoće, škroba i albumina (npr. bjelanjak). Korozija može nastati ispod takvih mrlja Posebni proizvodi za čišćenje od nehrđajućeg čelika, prikladni za vruće površine, dostupni su u našoj postprodajnoj službi ili kod specijaliziranih trgovaca. Nanesite vrlo tanak sloj sredstva za čišćenje mekanom krpom.
Plastičan	Vruća sapunica: Očistite krpom za suđe, a zatim osušite mekanom krpom. Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje stakla ili strugač za staklo.
Oslikane površine	Vruća sapunica: Očistite krpom za suđe, a zatim osušite mekanom krpom.
Upravljačka ploča	Vruća sapunica:

	Očistite krpom za suđe, a zatim osušite mekanom krpom. Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje stakla ili strugač za staklo.
Paneli vrata	Vruća sapunica: Očistite krpom za suđe, a zatim osušite mekanom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo ili podlogu za ribanje od nehrđajućeg čelika.
Kvaka	Vruća sapunica: Očistite krpom za suđe, a zatim osušite mekanom krpom. Ako sredstvo za uklanjanje kamenca dođe u kontakt s kvakom, odmah ga obrišite. U suprotnom, mrlje se neće moći ukloniti.
Emajl površine i samočišćenje Površine	Pratite upute za površine kuhinjskog odjeljka koje slijede stol.
Stakleni poklopac za Unutarnja rasvjeta	Vruća sapunica: Očistite krpom za suđe, a zatim osušite mekanom krpom. Ako je spremnik za kuhanje jako zaprljan, koristite sredstvo za čišćenje pećnice.
Brtva na vratima Nemojte uklanjati	Vruća sapunica: Očistite krpom za suđe. Nemojte ribati.
Vrata od nehrđajućeg čelika pokriti	Sredstvo za čišćenje nehrđajućeg čelika: Pridržavajte se uputa proizvođača. Nemojte koristiti proizvode za njegu od nehrđajućeg čelika. Skinite poklopac vrata radi čišćenja.
Pribor	Vruća sapunica: Namočite i očistite kuhinjskom krpom ili četkom. Ako ima debelih naslaga prljavštine, koristite podlogu za ribanje od nehrđajućeg čelika.
Tračnice	Vruća sapunica: Namočite i očistite kuhinjskom krpom ili četkom.
Sustav izvlačenja	Vruća sapunica: Čistite krpom za suđe ili četkom. Nemojte skidati mazivo dok se izvlače tračnice van. Najbolje ih je očistiti kad se guraju unutra. Nemojte čistiti u perilici posuđa.
Termometar za meso (ako je uključen)	Vruća sapunica: Čistite krpom za suđe ili četkom. Nemojte čistiti u perilici posuđa.

Bilješke

1. Male razlike u boji na prednjoj strani uređaja uzrokovane su upotrebom različitih materijala, poput stakla, plastike i metala.
2. Sjene na panelima vrata, koje izgledaju kao pruge, uzrokovane su refleksijama unutarnjeg osvjetljenja.
3. Emajl se peče na vrlo visokim temperaturama. To može uzrokovati blage varijacije u boji. To je normalno i ne utječe na rad. Rubovi tankih ladica ne mogu se potpuno emajlirati. Kao rezultat toga, ti rubovi mogu biti hrapavi. To ne narušava zaštitu od korozije.
4. Uvijek održavajte uređaj čistim i odmah uklonite prljavštinu kako se ne bi nakupljale tvrdokorne naslage prljavštine.

Savjeti

1. Očistite pretinac za kuhanje nakon svake upotrebe. To će osigurati da se prljavština ne može peći.
2. Uvijek odmah uklonite mrlje vapnenca, masnoće, škroba i albumina (npr. bjelanjka).
3. Uklonite čestice hrane s sadržajem šećera odmah, ako je moguće, dok je mrvica još topla
4. Koristite prikladno posuđe za pečenje, npr. posudu za pečenje.

Pirolitička funkcija samočišćenja

Vaš uređaj je opremljen načinom "Pyrolytic Self-Cleaning". Ovaj način možete koristiti za jednostavno čišćenje kuhinjskog odjeljka.

Pretinac za kuhanje zagrijava se na vrlo visoku temperaturu. Ostaci od pečenja, pečenja i pečenja će izgorjeti. Za sada nudimo samo jednu postavku čišćenja radi vaše sigurnosti, temperatura i vrijeme rada ne mogu se podešavati u ovom načinu rada.

