

# **gorenje**



**BP8990E - BP8990S**

NAVODILA ZA UPORABO ZA PIROLITIČNO VGRADNO PEČICO MODEL BP8990E / BP8990S

INSTRUCTION FOR USE FOR BUILT IN PYROLITIC OVEN MODEL BP8990E / BP8990S

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR PYROLYTISCHE EINBAUBACKOFEN  
MODEL BP8990E / BP8990S

INSTRUCTIONS POUR L'USAGE DES FOURS A ENCASTREMENT PYROLITIQUE  
MODEL BP8990E / BP8990S

BRUGSANVISNING TIL INDBYGNINGSOVNE MED PYROLYSE MODEL BP8990E / BP8990S

KÄYTTÖOHJEET KAAPISTOON UPOTETUILE PYROLYYSI-PUHDISTUS BP8990E / BP8990S

UPUTE ZA UPORABU I ODRŽAVANJE UGRADBENA PEĆNICA MODEL BP8990E / BP8990S

NÁVOD NA OBSLUHU A ÚDRŽBU VSTAVANÁ RÚRA MODEL BP8990E / BP8990S

VESTAVNÁ TROUBA MODEL BP8990E / BP8990S

BRUKSANVISNING OCH SKÖTSELANVISNING FÖR INBYGGDA UGNAR BP8990E / BP8990S

BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSANVISNING FOR INNBYGGINGSOVNER BP8990E / BP8990S

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ВСТРАИВАЕМЫХ  
ДУХОВОК BP8990E / BP8990S

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZING VOOR PYROLYTISCHE INBOUWOVENS  
MOD. BP8990E / BP8990S

INSTRUCCIONES DE USO PARA HORNOS PIROLITICOS MOD. BP8990E / BP8990S



SL



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

EN



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

DE



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

FR



Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe.

Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement.

Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

DA



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

FI



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

HR



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

CS



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

SK



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

SV



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

NO



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

RUS



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

NL



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

ES



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

## **Navodila za namestitev**

### **Opozorilo in varnostni napotek**

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

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

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

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

### **Opozorilo: ta aparat je potrebno ozemljiti.**

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

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

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

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

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

Če je pod pečico vgrajen predal, ta ne sme dejansko delovati, temveč mora imeti zgolj okrasno sprednjo ploščo.

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

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

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

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

### ***Pred prvo uporabo***

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

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

## **Tehnični podatki**

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

### ***Napetost***

≈ 230 V faza + nevtralni vod

### ***Mere vgradne pečice:***

Dolžina: 440

Globina: 390

Višina : 340

Prostornina: 59 litrov

### ***Moč grelnih elementov***

Spodnji grelni element (grelnik): 1,3 kW

Zgornji grelni element (grelnik): 0,9 kW

Grelnik za žar: 1,6 kW

Ventilator: 2,3 kW

Maksimalna obremenitev pečice: 3,1 kW

## **Vgradnja pečice**

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

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

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

Če je potrebno podaljšati priključni kabel, mora presek kabla znašati vsaj 1,5mm, kabel pa mora biti tipa H05RR-F.

Za preprosto vzdrževanje aparata je mora biti kabel dovolj dolg.

### **Opozorilo: Ta aparat je potrebno ozemljiti.**

Za ta aparat je potrebno priskrbeti ustrezno ozemljitev.

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

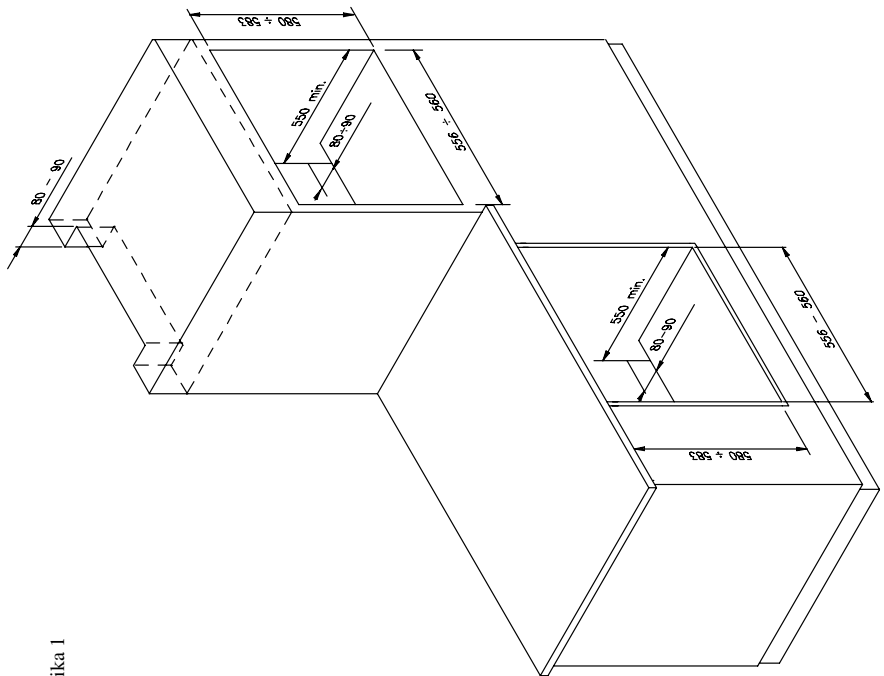
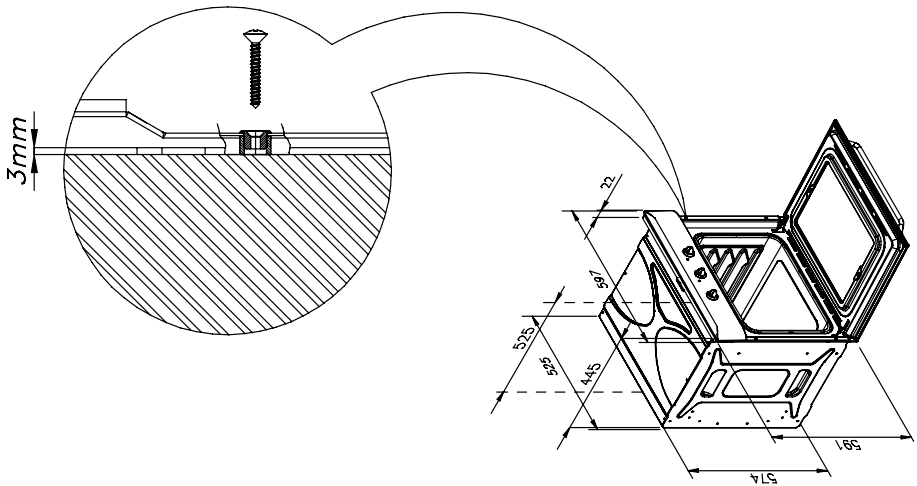
Ta aparat je predviden za vgradnjo v standardno 600 mm široko odprtino oz. ohišje za pečico.

Ohišje (odprtina), pohištvo okoli njega ter vsi materiali, uporabljeni pri namestitvi, morajo v času delovanja pečice prenesti vsaj temperaturo, ki je 85°C višja od temperature okolja. Poleg tega morajo biti vrata sosednjih omar na vseh točkah vsaj 4 mm oddaljena od aparata. Določene vrste vinilnega ali laminatnega kuhinjskega pohištva so posebej občutljive na vročino, ki na njih povzroči poškodbe ali spremembe barve. Vsaka poškodba ali razbarvanje materialov, četudi do tega pride pri temperaturi, ki je nižja od seštevka temperature okolja + 85°C, na materialih, ki niso oddaljeni vsaj 4 mm od aparata, so izključno odgovornost lastnika oz. uporabnika.

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

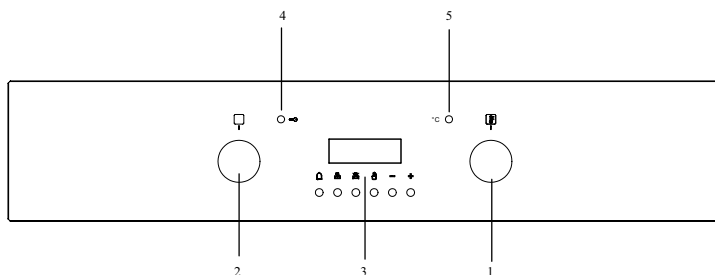
Pozor: Ko ustrezno usposobljena oseba namesti pečico v bližini drugih električnih aparatov, bodite pozorni, da noben električni kabel ni v bližini ali v stiku z vročimi stranicami pečice.





Slika 1

## Delovanje pečice



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

Vaša nova pečica je opremljena s sistemom peke z več funkcijami, ki omogoča izbiro najustreznejše metode segrevanja za vrsto hrane, ki jo pripravljate.

Želena funkcijo izberete tako, da obrnete gumb za izbiro načina delovanja v smeri urinega kazalca, tako da kaže ustrezen simbol. Notranjost pečice bo razsvetljena in signalna lučka za vklop ('ON') bo zasvetila.

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

### ***Delovanje pečice***



#### **Samo luč**

Luč za razsvetlitev notranjosti pečice zasveti.

#### **Običajno delovanje grelnikov**



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

### **Spodnji/zgornji (uporovni) grelnik + ventilator**



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

### **Polno delovanje žara (z nabodalom, če je na voljo)**



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

### **Polovično spodbujena konvekcija zraka**



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

### **Med peko na žaru morajo biti vrata pečice vedno zaprta.**

Ne uporabljajte aluminijeve folije za prekrivanje posode oz. pekača, ki ga uporabljate za peko pod žarom – visoka odbojnost folije lahko poškoduje grelnik. Med uporabo elementa za žar naj bodo vrata vedno zaprta.

### **Spodbujena konvekcija zraka**



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

### **Odtajanje**



Ventilator deluje, vendar brez grelnika; zato pečica ni ogrevana neposredno. Vrata pečice morajo ostati zaprta. Zamrznjeno hrano lahko hitro odtajate tako, da jo postavite v pekač, ki ga potisnete na najnižjo polico. Čas odtajanja bo tako skrajšan za do eno tretjino.

### **Samo spodnji grelnik**



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

### **Način za samodejno čiščenje pečice**



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

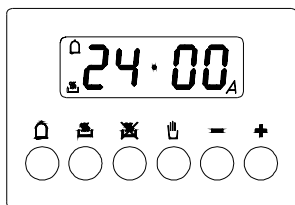
### ***Koristni nasveti***

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

## Elektronska programska enota (Slika 2)

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

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



(Slika 2)

### Opis gumbov



"PROGRAMSKA URA"



"ČAS PEKE"



"ČAS KONCA PEKE"



"ROČNI NAČIN UPRAVLJANJA"



POVEČANJE VREDNOSTI KATEREKOLI NASTAVITVE –  
PREVERJANJE NASTAVLJENE TEMPERATURE



ZMANJŠANE VREDNOSTI KATEREKOLI NASTAVITVE –  
PREVERJANJE NASTAVLJENE TEMPERATURE

### Opis osvetljenih simbolov

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

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



Ročni način delovanja poteka



+ A

Samodejni načni delovanja poteka






Programska ura je nastavljena


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


### Digitalna ura

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

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

## Peka v ročnem načinu brez uporabe programske ure



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

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

### Programska ura


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

#### 1) Programiranje samodejnega začetka in konca peke

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


Ko to storite, bo zasvetil znak "A".

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

Pritisnite tipko  in nastavite vrednost 0.45.

Pritisnite  ter nastavite vrednost 14:00.

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


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

Znak "A" bo začel utripati.


#### 2) Delno samodejno delovanje


##### A. Nastavite trajanje peke

##### B. Nastavite konec peke

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

Znak "A" začne utripati.



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


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



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

### **Programska ura oz. alarm**

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

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




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

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


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

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

### **Preklic nastavljenega samodejnega načina delovanja**

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

## **Čiščenje s pirolizo**


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

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



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

Izberite samodejno čiščenje, kot je opisano zgoraj.

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

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

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

### OPOZORILO

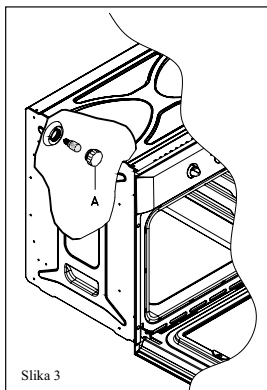
- Pred začetkom čiščenja s pirolizo je potrebno iz pečice odstraniti vse pripomočke.
- Priporočamo, da med potekom čiščenja s pirolizo ves čas nadzorujete pečico.
- Pred začetkom čiščenja s pirolizo odstranite vse večje kose hrane, ki so ostali v pečici.

### Menjava žarnice

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

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

(Slika 3)



Slika 3

### **Odstranjevanje vrat pečice (Slika 4)**

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

#### **Tečaji s premičnimi vijaki**

Na tečajih A sta nameščena dva premična vijaka B.

Ko privzdignete vijak B se tečaj sprost iz svojega ohišja. Ko to storite, privzdignite vrata in jih odstranite tako da jih potisnete navzven; pri tem držite vrata s strani v bližini tečajev.

Ko želite ponovno namestiti vrata, najprej potisnite tečaje v njihove reže.

Preden zaprete vrata, **ponovno zavrtite dva premična vijaka**, s katerima sta pritrjena oba tečaja.

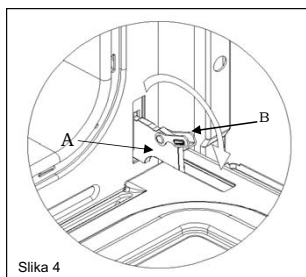
#### **Vrat nikoli ne potopite v vodo.**

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

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

#### **Pripomočki**

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



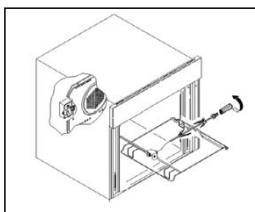
### **Uporaba vrtljivega ražnja (slika 5)**

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








Sledite naslednjim navodilom:

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

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



Slika 5

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

Opomba:

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

Pred uporabo je potrebno pečico segreti na nastavljeno delovno temperaturo.



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



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

## **Installation Instruction**

### **Warning and safety instructions**

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

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

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

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

### **Warning: this appliance must be earthed.**

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

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

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

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

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

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

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

Do not place heavy objects on the open door or sit on it as this could cause damage to the hinging.

When cooking with oil or fat, do not leave the oven unattended as there is a risk of fire.

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

During cooking, food naturally produces steam which is vented away to prevent an excessive build-up within the oven. As this steam can condense to water droplets on the cool outer trim of the oven, it may be necessary during cooking to wipe away any moisture with a soft cloth. This will also help to prevent soiling and discoloration of the oven exterior by cooking vapours.

### **Before using for the first time**

Switch off the oven at the wall socket or remove the mains fuse before cleaning.

Remove any packaging and the oven accessories from the oven. Wipe the oven interior using hot water and a mild detergent.

Rinse carefully using a damp cloth. Wash the oven shelves and accessories in a dishwasher or using hot water and a mild detergent, and dry thoroughly.

### Technical details

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

### Voltage regulations

≈ 230 V phase + neutral.

### Built-in oven dimension:

Length : **440**

Depth : **390**

Height : **340**

Volume : **59 Lt**

### Wattage of heating elements

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

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

Grill element : **1,6 kW**

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

Maximum intake of oven : **3,1 kW**

### Built-in installation

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

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

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

If further mains cable is needed, it must be with minimum section are of 1,5 mm type H05RR-F.

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

**Warning: this appliance must be earthen.**

Proper earthing is mandatory for the appliance.

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

This appliance is designed for building-in to a standard 600mm wide oven housing.

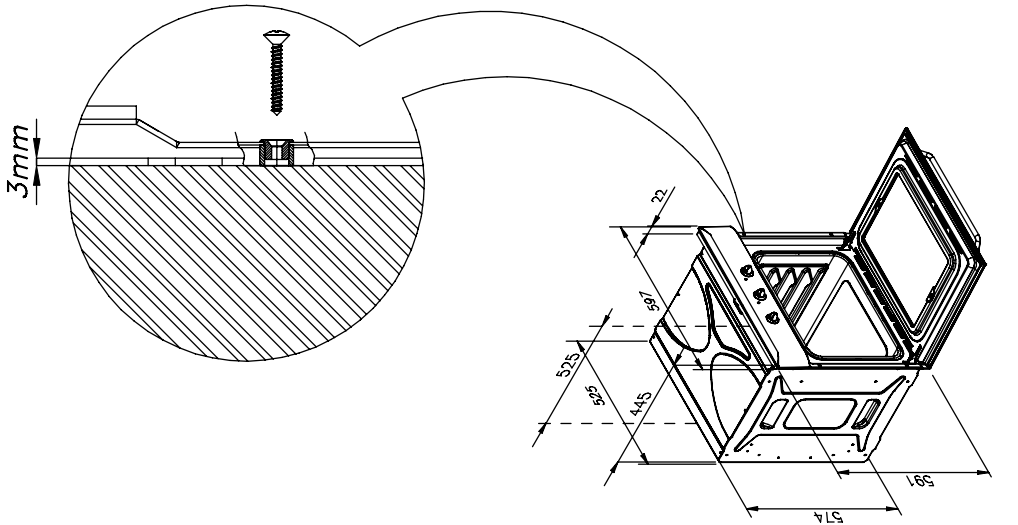
The housing, adjacent furniture and all materials used in installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C plus ambient temperature during periods of operation. In addition, adjacent furniture cabinet doors must be at least 4mm from the appliance at all points.

Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture cabinetry

are particularly prone to heat damage and discoloration, any delimitation or discoloration of materials which occurs below 85°C plus ambient temperature or where materials are less than 4mm from the appliance will be the liability of the owner.

For building-under a worktop, the installation dimensions are as follows.

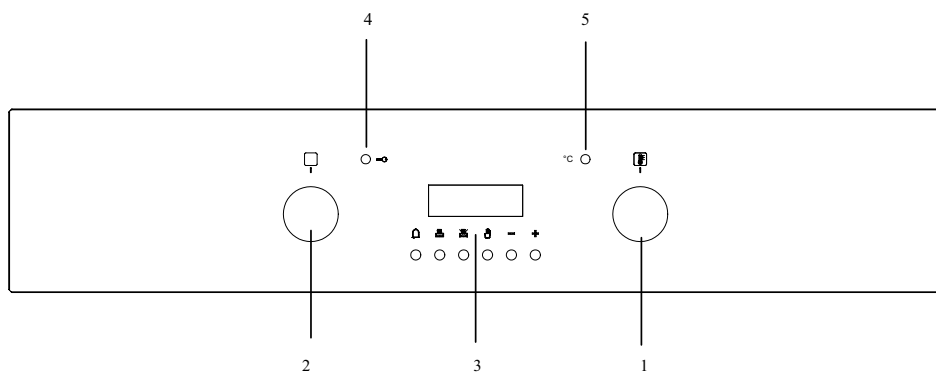
Attention : when the qualified person install the oven near other electrical appliances, the power cable mustn't be near or contact with side heat oven.



Pic. 1



## Oven operation



- 1 - Thermostat
- 2 - Selector
- 3 - Electronic programmer

- 4 - Red light
- 5 - Yellow light

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

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

### Oven operation



#### Light only

The oven interior light comes on.



#### Conventional heating

The elements in the roof and floor operate to give a conventional static oven heating system. The oven should be preheated before use until the temperature indicator light goes out.

It is recommended that food is only placed on one shelf position when cooking with the conventional heating function. Do not use the lowest or highest shelf positions or the food may overcook.



#### Lower/upper resistance + ventilation

Semi forced air convection (with the door closed). The thermostat has to be set to desired temperature between 50°C to 250° C.

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



#### Full grill ( with spit when provided)

The element under, the floor of the oven operates on its own. The oven, should be preheated for 15 minutes before use.

This function is ideal for 'blind baking' pastry cases for quiches and tarts. In this case, the food should be cooked with the oven shelf on the lowest shelf position.



#### Semi forced air convection

The fan operates with the infra-red grill element in the roof of the oven. The oven should be pre-heated for 5-10 minutes before use.

When roasting meats, this function will crisp the outside of the food whilst the circulating hot air ensures even cooking.

Semi forced air convection can also be used for grilling, so that food does not need to be turned so often.

#### Grilling must always take place with the oven door closed.

Do not use aluminium foil to cover the grill pan or heat items wrapped in aluminium foil under the grill – the high reflectivity of the foil can damage the grill element.

Keep the oven door closed when using the GRILL.



### **Forced air convection**

The fan and an element behind the rear wall of the oven circulate hot air to give an even temperature throughout the oven.

The oven should be pre-heated before use until the temperature indicator light goes out. Food can be cooked on several shelf positions at once, saving both time and energy.

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



### **Defrosting**

The fan operates but without its element, so the oven is not directly heated. The oven door must remain closed.

Frozen food can be quickly defrosted by placing in the oven pan and sliding onto the lowest shelf position. Defrosting time will be reduced by up to one third using this system.



### **Lower heating element only**

The element under, the floor of the oven operates on its own. The oven, should be preheated for 15-20 minutes before use.

This function is ideal for 'blind baking' pastry cases for quiches and tarts. In this case, the food should be cooked with the oven shelf on the lowest shelf position.



### **Oven self-clean mode**

Turn the selector knob to this function which can only be set via the timer, the cleaning cycle is 1,5 hours.

All internal oven accessories must be removed before using the pyrolytic function. During the pyrolytic function the oven light is disabled.

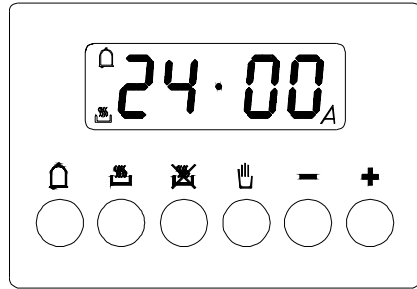
## **Helpful hints**

- Before cooking, check that any unused accessories are removed from the oven.
- Preheat the oven at cooking temperature before use.
- Place cooking trays in the centre of the oven and allow gaps when using more than one tray for air to circulate.
- Try to open the door as little as possible to view food (the oven light remains on during cooking)
- Be careful when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

## **ELECTRONIC PROGRAMMER** (pic. 3)

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

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



(pic. 3)

### **Description of buttons**



“ TIMER ”



“ COOKING TIME ”



“ END OF COOKING TIME ”



“ MANUAL POSITION ”



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



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

## Description of lighted symbols

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

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



Manual cooking taking place



+ A Automatic cooking taking place






+  Timer in operation

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


## Digital clock


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

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

To set the hour it is necessary to push simultaneously the  and  buttons or  button and AT THE SAME TIME to push the “+” button or “-” until you have set the exact hour. When the actual time is inserted, release the buttons in order to make function the clock.

## Manual cooking without using the programmer



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

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

### Timer


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


#### 1) Automatic cooking (start and end)

- Set the length of cooking time by pushing the  button.
- Set the end of cooking time by pushing the  button.
- Set temperature and cooking program by using the thermostat knob and the selector knob.

After this setting the symbol «A» will light.


An example : cooking lasts 45 minutes and is expected to stop at 14.00.

Push  until having set 0.45.

Push  until having set 14.00.

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

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


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


The symbol «A» will flash.


## 2) Semi-automatic cooking

### A. Set the length of cooking time

### B. Set the end of cooking time

A) Set the length of cooking time by pushing the  button. The oven will turn on immediately, the symbol «A» will light. When the set cooking time has elapsed, the oven will turn off, a buzzer will ring until it is stopped as above described. The symbol «A» will flash.


B) Set the end of cooking time by pushing the  button. The oven will turn on immediately, the symbol «A» will light. At the set time, the oven will turn off and a buzzer will ring until it is stopped as above described.


The cooking program may be cancelled at any moment by pushing the  the oven can work manually.


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



### Timer = buzzer

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

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

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




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

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


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

NOTE: At end of cooking time, the sound beeps every second for a maximum of 7 minutes.

### Cancelling an automatic cooking program


An automatic cooking program can be cancelled whenever by pushing at the same time the button  and  or the button . Now the oven can work manually.

## Pyrolitic cleaning

Select the self-cleaning function . When selected, this will automatically set a cleaning duration of 90 minutes (it's possible to change 180 minutes if the oven is very dirty).

This function cleans by raising the oven temperature to 475°C. The resultant ash deposits can be wiped away with a moist cloth when the oven has cooled down but is still slightly warm.

If an increased cleaning duration is required, it can be increased in the following manner. Select the self-cleaning function as above.

Press the manual button  on the electronic timer 1:30 will appear in the display.

**For safety reasons the oven door automatically locks at temperatures above 300°C. When this occurs, the oven emits an acoustic signal and the 'lock' indicator on the fascia panel becomes illuminated.**

**During the pyrolitic function the oven light is disabled.**

### WARNING

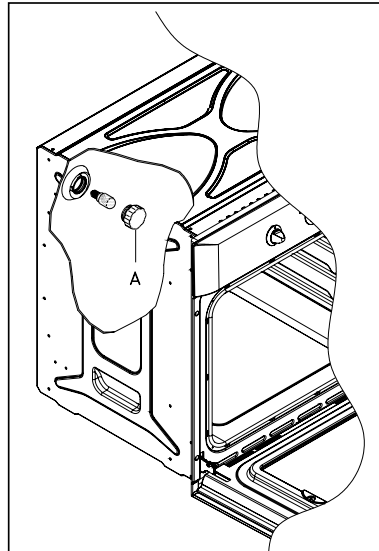
- **All internal oven accessories must be removed before using the pyrolitic function.**
- **It is strongly recommended that the oven be only used in pyrolitic mode with persons in attendance.**
- **All big food, that remaining into the oven, must be removed before using the pyrolitic function.**

### **Replacing the oven light**

ATTENTION : disconnect the appliance from the power supply.

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

(Pic.4)





## Removing the oven door (Pict.5)

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

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

### hinges with movable bolts

The hinges A are provided with two movable bolts B.

When bolt B is raised, the hinge is released from its housing. Having done this, the door must be lifted upwards and removed,sliding it towards the outside;

grip the sides of the door near the hinges when performing these operations.

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

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

hinges.

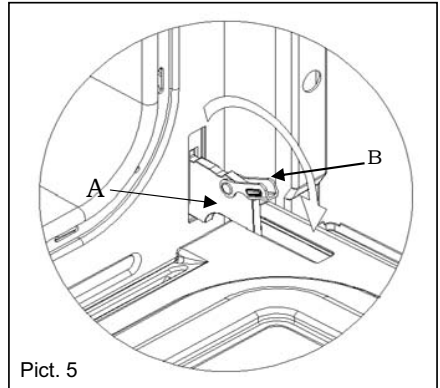
### Do not immerse the door in water

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

If necessary,the inner door glass can be removed by unscrewing the two lateral fixing screws. Make sure that the glass is dried thoroughly before re-fitting. Take care not to over tighten the fixing screws when re-fitting.