Bilješke

Radi vaše sigurnosti, pretinac za kuhanje automatski zaključava vrata. Ne može se otvoriti dok temperatura ne padne na relativno siguran dio. Unutarnja rasvjeta se ponovno isključuje tijekom čišćenja.

UPOZORENJE

Rizik od opekline!

1. Kuhinjski odjeljak postaje izuzetno vruć tijekom pirolitičkog načina. Nikad ne otvarajte vrata uređaja. Pustite aparat da se ohladi. Držite djecu, osobe s invaliditetom i starije osobe bez mogućnosti samopomoći podalje od uređaja.
2. Uređaj će se tijekom čišćenja vrlo zagrijati izvana. Nikad ne diraj vrata uređaja. Pustite aparat da se ohladi. Držite djecu, osobe s invaliditetom i starije osobe bez mogućnosti samopomoći podalje od uređaja.

Rizik od štete za zdravlje!

Pirolitički način zagrijava spremnik za kuhanje na vrlo visoku temperaturu tako da ostaci od pečenja, pečenja, pečenja i slično izgorje. Ovaj proces oslobađa pare koje mogu iritirati sluznice. Dok je funkcija čišćenja aktivna, održavajte kuhinju dobro prozračenom. Nemojte dugo ostajati u prostoriji. Držite djecu, kućne ljubimce podalje i uvijek slijedite upute iz priručnika ili stručnjaka

Prije početka pirolitičkog načina rada

Opres!

1. Ukloniti dodatke i posuđe, uključujući izvlačne šine iz kuhinjskog pretinca prije pokretanja pirolitičkog načina. Nije dopušteno zadržavanje viška prolijevanja u šupljini. Na taj način ne samo da ćete postići dobre rezultate čišćenja u cijelom kuhinjskom odjeljku, već i osigurati da dodaci mogu zadovoljiti zahtjev dugog vijeka trajanja.
2. Prije početka čišćenja, ručno uklonite najgore ostatke hrane.
3. Očistite unutrašnjost vrata uređaja i duž rubova kuhinjskog odjeljka u području oko brtve. Nemojte ribati niti skidati brtvu.
4. Tijekom ovih zahvata, provjerite je li pećnica isključena.

UPOZORENJE



Rizik od požara!

1. Velik broj ostataka hrane, masti i mesnih sokova može se zapaliti tijekom pirolitičkog režima. Prije nego što započnete s čišćenjem, uvijek uklonite najgore ostatke hrane i ostatke iz kuhinjskog odjeljka. Nemojte koristiti pirolitički način za čišćenje pristupa – sorije.
2. Uređaj će se tijekom pirolitičkog načina vrlo zagrijavati izvana. Nikada ne vješajte lomljive predmete, npr. kuhinjske krpe, na kvaku vrata. Nemojte stavljati ništa na prednji dio uređaja. Držite djecu podalje od uređaja.
3. Ako je brtva na vratima oštećena, oko vrata će se generirati velika količina topline. Nemojte ribati niti skidati brtvu. Nikada ne koristite uređaj ako je brtva oštećena ili nedostaje.


Rizik od ozbiljne štete za zdravlje!

Aparat postaje vrlo vruć kada je u tijeku pirolitički način. Premaz na limovima za pečenje i limenkama se uništava, a ispuštaju se štetni plinovi. Nikada ne čisti pleme za pečenje ili kalupe za pečenje koristeći pirolitički način. Općenito, ne smijete koristiti pirolitički način za čišćenje pribora.

Postavljanje pirolitičkog načina samočišćenja

- Uključite pećnicu pritiskom na gumb  .
- Odaberite način rada "Pyrolytic" pritiskom na  .


Kad se funkcijsko područje promijeni u ikonu , to znači pirolitički način rada.

- Provjerite jesu li svi dodaci i hrana uklonjeni, dobro zatvorite vrata.
- Pritisnite tipku "Start/stop"  za pokretanje čišćenja.

Prozračite kuhinju dok radi funkcija čišćenja.

Pretinac za kuhanje zaključava vrata ubrzo nakon početka rada. Pretinac za kuhanje ne može se otvoriti dok temperatura ne padne na dio koji je relativno siguran.

Završni signal piroliznog načina

Neprekidno se čuje signal i pećnica prestaje grijati. To znači da se pirolitički mod završava. Možete pritisnuti gumb  za isključivanje zvukova, ili će se zvukovi kasnije automatski isključiti.