### Oven accessories

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



Pict. 5

## How to use the turningspit (Pict.6)

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

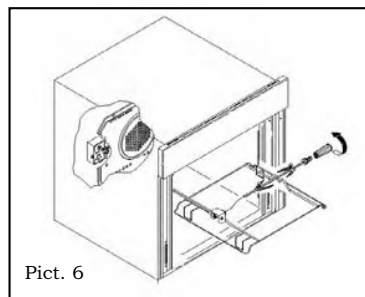
Proceed now as follows:

A. Place oven tray on the lowest position of the oven.














B. Place one of the forks support along the stainless steel rod and secure. Insert the meat onto the skewer and then put the other fork support on, securing it firmly into the meat.

C. The spit handle made of isolating material must be used for extracting the stainless steel rod from the oven and must be taken off when cooking.

For example the chicken weighing about 1,3Kg will take approximately 85-90minutes to cook.



Pict. 6

Oven cooking chart				
Food	Temp. °C	Shelf Position (*)	Cooking time (mins).	Cooking Function
<b>Cake</b>				
Bun	180	2	55-65	
Fruit Cake	200	1	30-40	
Buttermilk curd cake	180	2	35-40	
Mould leaven cake	200	1	25-35	
Choux pastry	190	2	20-30	
Puff or flaky pastry	200	2	15-25	
Biscuits	190	3	15-20	
<b>Lasagna</b>	225	2	40-50	
<b>Meat</b>				
Fillet beef	225	2-3	50-80	  
Roast beef	225	2-3	50-80	
Roast veal	225	2-3	60-80	
Roast pork	170-180	2	45-60	
Roast lamp	225	2	45-55	
Roast.beef	225	2-3	50-60	
Roast hare	200	2	60-90	
Roast turkey	180	2	240ca.	
Roast goose	200	2	150-210	
Roast duck	200	2	120-180	
Roast chicken	200	2	60-90	
Thigh roe deer	200	2-3	90-150	
Thigh stag	180	2-3	90-180	
<b>Fish</b>				
	180	2-3	10-40	
<b>Vegetable</b>				
Stew ing vegetable	170-190	2-3	40-50	
<b>Pizza</b>	240	1	15-25	 
<b>Grill cooking</b>				
Chop		4	8-12	 
Pork sausage		4	10-13	
Grill ckichen		3	25-35	
Spit chicken			50-65	
Spit roast veal			50-65	
<b>Note :</b>				
(*)= The start shelf position number is button oven				
the oven should be preheated before use.				
 This functions should cook with delicaded food and/or preheated dish.				
 It's possible cook same dish in different shelf position (the cooking time is the same).				

## Installationsanweisungen

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

Dieses Gerät muss von Fachpersonal nach den Herstelleranweisungen installiert werden.

Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch eine unkorrekte oder ungenügende Installation des Geräts verursacht werden.

Sicher stellen, dass Spannung und Frequenz der elektrischen Versorgung mit den Daten übereinstimmen, die auf dem Kennschild am vorderen Rand des Backofens angegeben sind.

**Wichtiger Hinweis: dieses Gerät muss geerdet werden.**

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

Vor Reparatur- oder Wartungsarbeiten die elektrische Versorgung durch Betätigung des Schalters oder der Hauptschalttafel abschalten.

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

Alte Leute oder Behinderte müssen kontrolliert werden, wenn sie den Backofen benutzen.

Falls unter dem Backofen eine Schublade vorgesehen ist, so darf diese nicht funktionieren und muss eine vorgetäuschte Front haben.

Auf keinen Fall darf entzündbares Material in der Schublade unter dem Einbauofen aufbewahrt werden, da es Feuer fangen könnte. Keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Tür legen und sich nicht auf die Tür setzen, da die Scharniere beschädigt werden könnten.

Den Backofen beim Kochen mit Öl oder Fett nicht unbewacht lassen, da Brandgefahr besteht.

Um eine Beschädigung der emaillierten Innenfläche zu vermeiden, keine Pfannen oder Kochtöpfe auf den Boden des Backofens legen und die Ofenbasis nicht mit Alufolie zudecken.

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

**Bevor der Backofen zum ersten Mal benutzt wird**

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

## Technische Daten

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

## Vorschriftmäßige Spannung

≈ 230 V Phase + Nulleiter.

## Abmessungen des Einbaubackofens :

Länge : **440**

Tiefe : **390**

Höhe : **340**

Volumen : **59 Liter**

## Leistung der Heizelemente :

Unteres Heizelement : **1,3 kW**

Oberes Heizelement : **0,9 kW**

Grillelement : **1,6 kW**

Lüfteradelement (innen, vorne) : **2,3 kW**

Max. Leistungsaufnahme des Backofens : **3,1 kW**

## Einbau des Backofens im Möbel

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

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

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

Falls ein längeres Versorgungskabel notwendig ist, muss dieses ein Kabel Typ H05RR-F mit einem Mindestquerschnitt von 1,5 mm sein.

Das Kabel eine für eine leichte Wartung des Geräts ausreichende Länge hat.

## **Wichtiger Hinweis: dieses Gerät muss geerdet werden.**

Es ist Pflicht, das Gerät korrekt an der Erde anzuschließen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung im Fall von Defekten durch eine Erdung, die mit den gültigen Vorschriften nicht übereinstimmt.

Dieses Gerät wurde für den Einbau in ein Standardmöbel für Backöfen mit 600 mm Breite entwickelt.

Das Einbaumöbel, die Möbel daneben und alle zur Installation benutzten Werkstoffe müssen während der Benutzung des Backofen einer Temperatur von mindestens 85 °C plus Raumtemperatur standhalten. Die Türen benachbarter Schränke müssen einen Mindestabstand von 4 mm von jedem Punkt des Geräts haben.

Bestimmte Küchenschränke aus Vinyl oder Laminat sind besonders wärmeempfindlich und

können beschädigt werden oder verbleichen. Ein Schaden und/oder Verbleichen der Materialien, bei einer Temperatur unter 85°C entstehend oder falls sich diese weniger als 4 mm vom Gerät entfernt befinden, ist nur dem Eigentümer zuzuschreiben.

Für Einbaubacköfen, die unter einer Arbeitsplatte installiert werden, sind die Installationsvorschriften wie folgt.

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

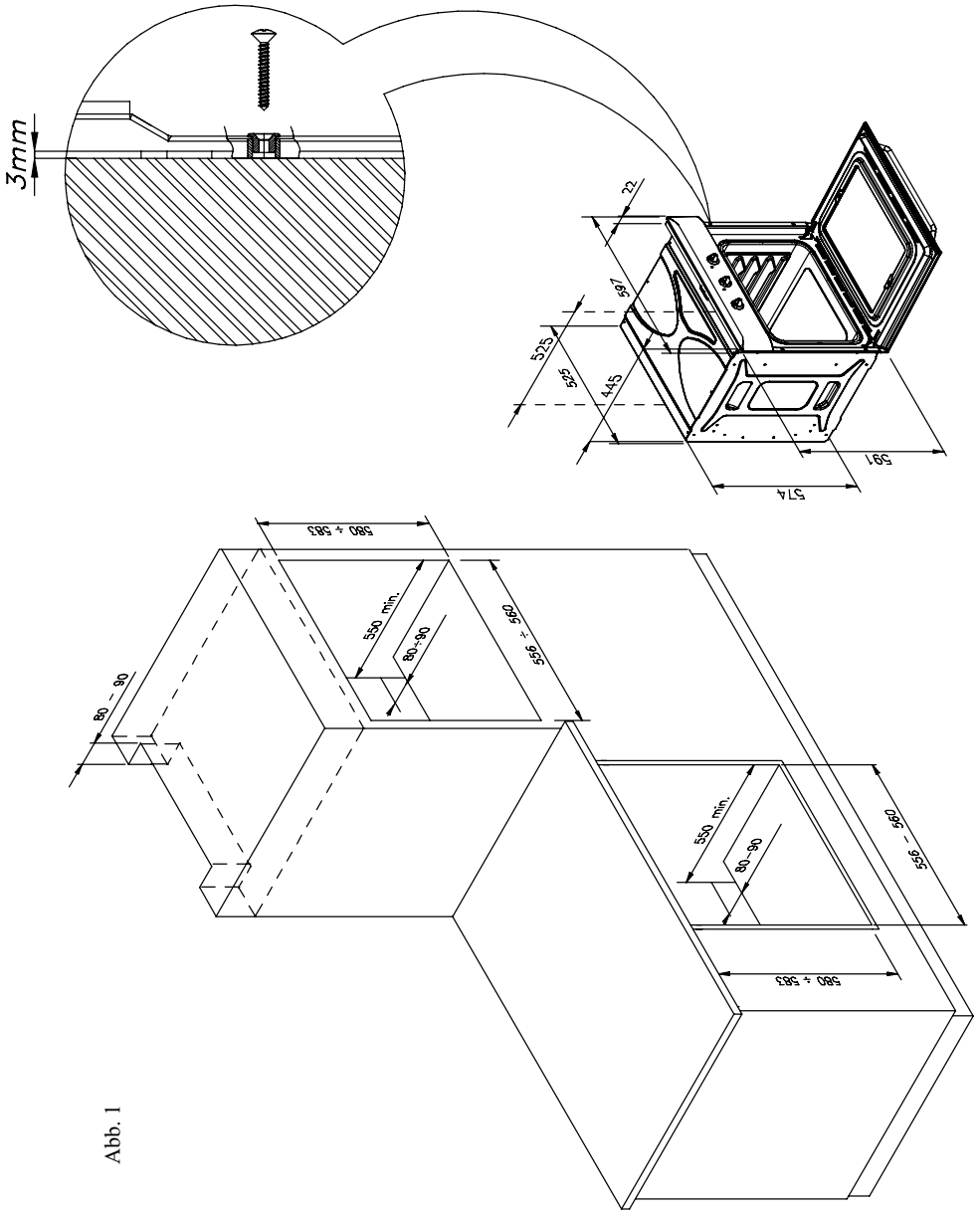
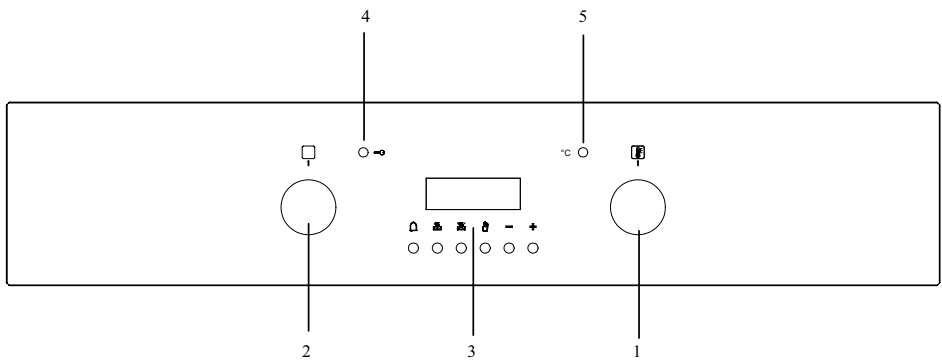


Abb. 1

## Funktionen des Backofens



1 - Thermostat

2 - Wählschalter

3 - Elektronischer Programmierer

4 - Roter Leuchtmelder

5 - Gelber Leuchtmelder

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

### Funktionen des Backofens



#### **Nur Beleuchtung**

Die Glühlampe im Ofen schaltet ein.



#### **Traditionelles Kochen**

Das obere und das untere Element schalten ein für ein statisches, traditionelles Kochen. Vor Gebrauch muss der Ofen vorgewärmt werden, bis der Temperaturleuchtmelder erlischt. Mit dieser Funktion darf nur ein Blech zum Kochen der Lebensmittel verwendet werden. Das Blech nicht ganz unten oder ganz oben anordnen, da die Speisen zu stark gekocht werden könnten.



#### **Unteres/oberes Heizelement + Belüftung**

Teilzwangsbelüftung (mit geschlossener Tür). Der Thermostat muss auf die gewünschte Temperatur zwischen 50 und 250°C eingestellt werden. Diese Kochart wird für Speisen empfohlen, die innen und außen gekocht sein müssen (Feingebäck, Braten).



#### **Grill**

Das Element, das sich unter der Ofenbasis befindet, funktioniert unabhängig. Vor dem Gebrauch muss der Backofen 15 Minuten lang vorgewärmt werden. Diese Funktion ist ideal für das Backen von Mürbeteig für nicht süße Torten und Kuchen. In diesem Fall muss das Backblech ganz unten im Ofen angeordnet werden.



#### **Teilzwangsbelüftung**

Das Lüfterrad funktioniert in Kombination mit dem Infrarotgrillelement im oberen Teil des Backofens. Vor dem Gebrauch muss der Backofen 5-10 Minuten lang vorgewärmt werden.

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

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

#### **Der Grill darf nur mit geschlossener Ofentür funktionieren.**

Keine Alufolie verwenden, um den Rost oder das Kochgut unter dem Grill zuzudecken – das Grillelement könnte durch die reflektierende Alufolie beschädigt werden.

Die Ofentür während des Gebrauchs des Grills geschlossen halten.





### **Zwangsbelüftung**

Das Lüfterrad und das Element, das sich hinter der Rückwand des Backofens befindet, lassen die Warmluft umlaufen, um in jedem Teil des Backofens eine gleichmäßige Temperatur zu geben.

Vor Gebrauch muss der Backofen immer vorgewärmt werden, bis der Temperaturleuchtmelder erlischt. Man kann verschiedene Speisen auf mehreren Stufen gleichzeitig kochen und auf diese Weise Zeit und Energie sparen. Die Backofentemperatur ist im Vergleich zur traditionellen Erwärmung des Backofens um ca. 10% reduziert.



### **Auftauen**

Das Lüfterrad funktioniert ohne seine Elemente, so dass der Backofen nicht direkt erwärmt wird. Die Ofentür muss geschlossen bleiben.

Tiefgefrorene Speisen, die auf dem Blech ganz unten im Ofen angeordnet sind, können schnell aufgetaut werden. Mit diesem System verringert sich die Auftauzeit um ein Drittel.



### **Nur unteres Heizelement**

Das Element, das sich unter der Backofenbasis befindet, funktioniert auf unabhängige Weise.

Der Backofen muss vor Gebrauch 15-20 Minuten vorgewärmt werden.

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



### **Selbstreinerfunktion des Backofens**

Den Drehknopf auf diese Funktion stellen; die Einstellung ist nur mit dem Timer möglich; die Selbstreinigung dauert ca. 1,5 Stunden.

Vor Gebrauch dieser pyrolytischen Funktion müssen alle Zubehörteile aus dem Backofen genommen werden. Während der pyrolytischen Funktion ist die Ofenbeleuchtung ausgeschaltet.

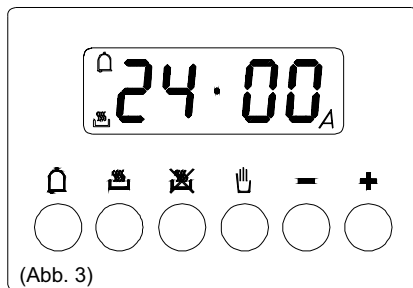
### **Praktische Ratschläge**

- Vor Kochbeginn prüfen, ob alles nicht notwendige Zubehör aus dem Backofen genommen worden ist.
- Den Backofen vor Gebrauch auf die Kochtemperatur vorwärmen.
- Die Bleche in die Ofenmitte geben; falls es mehrere Bleche sind, einen Abstand zwischen den Blechen lassen, damit die Luft zirkulieren kann.
- Die Ofentür nicht häufig öffnen, um die Speisen zu kontrollieren (die Ofenbeleuchtung bleibt beim Kochen eingeschaltet).
- Beim Öffnen der Tür jeden Kontakt mit heißen Teilen und Dampf vermeiden







### Elektronische Schaltuhr mit Temperaturanzeige (Abb. 3)

Die Schaltuhr hat folgende Funktionen:

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



#### Beschreibung der Knöpfe

-  "TIMER" MIT AKUSTISCHEM SIGNAL
-  "BRAT-/BACKZEIT (DAUER)"
-  "BRAT-/BACKZEIT (ENDE)"
-  "MANUELLER BETRIEB"
-  "ZAHLEN AUF DEM DISPLAY STEIGEND" (
-  "ZAHLEN AUF DEM DISPLAY ABNEHMEND"

#### Bedeutung der beleuchteten Zeichen

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

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



Laufende, manueller Brat-/Backvorgang.



+ A

Programmierter Zeitmesser.





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

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

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


## Digitaluhr


Zeigt die Stunden (0 - 24) und Minuten an. Gleich nach Anschluß des Backofens (auch nach einer Stromunterbrechung) erscheinen auf der Bedienungsblende DREI blinkende Ziffern.

Um die genaue Uhrzeit einzugeben, muß man gleichzeitig auf die Zeichen  +  drücken und GLEICHZEITIG auf einen der Schalter (+) oder (-), bis man die genaue Uhrzeit eingestellt hat.


Einige Sekunden, nachdem man auf (+) oder (-) gedrückt hat, beginnen die Zahlen auf dem Display schnell durchzulaufen.


## Manueller Betrieb (Ohne Schaltuhr)

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

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

## Automatischer Brat-/Backvorgang (Anfang und Ende)

1) Die Dauer des Brat-/Backvorgangs mit dem entsprechenden Schalter  programmieren.


2) Das Ende des Brat-/Backvorgangs mit dem entsprechenden Schalter  programmieren.


3) An Thermostat und Wahlschalter die gewünschte Temperatur und Funktion einstellen.

Nach diesen Schritten erscheint auf dem Display die Leuchtanzeige "AUTO", was bedeutet, daß der Backofen programmiert worden ist.


### Praktisches Beispiel:


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

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

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

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

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


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

## Halbautomatisches Braten oder Backen

### A. Programmierung der Brat-/Backzeit


### B. Programmierung des Brat-/Backendes

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



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

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

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



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


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

Man kann jederzeit am Display überprüfen, in welcher Phase der programmierte Brat- oder Backvorgang ist oder die Programmierung mit Hilfe der Taste  löschen und das Display auf Null einstellen. Wenn man dann auf Taste  drückt, bereitet man den Backofen auf manuelle Bedienung vor.



## Elektronisches Signal

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

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

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

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

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

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

### Auswechseln der Glühbirne des Backofens

ACHTUNG : das Gerät von der elektrischen Versorgung abtrennen.

Zum Auswechseln der Glühbirne muss der Schutzdeckel « A » entfernt werden, indem er gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird. Den Schutzdeckel « A » (Abb. 4) nach dem Auswechseln der Glühbirne wieder anbringen.

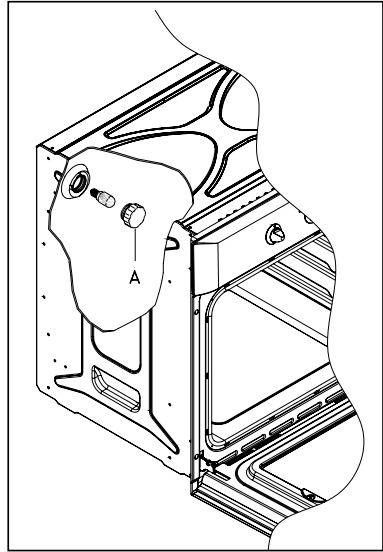


Abb. 4

### Demontage der Ofentür (Abb. 5)

Um die Reinigung zu erleichtern und für einen besseren Zugang zum Innenteil des Ofens können beide Backofentüren sehr einfach demontiert werden (siehe Zeichnung).

Um die Reinigung des Backofens zu erleichtern, kann die Ofentür durch Betätigung der Scharniere entfernt werden, wie folgt :

#### Scharniere mit beweglichen Hebeln

Die Scharniere A sind mit zwei beweglichen Hebeln B ausgestattet.

Das Scharnier geht aus seinem Sitz heraus, wenn der Hebel B gehoben wird. Die Ofentür kann dann nach oben gehoben und nach außen herausgezogen werden; die Tür dazu an den Seiten in der Nähe der Scharniere anfassen.

Um die Tür wieder einzubauen, zuerst die Scharniere in ihre Sitze einfügen.

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

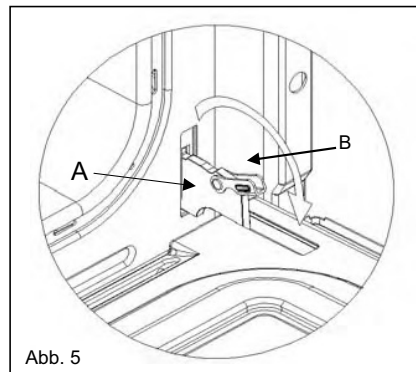


Abb. 5

### Die Tür nicht in Wasser tauchen

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

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

### Zubehörteile des Backofens

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

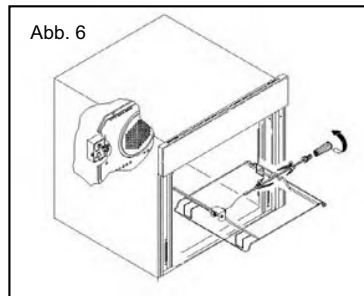
### Verwendung des Bratspießes (Abb. 6)

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

Dann wie folgt vorgehen :

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

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



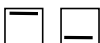
**Tabelle mit Kochhinweisen**

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

**Bitte bemerken :**

(\*) die anfängliche Stufe des Backblechs entspricht der Ofentaste

Der Backofen muss vor Gebrauch vorgewärmt werden.



Diese Funktionen müssten für empfindliche Speisen und/oder vorgewärmte Speisen benutzt werden.  
Dasselbe Gericht kann auf verschiedenen Stufen gekocht werden (die Kochzeit bleibt dieselbe).





## Instructions pour l'installation

### Instructions pour la sécurité et avertissements

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

Cet appareil doit être installé correctement par une personne qualifiée selon les instructions du constructeur.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux biens causés par une installation incorrecte ou insuffisante de l'appareil.

Vérifier que la tension et la fréquence de l'alimentation électrique correspondent aux données indiquées sur la plaquette d'identification appliquée sur le bord frontal du four.

### **Avertissement: cet appareil doit être branché à la terre.**

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

Avant d'effectuer n'importe quelle réparation ou opération de maintenance, débrancher l'alimentation électrique à partir de l'interrupteur ou sur le tableau principal.

Vu que la politique de notre Maison vise à l'amélioration continue de ses produits, nous nous réservons le droit de les mettre au point ou de les modifier sans aucun préavis.

Pendant le fonctionnement du four, la surface externe et la vitre deviennent très chaudes; pour éviter toute brûlure ou blessure, ne pas laisser que les enfants s'approchent du four. Cet appareil ne doit pas être utilisé par de jeunes enfants ou par des personnes irresponsables sans supervision.

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

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

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

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

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

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

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

### **Avant d'utiliser le four pour la première fois**

Débrancher l'appareil à partir de l'interrupteur mural ou sur l'alimentation principale avant d'effectuer le nettoyage. Ôter tous les emballages et les accessoires du four. Nettoyer la surface interne du four avec de l'eau chaude et un détergent neutre.

Rincer soigneusement avec un chiffon humide. Laver les glissières latérales du four et les accessoires dans un lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude et un détergent neutre, ensuite sécher avec soin.

## Données techniques

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

## Normes sur la tension

≈ 230 V phase + neutre.

## Dimensions du four à encastrément :

Longueur : **440**

Profondeur : **390**

Hauteur : **340**

Volume : **59 Litres**

## Puissance des éléments chauffants

Élément chauffant inférieur : **1,3 kW**

Élément chauffant supérieur : **0,9 kW**

Élément gril : **1,6 kW**

Élément ventilateur (partie frontale intérieure) : **2,3 kW**

Énergie maximum absorbée par le four : **3,1 kW**

## Installation du four dans le meuble

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

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

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

Si un cordon d'alimentation plus long est nécessaire, il devra avoir une section de minimum 1,5 mm du type H05RR-F.

Le cordon soit suffisamment long pour permettre d'effectuer aisément les opérations de maintenance de l'appareil.

## **Avertissement : Cet appareil doit être branché à la terre.**

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

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

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

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

Certaines armoires de cuisine en vinyle ou laminées sont particulièrement sensibles

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

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

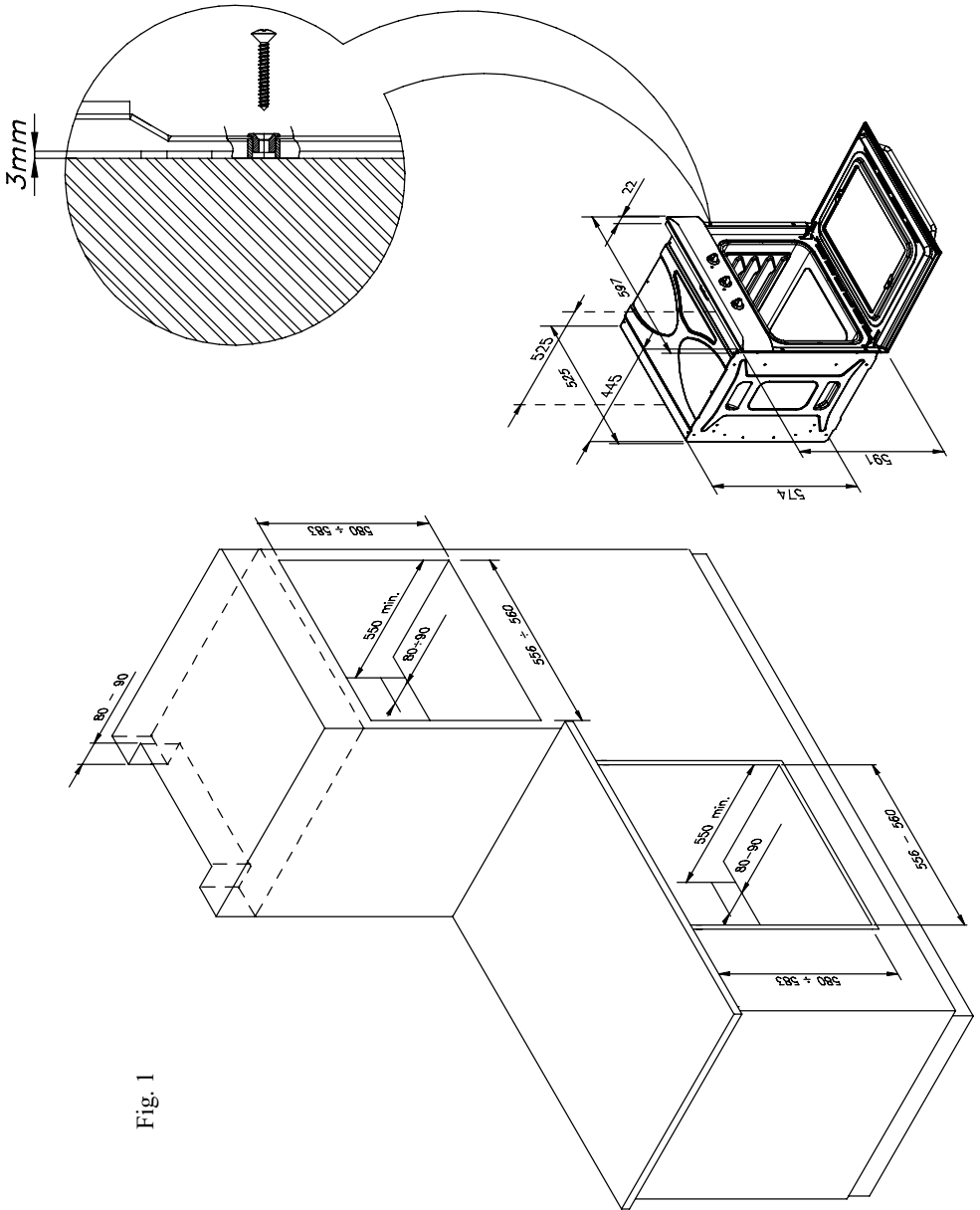
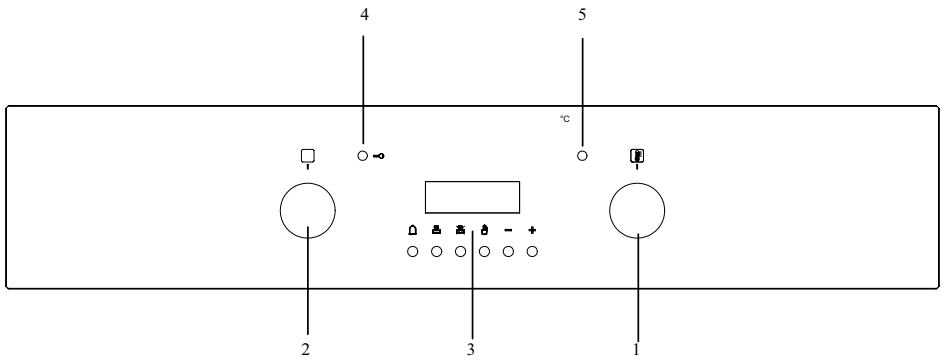


Fig. 1

## Fonctions du four



1 - Thermostat

2 - Sélecteur

3 - Programmeur électronique

4 - Voyant rouge

5 - Voyant jaune

Votre nouveau four est doté d'un système de cuisson multi-fonctionnel, qui vous permet de sélectionner la méthode de cuisson la plus appropriée au type d'aliment que vous êtes en train de préparer. La fonction demandée se sélectionne en tournant le bouton rotatif du sélecteur fonction dans le sens des aiguilles d'une montre et en le plaçant sur le symbole adéquat. La lampe à l'intérieur du four et le voyant de fonctionnement «ON» s'allument. Les différentes fonctions du four et leurs symboles respectifs sont les suivants:

### Fonctions du four



#### **Lampe uniquement**

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



#### **Cuisson conventionnelle**

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



#### **Résistance inférieure/supérieure + ventilation**

Convection air semi forcée (avec la porte fermée). Le thermostat doit être réglé sur la température désirée comprise entre 50° et 250°C.

On recommande ce type de cuisson pour: les aliments qui doivent être cuits à l'intérieur ainsi qu'à l'extérieur (pâtisseries, rôtis).



#### **Gril**

L'élément qui se trouve sous la base du four fonctionne de façon autonome. Avant d'utiliser le four, il faut le préchauffer pendant 15 minutes.

Cette fonction est idéale pour la cuisson au four de pâte sans farce pour quiches et tartes. Dans ce cas, l'aliment doit être placé sur le gradin inférieur du four.



#### **Convection air semi forcée**

Le ventilateur fonctionne en association avec l'élément gril à infrarouges de la partie supérieure du four. Avant d'utiliser le four, il faut le préchauffer pendant 5-10 minutes.

Pour le rôtissage d'aliments, cette fonction permet de rendre croquante la partie externe et interne de l'aliment tandis que l'air chaud qui circule dans le four en garantit la cuisson.

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

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

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

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



### Convection air forcée

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

Avant d'utiliser le four, il faut le préchauffer jusqu'à ce que le voyant température s'éteigne. On peut cuire simultanément différents aliments en utilisant plusieurs gradins et en épargnant, de cette façon, du temps et de l'énergie.

La température du four est réduite d'environ 10% par rapport à un système de chauffage de type conventionnel.



### Décongélation

Le ventilateur fonctionne sans ses éléments, ainsi le four n'est pas chauffé directement. La porte du four doit rester fermée.

On peut décongeler rapidement des aliments congelés en les plaçant sur la plaque du four et en l'insérant sur le gradin inférieur. Grâce à ce système, le temps de décongélation est réduit jusqu'à un tiers.



### Élément chauffant inférieur uniquement

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

Avant d'utiliser le four, il faut le préchauffer pendant 15-20 minutes.

Cette fonction est idéale pour la cuisson au four de pâte sans farce pour quiches et tartes. Dans ce cas, l'aliment doit être placé sur le gradin inférieur du four.



### Fonction d'autonettoyage du four

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

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

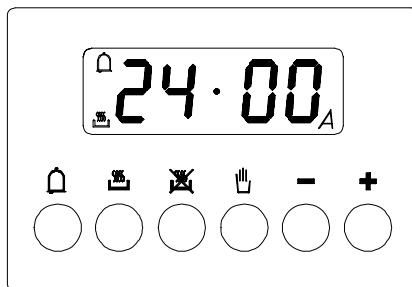
### Conseils pratiques

- Avant de commencer la cuisson, vérifier que les accessoires qui ne sont pas nécessaires aient été enlevés du four.
- Avant d'utiliser le four, il faut le préchauffer à la température de cuisson.
- Disposer les plats de cuisson au centre du four et, s'il y en a plusieurs, laisser un espace entre eux pour permettre la circulation de l'air.
- Ne pas ouvrir fréquemment la porte du four pour contrôler les aliments (la lampe du four reste allumée pendant la cuisson).
- Pendant l'ouverture de la porte, éviter tout contact avec les parties chaudes et la vapeur.

## PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (fig. 3)

Le programmateur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes:

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



(fig. 3)

### Description des boutons



“ MINUTERIE ”



“ TEMPS DE CUISSON ”



“ FIN DU TEMPS DE CUISSON ”



“ POSITION MANUELLE ”



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



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



## Description des symboles illuminés

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

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



Cuisson manuelle en cours



+ A

Cuisson automatique en cours



+






Minuterie en fonction


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


## Horloge digitale

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

Au moment du branchement du four ou suite à une interruption de l'alimentation électrique, trois zéros clignotent sur l'afficheur du programmateur. Pour programmer l'heure, il faut appuyer simultanément sur les boutons  et  ou sur le bouton  et EN MEME TEMPS appuyer sur le bouton "+" ou "-" jusqu'à rejoindre la programmation de l'heure exacte. Quand l'heure actuelle est réglée, relâcher les boutons pour faire fonctionner l'horloge.

## Cuisson manuelle sans utiliser le programmateur



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

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

## Minuterie


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


### 1) Cuisson automatique (début et fin)

- Programmer la durée de cuisson en appuyant sur le bouton .
- Programmer la fin du temps de cuisson en appuyant sur le bouton .
- Programmer la température et le programme de cuisson en utilisant le bouton du thermostat et le sélecteur.

Après cette programmation, le symbole «A» clignote.


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

Appuyer sur  jusqu'à programmer 0.45.

Appuyer sur  jusqu'à programmer 14.00.

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

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

A 14:00 le four s'éteint automatiquement, un avertisseur sonore se déclenche et s'interrompt uniquement quand on appuie sur le bouton .

Le symbole «A» clignote.

## 2) Cuisson semi-automatique

### A. Programmer la durée de la cuisson


### B. Programmer le temps de fin de cuisson

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

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


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

Le symbole «A» clignote.

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

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



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


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



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

## Minuterie = avertisseur sonore

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

Pour programmer la minuterie, appuyer sur le bouton  et, simultanément, sur les boutons + ou - jusqu'à ce que la valeur désirée apparaisse sur l'afficheur. Après avoir effectué la programmation, l'horloge et le symbole  apparaissent sur l'afficheur.

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

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

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


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

## Effacement d'un programme de cuisson automatique


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

Maintenant le four peut fonctionner manuellement.

## Nettoyage pyrolytique

Sélectionner la fonction d'autonettoyage .

Après avoir sélectionné cette fonction, une période de nettoyage de 90 minutes se programme automatiquement (on peut également choisir une période de 180 minutes si le four est très sale).

Cette fonction permet de nettoyer le four en augmentant la température jusqu'à 475°C. Le dépôt de cendres produit peut être éliminé avec un chiffon humide quand le four s'est refroidi, mais est encore tiède. Si le four requiert un nettoyage plus long, on peut augmenter la durée du nettoyage de la façon suivante: sélectionner la fonction d'autonettoyage comme indiqué précédemment, appuyer sur le bouton manuel  sur la minuterie électronique, l'afficheur indique 1:30.

**Pour des raisons de sécurité, la porte du four se bloque automatiquement pour les températures supérieures à 300°C. Dans ce cas, le four émet un signal sonore et le voyant « fermé » sur le tableau frontal s'allume.**

**Pendant l'autonettoyage pyrolytique, la lampe du four est éteinte.**

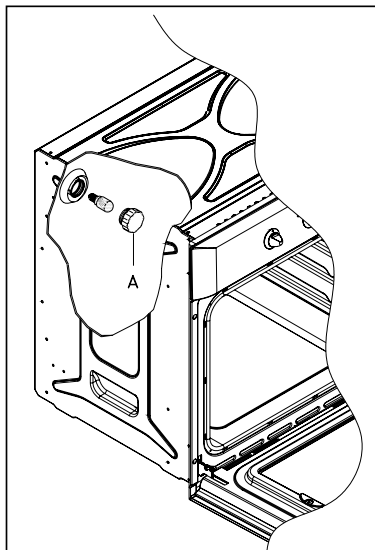
### AVERTISSEMENT

- **Tous les accessoires doivent être retirés du four avant de faire démarrer la fonction d'autonettoyage.**
- **On recommande vivement d'utiliser cette fonction d'autonettoyage uniquement si une personne est présente.**
- **Tous les résidus alimentaires consistants doivent être enlevés du four avant de faire démarrer la fonction d'autonettoyage.**

### **Substitution de la lampe du four**

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

Pour remplacer la lampe du four, il faut enlever le couvercle de protection « A », en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Après avoir remplacé la lampe, réinstaller le couvercle de protection « A ». (Fig. 4)



### Démontage de la porte du four (Fig. 5)

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

Pour faciliter le nettoyage du four, on peut démonter la porte du four à travers les charnières de la façon suivante:

#### charnières avec leviers mobiles

Les charnières A sont dotées de deux leviers mobiles B.

Si on soulève le levier B, la charnière se dégage de son logement. On peut alors soulever la porte vers le haut et l'extraire en la faisant glisser vers l'extérieur;

pour effectuer cette opération, saisir la porte latéralement près des charnières.

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

Avant de refermer la porte, **n'oublier pas de baisser les deux leviers mobiles B** utilisés pour accrocher les charnières.

#### Ne pas plonger la porte dans l'eau

Nettoyer la surface interne émaillée et la vitre avec un chiffon humide et un détergent neutre adéquat, rincer, puis essuyer avec soin en utilisant un chiffon doux.

Si nécessaire, on peut démonter la vitre en dévissant les deux vis de fixation latérales. S'assurer que la vitre soit complètement sèche avant de la réinstaller. Faire attention de ne pas serrer trop fort les vis de fixation pendant le montage.

#### Accessoires du four

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

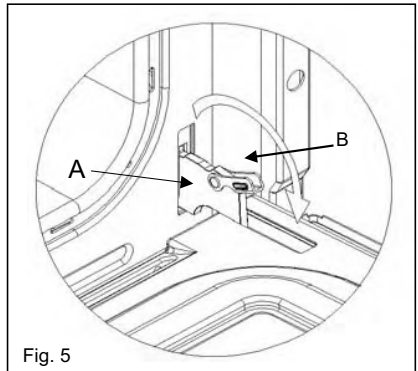


Fig. 5

#### Comment utiliser le tournebroche (Fig. 6)

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

Ensuite, procéder comme suit :

A. Insérer la lèche-frites sur le gradin inférieur du four.

B. Insérer une des petites fourchettes sur la tige en acier inoxydable et la fixer. Introduire la viande sur la tige et ensuite insérer l'autre petite fourchette, la fixer correctement sur la viande.

C. Le manche du tournebroche en matériel isolant doit être utilisé pour extraire la tige en acier inoxydable du four et doit être enlevé pendant la cuisson.

Par exemple un poulet qui pèse 1,3 kg requerra un temps de cuisson d'environ 85-90 minutes.

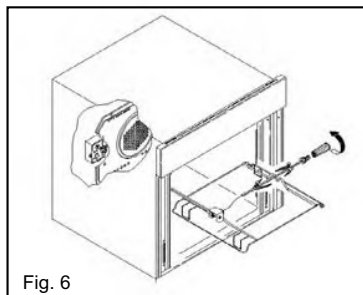


Fig. 6

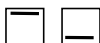
Tableau indicatif pour la cuisson au four

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

**Note:**

(\*) Le numéro initial de la position du gradin correspond au bouton du four

Le four doit être préchauffé avant l'usage.



Cette fonction devrait être utilisée pour les aliments délicats et/ou les plats préchauffés.



On peut cuire le même plat sur différents gradins (le temps de cuisson ne change pas).

## Installation

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

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

Advarsel: Denne ovn skal have jordforbindelse.

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

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

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

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

Man må under ingen omstændigheder opbevare brændbart materiale i skuffen under indbygningsovnen, idet det kan antænde. Anbring aldrig tunge genstande på den åbne dør og undgå at sidde på den, da hængslerne kan tage skade. Under tilberedning med olie og fedt må ovnen ikke efterlades uden opsyn, idet der er fare for brand.

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

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

Inden ovnen tages i brug første gang Sluk ovnen ved at slukke for kontakten på væggene eller afbryd strømforsyningen, inden ovnen rengøres. Tag alle beholdere og tilbehør ud af ovnen. Rengør de indvendige ovnflader med varmt vand og et neutralt rengøringsmiddel. Tør omhyggeligt efter med en fugtig klud. Vask ovnrist og -brædepander og andet tilbehør i opvaskemaskinen eller med varmt vand og et neutralt rengøringsmiddel, og tør omhyggeligt efter.



## Tekniske data

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

Regler vedr. spænding  
≈ 230 V fase + neutral.

Mål for indbygningsovn:

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

Varmeelementernes effekt

Nederste varmeelement:	1,3 kW
Nederste varmeelement:	0,9 kW
Grillelement:	1,6 kW
Blæseelement:	2,3 kW
Maks. absorberet energi:	3,1 kW

Denne ovn er beregnet til indbygning i et køkkenalment til en standardovn på 600 mm i bredden (se fig. 1).  
Bunden af indbygningselementet og de tilstødende køkkenalmenter og al materiale, der anvendes til installation, skal under brug af ovnen kunne modstå en min. temperatur på 85 °C samt omgivelsestemperaturen. Derudover skal lågerne på de tilstødende skabe være placeret i en afstand af min. 4 mm fra ovnen på alle steder.  
Visse typer køkkenskabe i vinyl eller laminat er særligt følsomme over for varme og kan tage skade eller blive misfarvede.

## Installation i køkkenalment

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

### TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNING:

Inden ovnen tilsluttes strømforsyningen, skal man kontrollere følgende:

at spændingen stemmer overens med den spænding, der er angivet på ovenens typeskilt at overbelastningssikringen og stømforsyningsnettet kan modstå ovenens spænding (se typeskiltet) at strømforsyningsanlægget er udstyret med en jordforbindelse, og at det flerpoled stik eller afbryder med en minimum kontaktafstand på 3 mm befinder sig et sted, man nemt kan nå ind til, efter installation af ovnen.

Hvis man ikke kan nå ind til stikket, skal der monteres en flerpolet afbryder med samme kontaktafstand; dvs. 3 mm eller derover

at, hvis det er nødvendigt med en længere netledning, skal den have et minimumsnit på 1,5 mm og være af typen H05RR-F

at ledningen er så lang, at man nemt kan foretage vedligeholdelse af ovnen.

**Advarsel:** Denne ovn skal have jordforbindelse.

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

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

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

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

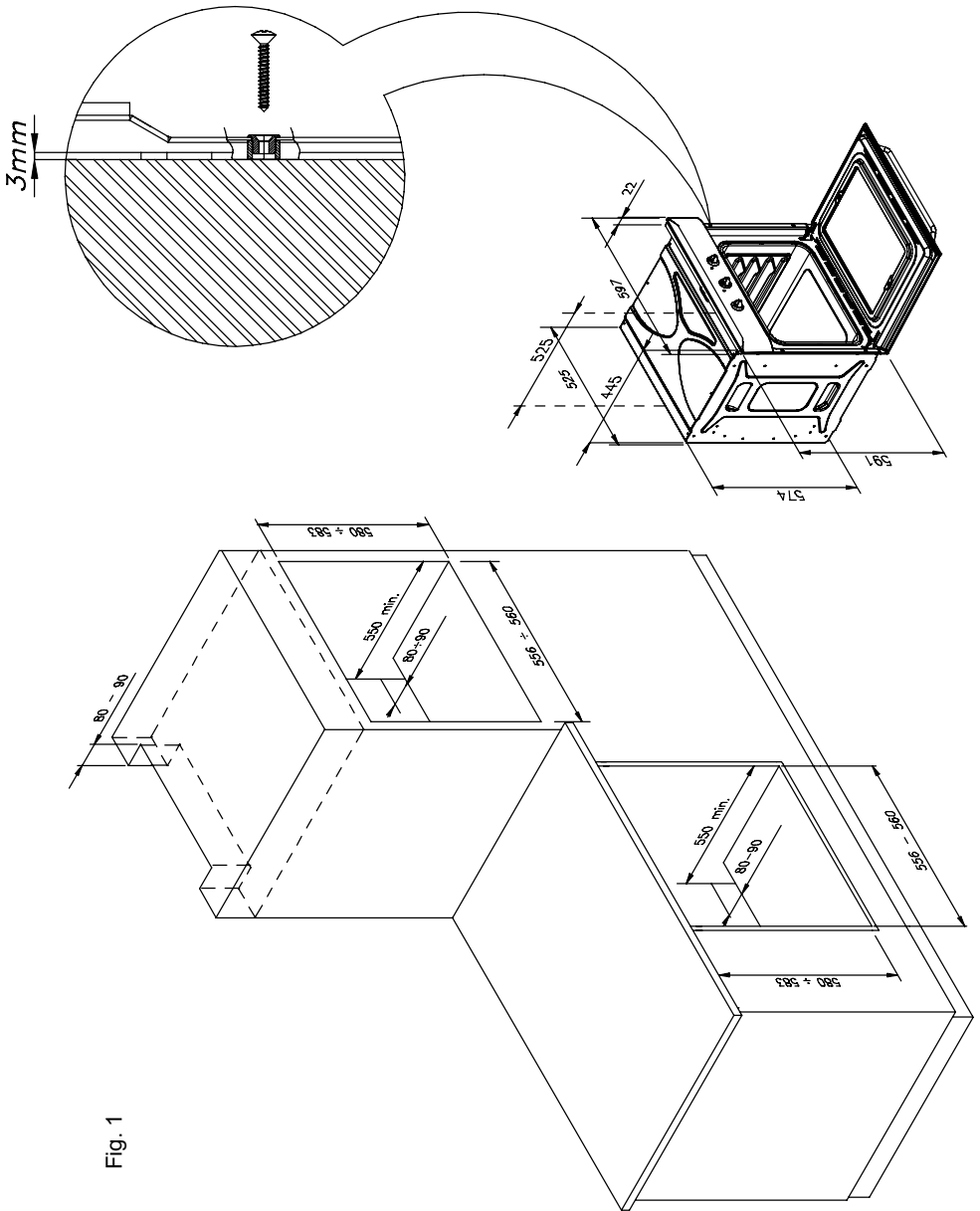
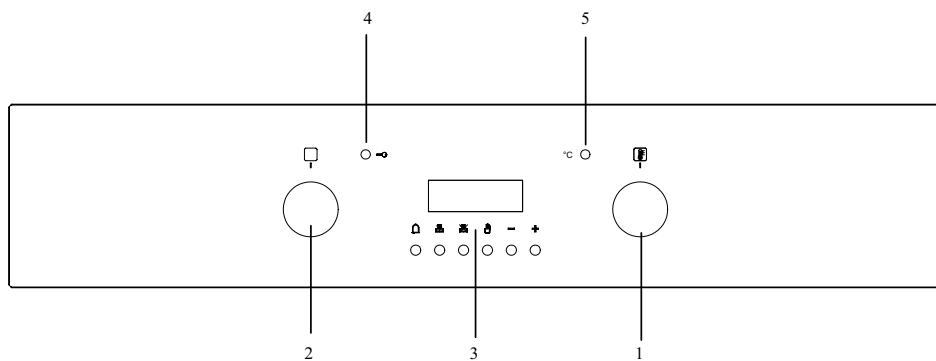


Fig. 1

## Ovnens funktioner



1 - Termostat

2 - Vælgerknap










3 - Elektronisk programvælger

4 - Kontrollampe for ovn

5 - Kontrollampe for termostat

Din nye ovn er udstyret med et multifunktions-tilberedningssystem, som gør det muligt at vælge den mest egnede tilberedningsmetode til bestemte typer madvarer.  
 Den ønskede funktion vælges ved at dreje funktionsvælgerknappen højre om på det ønskede symbol.  
 Ovnlyset og kontrollampen for ovnen « ON » tænder. De forskellige ovnfunktioner og de tilhørende symboler er følgende:

### Ovnens funktioner

	Ovnlys Det indvendige ovnlys tænder.
	Traditionel tilberedning Det øverste og nederste varmeelement tænder for en almindelig, statisk tilberedning. Inden brug skal ovnen foropvarmes, indtil kontrollampen for temperatur slukker. Med denne funktion anbefales det kun at bruge én plade til tilberedning af maden. Brug ikke den nederste eller den øverste rille, idet maden kan brænde på.
	Traditionel tilberedning med varmluft Konvektion med semi-varmluft (med ovndøren lukket). Termostaten skal indstilles på den ønskede temperatur mellem 50° og 250°C. Denne type tilberedning anbefales til: madvarer, der skal tilberedes både indvendigt og udvendigt (bagværk, stege).
	Grill Inden denne funktion tages i brug skal ovnen opvarmes i 15 minutter. Denne funktion er ideel til tilberedning af f.eks. tærtebunde. Maden placeres i den nederste rille i ovnen.
	Grill med varmluft Blæsere og det infrarøde grillvarmelegeme i ovnen er tændt. Inden brug skal ovnen opvarmes i 5-10 minutter. Ved stegning af madvarer kan man med denne funktion opnå en sprød overflade på maden, mens den varme luft cirkulerer rundt i ovnen og sørger for at stege maden. Denne tilberedningsfunktion kan anvendes til grilning, og så er det ikke nødvendigt at vende maden så ofte.  Grillfunktionen skal altid være i funktion med ovndøren lukket. Undgå brug af alu-folie til at dække grillen eller madvarerne, der grillsteges - alu-foliets refleks kan beskadige grillvarmelegemet. Hold ovndøren <u>lukket</u> under brug af GRILL.
	Tilberedning med varmluft Blæsere sidder bag ved ovnens bageplade og cirkulerer den varme luft rundt for at opnå en ensartet temperatur i hele ovnen. Inden brug skal ovnen opvarmes, indtil kontrollampen for temperatur slukker. Man kan tilberede flere forskellige madvarer samtidig ved brug af flere plader og på denne måde spare på energien. Den nødvendige temperatur til tilberedning reduceres med ca. 10 % i forhold til tilberedning med almindelig, statisk ovn.
	Optøning Kun blæsere sætter i gang uden at opvarme ovnen. Ovndøren skal være lukket. Man kan hurtigt optø frosne madvarer ved at placere dem på bradepanden og anbringe den i nederste rille. På denne måde reduceres varigheden for optøning med op til en tredjedel.
	Nederste varmeelement Kun det nederste varmeelement under ovnbunden tænder. Ovnen skal foropvarmes i 15-20 minutter inden brug. Denne funktion er ideel til tilberedning af f.eks. tærtebunde. Maden placeres i den nederste rille i ovnen.
	Selvrensning Drej funktionsvælgerknappen over på denne funktion. Indstillingen kan kun udføres med timer. Rengøringen varer 1,5 time. Inden pyrolyse-funktionen tages i brug, skal alt tilbehør tages ud af ovnen. Under pyrolyse-funktionen, forbliver ovnlyset slukket.

## Praktiske råd

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

Inden brug skal ovnen opvarmes til tilberedningstemperaturen.

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

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

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

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

I denne ovn kan man bruge grillspydet til grillen. Stik kødet på spydet og fastgør det med de små gaffler.

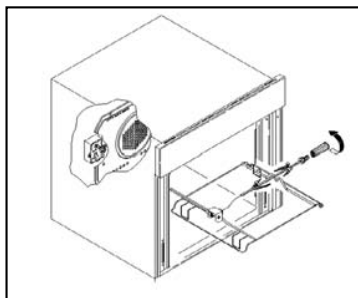
Benyt følgende fremgangsmåde:

A. Sæt bradepanden i ovnens nederste rille.

B. Sæt en af gafflerne på den rustfri stålstang og fastgør den. Stik kødet på spydet, sæt den anden gaffel i og fastgør den omhyggeligt på kødet.

C. Brug grebet i isolerende materiale på grillspydet til at trække den rustfri stålstang ud af ovnen under tilberedning.

For eksempel skal en kylling, der vejer ca. 1,3 kg, tilberedes i ca. 85-90 minutter.



## Oversigt over tilberedning i ovn

Madvarer	Temp. °C	Position plade (*)	Tilberedningstid (min)	Tilberedningssymbol
<b>Kager</b>				
Kringler	180	2	55-65	
Frugtærter	200	1	30-40	
Kager med mælk og smør	180	2	35-40	
Kager med gær	200	1	25-35	
Vandbakkelse	190	2	20-30	
Butterdej	200	2	15-25	
Småkager	190	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
<b>Kød</b>				
Oksefilet	225	2-3	50-80	
Roastbeef	225	2-3	50-80	
Kalvesteg	225	2-3	60-80	
Flækesteg	170-180	2	45-60	
Lammesteg	225	2	54-55	
Oksesteg	225	2-3	50-60	
Stegt hare	200	2	60-90	
Stegt kalkun	180	2	240	
Stegt gås	200	2	150-210	
Stegt and	200	2	120-180	
Stegt kylling	200	2	60-90	
Rådyrskølle	200	2-3	90-150	
Hjortekølle	180	2-3	90-180	
<b>Fisk</b>	180	2-3	10-40	
<b>Grøntsager</b>				
Stuvede grøntsager	170-190	2-3	40-50	
Pizza	240	1	15-25	
<b>Grillstegning</b>				
Koteletter		4	8-12	
Pølse af svinekød		4	10-13	
Grillkylling		3	25-35	
Kylling på grillspyd			50-65	
Stegt kalv på spyd			50-65	

Bemærk:

(\*) Det første tal for pladens position svarer til ovnens knap.