Vrata peći se ne mogu otvoriti

Kada se način pirolize aktivira, pećnica će se automatski zaključati i vrata peći se ne mogu otvoriti.

Podešavanje postavke čišćenja

Kad čišćenje počne, ne možete mijenjati nijednu postavku osim pauziranja i zaustavljanja.

Nakon što pirolitički način završi

Nakon što se pretinac ohladi, vlažnom krpom obrišite pepeo koji je ostao u pretincu za kuhanje i oko vrata uređaja.

Nakon čišćenja, zaštita se mora zamijeniti prema uputama.

Bilješke

1. Tijekom pirolitičkog načina rada, okvir unutar uređaja može promijeniti boju. To je normalno i ne utječe na performanse. Promjena boje može se ukloniti pomoću sredstva za čišćenje od nehrđajućeg čelika.
2. Loše onečišćenje može uzrokovati da bijele naslage ostanu na površinama cakline. To su ostaci hrane i bezopasno je. Ne utječe na performanse. Te ostatke možete ponovno ukloniti koristeći limunov sok ili druge vrste sredstava za čišćenje ako je potrebno.

Čišćenje vrata

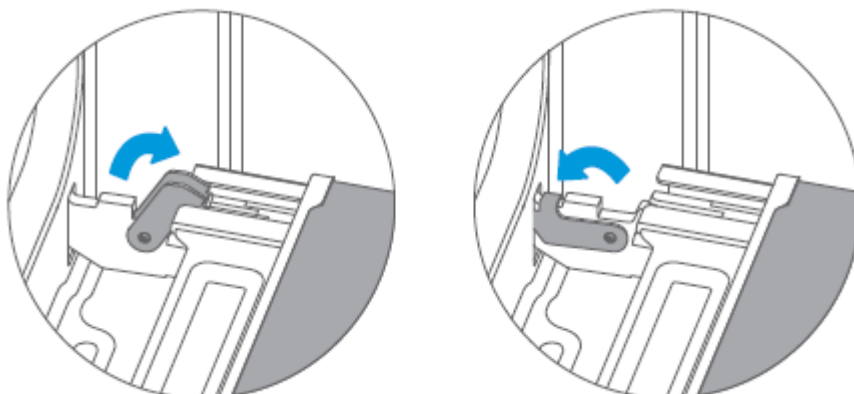
Uz dobru njegu i čišćenje, vaš će uređaj zadržati svoj izgled i ostati potpuno funkcionalan još dugo vremena. To će vam reći kako skinuti vrata uređaja i očistiti ih.

Za čišćenje i uklanjanje panela na vratima, možete odvojiti vrata uređaja.

Svaka šarka na vratima uređaja ima polugu za zaključavanje.

Kada su poluge za zaključavanje zatvorene, vrata uređaja su osigurana na mjestu. Ne može se odvojiti.

Kada su poluge za zaključavanje otvorene kako bi se odvojila vrata uređaja, šarke se zaključavaju. Ne mogu se zatvoriti.



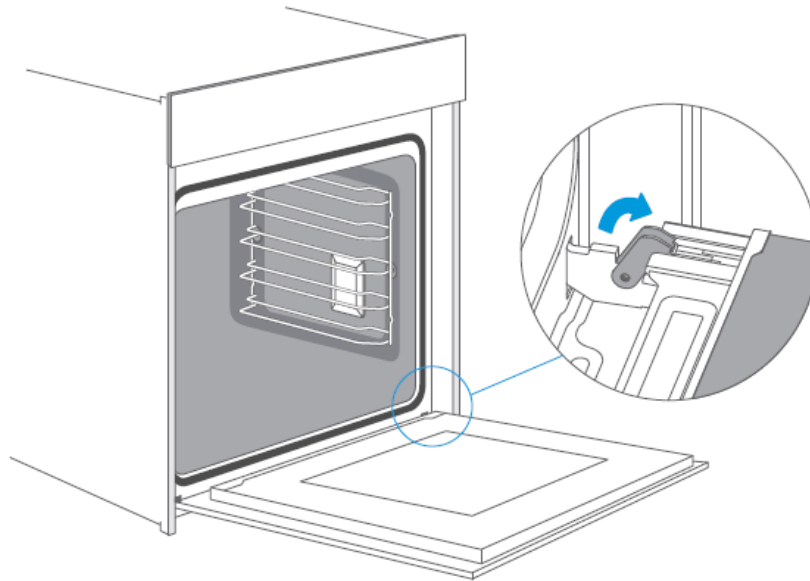
Upozorenje – Rizik od ozljede!

Ako šarke nisu zaključane, mogu se snažno zatvoriti. Pobrinite se da su poluge za zaključavanje uvijek potpuno zatvorene ili, pri odvajanju vrata uređaja, potpuno otvorene.

Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata, i možete ostati zarobljeni. Držite ruke dalje od šarki.

Uklanjanje vrata uređaja

1. Potpuno otvorite vrata uređaja.
2. Preklopite dvije poluge za zaključavanje s lijeve i desne strane
3. Zatvorite vrata uređaja koliko god limit prestaje.
4. Objema rukama uhvatite vrata s lijeve i desne strane i izvucite ih prema gore.



Ugradnja vrata u

Ponovno pričvrstite vrata uređaja suprotnim redoslijedom od uklanjanja.

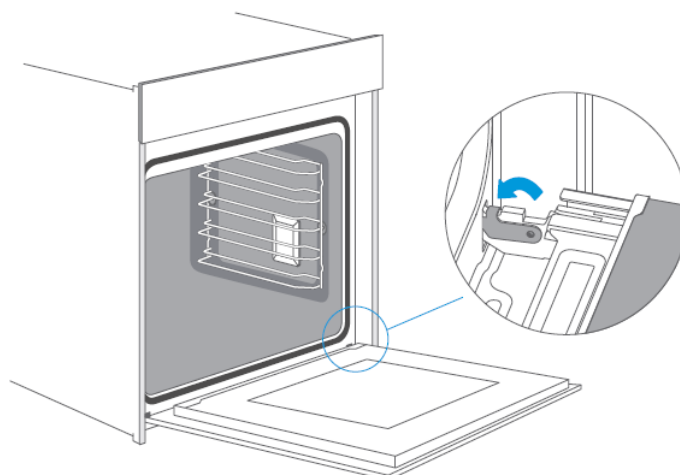
1. Prilikom pričvršćivanja vrata uređaja, pobrinite se da su obje šarke postavljene točno na rupe za ugradnju prednje ploče šupljine.

Pobrinite se da su šarke umetnute u ispravan položaj. Morate ih moći lako i bez otpora umetnuti. Ako osjetite bilo kakav otpor, provjerite jesu li šarke pravilno umetnute u rupe.

2. Potpuno otvorite vrata uređaja. Dok otvarate vrata uređaja, možete ponovno provjeriti jesu li šarke na pravom mjestu. Ako pogrešno napravite spoj, nećete moći potpuno otvoriti vrata uređaja.

Ponovno preklopite obje poluge za zaključavanje.

2. Zatvorite vrata kuhinjskog odjeljka. Istovremeno, toplo preporučujemo da još jednom provjerite jesu li vrata na pravom mjestu i nisu li ventilacijski otvori napola zatvoreni.

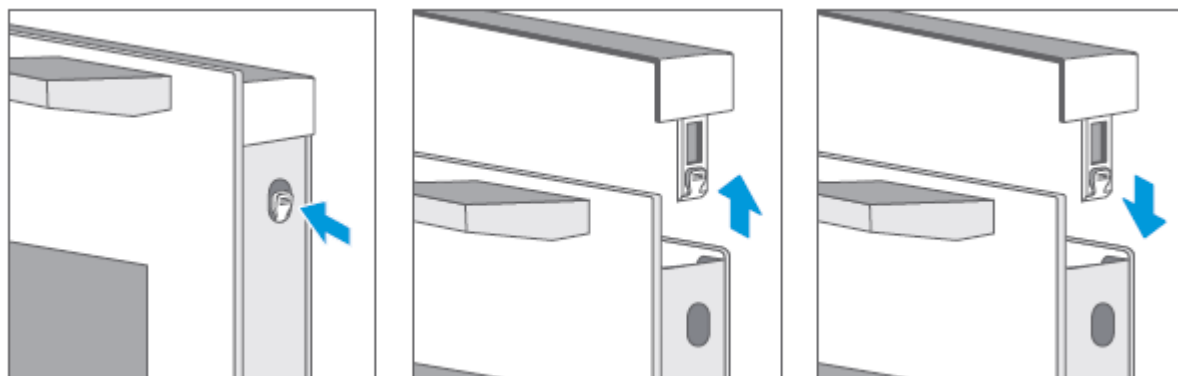


Skidanje poklopca vrata

Uklonite vrata uređaja kao što je gore navedeno.