Ovnen skal foropvarmes inden brug.

Disse funktioner kan anvendes til ømtålelige madvarer og/eller forbagte madvarer.

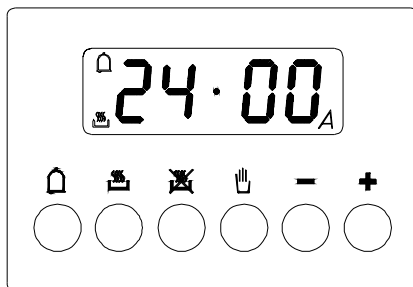
Det er muligt at tilberede samme ret på flere plader (tilberedningstiden er den samme).

#### Elektronisk programmering med visning af temperatur (fig. 4)

Den elektroniske programmeringsfunktion er en

enhed med følgende funktioner:

- 24-timers ud med oplyst display
- Timer (op til 23 timer 59 minutter)
- Automatisk program til indstilling af start- og sluttidspunkt
- Halvautomatisk tilberedningsprogram (kun muligt for programmering af start og slut)
- visning af temperatur (°C)



Beskrivelse af knapperne: Fig. 4

“ TIMER ”

“ TILBEREDNINGSTID ”

“ AFSLUTNINGSTIDSPUNKT FOR TILBEREDNING ”

“ POSITION FOR MANUEL TILBEREDNING ”

“ BLADRING FREM MELLEM ALLE PROGRAMMER ” OG KONTROL AF DEN VALGTE TEMPERATUR

“ BLADRING TILBAGE MELLEM ALLE PROGRAMMER ” OG KONTROL AF DEN VALGTE TEMPERATUR

Beskrivelse af de lysende symboler

« A » -(blinker) -Programmeringsknap på automatisk position, men ikke programmeret.

« A » -(lyser konstant) -Programmeringsknap på automatisk position og program er i gang.

Funktion med manuel tilberedning

Funktion med automatisk tilberedning

Funktion med indstillet timer


BEMÆRK: efter at have valgt en funktion ved hjælp af knapperne, skal man vente 3-4 sekunder, inden valget bekræftes; i dette tidsrum kan man ændre de forudvalgte funktioner.

## Digitalur

(skal indstilles, inden ovnen tages i brug)

Viser timetal (0-24) og minutter.


Lige efter tilslutning (og også efter en strømafbrydelse) vises der TRE blinkende tal på panelet.


For at indtaste korrekt klokkeslæt skal man trykke og slippe tasten .

Indstil klokkeslættet ved hjælp af tasterne [+] og [-]. Hastigheden, hvormed tallene ændres, stiger i takt med, hvor længe knapperne [+] og [-] holdes nede.

## Manuel tilberedning


(uden programmering)


For at bruge ovnen uden programmering, skal man annullere den blinkende indikation «A». Det gøres ved blot at trykke på knappen .

Hvis indikationen «A» lyser konstant og angiver, at ovnen er programmeret, skal man først annullere programmeringen ved at trykke på , og bringe displayet på nul.

## Automatisk tilberedning

(start- og sluttidspunkt for tilberedning)

1) Programmér tilberedningens varighed med .

2) Programmér sluttidspunktet med .


3) Vælg ønsket temperatur og funktion ved hjælp af termostatknappen og funktionsvælgerknappen.

Herefter lyser symbolet «A» konstant på displayet og angiver, at ovnen er programmeret.


Eksempel:


Man ønsker en tilberedning på 45 minutter, som skal slutte kl. 14.00.

Ved tryk på  indstilles displayet til 0.45. Ved

tryk på  indstilles displayet til 14.00.

Herefter vises det aktuelle klokkeslæt og symbolet «A» på displayet for at angive, at programmeringen er udført og er gemt.


Kl. 13.15 (kl. 14.00 minus 45 minutter) tænder ovnen automatisk, og under tilberedningen vises symbolerne  og «A».


Kl. 14.00 afsluttes tilberedningen automatisk, og der udsendes et lydsignal, som kan annulleres ved at trykke på .



## Halvautomatisk tilberedning


- A. Programmering af tilberedningstid
- B. Programmering af tidspunkt for afslutning af tilberedning


A) Indstil den ønskede tilberedningstid med knappen .

Tilberedningen starter med det samme, og på displayet vises symbolet .

«A» .

Når den programmerede tid er gået, stopper tilberedningen, og der udsendes et lydsignal med mellemrum. Lydsignalet annulleres som beskrevet ovenfor.

B) Indstil det ønskede tidspunkt for afslutning af tilberedningen med knappen .

Tilberedningen starter med det samme, og på displayet vises symbolet .

Når det indstillede tidspunkt er nået, stopper tilberedningen og der udsendes et lydsignal med mellemrum. Lydsignalet annulleres som beskrevet ovenfor.

Det er muligt når som helst at få vist status for programmeringen ved at trykke på den pågældende knap. Man kan også når som helst annullere programmeringen ved at trykke på


knappen .


BEMÆRK: disse to funktioner aktiveres kun, hvis der forinden er valgt en tilberedningsfunktion.


## Elektronisk lydsignal


Timerfunktionen består af en lydalarm, der kan indstilles til maks. 23 timer og 59 minutter.


For at indstille timeren skal man trykke på

knappen  og samtidig på [+] eller [-], indtil den ønskede tid vises på displayet.


Når indstillingen er udført, vises klokkeslættet på displayet sammen med symbolet .

Nedtællingen begynder med det samme og kan til enhver tid fremkaldes på displayet ved blot at trykke på knappen .

Når den indstillede tid er gået, slukker symbolet  og der udsendes et lydsignal, som kan

annulleres ved at trykke på knappen .

## Rensning med pyrolyse

Vælg funktionen for selvrensning 

Efter valg af denne funktion, indstilles der automatisk til en rengøring på 1 time og 30 minutter. Askeresterne kan fjernes med en fugtig klud, når ovnen er kølet ned, men stadig er lun. Hvis ovnen kræver længere tids rengøring, øges varigheden på følgende måde: Vælg selvrensningsfunktionen, som beskrevet tidligere, tryk på den manuelle knap på den elektroniske timer, der vises 01:30 på displayet. Indstil tiden med knapperne + og -.

Af sikkerhedsmæssige årsager blokeres ovndøren automatisk, når temperaturen når op over 300°C. Under rengøring med pyrolysefunktionen, forbliver ovnlyset slukket.

Advarsel:

Alt tilbehør skal tages ud af ovnen, inden selvrensningsfunktionen startes.

Det anbefales, at man holder øje med ovnen, når selvrensningsfunktion er i gang.

Alle større madrester skal først fjernes fra ovnen, inden selvrensningsfunktionen startes.

## Udskiftning af pære til ovnllys

PAS PÅ: ovnen skal frakobles strømforsyningen.

Hvis pæren skal udskiftes, skal dækslet « A » først fjernes ved at man drejer det venstre om. Når pæren er udskiftet, skal dækslet « A » sættes på igen. Fig. 5)

### Afmontering af ovndør (Fig. 6)

For nemmere at kunne nå ind i ovnen under rengøring, kan man nemt afmontere begge ovndøre (se tegningen).

For nemmere at kunne rengøre ovnen, kan man afmontere ovndøren ved at fjerne hængslerne på følgende måde:

hængsler med bevægelige greb

Hængslerne A er udstyret med to bevægelse greb B. Hvis grebet B løftes, frigøres hængslet fra sit sæde. Herefter kan man løfte døren og frigøre den ved at trække den udad. Tag fat om ovndøren i siderne ved hængslerne. For at montere døren igen, skal man først anbringe hængslerne i sæderne.

Inden ovndøren lukkes, må man ikke glemme at trykke de to greb B ned, som låser hængslerne på plads.

Brug ikke damprensere til rengøring af ovnen.

Brug heller ikke slibende materialer eller metalspartler til rengøring af glasruden i ovndøren, idet de kan ridse overfladen og medføre, at ovndøren splintres.

Sænk ikke ovndøren ned i vand

Rengør den indvendige, lakerede flade og glasset med en fugtig klud og et neutralt rengøringsmiddel, skyld efter og tør efter forsigtigt med en blød klud.

Glasset kan om nødvendigt tages ud ved at løsne de to skruer i siden. Sørg for, at glasset er helt tørt, inden det sættes i igen. Pas på ikke at stramme skrueerne for meget under genmontering.

### Ovnens funktioner

Ovnens plader, bradepanden og holderen til grillspyd skal vaskes i varmt vand og et neutralt rengøringsmiddel og derefter tørres omhyggeligt. De kan også vaskes i opvaskemaskine.

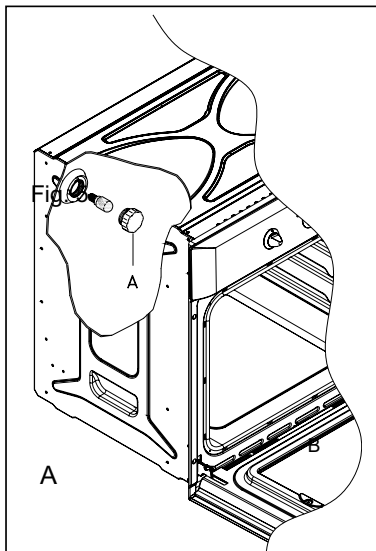
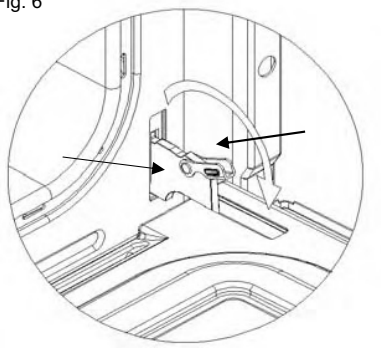


Fig. 6



# Asennusohjeet

**Turvaohjeet ja varoitukset** Lue tässä käyttöoppaassa olevat ohjeet huolellisesti ennen uunin käyttöönottoa, jotta osaat asentaa uunin ja käyttää sitä oikein. Käyttöopas antaa myös uunin hoitoon ja huoltoon tarvittavat ohjeet.

Uunin asennuksen saavat suorittaa ainoastaan ammattitaitoiset henkilöt valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti. Valmistaja ei vastaa mistään henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka johtuvat uunin virheellisestä tai huolimattomasta asennuksesta. Varmista, että sähköverkon jännite ja taajuus vastaavat uunin etureunan sijoitetussa arvokyltissä osoitettuja vastaavia arvoja.

**Varoitus:** Tämä uuni on kytkettävä maadoitukseen

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

Katkaise sähkövirta katkaisimesta tai pääsähkötaululta ennen minkään korjaus- tai huoltotoimenpiteen aloittamista. Käytä tarkoitukseen soveltuvia suojavarusteita ja suoja uunin huollon, kuljetuksen asennuksen ja puhdistuksen yhteydessä (hansikkaat jne.). Yli 25 kg painavien tai muodoltaan vaikeasti kannettavien laitteiden nostaminen ja kuljetus on suoritettava tarkoitukseen soveltuvia laitteita käyttämällä tai vähintään kahden henkilön toimesta. Näin välttyt turhilta riskeiltä tai vaikeuksilta.

Yhtiömme pyrkii jatkuvasti parantamaan ja kehittämään tuotteitaan. Pidätämme tämän vuoksi itsellämme oikeuden laitteiden säätämiseen tai muuttamiseen ilman erillistä ennakoilmoitusta. Uunin ulkopinta ja lasi kuumenevat erittäin paljon käytön aikana, joten älä anna lasten oleskella toimivan uunin luona. Palovammojen ja tapaturmien vaara. Älä koskaan anna pienten lasten tai vastuuttomien henkilöiden käyttää uunia ilman valvontaa.

Älä anna lasten käyttää uunia leikkeihinsä. Pidä silmällä vanhuksia tai itsenäisen uunin käyttöön totuttomia henkilöitä uunin käytön aikana.

Varmista, ettei uunin alla mahdollisesti oleva vetolaatikko ole käytössä ja että se on peitetty peitelevyllä.

Älä missään tapauksessa säilytä helposti syttyviä materiaaleja kaapistoon upotetun uunin alla mahdollisesti olevassa vetolaatikossa, sillä materiaalit voivat syttyä palamaan. Älä aseta painavia tavaroita auki olevan uunin luukun päälle

tai istu sen päällä, sillä tämä vahingoittaisi luukun saranointa.

Älä poistu uunin luota öljyllä tai rasvalla tapahtuvan ruoanvalmistuksen yhteydessä, sillä elintarvikkeet voivat syttyä palamaan.

Älä aseta keittoastioita tai uunivuokia uunin pohjalle tai peitä uunin pohjaa alumiinifoliolla, jottei uunin sisäinen emalipinta vahingoitu.

Ruoan valmistuksen aikana elintarvikkeiden kehittämä höyry poistetaan uunista, jottei uunin sisälle muodostu liikaa höyryä. Tämä höyry voi kondensoitua vesipisaroiksi, jotka kerääntyvät uunin kylmille ulkoisille pinnoille. Voit joutua kuivaamaan tämän kosteuden aina silloin tällöin pehmeällä pyyhkeellä, jottei uunin ulkoisen pinnan väri haalistu tai ettei se liikaannu liikaa.

Ennen uunin ensimmäistä käyttöönottoa Sammuta uuni seinässä olevaa katkaisinta käyttämällä ja irroita pistoke pistorasiasta ennen puhdistuksen aloittamista. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja lisätarvikkeet uunista.

Puhdista uunin sisäpinnat kuumalla vedellä ja neutraalilla pesuaineella. Huuhtelee huolellisesti kosteaa pyyhettä käyttämällä. Pese uunin hyllyt ja lisätarvikkeet astianpesukoneessa tai kuumalla vedellä ja neutraalilla saippualla. Kuivaa tämän jälkeen huolellisesti.

## Tekniset tiedot

Tämä laite vastaa EU- direktiivien 72/23 ja 93/68 sekä EMC 89/336 vaatimuksia.

Jännitettä koskevat ohjeet  
≈ 230 V vaihe + nolla.

Kaapistoon upotetun uunin mitat:

Pituus:	440
Syvyys:	390
Korkeus :	340
Tilavuus :	59 Litraa

Lämmitysvastusten tehot

Alempi lämmitysvastus:	1,3 kW
Ylempi lämmitysvastus:	0,9 kW
Grillivastus:	1,6 kW
Tuulettimen elementti:	2,3 kW
Uunin maks. virrankulutus:	3,1 kW

## Uunin asennus kaapistoon

**TÄRKEÄÄ:** Asenna uuni oikein valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti. Asennuksen saavat suorittaa ainoastaan ammattihenkilöt. Katkaise laitteeseen menevä sähkövirta aina ennen minkään korjaus- tai huoltotoimenpiteen aloittamista.

### SÄHKÖKYTKENTÄ:

Varmista seuraavat seikat ennen kuin kytket uunin sähköverkkoon:

Verkon jännite vastaa uunin reunalle sijoitetussa arvokylissä mainittua arvoa.

Ylikuormitusuoja ja huoneiston sähköverkkoo kestävät uunin virtakuormituksen (katso arvokylissä olevia tietoja).

Virran syöttöjärjestelmä on kytketty riittävän tehokkaaseen maadoitusjärjestelmään ja pistorasia tai moninapainen katkaisin (joiden koskettimien väli on vähintään 3 mm) on sijoitettu siten, että niihin voidaan ylettyä helposti myös uunin asennuksen jälkeen.

Mikäli pistorasiaan on vaikea ylettyä, asennukseen on liitettävä moninapainen katkaisin, jonka koskettimien väli on 3 mm tai tätä suurempi.

Varmista jatkojohdon mahdollisen käytön yhteydessä, että sen läpimitta on vähintään 1,5 mm ja että se vastaa tyyppiä H05RR-F.

Virtajohto on riittävän pitkä, jotta uunin huolto voidaan suorittaa vaivatta.

Varoitus: Tämä uuni on kytkettävä maadoitukseen.

Laite on ehdottomasti kytkettävä oikeaoppisesti maadoitukseen.

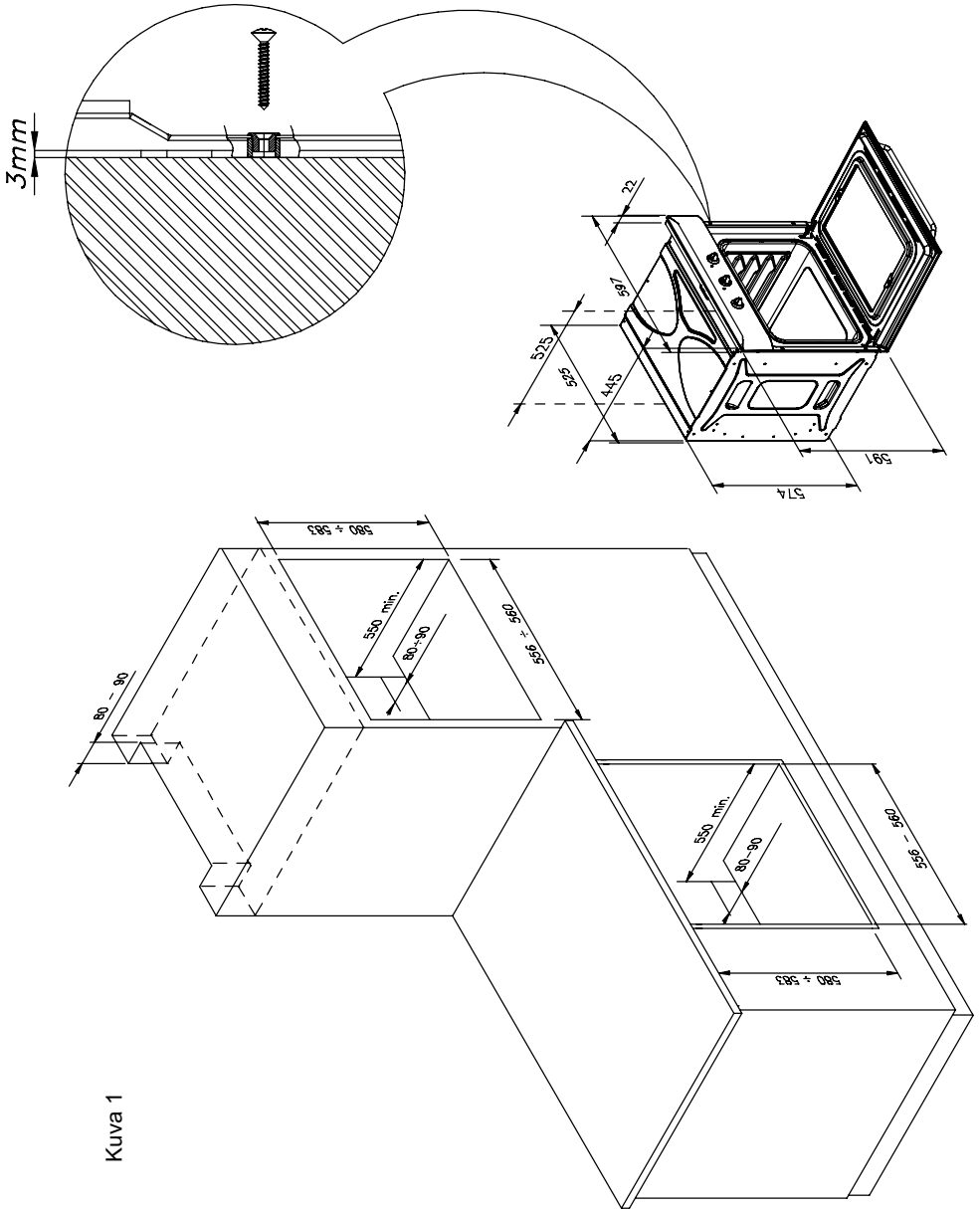
Yhtiömme ei vastaa mistään sellaisesta vahingoista, jotka johtuvat voimassa olevien säännösten laiminlyömisestä aiheuttamista kytkentävirroista.

Tämä uuni on suunniteltu upotettavaksi kaappeihin, jotka on mitoitettu 600 mm levyisille vakiouuneille (katso kuva 1). Uputukseen käytetyn kaapiston, uunin läheisyydessä olevien kaappien sekä kaiken asennuksessa käytetyn materiaalin on kyettävä kestämään uunin käytön yhteydessä vähintään 85 °C astetta (plus ympäristön lämpötila). Tämän lisäksi vieressä olevien kaappien ovien on oltava vähintään 4 mm etäisyydellä uunista kaikissa kohdissa. Tietyn tyyppiset vinyylliset tai laminoidut keittiökaapit ovat erittäin herkkiä lämmölle ja voivat vahingoittua tai haalistua.

Kaikki materiaalien vahingoittumiset tai haalistumiset, jotka tapahtuvat alle 85°C lämpötilassa (plus ympäristön lämpötila) tai silloin, kun materiaalit ovat alle 4 mm etäisyydellä uunista, käsitetään uunin käyttäjän huolimattomuudeksi.

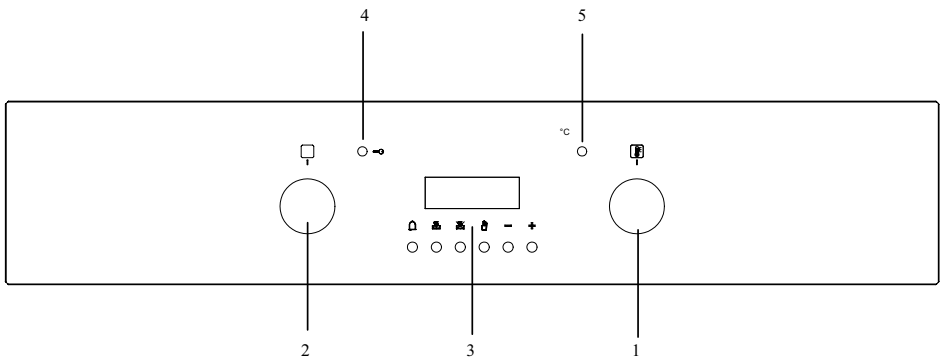
Työtason alle asennettujen kaapistoon upotettujen uunien asennusmitat ovat seuraavat.

Huomio: Mikäli ammattihenkilö asentaa uunin muiden sähkölaitteiden läheisyyteen, niiden virtajohdot eivät saa kulkea uunin sivuseinämän läheltä tai koskettaa sitä.



Kuva 1

## Uunin toiminnot












- 1 Lämmönsäädin
- 2 Valitsin
- 3 Elektroninen ohjelmoija
- 4 Uunin toiminnan merkkivalo
- 5 Termostaatin toiminnan merkkivalo



Uusi uunisi on varustettu monitoimisella ruoanvalmistusjärjestelmällä, jonka ansiosta voit valita valmistettavalle ruoalle parhaiten soveltuvan keittotavan. Voit valita haluamasi toiminnon kääntämällä toiminnon valintanuppia myötöpäivään ja asettamalla sen haluamasi symbolin kohdalle. Uunin sisävalo ja toiminnan merkkivalo « ON » syttyvät. Uunin eri toiminnot ja niiden symbolit ovat seuraavat:

#### Uunin toiminnot

	Uunin lamppu Uunin sisällä oleva lamppu syttyy.
	Perinteisen uunin käyttö Ylempi ja alempi vastus toimivat staattista ja perinteistä uunin käyttöä varten. Uunia on esilämmitettävä ennen käyttöä aina siihen saakka, kunnes lämpötilan merkkivalo sammuu. Suosittelemme tämän toiminnon yhteydessä, että käytät ainoastaan yhtä uunitasoa ruoan valmistukseen. Älä käytä ylempää tai alempaa uunitasoa, sillä ruoka voi kypsyä tässä tapauksessa liikaa.
	Perinteisen uunin ja kiertoilmatoiminnon käyttö Puolipakotetun ilman kierto (luukun ollessa kiinni). Lämmönsäädin on säädettävä halutulle lämpötilalle, joka voi vaihdella 50° ja 250°C välillä. Suosittelemme tämän tyyppistä valmistustapaa elintarvikkeille, joiden on kypsytävä sekä ulkoa että sisältä (leivonnaiset, paistit).
	Grilli Uunia on esilämmitettävä 15 minuutin ajan ennen tämän toiminnon käyttöä. Grillitoiminto soveltuu erittäin hyvin ilman täytettä olevien piirakoiden ja piiraiden valmistukseen. Aseta ruoka tässä tapauksessa uunin alimmalle tasolle.
	Kiertoilmagrilli Tuuletin toimii yhdessä uunin yläosassa olevan infrapunasäde grillivastuksen kanssa. Esilämmitä uunia 5-10 minuutin ajan ennen tämän toiminnon käyttöä. Ruokien paistamisen yhteydessä tämä toiminto takaa nopean ulkokuoren kun taas uunissa kiertävä kuuma ilma varmistaa, että ruoka paistuu myös sisältä. Voit käyttää tätä ruoanvalmistustapaa grillaukseen, jolloin ruokaa ei tarvitse kääntää niin usein kuin tavallisesti.  Grillitoimintoa saa käyttää ainoastaan uunin luukun ollessa kiinni. Älä käytä alumiinifoliota ritilän tai grillin alla valmistettavien elintarvikkeiden peittämiseen – alumiinifolion heijastava vaikutus voi vahingoittaa grillivastusta. Pidä uunin luukku <u>kiinni</u> GRILLIN käytön aikana.
	Kiertoilmatoiminto Tuuletin sekä uunin takaseinämässä oleva elementti saavat aikaan kuumen ilman kierron, jolloin lämpötila on tasainen kaikkialla uunissa. Esilämmitä uunia ennen käyttöä, kunnes lämmönsäätimen merkkivalo sammuu. Voit valmistaa erilaisia elintarvikkeita samanaikaisesti useita uunitasoja käyttämällä, jolloin säästät aikaa ja sähköä. Ruoan valmistukseen tarvittava lämpötila uunissa laskee noin 10% perinteisen uunin lämmitysjärjestelmään verrattuna.
	Sulatus Tämän toiminnon yhteydessä ainoastaan tuuletin toimii, jolloin uuni ei siis lämpene. Pidä uunin luukku kiinni tämän toiminnon aikana. Voit sulattaa elintarvikkeet nopeasti asettamalla ne paistoastialle, joka on sijoitettava alimmalle uunitasolle. Tämän toiminnan yhteydessä sulatukseen kuluva aika vähenee kolmanneksella.
	Alempi lämmitysvastus Ainoastaan uunin pohjassa oleva vastus alkaa toimimaan. Uunia on esilämmitettävä 15-20 minuutin ajan ennen käyttöä. Tämä toiminto soveltuu erittäin hyvin piirakoiden ja piirasten voitaikinan paistamiseen. Aseta ruoka tässä tapauksessa uunin alimmalle tasolle.
	Uunin itsepuhdistustoiminto Käännä valintanuppi tämän toiminnon kohdalle. Tämä asetus voidaan suorittaa ainoastaan ajastinta käyttämällä, jolloin itsepuhdistusjakso kestää 1,5 tuntia. Poista kaikki lisätarvikkeet uunista ennen tämän pyrolyysi- toiminnon käyttämistä. Uunin lamppu ei pala pyrolyysi- toiminnon aikana.