Plastični umetak u poklopcu vrata može promijeniti boju. Za temeljito čišćenje možete skinuti poklopac.

1. Pritisni desnu i lijevu stranu poklopca.
2. Uklonite poklopac.
3. Nakon skidanja poklopca vrata, preostali dijelovi vrata uređaja lako se mogu skinuti kako biste mogli nastaviti s čišćenjem. Kada čišćenje vrata uređaja završi, vratite poklopac na mjesto i pritisnite ga dok se ne začuje kliknuti na svoje mjesto.
4. Ugradnja vrata uređaja i njihovo zatvaranje.



Oprez!

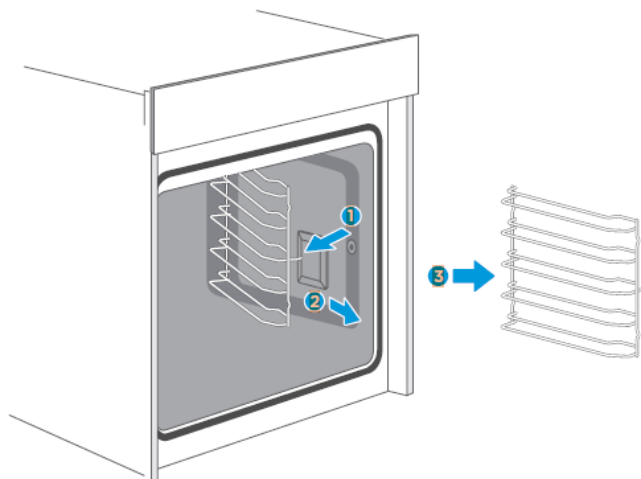
Nakon što su vrata uređaja ugrađena, poklopac na vratima također se može skinuti u tom trenutku.

1. Uklanjanje poklopca vrata znači da se unutarnje staklo vrata uređaja oslobađa, staklo se lako može pomaknuti i uzrokovati štetu ili ozljedu.
 2. Uklanjanje poklopca vrata i unutarnjeg stakla znači smanjenje ukupne težine vrata uređaja. Šarke se lakše pomiču prilikom zatvaranja vrata i možete ostati zarobljeni. Držite ruke dalje od šarki.
- Zbog ove dvije točke, snažno preporučujemo da ne skidate poklopac vrata osim ako se vrata uređaja ne skinu. Šteta uzrokovana nepravilnim radom nije pokrivena jamstvom.

Tračnice

Kad želite dobro čišćenje letvica i šupljine, možete ukloniti police i očistiti ih. Na taj će način vaš uređaj zadržati svoj izgled i ostati potpuno funkcionalan još dugo vremena.