## Käytännön neuvoja

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

Esilämmitä uuni valmistuslämpötilaan ennen käytön aloittamista.

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

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

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

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

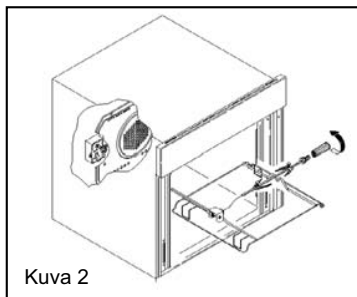
Voit käyttää samassa uunissa grilliin yhdistettyä paistinvarrasta. Työnnä lihapala vartaaseen ja lukitse se paikoilleen pienten kiinnityshaarukoiden avulla.

Toimi tämän jälkeen seuraavalla tavalla :

A. Aseta uunipelti uunin alemmalle tasolle.

B. Aseta yksi kiinnityshaarukka ruostumattomasta teräksestä valmistettuun vartaan ja kiinnitä se paikoilleen. Työnnä liha vartaaseen ja aseta toinen kiinnityshaarukka tämän jälkeen paikoilleen. Kiinnitä se tukevasti lihaan kiinni.

C. Paistinvartaan eristävistä materiaalista valmistettua kädensijaa käytetään ruostumattomasta teräksestä valmistetun vartaan poistamiseen uunista ja kädensija on poistettava uunista paistamisen ajaksi.



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

**Viitteellinen taulukko ruoan valmistukseen uunissa**

Elintarvike	Lämp. °C	Paikka uunissa (*)	Valmistusaika (min)	Valmistustavan symboli
<b>Kakku</b>				
Munkit	180	2	55-65	
Hedelmäkakut	200	1	30-40	
Maito- ja voipohjaiset kakut	180	2	35-40	
Hiivalla kohotetut kakut	200	1	25-35	
Vaniljamunkki	190	2	20-30	
Voitakina	200	2	15-25	
Keksit	190	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
<b>Liha</b>				
Härän sisäfilee	225	2-3	50-80	
Paahtopaisti	225	2-3	50-80	
Vasikanpaisti	225	2-3	60-80	
Porsaanpaisti	170-180	2	45-60	
Lampaanpaisti	225	2	45-55	
Naudanpaisti	225	2-3	50-60	
Jänispaisti	200	2	60-90	
Kalkkuna paisti	180	2	240	
Hanhenpaisti	200	2	150-210	
Sorsapaisti	200	2	120-180	
Paistettu kana	200	2	60-90	
Metsäkauriin paisti	200	2-3	90-150	
Hirven paisti	180	2-3	90-180	
<b>Kala</b>	180	2-3	10-40	
<b>Vihannekset</b>				
Täytetyt vihannekset	170-190	2-3	40-50	
Pizza	240	1	15-25	
<b>Ruoan valmistus grillissä</b>				
Kyljys		4	8-12	
Sianlihamakkara		4	10-13	
Grillattu kana		3	25-35	
Kana vartaassa			50-65	
Vasikanpaisti vartaassa			50-65	

Huom :

(\*) Uunitason ensimmäisen paikan numero vastaa uunin painiketta.

Uuni on esilämmitettävä ennen käyttöä.

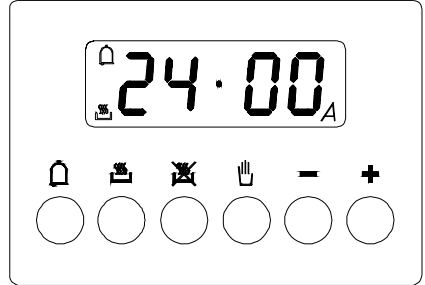
Näitä toimintoja tulisi käyttää helposti palavien ja/tai esilämmitettyjen ruokien valmistukseen.

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

#### Elektroninen ohjelmoija lämpötilan näytöllä (kuva 4)

Elektroninen ohjelmoija on laite, joka käsittää seuraavat toiminnot:

- Valaistulla näytöllä varustettu 24- tunnin kello
- Ajastin (maks. 23 tuntia 59 minuuttia)
- Ohjelma automaattiseen ruoan valmistuksen aloittamiseen ja päättämiseen
- Ohjelma puoliautomaattiseen ruoanvalmistukseen (voit ohjelmoida vain aloittamisen tai lopettamisen)
- lämpötilan näyttö (°C)



Kuva 4

Painikkeiden kuvaus: Kuva 4

“ AJASTIN ”  
“ VALMISTUSAIKA ”  
“ VALMISTUSAJAN PÄÄTTYMINEN ”  
“ KÄSIKÄYTTÖINEN ASENTO ”  
“ KAIKKIEN OHJELMIEN NUMEROIDEN SELAAMINEN ETEENPÄIN ” JA VALITUN LÄMPÖTILAN TARKKAILU  
“ KAIKKIEN OHJELMIEN NUMEROIDEN SELAAMINEN TAAKSEPÄIN ” JA VALITUN LÄMPÖTILAN TARKKAILU

Merkkivalolla varustettujen symbolien kuvaus


« A » -(vilkkuu) - Ohjelmoija automaattinen- asennossa, mutta sitä ei ole vielä ohjelmoitu.  
« A » -(palaa jatkuvasti) - Ohjelmoija automaattinen- asennossa ja ohjelma on päällä.

Toiminta käsikäyttöisellä ruoanvalmistuksella  
Toiminta automaattisella ruoanvalmistuksella  
Toiminta ajastetulla toiminnalla

HUOM: Valitse toiminto painikkeiden avulla, jonka jälkeen kuluu noin 3-4 sekuntia ennen kuin toimenpide vahvistetaan. Voit muuttaa valittua toimenpidettä tämän aikajakson aikana.



Digitaalinen kello  
(säädettävä ennen uunin käyttöönottoa)

Osoittaa tunnit (0-24) ja minuutit.  
Hetki kytkennän (tai mahdollisen sähkökatkoksen jälkeen) näytölle ilmestyy KOLME vilkkuvaa numeroa.


Voit asettaa oikean kellonajan painamalla ja vapauttamalla näppäimen .


Aseta oikea aika tämän jälkeen näppäintä [+] tai [-] käyttämällä. Numerot vaihtuvat huomattavasti nopeammin näytöllä muutama sekunti sen jälkeen, kun alat painamaan painikkeita [+] ja [-].

Käsi­käyt­toi­nen ruoan­valmistus  
(ilman ohjelmoijaa)

Jos haluat käyttää uunia ilman ohjelmoijan apua, poista vilkkuva osoitus «A». Tämä tapahtuu yksinkertaisesti painamalla näppäintä . Mikäli osoitus «A» palaa vilkkumatta (ja osoittaa että uuni on ohjelmoitu), peruuta ensin ohjelma painamalla näppäintä . jolloin näytölle ilmestyy numero "nolla".

Automaattinen ruoanvalmistus  
(ruoanvalmistuksen alkaminen ja päättyminen)

1) Ohjelmoi ruoanvalmistuksen kesto­aika näppäimellä .


2) Ohjelmoi ruoanvalmistuksen päät­ty­misaika näppäimellä .


3) Valitse lämpötila ja toimintatapa läm­mön­säätimen ja katkaisimen säätö­jä käyttämällä.

Tämän jälkeen näytölle ilmestyy vilkkumatta palava symboli «A», joka osoittaa että uuni on ohjelmoitu.


Käytännön esimerkki:


Haluat valmistaa ruokaa 45 minuuttia, jonka päätyttävä klo. 14 00.

Paina  jolloin näytölle ilmestyy 0 45.

Paina  jolloin näytölle ilmestyy 14 00.



Näiden toimenpiteiden jälkeen näytölle ilmestyvät uudelleen oikea kellonaika ja symboli «A» osoittamaan, että ohjelmointi on suoritettu ja tallennettu muistiin.

Kello 13.15 (klo. 14.00 josta vähennetään 45 minuuttia) uuni käynnistyy automaattisesti ja ruoanvalmistuksen aikana näytöllä näkyvät symbolit  ja «A».


Kello 14.00 ruoanvalmistus päättyy automaattisesti ja kuulet merkkiään. Voit sammuttaa merkkiään painamalla .

## Puoliautomaattinen ruoan valmistus


- A. Valmistusajan ohjelmointi
- B. Ruoanvalmistuksen päättymisen ohjelmointi.

A) Aseta haluamasi valmistusaika painikkeella .  
Ruoan valmistus alkaa välittömästi, jolloin näytölle ilmestyy symboli .

«A» .  
kun ohjelmoitu aika on kulunut umpeen, ruoanvalmistus loppuu, jolloin kuulet katkonaisen merkkiäänen. Sammuta merkkiääni yllä kuvatulla tavalla.

B) Aseta ruoanvalmistuksen päättymisaika painamalla painiketta .  
Ruoanvalmistus alkaa välittömästi ja näytölle ilmestyy symboli «A» .


Kun asetettu kellonaika saavutetaan, ruoanvalmistus loppuu, jolloin kuulet katkonaisen merkkiäänen. Sammuta merkkiääni yllä kuvatulla tavalla.


Voit nähdä ohjelmoinnin tilan milloin tahansa painamalla vastaavaa painiketta. Voit myös mitätöidä ohjelmoinnin milloin tahansa painamalla näppäintä .


HUOM: Nämä kaksi toimintoa ovat aktiiveja ainoastaan jonkin ruoanvalmistustavan valinnan jälkeen.



## Elektroninen hälytin

Ajastin on yksinkertaisesti merkkiäänellä varoitettava hälytin, joka voidaan säätää korkeintaan 23 tunniksi ja 59 minuutiksi.

Säädä ajastinta painamalla painiketta  ja samanaikaisesti näppäintä [+] tai [-], kunnes näytölle ilmestyy haluamasi kellonaika.

Säädön päätteeksi näytölle ilmestyy uudelleen kellonaika yhdessä symbolin  kanssa.

Ajastimen aika alkaa kulumaan välittömästi ja voit nähdä jäljellä olevan ajan milloin tahansa painamalla yksinkertaisesti painiketta .

Kun asetettu aika on kulunut umpeen, symboli  sammuu ja kuulet merkkiäänen. Voit sammuttaa merkkiäänen painamalla painiketta .

## Pyrolyysi- puhdistus

Valitse itsepuhdistustoiminto 

Tämän toiminnon valitseminen jälkeen 1 tunnin ja 30 minuuttia kestävä puhdistusjakso käynnistyy automaattisesti. Voit poistaa toimenpiteen yhteydessä syntyneen tuhkan kostealla pyyhkeellä uunin jäähtyttyä silloin, kun se on vielä kädenlämpöinen. Toimi seuraavasti mikäli uuni on erittäin likainen ja joudut pidentämään puhdistuksen kestoaikaa: valitse itsepuhdistustoiminto aiemmin kuvatulla tavalla, paina elektronisella ajastimella olevaa käsikäyttöistä painiketta, jolloin näytölle ilmestyy 01:30. Voit muuttaa tätä aikaa näppäimillä + tai -.

**Turvallisuuden vuoksi uunin luukku sulkeutuu automaattisesti silloin, kun lämpötila ylittää 300°C. Pyrolyysi- itsepuhdistuksen aikana uunilamppu ei pala.**

Varoituksia:

**Varmista, että kaikki lisävarusteet on poistettu uunin sisältä ennen itsepuhdistustoiminnon aloittamista.**

**Muista, että tätä itsepuhdistustoimintoa saa käyttää ainoastaan silloin, kun olet valvomassa uunin toimintaa.**

**Poista kaikki suuremmat ruoantähteet uunista ennen itsepuhdistustoiminnon käynnistämistä.**

## Uunin hehkulampun vaihtaminen

**HUOMIO:** Irrota uuni sähköverkosta ennen tämän toimenpiteen aloittamista.

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

## Uuniluukun irrottaminen (Kuva 6)

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

saranat, joissa siirrettävät viput

Saranat A on varustettu kahdella siirrettävällä vipulla B. Mikäli nostat vipua B, sarana irtaantuu paikaltaan. Nyt voit nostaa luukkuja ylöspäin ja vetää sen paikoiltaan ylöspäin liu'uttamalla. Tartu luukun sivuihin saranoiden läheltä, jolloin saat suoritettua tämän toimenpiteen helpommin. Asenna saranat ensin paikoilleen, kun asennat luukun uudelleen paikoilleen.

Ennen luukun sulkemista muista laskea kahta siirrettävää vipua B, joita käytetään saranoiden kiinnittämiseen.

Älä käytä uunin puhdistukseen höyrypesureita. Älä käytä tämän lisäksi hankaavia materiaaleja tai metallisia teräviä lastoja uunin lasiluukun puhdistamiseen, sillä tällaiset materiaalit voivat naarmuttaa lasia tai aiheuttaa sen rikkoutumisen.

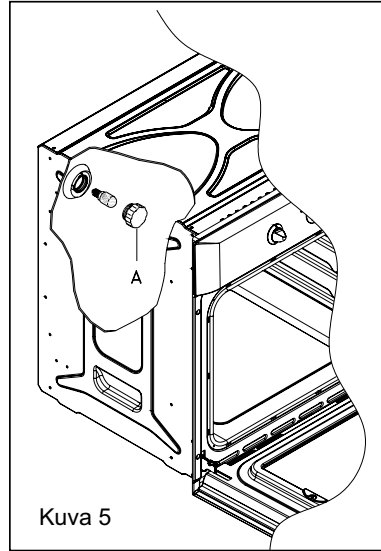
Älä upota luukkuja veteen

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

Voit tarvittaessa irrottaa lasin paikoiltaan ruuvaamalla kaksi sivulla olevaa kiinnitysruuvia auki. Varmista, että lasi on täysin kuiva, ennen kuin asennat sen takaisin paikoilleen. Älä kiristä kiinnitysruuveja liikaa asennuksen yhteydessä.

## Uunin lisätarvikkeet

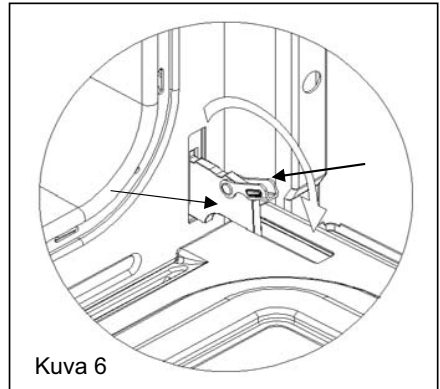
Uunitasot, uunipelti ja paistinvartaan kannatin on pestävä kuumalla vedellä ja neutraalilla pesuaineella ja kuivava ne tämän jälkeen huolellisesti. Vaihtoehtoisesti voit pestä ne myös astianpesukoneessa.



Kuva 5

B

A



Kuva 6



# Upute za postavljanje

## Upozorenja i sigurnosni savjeti

**Prije prve uporabe pećnice pažljivo pročitajte ove upute za uporabu, u kojima ćete naći detalje u vezi sigurne instalacije, korištenja, te njege i održavanja vašeg novog aparata.**

Aparat je potrebno pravilno namjestiti, sukladno uputama proizvođača. Instalaciju neka izvrši stručno osposobljena osoba. Proizvođač otklanja bilo kakvu odgovornost za oštećenja ili ozljede, te materijalnu štetu, koja bi nastala nepravilnom instalacijom ove naprave.

Provjerite dali napon i frekvencija vaše kućne instalacije odgovara podacima, navedenim na natpisnoj tablici, koju ćete naći na donjem dijelu prednje stranice pećnice.

### **Upozorenje: ovaj aparat potrebno je uzemljiti.**

Naše poduzeće otklanja bilo kakvu odgovornost u slučaju krivog uzemljenja, ili uzemljenja koje nije u skladu s važećim propisima.

Prije bilo kakvih zahvata na održavanju ili servisiranju, isključite aparat iz električne mreže, tako da izvučete utikač priključnog kabela iz zidne utičnice, odnosno isključite ili izvadite odgovarajući osigurač.

Sukladno našoj politici stalnih inovacija, pridržavamo si pravo na prilagodbe ili promjene na proizvodu bez prethodnog obavještenja.

Tijekom korištenja pećnice ne dozvolite djeci da se približavaju vratima aparata, jer se vanjska površina, a naročito staklo, jače zagrije i postoji opasnost opekotina i drugih ozljeda. Djeca ili onemoćale osobe ne smiju koristiti aparat bez nadzora. Pazite da se mala djeca ne igraju aparatom.

Kad pećnicu koriste starije ili onemoćale osobe, budite stalno u blizini, kako bi mogli nadzirati djelovanje aparata.

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

U ladici pod pećnicom ne smijete držati zapaljive tvari ili materijale, jer postoji opasnost požara. Na vrata pećnice ne stavljajte teže predmete i ne sjedajte na njih, jer time možete oštetiti stožere vrata pećnice.

Kad pečete na ulju ili masti, ne ostavljajte pećnicu bez nadzora, jer postoji opasnost požara.

Da bi spriječili oštećenja emajliranih površina u unutrašnjosti, ne postavljajte posude ili tepsije na dno pećnice, i ne oblažite dno pećnice aluminijskom folijom.

Tijekom pečenja hrana odvaja paru. Da ne bi došlo do prevelikog nakupljanja pare u pećnici, ova se odvaja kroz otvore za prozračivanje. Para se može kondenzirati i na hladnijim vanjskim stjenkama pećnice mogu nastati kapljice. Stoga će tijekom pečenja možda biti potrebno mekom krpom obrisati višak vlage.

Tako ćete spriječiti i naslage nečistoće i gubitak boje na vanjskim površinama pećnice, koju bi mogla uzrokovati para koja izlazi iz hrane tijekom pečenja.

### ***Prije prve upotrebe***

Prije čišćenjem isključite pećnicu izvlačenjem priključnog kabela iz utičnice, ili skidanjem, odnosno isključenjem osigurača. Odstranite možebitne dijelove ambalaže i pomagala iz pećnice. Isperite unutrašnjost pećnice vrućom vodom te blagim deterdžentom.

Detaljno obrišite pećnicu vlažnom krpom. Police pećnice te pribor i pomagala možete prati u stroju za pranje posuđa, ili ručno vrućom vodom i blagim deterdžentom. Zatim ih temeljito osušite.

## **Tehnički podaci**

Ovaj aparat odgovara standardima 73/23 CEE te 93/68 CEE EMC 89/336 CEE.

### ***Napon***

≈ 230 V faza + neutralni vodič

### ***Mjere ugradbene pećnice:***

Dužina: 440

Dubina: 390

Visina : 340

Zapremina: 59 litara

### ***Snaga grijaćih elemenata***

Donji grijač: 1,3 kW

Gornji grijač: 0,9 kW

Grijač za roštilj: 1,6 kW

Ventilator: 2,3 kW

Maksimalno opterećenje pećnice: 3,1 kW

## Ugradnja pećnice

VAŽNO: Aparat je potrebo pravilno namjestiti sukladno uputama proizvođača; instalaciju smije izvršiti samo ovlaštena osoba. Prije početka instalacije ili bilo kakvih zahvata na održavanju ili servisiranju aparata pećnicu je potrebno isključiti iz električne mreže.

ELEKTRIČNI PRIKLJUČCI: Prije priključenja aparata na električnu mrežu obavezno provjerite slijedeće:

- da napon kućne instalacije odgovara naponu, navedenom na natpisnoj tablici na dnu kućišta;
- da naprava za prekid uslijed preopterećenja, te kućna instalacija mogu podnijeti opterećenje aparata (vidi natpisnu tablicu);
- da je na napon električne instalacije opremljen aktivnim uzemljenjem, te da je utičnica ili višepolni prekidač s razmakom među kontaktima najmanje 3 mm, dostupan nakon instalacije aparata.

Ako utikač nije dostupan, osoba koja postavlja pećnicu mora u tu svrhu instalirati višepolni prekidač s razmakom među kontaktima najmanje 3 mm.

Ako je potrebno produžiti priključni kabel, presjek kabela mora iznositi barem 1,5 mm, a kabel mora biti tipa H05RR-F. Za pojednostavljeno održavanje aparata kabel mora biti dovoljne dužine.

### **Upozorenje: ovaj aparat potrebno je uzemljiti.**

Za taj aparat potrebno je osigurati pravilno uzemljenje. Proizvođač otklanja bilo kakvu odgovornost za greške u uzemljenju, ako nije bila napravljena sukladno važećim propisima.

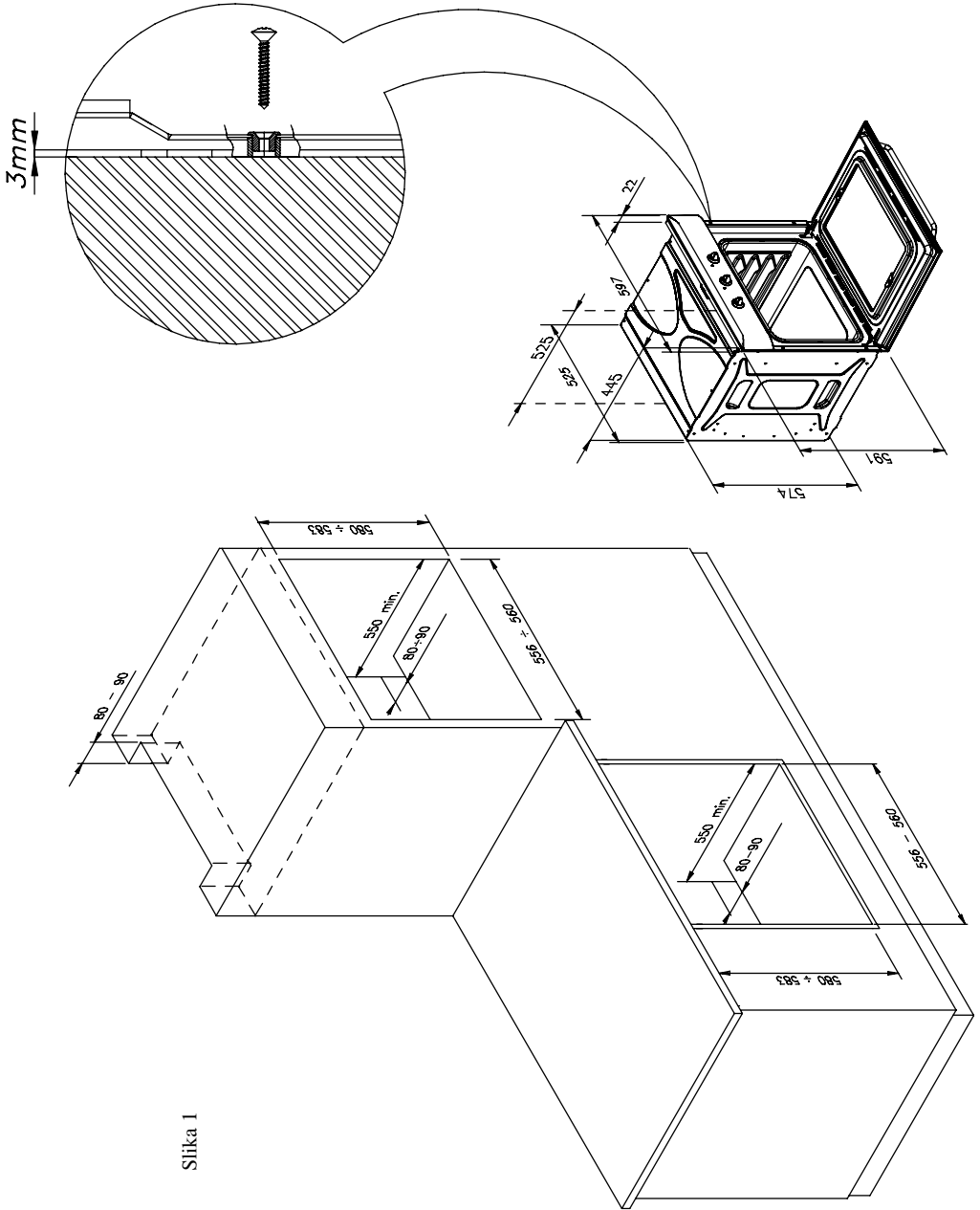
Ovaj aparat predviđen je za ugradnju u standardni, 600 mm širok otvor, odnosno kućište za pećnicu.

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

Osim toga, vrata susjednih kuhinjskih elemenata moraju na svim točkama biti udaljena najmanje 4 mm od aparata. Određene vrste vinilnog ili laminatnog kuhinjskog namještaja naročito su osjetljive na vrućinu, koja na njima uzrokuje oštećenja ili promjenu boje. Bilo kakva oštećenja ili gubitak boje na materijalu, čak i ako do toga dođe na temperaturama nižim od zbroja temperature okoline + 85°C na materijalima koji su bliže od 4 mm od aparata, su isključivo odgovornost vlasnika, odnosno korisnika aparata.

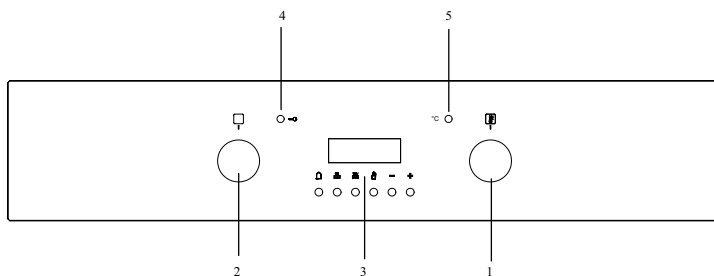
Za ugradnju pod radnu površinu, dimenzije instalacije su slijedeće (vidi donju sliku):

**Pažnja:** kad ovlaštena osoba namjesti pećnicu u blizinu drugih električnih aparata, pazite da se nikakav električni kabel ne nalazi u blizini ili u dodiru s vrućim stranicama pećnice.



Slika 1

# Djelovanje pećnice



- |   |                   |
|---|-------------------|
| 1. Termostat                            | 4. Crvena lampica |
| 2. Gumb za izbor načina djelovanja      | 5. Žuta lampica   |
| 3. Elektronska naprava za programiranje |                   |

Vaša nova pećnica opremljena je sistemom pečenja s više funkcija, koje omogućuju izbor optimalne metode zagrijavanja za vrstu hrane koju pripremate.