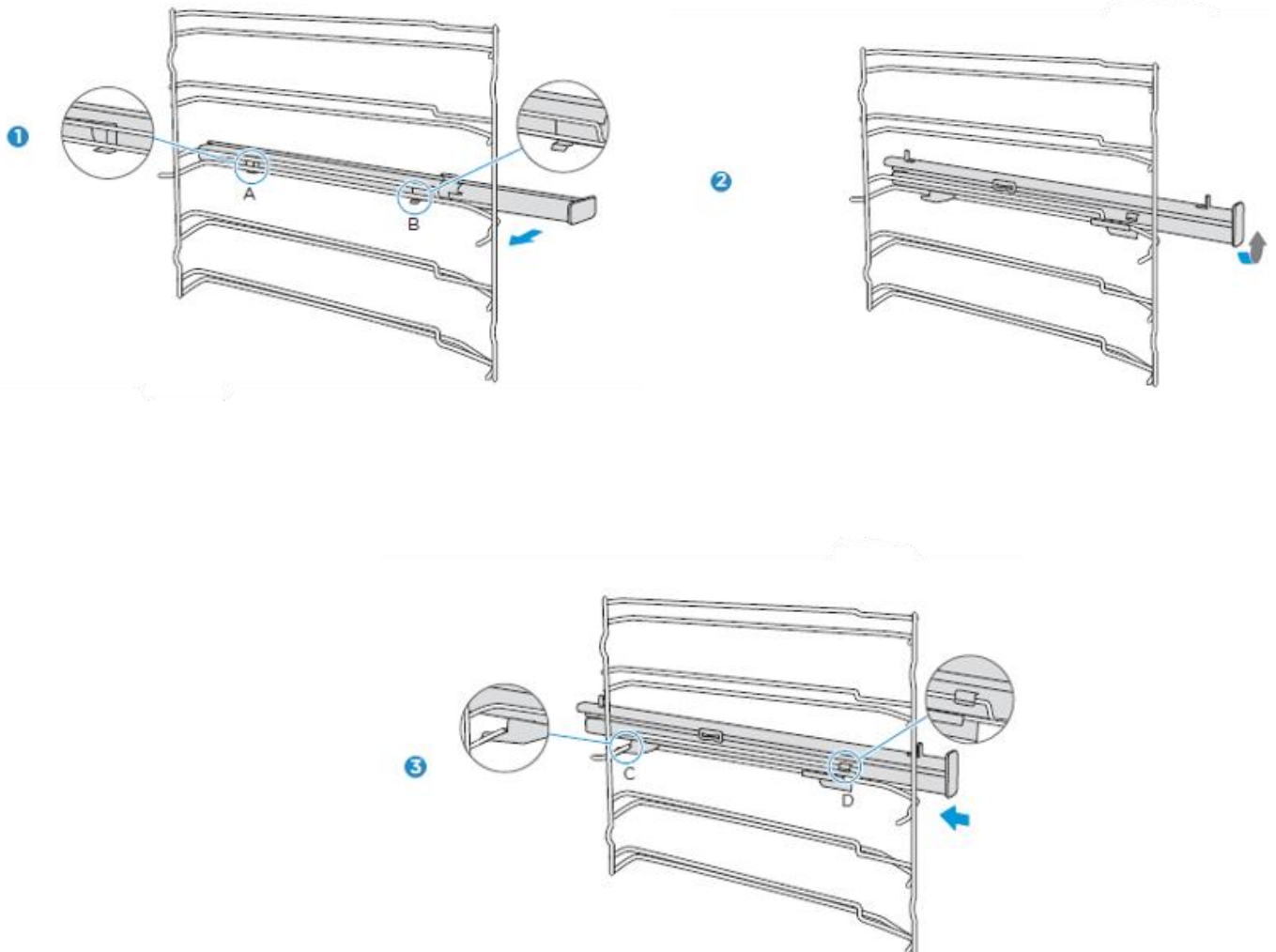
1. Povuci prednji dio bočnih letvica vodoravno u suprotnom smjeru dok se značajka ne izvadi; ❶ Kasnije možete izvaditi police kao na slici
 2. Vratite bočnu šinu natrag u šupljinu, prvo umetnite stražnji dio bočne šine u
- Pravilno napravite rupu u šupljini i zatim umetnite prednji dio ❶ u rupu.



Popravi teleskopske kanale

(uzmimo za primjer lijevu stranu, isto vrijedi i za desnu stranu)

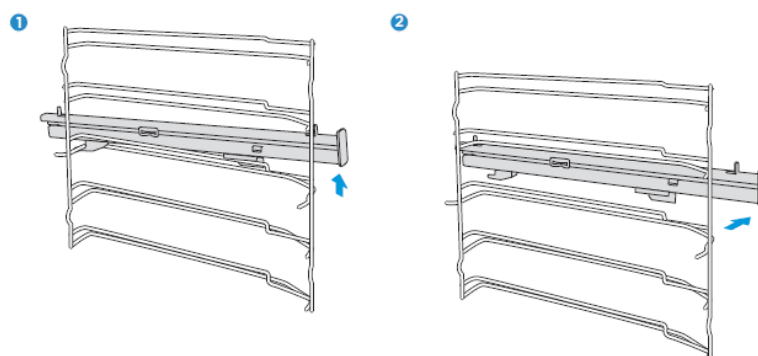
1. Postavite točke A i B teleskopskih vodnika vodoravno na vanjsku žicu.
2. Rotirajte teleskopske kanale suprotno od kazaljke na satu (u smjeru kazaljke na satu za desnu stranu) za 90 stupnjeva.
3. Gurnite teleskopske vodnike naprijed, pritisnite točku C na donju žicu, a točku D na gornju žicu.



Uklonite teleskopske kanale

(uzmimo za primjer lijevu stranu, isto vrijedi i za desnu stranu)

1. Podignite jedan kraj teleskopskih nosača snažno.
2. Podignite cijele teleskopske nosače i uklonite unatrag.



Promijeni kabel za napajanje

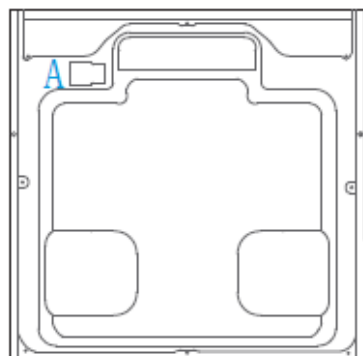
Pozicija A prikazuje poziciju terminalne kutije na stražnjoj strani vanjskog kućišta i ona je zatvorena.

Koraci: a. isključite napajanje, koristite mali ravni odvijač za otvaranje dva kopče 1, 2.

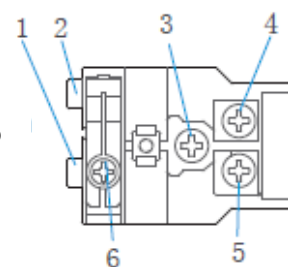
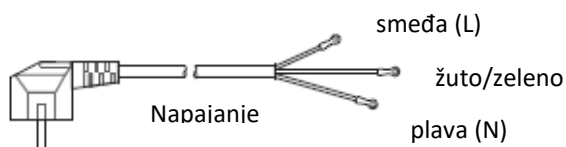
B. Koristite odvijač za skidanje vijaka 3, 4, 5 i 6.

C. Zamijeni novi kabel za napajanje, fox žuto/zelenu žicu na 3, bratska žica na 4, plava žica na 5.

D. Twist screw 6 zatvorio je poklopac terminalne kutije i dovršio zamjenu.



Stražnja vanjska



Terminalna kutija

7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Mana	Mogući uzrok	Bilješke/rješenje
Aparat ne radi.	Neispravan osigurač.	Provjeri osigurač u osiguračnoj kutiji.
	Nestanak struje	Provjerite je li kuhinjsko svjetlo ili neka druga kuhinja Uređaji rade.
Gumbi su ispali iz Podrška u kontrolnoj ploči.	Gumbi su slučajno isključeni.	Gumbi se mogu ukloniti. Jednostavno vratite potenciometre u njihovu potporu u kontrolnoj ploči i gurnite ih unutra tako da se aktiviraju i mogu se okretati kao i obično.
Gumbi se više ne mogu lako okretati.	Ispod kvačica ima prljavštine	Gumbi se mogu ukloniti. Za isključivanje gumba, jednostavno ih uklonite s podrška. Alternativno, pritisnite vanjski rub gumbića kako bi se nagnuli i lako podigli. Pažljivo očistite ručke krpom i sapunicom. Osušite mekanom krpom. Nemojte koristiti oštre ili abrazivne materijale. Nemojte namakati niti čistiti u perilici posuđa. Nemojte prečesto uklanjati potenciometre kako bi potpora ostala stabilna
Ventilator ne radi stalno u načinu rada: "Grijanje ventilatora"		Ovo je normalan rad zbog najbolje moguće raspodjele topline i najboljih mogućih performansi pećnice.
Nakon procesa kuhanja može se čuti buka i može se uočiti protok zraka u blizini upravljačke ploče.		Ventilator za hlađenje i dalje radi kako bi spriječio visoku vlagu u šupljini i ohladio pećnicu za vašu udobnost. Ventilator za hlađenje će isključiti se automatski.
Hrana je nedovoljno kuhana unutar vremena navedenog u receptu.		Koristi se temperatura različita od recepta. Dvapat provjerite temperature. Količine sastojaka razlikuju se od recepta. Dvapat provjerite recept.

Neujednačeno smeđenje	Postavka temperature je previsoka ili bi se razina police mogla optimizirati. Dvaput provjerite recept i postavke. Završna obrada i/ili boja i/ili materijal posuđa za pečenje nisu bili najbolji izbor za odabranu funkciju pećnice. Kada koristite radijantnu toplinu, poput načina "Gore i Bottom Heating", koristite mat završnu, tamnu i laganu pećnicu.
Lampa se ne pali	Lampa se mora zamijeniti.

Upozorenje - Rizik od električnog udara!

Neprotivni popravci su opasni. Popravci se smiju izvoditi i zamijeniti oštećene napojne kabele samo jedan od naših obučanih postprodajnih tehničara. Ako je uređaj neispravan, isključite ga iz struje ili isključite osigurač u osiguračnoj kutiji. Kontaktirajte servis za postprodaju.