Željenu funkciju izaberete tako da gumb za izbor načina djelovanja okrenete u smjeru kazaljki na satu, tako da pokazuje odgovarajući simbol. Unutrašnjost pećnice će biti osvijetljena, a signalna lampica za uključenje ('ON') će se upaliti.

Simboli funkcija koje vaša pećnica ima, su slijedeći:

## Djelovanje pećnice



### Samo osvjtljenje

Žarulja za osvjtljenje unutrašnjosti pećnice zasvijetli.



### Uobičajeno djelovanje grijača

Gornji i donji grijač djeluju kao obični statički grijači pećnice. Prije početka pečenja pećnicu je potrebno zagrijavati dokle se signalna lampica za temperaturu ne isključi. Preporučujemo da pečenje hrane s tom funkcijom izvršite samo na jednoj razini (hranu postavite samo na jednu policu). Ne pecite hranu na najnižem ili najvišem položaju police, jer vam može zagorjeti.



### Donji/gornji (otporni) grijač + ventilator

Polovno upućena konvekcija zraka (kad su vrata pećnice zatvorena). Termostat je potrebno postaviti na željenu temperaturu između 50 i 250 °C. Preporučljiva uporaba: za hranu koju je potrebno ispeći kako s vanjske tako i s unutrašnje strane (kolači, pečenja).



### Puno djelovanje roštilja (s ražnjem, ako je ugrađen)

Donji grijač, tj. grijač u dnu pećnice, djeluje samostalno. Pećnicu je potrebno zagrijavati 15 minuta prije upotrebe. Ova funkcija je idealna za "slijepo pečenje" tijesta za pite. U tom slučaju hranu pecite na polici, postavljenoj u najniži položaj.



### Polovno upućena konvekcija zraka

Ventilator djeluje u kombinaciji s infracrvenim grijačem za roštilj, koji se nalazi na gornjem dijelu (u stropu) pećnice. Pećnica neka prije upotrebe djeluje 5 do 10 minuta da se zagrije. Ako pečete meso, ovom funkcijom možete zapeći hrskavu kožicu, odnosno vanjski dio, dok kruženje vrućeg zraka osigurava ravnomjerno pečenje. Polovno upućena konvekcija zraka korisna je i za pečenje na roštilju, jer je hranu tako potrebno manje puta okretati.

### Tijekom pečenja na roštilju vrata pećnice moraju uvijek biti zatvorena

Ne upotrebljavajte aluminijsku foliju za prekrivanje posude, odnosno tepsije koju koristite za pečenje na roštilju – visoka odbojnost folije može oštetiti grijač. Kad upotrebljavate roštilj, neka vrata pećnice budu uvijek zatvorena.



### **Upućena konvekcija (izmjena) zraka**



Ventilator i grijač koji se nalazi iza stražnje stijenke pećnice omogućuju kruženje vrućeg zraka, zbog kojeg je temperatura po čitavoj pećnici ravnomjerna. Prije upotrebe neka pećnica djeluje, dokle se signalna lučka za temperaturu ne isključi; tada je pećnica zagrijana na izabranu temperaturu. Hranu možete peći na više razina istovremeno, i time uštedjeti vrijeme i energiju. Temperaturu pećnice smanjite za približno 10 % u usporedbi s običnim grijačima.

### **Odmrzavanje**



Ventilator djeluje, ali bez grijača, stoga se pećnica ne zagrijava neposredno. Vrata pećnice moraju ostati zatvorena. Zamrznutu hranu možete brzo odmrznuti, tako da je postavite u tepsiju koju stavite najnižu policu. Vrijeme odmrzavanja time se skraćuje za jednu trećinu.

### **Samo donji grijač**



Donji grijač, tj. grijač u dnu pećnice, djeluje samostalno. Pećnica neka prije upotrebe djeluje približno 15 do 20 minuta, da se zagrije. Ova funkcija je idealna za "slijepo pečenje" tijesta za pite. U tom slučaju hranu pecite na polici, postavljenoj u najniži položaj.

### **Automatsko čišćenje pećnice**



Okrenite gumb za izbor načina djelovanja na tu funkciju; podesiti je možete samo programskim satom, a ciklus čišćenja traje sat i po. Prije upotrebe funkcije za pirolizu odstranite sva pomagala iz unutrašnjosti pećnice. Tijekom pirolize svjetlo za osvjetljenje unutrašnjosti pećnice je isključeno.

## ***Korisni savjeti***

Prije početka pečenja provjerite, dali ste iz pećnice odstranili svu opremu koja vam nije potrebna.

Prije upotrebe neka pećnica djeluje jedno vrijeme na izabranoj radnoj temperaturi da se zagrije.


Tepsije postavite na sredinu pećnice; ako koristite više limova za pečenje, između njih ostavite nešto prostora, da omogućite kruženje zraka.

Tijekom djelovanja pećnice što manje otvarajte vrata (npr. da bi provjerili odvijanje pečenja); svjetlo za osvjetljenje unutrašnjosti pećnice gori neprestano.

Prilikom otvaranja vrata pazite da se ne bi dotakli vrućih dijelova, odnosno da vas ne opeče para, koja izlazi iz pećnice.

## Programiran zaključak pečenja ručnim upućivanjem

- Gumbom "B" izaberite vrijeme pečenja (najviše 110 minut).
- Gumb termostata postavite na željenu temperaturu, a gumb za izbor funkcije (ako postoji) na željenu funkciju, odnosno način djelovanja.
- Kad izabrano vrijeme isteče, na to će vas upozoriti zvonjenje programskog sata, a djelovanje pećnice će se automatski zaustaviti.
- Sve gumbe ponovno postavite u položaj za isključenje.

**Važno:** da bi pećnica ponovno djelovala u ručnom načinu, nakon završetka pečenja okrenite gumb, tako da je u prozorčiću "D" prikazan položaj .


### Završetak pečenja

Svrha programskog sata (programatora) je da regulirate, odnosno programirate pećnicu, da djeluje određeno vrijeme (slika 2).

#### 1. Za početak uporabe:

Kad gumb za izbor temperature postavite na željenu vrijednost, okrenite gumb programskog sata u smjeru kazaljki na satu na željeno trajanje pečenja (najviše 110 minuta). Kad izabrano vrijeme isteče, programski sat vraća se u položaj "0", a pećnica se automatski isključuje.

#### 2. Ručni položaj

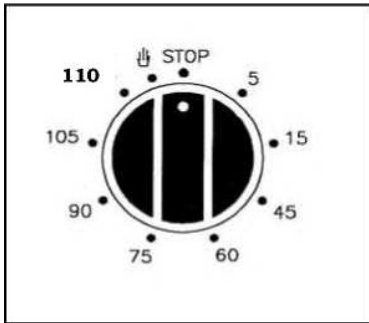
Ako je vrijeme pečenja duže od onog, kojeg ste predvidjeli programskim satom, ili ako želite pećnicu upravljati ručno i isključiti je kad sami želite, okrenite gumb u položaj .

#### 3. Automatsko čišćenje pirolizom

Funkcija automatskog čišćenja .

Kad ste regulirali gumb za izbor načina djelovanja, okrenite gumb za izbor trajanja u smjeru kazaljki na satu na vrijednost 90 minuta (ako je pećnica vrlo umazana, možete vrijeme trajanja postaviti i na 110 minuta).

Tijekom automatskog čišćenja pećnice pirolizom, svjetlo za osvjetljenje unutrašnjosti pećnice je isključeno.

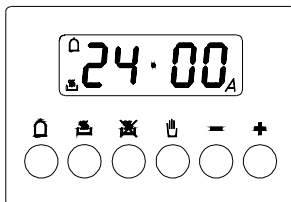


Slika 2

## Elektronska programska jedinica (slika 3)

Elektronska programska jedinica, odnosno programator, je naprava koja združuje slijedeće funkcije:

- 24-satni sat s osvijetljenim ekranom
- programski sat (odbrojavanje izabranog vremena do 23 sata i 59 minuta)
- programiranje automatskog početka i završetka pečenja
- programiranje poluautomatskog pečenja (bilo samo automatski početak, ili samo automatski završetak pečenja)
- ekran s izabranom, odnosno reguliranom temperaturom



(Slika 3)

## **Opis gumbova**



"PROGRAMSKI SAT"



"VRIJEME PEČENJA"



"VRIJEME ZAVRŠETKA PEČENJA"



"RUČNI NAČIN UPRAVLJANJA"



POVEĆANJE VRIJEDNOSTI BILO KOJE PODEŠENOSTI –  
PROVJERAVANJE IZABRANE TEMPERATURE



SMANJENJE VRIJEDNOSTI BILO KOJE PODEŠENOSTI –  
PROVJERAVANJE IZABRANE TEMPERATURE

## **Opis osvijetljenih simbola**

"AUTO" (trepereće) – Programator je u automatskom načinu, ali nije programiran.

"AUTO" (svijetli neprekidno) – Programator je u automatskom načinu i programiran je.



Ručni način djelovanja traje



+ A

Automatski načni djelovanja traje



+






Programski sat je podešen


NAPOMENA: kad izaberete način djelovanja, slijedi kratko razdoblje (približno 3 do 4 sekunde), u kojem još možete mijenjati regulaciju.


## **Digitalni sat**

Na satu su prikazani satovi (0-24) i minute. Kod prvog priključenja pećnice na električnu mrežu, ili prilikom nestanka električne struje, na ekranu će treperiti nule.

Sat podešavate tako da istovremeno pritisnete tipku  te tipku  ili tipku , a zatim ISTOVREMENO pritišćete na tipke "+" i "-", dok ne postavite točno vrijeme. Kad unesete trenutno vrijeme, ispustite gumbе i sat će započeti djelovati.

## **Pečenje u ručnom režimu bez uporabe programskog sata**



Ako želite upravljati pećnicu u ručnom režimu, tj. bez dodatne programske jedinice, potrebno je pritiskom na tipku  izbrisati trepereći znak "A" s ekrana.

Ako znak "A" svijetli neprekidno, to znači da je pećnica programirana i nije je moguće neposredno prebaciti u način za ručno upravljanje. U tom slučaju najprije opozovite podešeni program pritiskom na tipku , a zatim možete ručno podesiti djelovanje pećnice.

### **Programski sat**

Programskim satom možete mjeriti vrijeme od 1 minute do 23 sata i 50 minuta.

### **1) Programiranje automatskog početka i završetka pečenja**

- Pritiskom na tipku  nastavite trajanje pečenja.
- Pritiskom na tipku  izaberite vrijeme završetka pečenja.

Gumbom termostata te gumbom za izbor načina djelovanja izaberite temperaturu i program, odnosno način pečenja.


Kad to napravite, zasvijetli znak "A".

Primjer: pečenje traje 45 minuta, a završiti mora u 14:00.

Pritisnite tipku  i izaberite vrijednost 0.45.

Pritisnite  te izaberite vrijednost 14:00.

Kad ste podesili te dvije vrijednosti, na ekranu se ispiše trenutno vrijeme, a znak "A" zasvijetli. To znači da je vrijeme pečenja pohranjeno u programsku jedinicu. U 13:15 (45 minut prije 14:00) pećnica se automatski uključi.


U 14:00 pećnica se automatski isključi i začuje se zvučni signal, koji traje dok ga ne isključite pritiskom na tipku .

Znak "A" će početi treperiti.


## **2) Djelomično automatsko djelovanje**


### **A. Podesite trajanje pečenja**

### **B. Podesite završetak pečenja**

A) Pritiskom na tipku  nastavite trajanje pečenja. Pećnica se smjesta uključi i znak "A" zasvijetli. Kad isteče postavljeno vrijeme pečenja, pećnica se isključi i istovremeno se začuje zvučni signal, kojeg možete isključiti kako je opisano u prethodnom stavu.

Znak "A" počne treperiti.



B) Pritiskom na tipku  izaberite vrijeme završetka pečenja. Pećnica se smjesta uključi i znak "A" zasvijetli. U podešeno vrijeme pećnica će se isključiti i to najaviti zvučnim signalom, kojeg možete isključiti kako je opisano u prethodnom stavu.


Program pečenja možete poništiti (zaustaviti) bilo kad pritiskom na tipku ; zatim možete pećnicu upravljati ručno.



**Napomena: funkcije 1), 2) te 1) + 2) su aktivne samo ako ste prije toga izabrali način djelovanja.**

## **Programski sat, odnosno alarm**

Ovim programom možete podešavati samo alarm (zvučni signal); on se javlja nakon isteka postavljenog razdoblja, koje može najduže trajati 23 sata i 59 minuta.

Programski sat podešavate tako da pritisnete i držite tipku , a zatim pritiskanjem tipki "+" i "-" postavite željeno trajanje, koje se ispiše na ekranu. Nakon podešavanja na ekranu se pojavi trenutno vrijeme i simbol .




Odbrojavanje započne smjesta: na ekranu možete pritiskom na tipku  bilo kad provjeriti preostalo vrijeme.

Kad izabrano vrijeme isteče, znak  prestane svijetliti, a naprava to objavi zvučnim signalom, koji traje dok ga ne isključite pritiskom na tipku .


Jačinu zvučnog signala možete također regulirati (postoje tri razine: niska, srednja i visoka); kad se zvučni signal javi, pritiskom na tipku "-" izaberite željenu razinu.

NAPOMENA: na završetku pečenja zvučni signal javlja se svaku sekundu, a traje najduže 7 minuta.

## **Poništenje izabranog automatskog načina djelovanja**

Automatski način djelovanja možete poništiti bilo u kojem trenutku istovremenim pritiskom na tipke  i  ili na tipku . Pećnicu sada možete upravljati ručno.

## Čišćenje pirolizom

Izaberite funkciju automatskog čišćenja . Kad je funkcija izabrana, vrijeme djelovanja, odnosno čišćenja automatski će se postaviti na 90 minuta (ako je pećnica vrlo umazana, vrijeme možete produžiti do 180 minuta).

Pomoću te funkcije pećnica se automatski očisti, tako da se njena unutrašnjost ugrije do temperature 475°C. Nečistoća tako izgori u pepeo, kojeg obrišete vlažnom krpom kad se pećnica ohladi, ali je još djelomično topla.

Ako je potrebno duže vrijeme čišćenja, produžite ga slijedećim postupkom:

Izaberite automatsko čišćenje kao što je to opisano gore.

Pritisnite tipku za ručno djelovanje  i na ekranu se ispiše vrijednost 1:30.

**Iz sigurnosnih razloga vrata pećnice se na temperaturama iznad 300°C automatski zaključaju. To pećnica obznani zvučnim signalom, a na prednjoj ploči zasvijetli signal za zaključavanje.**

**Tijekom automatskog čišćenja pećnice pirolizom, svjetlo za osvjetljenje unutrašnjosti pećnice je isključeno.**

### UPOZORENJE

Prije početka čišćenja pirolizom iz pećnice je potrebno izvaditi svu opremu i pomagala.

Preporučujemo da tijekom čišćenja pirolizom imate pećnicu pod stalnim nadzorom.

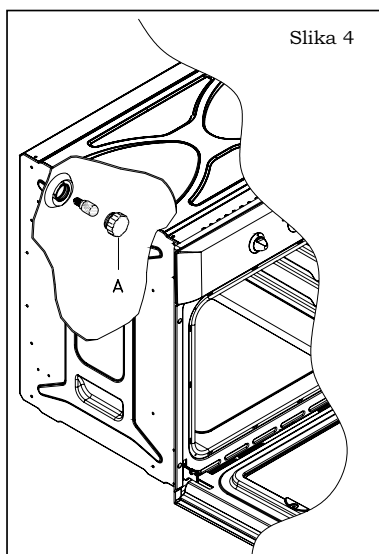
Prije početka čišćenja pirolizom izvadite sve veće komade hrane, koji su zaostali u pećnici.



## Zamjena žarulje

PAŽNJA: prije početka isključite aparat iz električne mreže.

Kad je potrebno zamijeniti žarulju u unutrašnjosti pećnice, najprije skinite zaštitni poklopac "A" tako da ga "A" zavrtite u suprotnom smjeru od kazaljki na satu. Kad zamijenite žarulju vratite zaštitni poklopac nazad na svoje mjesto. (Slika 4)



### **Skidanje vrata pećnice (Slika 5)**

Za lakše čišćenje i dostup do unutrašnjosti pećnice, možete vrata pećnice jednostavno skinuti (vidi sliku). Za lakše čišćenje vrata na stožerima možete skinuti po slijedećem postupku:

### **Stožeri s pomičnim vijcima**

Na stožerima A postoje dva pomična vijka B.

Kad nadignete vijak B, stožer se oslobodi iz svog kućišta, Kad ste to napravili, podignite vrata i skinite ih tako da ih gurnete prema vani. Pri tome držite vrata sa strane u blizini stožera.

Kad želite ponovno namjestiti vrata, najprije gurnite stožere u njihove otvore.

Prije no što zatvorite vrata, **ponovno zavrtite dva pomična vijka**, kojima su oba stožera pričvršćena.

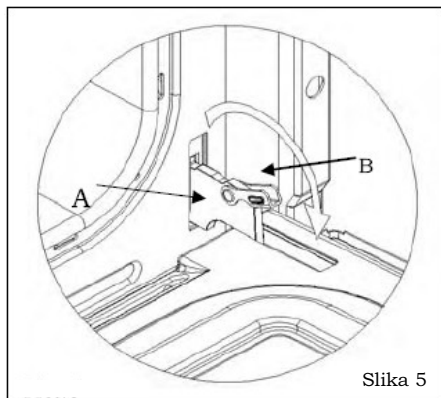
### **Vrata nikad ne uranjajte u vodu.**

Emajlirane površine unutrašnjosti pećnice, kao i staklo čistite vlažnom krpom te odgovarajućim blagim kremastim deterdžentom; isperite i pažljivo obrišite mekom krpom.

Ako je potrebno, možete odstraniti i unutrašnje staklo vrata. Ovo učinite tako da odvijete dva vanjska vijka, kojima je staklo pričvršćeno. Prije no što staklo ponovno namjestite u vrata, provjerite dali je potpuno suho. Pazite da tijekom ponovnog namještanja stakla ne privijete vijke prejako, jer bi staklo moglo pući.

### **Oprema (pomagala)**

Police, tepsije i podstavke operite u vrućoj vodi s blagim deterdžentom, a zatim ih temeljito osušite; možete ih prati i u stroju za pranje posuđa.



Slika 5

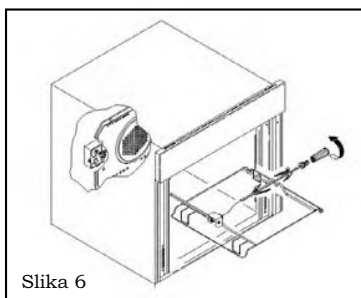
## **Uporaba okretnog ražnja (slika 6)**












U vašoj pećnici možete koristiti i okretni ražanj, u kombinaciji s grijačem za roštilj. Meso je potrebno nabosti na ražanj i pričvrstiti ga dvjema sponama.

Postupite na slijedeći način:

- A. Pladanj postavite u najniži položaj.
- B. Jednu viljuškastu sponu pričvrstite na ražanj (šipku iz nehrđajućeg čelika); zatim na ražanj nabodite meso te pričvrstite i drugu viljuškastu sponu, da se meso ne može pomicati po ražnju.
- C. Ručka šipke ražnja izrađena je iz izolacijskog materijala. Koristite je za namještanje ražnja u pećnicu i vađenja iz nje; tijekom pečenja ručku je potrebno odstraniti.

Pile mase 1,3 kg pecite približno 85 do 90 minuta.



<b>Tabela za pečenje u pećnici</b>				
<b>Vrsta hrane</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Položaj police (*)</b>	<b>Vrijeme pečenja (minute)</b>	<b>Način djelovanja</b>
<b>Tijesto</b>				
Pecivo	180	2	55-65	 
Voćni kolač	200	1	30-40	
Torta od sira	180	2	35-40	
Dizano tijesto u modelu	200	1	25-35	
Krhko tijesto s jajima	190	2	20-30	
Krhko tijesto bez jaja	200	2	15-25	
Biskvitno tijesto	190	3	15-20	
<b>Lazanje</b>	225	2	40-50	
<b>Meso</b>				
File govedine	225	2-3	50-80	  
Goveđe pečenje	225	2-3	50-80	
Teleće pečenje	225	2-3	60-80	
Svinjsko pečenje	170-180	2	45-60	
Pečeno ovčje meso	225	2	45-55	
Pečena govedina	225	2-3	50-60	
Pečen zec	200	2	60-90	
Pečen puran	180	2	pribl. 240	
Pečena guska	200	2	150-210	
Pečena patka	200	2	120-180	
Pečeno pile	200	2	60-90	
Srneći but	200	2-3	90-150	
Jelenji but	180	2-3	90-180	
<b>Ribe</b>	180	2-3	10-40	
<b>Povrće</b>				
Pirjano povrće	170-190	2-3	40-50	  
<b>Pizza</b>	240	1	15-25	
<b>Pečenje na roštilju</b>				
Odresci (kotleti)		4	8-12	 
Svinjska kobasica		4	10-13	
Pile na žaru		3	25-35	
Pile na ražnju			50-65	
Teletina na ražnju			50-65	

Napomena:

(\*) = početni položaj pladnja važi za pećnicu, koju upravljate gumbima

Prije upotrebe pećnicu je potrebno zagrijati na podešenu radnu temperaturu.



Ove dvije funkcije koristite za pečenje osjetljive hrane, ili hrane koja je već zagrijana.



Kod ove funkcije pečenje istog jela moguće je na drugom položaju police (vrijeme pečenja je isto).



## Pokyny k inštalácii

### Bezpečnostné pokyny

**Pred prvým použitím rúry si pozorne prečítajte tieto pokyny, aby ste mohli vašu novú rúru bezpečne nainštalovať, používať a starať sa o ňu.**

Toto zariadenie musí byť správne nainštalované podľa pokynov výrobcu len kvalifikovanou osobou.

Výrobca nenesie zodpovednosť za zranenia osôb, poškodenia predmetov spôsobených nesprávnou inštaláciou tohto spotrebiča.

Uistite sa, že napätie a frekvencia napájania vyhovuje údajom na typovom štítku, ktorý môžete nájsť v dolnej prednej časti rúry.

**Varovanie: tento spotrebič musí byť uzemnený.**

Naša spoločnosť nenesie žiadnu zodpovednosť za chybné uzemnenie, alebo za uzemnenie, ktoré nie je v súlade s platnými predpismi.

Údržba a opravy musia byť vykonané až po odpojení spotrebiča zo zásuvky v stene, alebo po odobratí poistky.

Na základe našej politiky nepretržitej inovácie si vyhradzuje právo zmeniť, alebo upravovať výrobok bez predchádzajúceho upozornenia.

Nenechávajte deti v blízkosti rúry počas prevádzky, pretože vonkajšie povrchy vrátane skla môžu byť horúce, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu popálenia, alebo zranenia, a tento spotrebič nie je určený na použitie malými deťmi, alebo poučte osoby bez dohľadu. Na malé deti by ste mali dozerať, aby ste sa uistili, že sa nehrajú so spotrebičom.

Dohliadajte nad použitím rúry staršími, alebo nevládnymi osobami.

Keď je rúra podstavaná so zásuvkou dole, musí byť znefunkčnená umelou násadou.

V žiadnom prípade skladovať horľavé látky v dolnej zásuvke podstavanej rúry, pretože tu hrozí riziko požiaru.

Nekladte na otvorené dvierka ťažké predmety, ani si na ne nesadajte, pretože môžete spôsobiť poškodenie závesov dvierok.

Keď varíte na oleji, alebo tuku, nenechávajte rúru bez dozoru, pretože hrozí riziko požiaru.

Aby ste sa vyhli poškodeniu vnútorného smaltu, nekladte panvicu, alebo pekársky podnos na dno rúry, ani nepokrývajte základ rúry s alobalom.

Počas varenia, jedlo prirodzene vytvára pará, ktorá je odvádzaná preč, aby ste sa vyhli nadmernému hromadeniu pary v rúre. Pretože sa táto para môže kondenzovať na vodné kvapky na vonkajších studených rohoch rúry, je potrebné počas varenia utierať akúkoľvek vlhkosť suchou handrou. Toto vám tiež pomôže vyhnúť sa znečisteniu a odfarbeniu vonkajších plôch rúry výparmi z varenia.

### Pred prvým použitím rúry

Pred čistením vypnite rúru, alebo vyberte hlavnú poistku. Vyberte všetky obaly a príslušenstvo z rúry. Utrite vnútro rúry horúcou vodou a jemným saponátom. Dôkladne umyte pomocou vlhkou handrou. Umyte police rúry a príslušenstvo v umývačke riadu, alebo horúcou vodou a jemným saponátom a dôkladne vysušte.

## Technické údaje

Tento spotrebič vyhovuje smerniciam 73/23 CEE a 93/68 CEE EMC 89/336 CEE.

## Napätie

≈ 230 V fáza + uzemnenie

## Rozmery zabudovanej rúry:

Dĺžka: **440**

Hĺbka: **390**

Výška: **340**

Objem: **59 l**

## Výkon vo wattoch výhrevných prvkov

Dolný výhrevný prvok: **1,3 kW**

Horný výhrevný prvok: **0,9 kW**

Gril: **1,6 kW**

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

Maximálny príkon rúry: **3,1 kW**

## Inštalácia rúry

**DÔLEŽITÉ:** Zariadenie musí byť správne nainštalované v súlade s pokynmi výrobcu a kvalifikovanou osobou. Údržba a opravy sa môžu vykonávať len po odpojení od zdroja energie.

**ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE:** Pred pripojením spotrebiča do siete sa uistite, že:

- Napätie zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku na dolnom okraji.
- Hranica preťaženia a domáca sieť musí vydržať zaťaženie spotrebiča (pozri typový štítok).
- Systém napájania je vybavený s vhodným uzemnením, a zásuvkou s minimálnym odstupom kontaktov 3 mm a je po nainštalovaní spotrebiča ľahko dostupný.
- Ak nie je zástrčka ľahko dostupná, inštalačný personál musí vykonať viacpólový prepínač s odstupom kontaktov rovným, alebo väčším ako 3 mm.
- Ak je potrebný predlžovací kábel, musí mať min. 1,5 m typu H05RR-F.

Vhodný kábel musí byť voľný, aby sa spotrebič dal ľahko obsluhovať.

**Varovanie: tento spotrebič musí byť uzemnený.**

Správne uzemnenie spotrebiča je nevyhnutné.

Naša spoločnosť nenesie žiadnu zodpovednosť za poruchy v uzemnení, ktoré nie sú v súlade s platnými predpismi.



Tento spotrebič je navrhnutý na zabudovanie do štandardnej 600 mm širokej skrinky.

Skrinka, príľahlý nábytok a všetky materiály použité pri inštalácii musia odolať minimálnej teplote okolia 85°C počas prevádzky. Okrem toho, dvierka príľahlého nábytku musia byť najmenej 4 mm od spotrebiča.