Maksimalno vrijeme rada

Maksimalno vrijeme rada ovog uređaja je 9 sati, kako ne biste zaboravili isključiti napajanje.

Zamjena lampe u kutu šupljine

Ako šuplja lampa otkáže, mora se zamijeniti. Toplinski otporne halogene žarulje od 25 vata i 230 V dostupne su u postprodajnim servisima ili specijaliziranim trgovinama.

Prilikom rukovanja halogenom žaruljom koristite suhu krpu. To će produžiti vijek trajanja lampe.

UPOZORENJE!

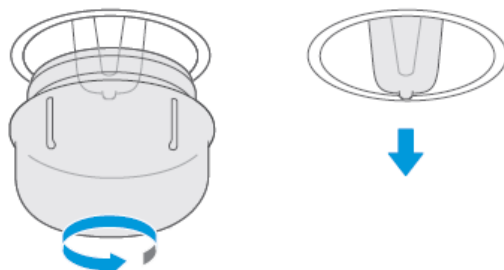
Rizik od električnog udara!

Prilikom zamjene lampe, kontakti grla su pod naponom. Prije nego što zamijenite lampu, isključite uređaj iz mreže ili prebacite drugi osigurač u osiguračnoj kutiji.

Rizik od opekline!

Uređaj postaje jako vruć. Nikada ne dirajte unutarnje površine uređaja ili grijaće elemente. Uvijek dopustite da se uređaj ohladi. Držite djecu na sigurnoj udaljenosti.

1. Stavite ručnik u hladnu šupljinu kako biste spriječili oštećenja.
2. Okrenite stakleni poklopac suprotno od kazaljke na satu da ga uklonite (kutna lampa)
3. Izvuci lampu – nemoj je okretati.
4. Ponovno sastavi stakleni poklopac.
5. Uklonite ručnik i uključite osigurač da vidite hoće li se lampica upaliti.
6. Za bočnu lampu, ako dobro radi nakon zamjene, molimo vas da se bočna rešetka vrati na mjesto.
7. Proizvod sadrži izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti: G.



Stakleni poklopac

Ako je stakleni poklopac halogene žarulje oštećen, mora se zamijeniti. Novu staklenu poklopac možete dobiti u postprodajnoj službi. Molimo navedite E broj i FD broj vašeg uređaja.

Tehnički podaci

Model	HBO-M7212GCDRP-GBK
Indeks energetske učinkovitosti	81.2
Klasa energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	1,10 kWh/ciklus
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, način rada na ventilator	0,69 kWh/ciklus
Broj šupljina	1
Izvor topline	Elektricitet
Obim	72 L
Tip pećnice	Ugrađeni
Napajanje	220-240V~, 50 Hz-60 Hz
Električna energija	3,2 kW

Potrošnja energije

Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vrijeme za postizanje odgovarajućeg načina rada niske potrošnje.

Način pripravnosti	0,8 W
Maksimalno vrijeme potrebno da pećnica automatski dosegne odgovarajući način rada ili uvjet niske potrošnje	20 minuta

KORISNIČKA PODRŠKA I USLUGA

Uvijek koristite originalne rezervne dijelove.

Prilikom kontaktiranja našeg ovlaštenog servisnog centra, pobrinite se da imate dostupne sljedeće podatke: model i serijski broj.

Informacije se mogu pronaći na pločici s ocjenama. Podložno promjenama bez prethodne najave



Ekološki prihvatljivo odlaganje

Možete pomoći u zaštiti okoliša!

Molimo vas da poštujuete lokalne propise: predajte neispravnu električnu opremu odgovarajućem centru za odlaganje otpada.



HEINNER je registrirani zaštitni znak **tvrtke Network One Distribution SRL**. Ostali brendovi i nazivi proizvoda su zaštitni znakovi ili registrirani žigovi njihovih nositelja.

Nijedan dio specifikacija ne smije se reproducirati ni na koji način niti se koristiti za izradu izvedenica poput prijevoda, transformacije ili prilagodbe bez dopuštenja NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Sva prava pridržana.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



Ovaj proizvod je u skladu s normama i standardima Europske zajednice



Proizvođač i uvoznik: **Network One Distribution**

Ulica Marcel Iancu, 3-5, Bukurešt, Rumunjska

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro, office@nod.ro