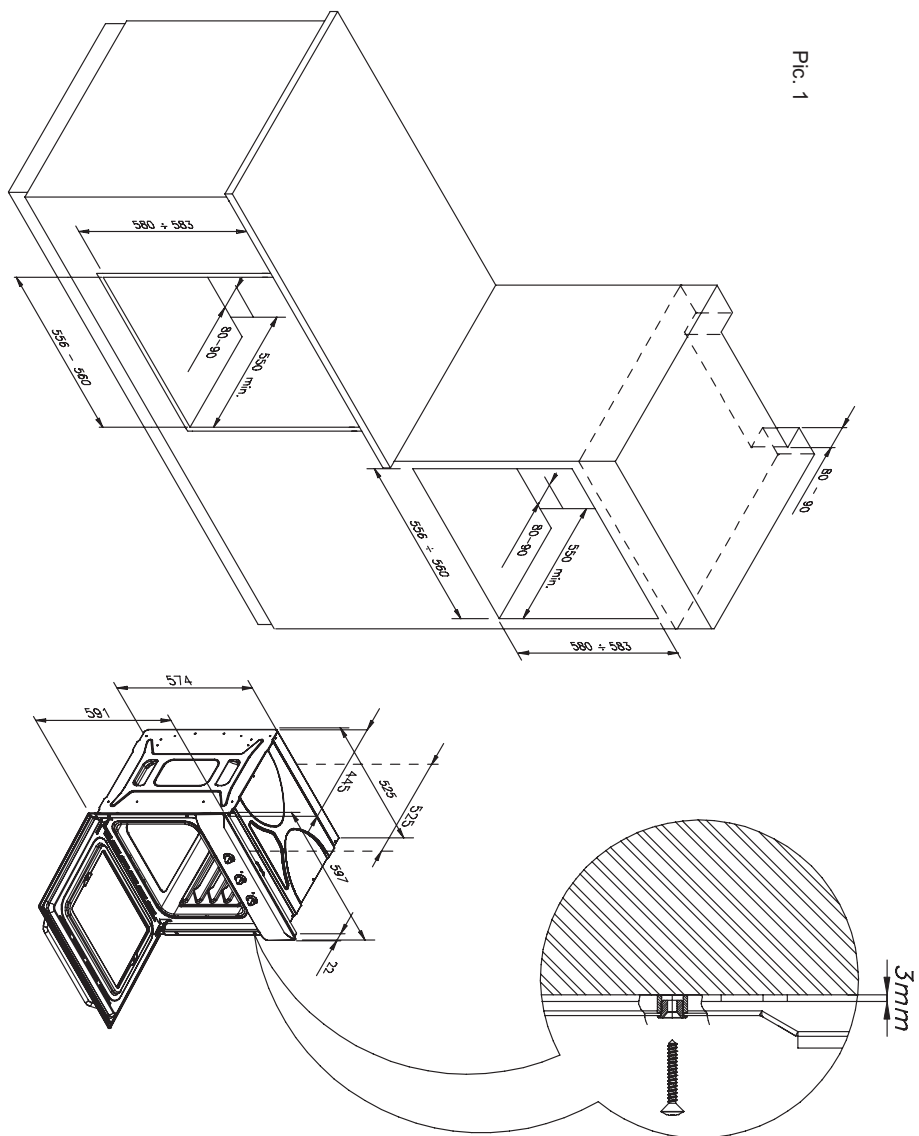
Určité typy vynilových, alebo laminatových

skriň kuchyne sú zvlášť náchylné na poškodenie teplom, alebo odfarbenie, akémukoľvek ohraničeniu, alebo odfarbeniu materiálov, ktoré nastane pri teplote okolia pod 85°C, alebo kde sú materiály menej ako 4 mm od spotrebiča zodpovedá vlastník.

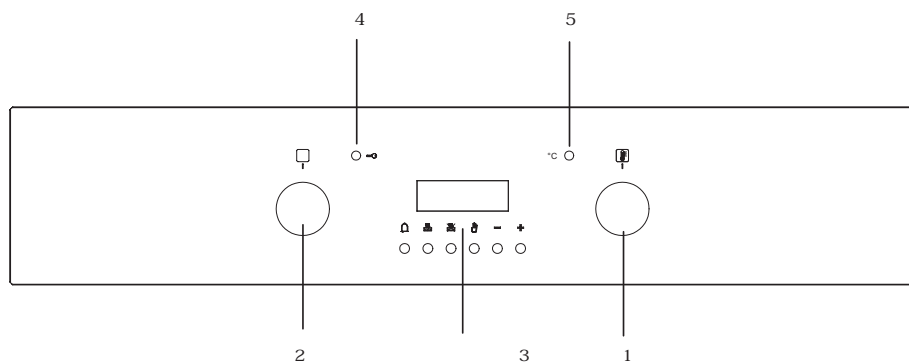
Pre zabudovanie pod pracovnú plochu sú rozmery inštalácie nasledovné.

Upozornenie: keď kvalifikovaná osoba inštaluje rúru v blízkosti elektrických spotrebičov, sieťový kábel nesmie byť v blízkosti, alebo v kontakte s horúcou stranou spotrebiča.

Pic. 1



## Obsluha rúry



1 - Termostat

2 - Volič

3 - Elektronický programátor

4 - Červené svetlo

5 - Žlté svetlo

Vaša nová rúra zahŕňa multifunkčný variaci systém, ktorý vám umožňuje zvoliť si najvhodnejší spôsob ohrevu pre druh jedla, ktorý pripravujete. Požadovanú funkciu zvolíte otočením otočného voliča funkcií v smere hodinových ručičiek na príslušný symbol. Vnútorne osvetlenie rúry sa rozsvieti a indikátor zapnutia „On“ sa zapne. Funkcie rúry a ich symboly sú:

## Funkcie rúry



### Osvetlenie

Vnútorne osvetlenie rúry sa zapne.



### Bežné ohrievanie

Prvky na strope a na dne pracujú, aby zabezpečili stabilné ohrievanie rúry. Rúru môžete predhriať pred použitím, dokým nezhasne svetlo teplotného indikátora.

Odporúča sa umiestniť jedlo na policu iba na jednu úroveň pri varení funkciou bežného ohrevu. Nepoužívajte najnižšiu, alebo najvyššiu úroveň police, pretože sa jedlo môže prevariť.



### Horný / dolný ohrev + ventilácia

Polovičné prúdenie vzduchu (so zatvorenými dvierkami). Termostat by ste mali nastaviť na požadovanú teplotu medzi 50°C až 250 °C.

Odporúčané použitie: pre jedlo, ktoré potrebuje uvariť na povrchu aj vo vnútri (cukrovinky, pečenie).



### Gril

Pri tejto funkcii pracuje prvok pod dnom rúry. Rúru by ste mali pred použitím predhriať na 15 minút.

Táto funkcia je ideálna na jemné pečenie cesta pre múčniky a torty. V tomto prípade by sa malo jedlo variť s roštom na najnižšej úrovni.



### Polovičné prúdenie vzduchu

Ventilátor pracuje s infračerveným grilom na strope rúry. Rúru by ste mali predhriať na 5 - 10 minút pred použitím.

Keď pečiete mäso, táto funkcia pripraví jedlo do chrumkava, zatiaľ čo cirkulácia horúceho vzduchu zaručuje rovnomerné uvarenie.

Polovičné prúdenie vzduchu môžete tiež použiť pri grilovaní, tak sa jedlo nemusí otáčať tak často.

### Grilovanie môžete vykonávať iba pri zatvorených dvierkach rúry.

Nepoužívajte hliníkovú fóliu, aby ste prikryli panvicu, alebo ohrievané jedlo zabalené v hliníkovej fólii pod grilom - vysoký odrazový povrch fólie môže poškodiť gril.

Udržujte dvierka rúry zatvorené pri používaní GRILU.



### Prúdenie vzduchu

Ventilátor a prvok za zadnou stenou rúry cirkulujú horúci vzduch, aby rozdelili rovnakú teplotu v celej rúre.

Rúru by ste mali pred použitím predhriať, dokým nezhasne svetlo indikátora teploty. Jedlo môžete variť na niekoľkých úrovniach naraz, ušetríte čas a energiu.

Teplotu rúry by ste mali znížiť o približne 10 % v porovnaní s bežným ohrievaním.



### Rozmrazovanie

Ventilátor pracuje, ale bez jeho časti, takže sa rúra priamo nezahrieva. Dvierka rúry musíte nechať zatvorené.

Zmrazené jedlo môžete rýchlo rozmraziť položením na panvicu rúry a zasunutím na najnižšiu úroveň. Doba rozmrazovania sa zníži použitím tohto systému o jednu tretinu.



### Dolný ohrev

Pracuje časť pod dnom rúry. Rúru by ste mali predhriať na 15 - 20 minút pred použitím.

Táto funkcia je ideálna na jemné pečenie cesta pre múčniky a torty. V tomto prípade by sa malo jedlo variť s roštom na najnižšej úrovni.



### Samočistenie rúry

Otočte otočný ovládač na túto funkciu, ktorá môže byť nastavená iba cez časovač, čistiaci cyklus trvá 1,5 hodiny.

Všetko vnútorné príslušenstvo rúry musíte pred použitím pyrolitickej funkcie vybrať. Počas pyrolitickej funkcie je svetlo rúry nefunkčné.

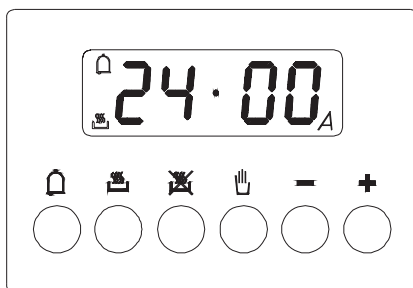
## Užitočné rady

- Pred varením skontrolujte, či je z rúry vybraté akékoľvek príslušenstvo.
- Pred použitím predhrejte rúru na teplotu varenia.
- Umiestnite varné podnosy do stredu rúry a nechajte odstup, keď používate viac ako jeden podnos pri cirkulácii vzduchu.
- Skúste dvierka otvárať čo najmenej pri kontrole jedla (svetlo rúry zostane zasvietené počas varenia)
- Dvierka rúry otvárajte opatrne, aby sa vyhli kontaktu s horúcimi časťami a parou.

## ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR (obr.3)

Elektronický programátor je zariadenie, ktoré spája dokopy nasledujúce funkcie:

- 24 hodinový čas s podsvieteným displejom
- Časovač (do 23 hodín a 59 minút)
- Program pre automatický začiatok a koniec varenia
- Program na poloautomatické varenie (buď iba štart, alebo koniec)
- Zobrazenie požadovaného času



(obr. 3)

### Popis tlačidiel



„ ČASOVAČ “



„ DOBA VARENIA “



„ KONIEC DOBY VARENIA “



„ MANUÁLNA POLOHA “



„ POSUN POČTU VŠETKÝCH PROGRAMOV - SKONTROLUJTE VLOŽENÚ TEPLOTU“



„ VRÁTENIE SPÄŤ POČTU VŠETKÝCH PROGRAMOV - SKONTROLUJTE VLOŽENÚ TEPLOTU“

### Popis osvetlených symbolov

« AUTO » - (bliká) - Programátor v automatickej polohe, ale nenaprogramovaný.

« AUTO » - (stále svieti) - Programátor je v automatickej polohe s vloženým programom.



Prebieha manuálne varenie



+ A Prebieha automatické varenie






+  Časovač v prevádzke

POZNÁMKA: Po uskutočnení zvolenej operácie, uplynie časový úsek (asi 3 - 4 sekundy) pred potvrdením, počas ktorého môžete zmeniť údaje.

### Digitálne hodiny


Čísla hodín ukazujú hodiny (0 - 24) a minúty.

Na základe priameho zapojenia rúry, alebo po výpadku elektriny, budú na programovom paneli blikať tri nuly.

Na nastavenie hodín je potrebné súčasne stlačiť tlačidlá  a , alebo tlačidlo  a V ROVNAKOM OKAMIHU stlačiť tlačidlo „+“, alebo „-“, kým nenastavíte presnú hodinu. Keď zadáte aktuálny čas, pustíte tlačidlá, aby ste spustili funkciu hodín.

## Manuálne varenie bez použitia programátora



Aby ste mohli rúru ovládať manuálne, bez pomocného programátora, je nevyhnutné zrušiť blikanie «A» stlačením tlačidla .

Keď je nepretržite zobrazená správa «A», čo signalizuje, že rúra je naprogramovaná, nie je možné nastaviť časovač na manuálne ovládanie a preto nemôžete rúru zapnúť. V tomto prípade musíte najskôr zrušiť program stlačením , potom môžete nastaviť manuálne ovládanie.

## Časovač

Časovač môžete použiť meranie časového úseku medzi 1 minútou a 23 hodinami a 59 minútami.


### 1) Automatické varenie (začiatok a koniec)

- Nastavte dĺžku doby varenia stlačením tlačidla .
- Nastavte koniec doby varenia stlačením tlačidla .
- Nastavte teplotu a program varenia pomocou voliča teploty a voliča programov.

Po nastavení bude svietiť symbol «A».


Príklad: varenie trvá 45 minút a má skončiť o 14:00.

Stlačte , dokým nenastavíte 0:45

Stlačte , dokým nenastavíte 14:00.

Po ukončení nastavovania, na paneli sa objavia hodiny a bude svietiť symbol «A». To znamená, že program varenia sa uložil do pamäte.

O 13:15 hod. (14:00 mínus 45 minút) sa rúra automaticky zapne.

O 14:00 hod. sa rúra automaticky vypne a zapne sa zvonček, pokým ho nevypnete stlačením tlačidla .


Symbol «A» bude blikať.





## 2) Poloautomatické varenie

### A. Nastavte dĺžku varenia

### B. Nastavte koniec doby varenia

A) Nastavte dĺžku doby varenia stlačením tlačidla . Rúra sa ihneď zapne, bude svietiť symbol «A». Keď uplynie nastavená dĺžka varenia, rúra sa vypne a zvonček bude zvonieť, kým ho nevypnete vyššie uvedeným spôsobom. Symbol «A» bude blikať.


B) Nastavte koniec doby varenia stlačením tlačidla . Rúra sa ihneď zapne, symbol «A» bude svietiť. V nastavenom čase sa rúra vypne a zvonček bude zvonieť, dokým ho nevypnete vyššie popísaným spôsobom.



Program varenia môžete zrušiť v akomkoľvek okamihu stlačením tlačidla  a rúra môže pracovať manuálne.

**POZNÁMKA: 1) a 2) funkcie alebo 1)+ 2) funkcie sú aktívne iba ak bola zvolená funkcia varenia.**

## Časovač = zvonček

Časovač programu sa skladá iba zo zvončeka, ktorý môžete nastaviť na maximálnu dĺžku 23 hodín 59 minút.




Na nastavenie časovača stlačte tlačidlo , a v rovnakom čase, + alebo -, kým nevidíte na displeji požadovaný čas.

Po nastavení sa objavia hodiny a symbol . Odpočítavanie začne ihneď môžete ho na displeji vidieť kedykoľvek jednoduchým stlačením tlačidla .



Je možné zmeniť zvuk (3 úrovne: low (nízka) - medium (stredná) - high (vysoká)): keď zvoní, stlačte tlačidlo „-“.

POZNÁMKA: Na konci doby varenia, zvukový signál pípá každú sekundu maximálne 7 minút.

## Zrušenie automatického programu varenia

Automatický program varenia môžete zrušiť kedykoľvek stlačením tlačidla  v rovnakom čase s tlačidlom , alebo tlačidlom . Teraz môže rúra pracovať manuálne.

## Pyrolitické čistenie

Zvoľte funkciu samočistenia . Týmto automaticky nastavíte trvanie čistenia na 90 minút (je možné zmeniť na 180 minút, ak je rúra veľmi znečistená). Táto funkcia čistí zvyšovaním teploty v rúre do 475 °C. Výsledné zvyšky popola môžete utrieť s vlhkou handrou, keď sa rúra ochladí, ale ešte je stále trochu teplá. Ak je potrebný zvýšená dĺžka čistenia, môžete ju zvýšiť nasledovným spôsobom. Zvoľte funkciu samočistenia, ako je popísané vyššie. Stlačte manuálne tlačidlo  na elektronickom časovači, objaví 1:30 na displeji.

Z bezpečnostných dôvodov sa dverka rúry automaticky zamknú pri teplote vyššej ako 300 °C. Keď sa tak stane, rúra spustí zvukový signál a na čelnom panela sa rozsvieti indikátor „lock“.

Počas pyrolitického čistenia je nefunkčné osvetlenie rúry.

## VAROVANIE

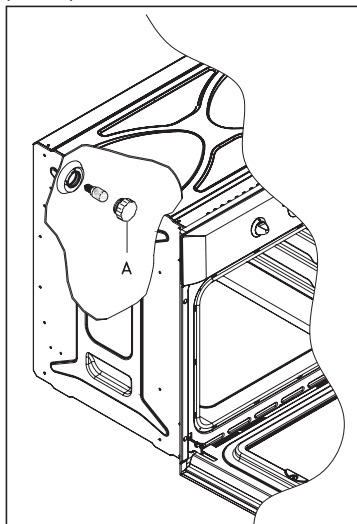
- Všetko vnútorné príslušenstvo rúry musíte pred použitím pyrolitickej funkcie vybrať.
- Dôrazne odporúčame používať funkciu pyrolitického čistenia rúry len pod dohľadom osôb.
- Všetky veľké jedlá, ktoré ostanú v rúre, musíte pred použitím pyrolitického čistenia vybrať.

## Výmena osvetlenia rúry

UPOZORNENIE: odpojte spotrebič od elektrickej siete.

Ak je potrebné vymeniť osvetlenie rúry, musíte odstrániť ochranný kryt „A“ otočením proti smeru hodinových ručičiek. Po výmene osvetlenia, nasadte ochranný kryt „A“.

(obr. 4)



## Odobratie dvierok rúry (Obr. 5)

Pre ľahšie čistenie a prístup do vnútra rúry, obidve dvierka rúry môžete jednoducho odobrať (pozri obrázok).

Pre ľahšie čistenie rúry môžete odobrať dvierka rúry zo závesov nasledovne:

### Závesy s pohyblivými západkami

Závesy A sú dodávané s dvoma pohyblivými západkami B.

Keď je západka B zdvihnutá, záves sa uvoľní z miesta. Po uvoľnení závesu musíte dvierka zdvihnúť nahor a odobrať, posúvaním smerom von;

uchopte boky dvierok v blízkosti závesov pri vykonávaní tohoto úkonu.

Na opätovné nasadenie dvierok najskôr zasuňte závesy na ich miesta.

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

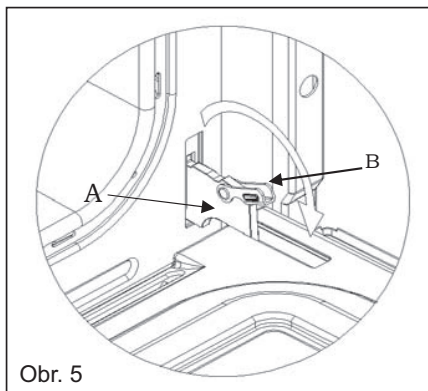
### Neponárajte dvierka do vody

Smaltovaný vnútorný povrch a sklo očistite pomocou vlhkej handry a špeciálneho jemného krémového čističa, vypláchnite, potom dôkladne osušte suchou handrou.

Ak je to potrebné, môžete odobrať skryté sklo dvierok odskrutkovaním dvoch bočných upevňovacích skrutiek. Uistite sa, že sklo je pred opätovným nasadením suché. Upevňovacie skrutky nedotahujte príliš silno.

### Príslušenstvo rúry

Poličky rúry, panvice a trojnožky by sa mali umývať v horúcej vode s jemným saponátom a potom dôkladne usušiť, alebo sa môžu umývať v umývačke riadu.



Obr. 5

### Ako používať otočný ražeň (Obr. 6)

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

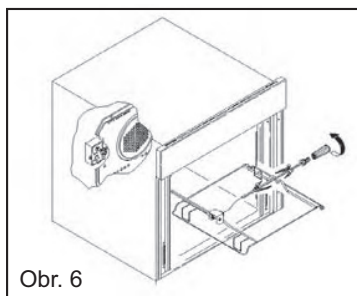
Vykonajte nasledovne:

A. Umiestnite podnos na najnižšiu úroveň v rúre.
















B. Umiestnite jednu z vidlicových opôr pozdĺž tyče z nehrdzavejúcej ocele a zaistite. Vložte mäso na ihlicu a potom na ňu vložte ďalšiu podpornú vidličku, aby pevne držala mäso.

C. Držiak ražňa je vyrobený z izolačného materiálu musíte použiť na vyberanie tyče z nehrdzavejúcej ocele z rúry a musí byť vybratý pri varení.

Napríklad kurča o váhe okolo 1,3 kg sa varí približne 85 - 90 minút.



Obr. 6

Kuchárska tabuľka				
Jedlo	Teplota °C	Pozícia roštu (*)	Dĺžka varenia (minúty)	Druh varenia
<b>Koláče</b>				
Žemľa	180	2	55-65	
Ovocný koláč	200	1	30-40	
Tvarohový koláč	180	2	35-40	
Kvasený drożdžový koláč	200	1	25-35	
Lístkové cesto	190	2	20-30	
Nafúknuté, alebo lístkové cesto	200	2	15-25	
Sušienky	190	3	15-20	
<b>Lazaňa</b>	225	2	40-50	
<b>Mäso</b>				
Filé z hovädzieho mäsa	225	2-3	50-80	  
Pečené hovädzie mäso	225	2-3	50-80	
Pečené teľacie mäso	225	2-3	60-80	
Pečené bravčové mäso	170-180	2	45-60	
Pečené jahňacie mäso	225	2	45-55	
Pečené hovädzie mäso	225	2-3	50-60	
Pečený zajac	200	2	60-90	
Pečená morka	180	2	240ca.	
Pečená hus	200	2	150-210	
Pečená kačka	200	2	120-180	
Pečená kurča	200	2	60-90	
Srňacie stehno	200	2-3	90-150	
Jelenie stehno	180	2-3	90-180	
<b>Ryba</b>				
	180	2-3	10-40	
<b>Zelenina</b>				
Dusená zelenina	170-190	2-3	40-50	
<b>Pizza</b>	240	1	15-25	 
<b>Grilované jedlá</b>				
Kotleta		4	8-12	  
Jaternica		4	10-13	
Grilované kurča		3	25-35	
Kurča na ražni			50-65	
Teľacia pečenka na ražni			50-65	
<b>Poznámka:</b> (* ) = Štartovacia poloha roštu				
rúru by ste mali pred použitím predhriať				
  Tieto funkcie sa používajú na varenie delikátneho jedla a / alebo na predhriatie riadu.				
 Je možné variť v rovnakom riade na rôznej pozícii (doba varenia je rovnaká).				

## Pokyny k instalaci

### **Výstraha a bezpečnostní pokyny**

**Před prvním použitím trouby si pečlivě přečtěte tyto provozní pokyny, abyste se zcela obeznámili s bezpečnou instalací, používáním svého nového zařízení a péčí o ně.**

Zařízení musí být správně instalováno kvalifikovanou osobou v souladu s pokyny výrobce.

Výrobce neodpovídá za zranění osob nebo poškození předmětů v důsledku špatné nebo nesprávné instalace tohoto spotřebiče.

Ujistěte se, že napětí a kmitočet napájecí sítě odpovídají hodnotám na štítku jmenovitých hodnot, který se nachází v dolní části přední strany trouby.

### **Výstraha: Tento spotřebič musí být uzemněný.**

Naše společnost nenese žádnou odpovědnost za závady v uzemňovacím obvodu ani za uzemňovací obvod, který neodpovídá platným předpisům.

Údržba a servisní práce se smějí provádět pouze po odpojení dodávky elektrické energie vypnutím ze zásuvky ve zdi nebo vyjmutím síťové pojistky.

V důsledku naší zásady trvalých inovací si vyhrazujeme právo náš výrobek přizpůsobovat nebo upravovat bez předchozího upozornění.

Během používání nenechávejte poblíž trouby děti, neboť vnější povrchy včetně skla budou horké – je tedy třeba zabránit popálení nebo zranění.

Tento spotřebič není určen k používání malými dětmi nebo osobami se sníženou sebekontrolou bez dozoru. Je třeba dohlížet na děti, aby si s tímto spotřebičem nehrály.

Dohlédněte na používání trouby osobami staršími nebo se sníženou sebekontrolou.

Pokud je trouba zabudovaná se zásuvkou vespod, musí být tato zásuvka nefunkční, se zaslepeným čelem.

V dolní zásuvce zabudované trouby se za žádných okolností nesmějí skladovat hořlavé materiály, neboť hrozí nebezpečí požáru.

Na otevřená dvířka nepokládejte těžké předměty a nesedejte na ně, protože by se mohly závěsy poškodit.

Při použití oleje a tuku nenechávejte troubu bez dozoru, protože hrozí nebezpečí požáru.

Nebezpečí poškození vnitřního laku se zabrání tak, že se plechy na pečení nepokládají na dno trouby – stejně jako hliníkové pečicí fólie.

Během pečení se z potravin uvolňují páry, které jsou odváděny ven, aby se zabránilo vytváření nánosů uvnitř trouby. Protože tyto páry mohou na chladných vnějších doplňcích trouby kondenzovat na kapky vody, může během přípravy jídel vyvstat nutnost otírat vlhkost suchým hadříkem. To rovněž napomáhá zabránit zanášení a snižování barevnosti povrchu trouby parami z přípravy jídel.

### **Před prvním použitím**

Před čištěním troubu odpojte z napájecí zásuvky ve zdi nebo vyjměte hlavní pojistky. Odstraňte veškerý obalový materiál a poté z trouby vyjměte její příslušenství. Vnitřek trouby vytřete horkou vodou se slabým saponátem.

Pečlivě vytřete navlhčeným hadříkem. Poličky z trouby a příslušenství umyjte v myčce na nádobí nebo horkou vodou se slabým saponátem a důkladně vysušte.

## **Technické údaje**

Tento spotřebič splňuje normy 73/23 CEE a 93/68 CEE  
EMC 89/336 CEE.

### **Předepsané napětí**

≈ 230 V, fáze + neutráل

### **Rozměry vestavné trouby:**

Délka: **440**

Hloubka: **390**

Výška: **340**

Objem: **59 l**

### **Výkon topných prvků**

Spodní topné těleso: **1,3 kW**

Horní topné těleso trouby: **0,9 kW**

Topné těleso grilu: **1,6 kW**

Těleso ventilátoru (vnitřní čelní část): **2,3 kW**

Maximální příkon trouby: **3,1 kW**

## **Instalace vestavné trouby**

**DŮLEŽITÉ:** Zařízení musí být správně instalováno kvalifikovanou osobou v souladu s pokyny výrobce. Po odpojení napájení je nezbytné provést údržbu a servis.

**ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ:** Před připojením spotřebiče k napájecí síti se ujistěte, že:

- napětí odpovídá hodnotě uvedené na štítku jmenovitých hodnot na dolní straně rámu,
- zařízení proti přetížení sítě a domovní instalace jsou schopny unést zatížení způsobené tímto spotřebičem (viz štítek),
- napájecí soustava je vybavena účinným uzemněním a že zástrčka nebo vícenásobná zástrčka s minimálním otvorem pro kontakty 3 mm je i po instalaci spotřebiče snadno přístupná,
- není-li zástrčka snadno dostupná, nainstaloval instalatér vícenásobnou zástrčku s minimálními otvory pro kontakty 3 mm nebo více.

Pokud je třeba prodlužovací síťový kabel, musí být s minimálním průřezem 1,5 mm a typu H05RR-F.

Kabel musí mít dostatečnou délku kvůli snadné údržbě spotřebiče.

**Výstraha: Tento spotřebič musí být uzemněný.**

Správné uzemnění je pro tento spotřebič povinné.

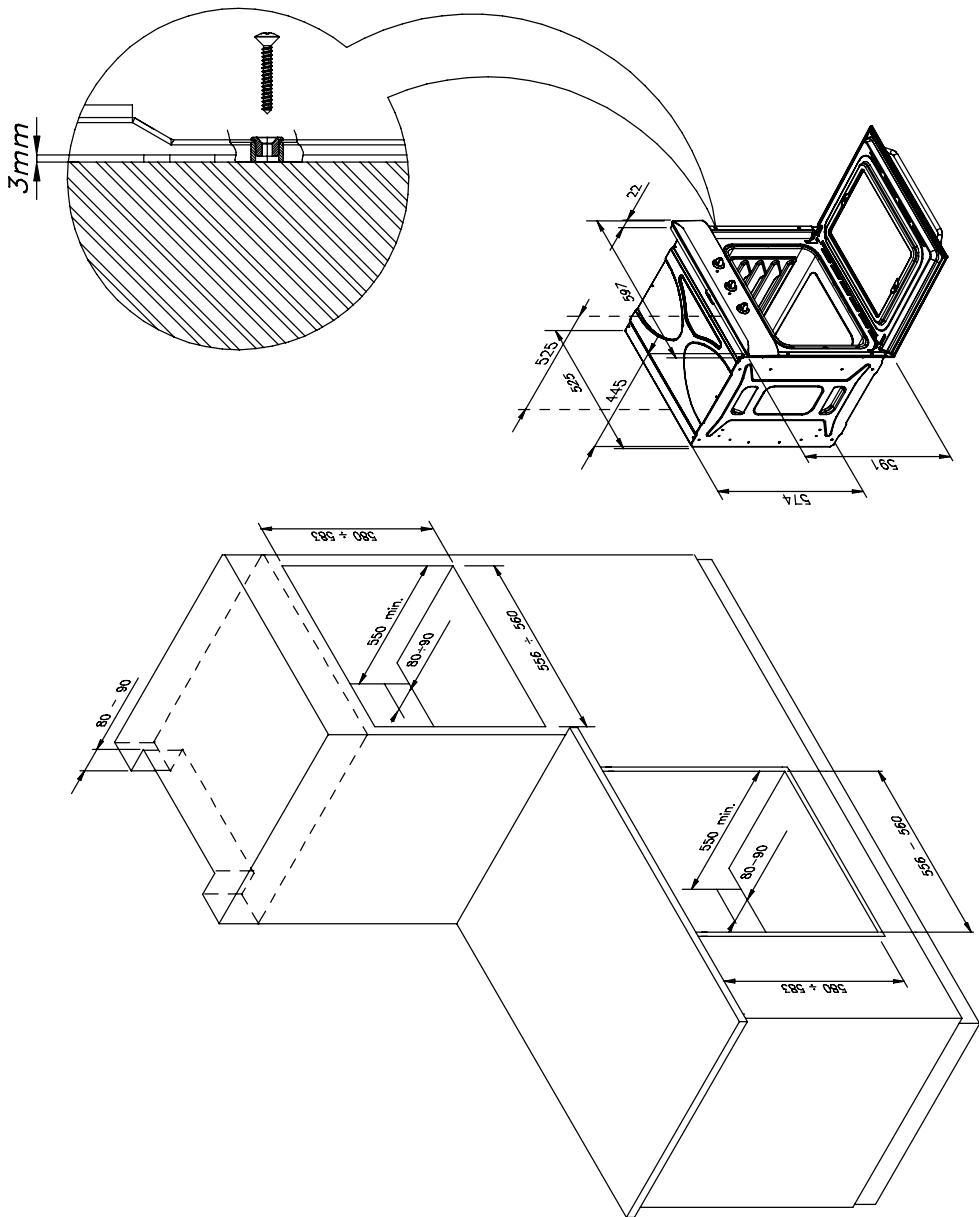
Naše společnost nenesе žádnou odpovědnost za závady na uzemnění, které nevyhovuje platným předpisům.

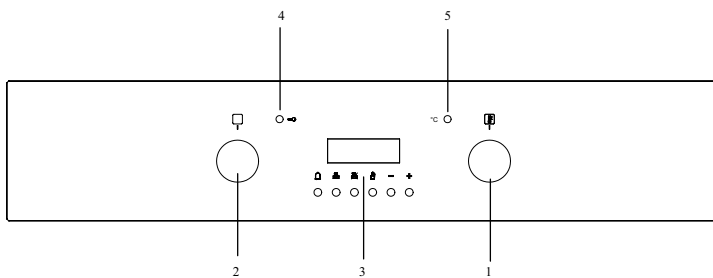


Tento spotřebič je konstruován pro zabudování do standardní skříně pro trouby se šířkou 600 mm.

Tato skříňka, přilehlý nábytek a všechny materiály k instalaci použité musí být v době provozu schopny vydržet minimální teplotu 85°C plus okolní teplotu. Kromě toho musí být dvířka přilehlých nábytkových skříněk v kterémkoli bodě vzdálena nejméně 4 mm. Určité typy vinylových nebo laminátových nábytkových skříněk mají obzvláštní sklon k poškození nebo ztrátě barevnosti. Za jakékoli zkroucení nebo ztrátu barevnosti materiálů, ke které dojde při teplotě pod 85°C plus okolní teplota, nebo pokud jsou materiály vzdáleny méně než 4 mm od spotřebiče, odpovídá vlastník. Pro zabudování pod pracovní desku jsou rozměry pro instalaci následující.

Pozor: Pokud kvalifikovaná osoba instaluje troubu poblíž jiných elektrických spotřebičů, nesmí být napájecí kabel blízko horkých boků trouby nebo se jich dotýkat.





## Provoz trouby

1 - Termostat

2 - volič

3 - Elektronický programátor

4 - Červená žárovka

5 - Žlutá žárovka

Vaše trouba obsahuje vícefunkční systém přípravy jídel, který vám umožňuje vybrat způsob zahřívání nejvhodnější pro ten druh jídla, které připravujete.

Požadovaná funkce se zvolí otočením otočného voliče funkce trouby ve směru hodinových ručiček k příslušnému symbolu. Vnitřní osvětlení trouby svítí a indikátor zapnutí „On“ se rozsvítí. Funkce trouby a jejich symboly jsou:

## **Provoz trouby**

### **Pouze osvětlení**

Rozsvítí se světlo uvnitř trouby.

### **Konvenční vyhřívání**

Fungují vyhřívací tělesa ve stropě a ve dně, čímž vytvářejí konvenční statický vyhřívací systém trouby. Troubu je třeba před použitím předehřívát, dokud nezhasne indikátor teploty.

Doporučuje se, aby bylo při použití funkce konvenčního vyhřívání jídlo umístěno pouze do jedné police. Nepoužívejte nejnižší nebo nejvyšší polohu police, neboť jídlo se může připéct.

### **Dolní/horní odporové těleso + ventilátor**

Částečné nucené proudění vzduchu (při uzavřených dvířkách). Termostat je nutno nastavit na požadovanou teplotu od 50°C do 250°C.

Doporučené použití: Na jídlo, které je třeba zapéct na povrchu i propéct zevnitř (cukroví, pečené maso).

### **Plnohodnotný gril (s rožněm, pokud je instalován)**

Vyhřívací prvek pod podlážkou trouby funguje samostatně. Před použitím je třeba troubu 15 minut předehřívát.

Tato funkce je ideální na „slepé pečení“ moučnickových korpusů na piškoty a ovocné dorty. V tomto případě je třeba potraviny péci na polici umístěné v nejnižší poloze.

### **Částečné nucené proudění**

Ventilátor běží při zapnutém infračerveném grilovacím prvku ve stropě trouby. Před použitím je troubu třeba předehřívat 5 až 10 minut.

Při pečení mas tato funkce vytvoří křupavou kůrčičku na povrchu, přičemž proudící horký vzduch zajišťuje i propečení.

Částečné nucené proudění lze použít i při grilování, takže potraviny se nemusí tak často obracet.

### **Grilování se musí vždy dít se zavřenými dvířky trouby.**

Nepoužívejte k pokrytí grilovacího pekáče hliníkovou fólii, ani do ní nebalte pod grilem zahřívané kousky. Vysoká odrazivost fólie může způsobit poškození grilovacího tělesa.

Používáte-li GRIL, mějte dvířka trouby zavřená.

### **Nucené proudění vzduchu**

Ventilátor a prvek za zadní stěnou trouby zajišťují cirkulaci horkého vzduchu, aby se v celé troubě vytvořila rovnoměrná teplota.

Před použitím je troubu třeba předehřívat, dokud indikátor teploty nezhasne. Potraviny lze péct na policích v několika polohách současně, čímž se šetří jak čas, tak energie.

Teplotu trouby je ve srovnání s konvenčními systémy ohřívání třeba snížit přibližně o 10%.

### **Rozmrazování**

Ventilátor pracuje, ale bez ohřívacího prvku, takže trouba není přímo vyhřívána. Dvířka trouby musí zůstat zavřená.

Zmražené potraviny lze rychle rozmrazit tak, že je umístíme na pánev trouby a tu zasuneme do nejnižší police. Použitím tohoto systému se doba rozmrazování sníží až na jednu třetinu.

### **Pouze dolní zahřívací těleso**

Zahřívací těleso pod podlážkou trouby funguje samostatně. Před použitím je třeba troubu předehtřivat 15 až 20 minut.

Tato funkce je ideální na „slepé pečení“ moučnickových korpusů na piškoty a ovocné dorty. V tomto případě je třeba potraviny péci na polici umístěné v nejnižší poloze.

### **Režim samočištění trouby**

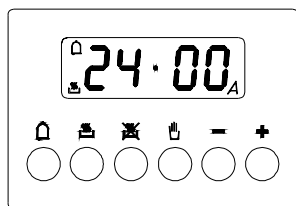
Otočte volič na tuto funkci, kterou lze nastavit pouze časovačem. Cyklus čištění trvá 1,5 hodiny.

Před použitím této pyrolitické funkce musí být z trouby vyjmuto veškeré příslušenství. Při této pyrolitické funkci je vnitřní osvětlení odpojeno.

### **Užitečné triky**

- Před pečením se ujistěte, že je z trouby vyjmuto veškeré nepoužívané příslušenství.
- Před použitím troubu předehtřejte na pracovní teplotu.
- Plechy na pečení umístěte do středu trouby, a používáte-li více plechů, nechte mezi nimi mezery na proudění vzduchu.
- Při vizuální kontrole připravovaného jídla otevírejte dvířka trouby co nejméně (osvětlení trouby je během pečení zapnuto).
- Při otevírání dvířek dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí a nebyli zasaženi párou.







## ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR (obr. 3)



Elektronický programátor je zařízení, které spojuje následující funkce:

- hodiny s 24hodinovým cyklem a s osvětleným displejem,
- časovač (až do 23 hodin a 59 minut),
- program automatického zahájení a ukončení pečení,
- program poloautomatického pečení (pouze zahájení, nebo ukončení),
- zobrazování požadované teploty.

### Popis tlačítek

-  časovač
-  doba pečení
-  konec doby pečení
-  manuální nastavení
-  posuv čísel všech programů vpřed - kontrola zadané teploty
-  posuv čísel všech programů zpět - kontrola zadané teploty

## Popis svítících symbolů

- AUTO • - (bliká) - Programátor v poloze automatický provoz, ale nenaprogramovaný.
- AUTO • - (trvale svítí) - Programátor v poloze automatický provoz, s vloženým programem.



Probíhá pečení v manuálním režimu.



+ A

Probíhá pečení v automatickém režimu.



+

Časovač je v činnosti.

**POZNÁMKA:** Po zvolení operace následuje před jejím potvrzením prodleva 3 - 4 sekundy, během níž lze data změnit.

## Digitální hodiny



Číselník hodin ukazuje hodiny (0 - 24) a minuty.

Ihned po zapnutí trouby nebo po výpadku proudu na panelu programátoru blikají tři nuly.

K nastavení hodiny je nutné zmáčknout současně tlačítko a , nebo tlačítko a SOUČASNĚ mačkat tlačítko „+“ nebo „-“ tak dlouho, až nastavíte požadovanou hodinu. Jakmile je nastavený aktuální čas, tlačítka uvolněte, čímž hodiny uvedete do chodu.





## Pečení v manuálním režimu bez použití programátoru

Aby trouba fungovala v manuálním režimu, tedy bez pomocného programátoru, je nutné zrušit blikající „A“ stisknutím tlačítka  . Jestliže je značka „A“ zobrazena trvale, čili sděluje-li, že trouba je naprogramovaná, není možné časovač nastavit do manuálního režimu, takže troubu nelze zapnout. V takovém případě je nejdříve nutné program zrušit stisknutím tlačítka  . Potom lze nastavit manuální režim.


### Časovač


Časovač lze použít k měření doby od 1 minuty do 23 hodin 59 minut.

#### 1) Pečení v automatickém režimu (start a konec)

- Nastavte délku doby pečení mačkáním tlačítka 
  - Nastavte konec doby pečení mačkáním tlačítka 
  - Nastavte teplotu a pečicí program použitím tlačítka termostatu a voliče.
- Po tomto postupu nastavení se rozsvítí symbol „A“.


Příklad: Pečení trvá 45 minut a předpokládá se jeho konec ve 14.00 hod.

Mačkejte tlačítko , dokud nenastavíte 0.45.

Mačkejte tlačítko , dokud nenastavíte 14.00.

Po ukončení nastavování se na panelu zobrazí čas a svítí symbol „A“. To znamená, že se program pečení uložil do paměti.

Ve 13.15 hod. (14.00 minus 45 minut) se trouba automaticky zapne.

Ve 14.00 hod. se trouba automaticky vypne, spustí se bzučák, který zní tak dlouho, dokud ho nevypnete tlačítkem 

Symbol „A“ bude blikat.

## 2) Poloautomatické pečení

### A. Nastavení délky pečení

### B. Nastavení konce pečení

A) Nastavte délku doby pečení mačkáním tlačítka .

Trouba se ihned zapne, symbol „A“ se rozsvítí.


Jakmile nastavená doba pečení uplyne, trouba se vypne, bzučák bude znít, dokud ho nevypnete, jak je popsáno výše.

Symbol „A“ bude blikat.

B) Nastavte konec doby pečení mačkáním tlačítka .

Trouba se ihned zapne, symbol „A“ se rozsvítí.


V nastavené době se trouba vypne a bzučák bude znít, dokud ho nevypnete, jak je popsáno výše.


Program pečení je možné kdykoli zrušit stisknutím tlačítka , trouba může fungovat v manuálním režimu.


**POZNÁMKA: Funkce 1) a 2) nebo 1) + 2) jsou aktivní, pouze pokud jste zvolili funkci pečení.**



### Časovač = bzučák

Program časovače obsahuje pouze bzučák, který je možné nastavit na maximální dobu 23 hodin a 59 minut.

Při nastavování časovače stiskněte tlačítko  a současně mačkejte „+“ nebo „-“ tak dlouho, až na displeji uvidíte požadovanou hodnotu.

Po nastavení časový údaj a symbol  zmizí.

Odpočítávání začne okamžitě a na displeji je lze kdykoli vidět po stisknutí tlačítka .




Na konci nastavené doby symbol  zmizí a bzučák bude znít, dokud ho nevypnete stisknutím tlačítka .

Druh zvuku je možné měnit (3 výšky tónu: nízká - střední - vysoká) takto:


Pokud bzučák zní, stiskněte tlačítko „-“.

**POZNÁMKA:** Na konci doby pečení se ozve pípání se sekundovými intervaly, které zní maximálně po 7 minut.

## Zrušení programu pečení v automatickém režimu

Program automatického pečení lze kdykoli zrušit současným stisknutím tlačítek  a  nebo tlačítka . Trouba nyní může fungovat v manuálním režimu.

## Pyrolitické čištění

Zadejte funkci samočištění. 

Po zadání tato funkce automaticky nastaví dobu čištění na 90 minut (je-li trouba velmi špinavá, lze čas změnit na 180 minut).

Tato funkce troubu vyčistí zvýšením teploty na 475°C. Po zchladnutí trouby, která je však stále mírně teplá, lze výsledný nános popílku setřít vlhkým hadříkem.

Jestliže je nutná delší doba čištění, můžete ji prodloužit následujícím způsobem: Funkci samočištění nastavte stejně, jak je uvedeno výše.

Na elektronickém časovači stiskněte tlačítko manuálního provozu ... a na displeji se objeví údaj 1:30.

**Z bezpečnostních důvodů se dvířka trouby při teplotě nad 300°C automaticky uzamknou; dojde-li k tomu, vydává trouba akustický signál a indikátor „uzamčení“ na čelním panelu se rozsvítí.**

**Během pyrolitického čištění je světlo v troubě vypnuté.**

## VÝSTRAHA

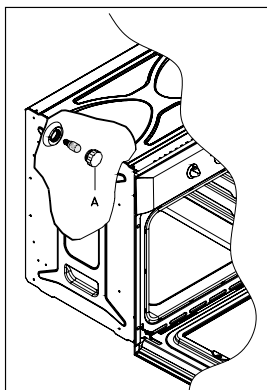
- Před použitím pyrolitické funkce musí být z trouby vyjmuto veškeré vnitřní příslušenství.
- Doporučuje se, aby se trouba v pyrolitickém režimu používala pouze za přítomnosti osob.
- Před použitím pyrolitické funkce musí být z trouby vyjmuty veškeré potraviny.

## Výměna osvětlení trouby.

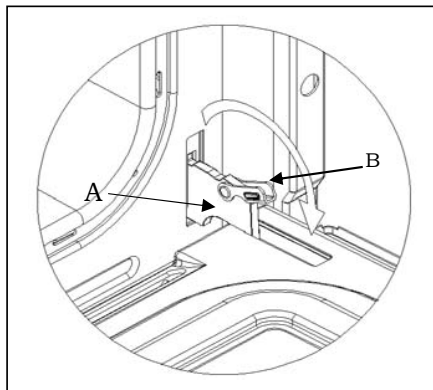
POZOR: Spotřebič odpojte od zdroje elektrické energie.

Jestliže je potřeba vyměnit v troubě světlo, musí se odstranit ochranný kryt „A“ jeho otočením proti směru hodinových ručiček. Po výměně světla ochranný kryt „A“ vraťte na původní místo.

(Obr. 4)



## Demontáž dvířek trouby (obr. 5)



Kvůli snazšímu čištění a přístupu k vnitřku trouby lze obojí dvířka trouby snadno demontovat (viz nákres).

Kvůli snazšímu čištění trouby lze dvířka následujícím způsobem vyjmout ze závěsů:

### Závěsy s pohyblivými čepy

Závěsy A jsou opatřeny dvěma pohyblivými čepy B.

Po zvednutí čepu B se závěs A uvolní z pouzdra. Po tomto kroku je nutné dvířka zvednout nahoru a vyjmout vysunutím vpřed.

Při provádění těchto úkonů dvířka uchopte u závěsů.

Při nasazování dvířek závěsy nejdříve nasuňte do otvorů.

Před zavřením dvířek **nezapomeňte otočit oba otočné čepy B**, kterými se oba závěsy uchytí.

### Dvířka neponořujte do vody.

Smaltovaný vnitřní povrch a sklo čistěte vlhkým hadříkem a vhodným jemným krémovým čisticím prostředkem, povrchy omyjte a pečlivě vysušte měkkým hadříkem.

Je-li to nutné, lze vnitřní sklo dvířek vyjmout po odšroubování dvou bočních upevňovacích šroubů. Před vrácením skla zpět se ubezpečte, že je důkladně osušené. Při upevňování dávejte pozor, abyste upevňovací šrouby neutáhli příliš.

### Příslušenství trouby

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

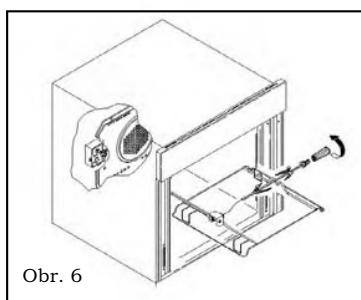
## Jak používat otáčecí rožeň (obr. 6)













V téže troubě je možné současně používat otáčecí rožeň a gril. Maso se musí napíchnout na jehlice a upevnit dvěma upínadly.

Nyní postupujte následovně:

- A. Umístěte plech do nejnižší polohy v troubě.
- B. Umístěte jednu z vidlicových podpěr podél nerezové tyče a zajistěte. Maso umístěte na jehlici a poté nasad'te druhou vidlicovou podpěru tak, že ji pevně upevníte do masa.
- C. K vyjímání nerezové tyče z trouby je třeba použít rukojeť rozně vyrobenou z izolačního materiálu, která musí být při pečení vyjmuta.

Např. rožnění kuřete o hmotnosti 1,3 kg bude trvat přibližně 85 až 90 minut.




Tabulka parametrů pro použití trouby				
Potraviny	Teplota °C	Poloha poličky (*)	Doba přípravy (min.)	Funkce trouby
<b>Sladké pečivo</b>				
Buchta	180	2	55-65	 
Ovocný koláč	200	1	30-40	
Tvarohový koláč s obsahem másla a mléka	180	2	35-40	
Měkký kynutý koláč	200	1	25-35	
Pečivo z lístkového těsta	190	2	20-30	
Lehké loupáčky z lístkového těsta	200	2	15-25	
Sušenky	190	3	15-20	
<b>Lasagne</b>	225	2	40-50	
<b>Maso</b>				
Hovězí plátky	225	2-3	50-80	  
Hovězí pečeně	225	2-3	50-80	
Telecí pečeně	225	2-3	60-80	
Vepřová pečeně	170-180	2	45-60	
Skopová pečeně	225	2	45-55	
Anglický rostbíf	225	2-3	50-60	
Pečený krocán	180	2	cca 240	
Pečená husa	200	2	150-210	
Pečená kachna	200	2	120-180	
Pečené kuře	200	2	60-90	
Srnčí kýta	200	2-3	90-150	
Jelení kýta	180	2-3	90-180	
<b>Ryby</b>	180	2-3	10-40	
<b>Zelenina</b>				
Dušená zelenina				
<b>Pizza</b>	240	1	15-25	 
<b>Grilování</b>				
Sekaná		4	8-12	 
Vepřové párky		4	10-13	
Grilované kuře		3	25-35	
Kuře na rožni			50-65	
Telecí na rožni			50-65	

**Poznámka:**

(\*) = Police se počítají shora.

Troubu je před použitím třeba předehřát.

 Tyto funkce je třeba používat na křehká jídla anebo předehřáté nádoby.



Je možné péci s tímto nádobím v různých výškách polic (doba pečení je shodná).





## Installationsanvisning

**Varnings- och säkerhetsinstruktioner: Innan du tar ugnen i bruk för första gången, läs noga igenom denna bruksanvisning för att få all information om hur du installerar, använder och sköter om din nya utrustning på ett säkert.**

Denna enhet måste installeras av en för ändamålet kvalificerad person och på ett korrekt sätt i enlighet med tillverkarens instruktioner.

Tillverkaren avsägar sig allt ansvar för personskador och skador på egendom som beror av att denna apparat ej har installerats på ett korrekt sätt.

Säkerställ att nätspänningen och frekvensen överensstämmer med de uppgifter som finns angivna på märkplåten som sitter placerad på den nedre delen av ugnens framsida.

### **Varning: Denna apparat måste jordas.**

Vårt företag avsägar sig allt ansvar för ev. fel i jordanslutningen liksom för jordanslutningar som ej står i överensstämmelse med gällande bestämmelser.

Underhålls- och servicearbete får endast utföras först efter det att strömtilförseln har kopplats bort genom att väggkontakten dragits ur eller att huvudsäkringens skruvats ur.

P.g.a. fortlöpande utvecklingsarbete, förbehåller vi oss rätten till att justera och ändra produkten utan föregående avisering.

För att undvika risken för brännskador och personskador, se till så att barn ej kommer i närheten av ugnen eftersom dess ytor, inkl. glas, blir heta. Denna apparat ej är avsedd att användas av barn eller åldriga utan övervakning. Små barn bör övervakas för att se till att de inte leker med apparaten. Övervaka äldre personers användande av ugnen.

När en ugn sitter inbyggd så att det finns en låda under, måste lådan göras oanvändbar och ersättas med en imiterad front.

På grund av brandrisken, får brandfarliga material under inga omständigheter förvaras i en låda under en inbyggd ugn.

Placera ej tunga föremål på den öppna luckan och sitt inte på den eftersom detta kan komma att skada gångjärnen.

Vid användande av olja eller fett i matlagningen, lämna aldrig ugnen utan uppsyn eftersom brandrisk föreligger.

För att undvika skador på den invändiga emaljeringen, placera ej ugn- eller bakplåtar på ugnens golv, och täck inte heller detta med aluminiumfolie.

Vid matlagning bildas ånga som ventileras bort för att undvika att för mycket ånga samlas i ugnen. Eftersom denna ånga kan kondensera till vattendroppar på den kalla utsidan av ugnen, kan det vid matlagning vara nödvändigt att torka bort fukten med en torr trasa. Genom att göra detta, bidrar man även till att förhindra att matångorna smutsar ned och missfärgar ugnens utsida.

### **Innan du använder ugnen för första gången**

Dra ur kontakten från eluttaget eller avlägsna huvudsäkringens innan ugnen rengörs. Ta bort allt förpackningsmaterial och alla tillbehör från ugnen. Torka av ugnens insida med en trasa fuktad i varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

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

## Teknisk information

Denna apparat står i överensstämmelse med standarderna 73/23 CEE och 93/68 CEE EMC 89/336 CEE.

### Spänning

230 V fas + nollpotential.

### Inbyggnadsugn – dimensioner:

Längd: **440**

Djup: **390**

Höjd: **340**

Volym: **59 l**

### Värmeelementens effektförbrukning

Undre värmeelement: **1,3 kW**

Övre värmeelement: **0,9 kW**

Grillelement: **1,6 kW**

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

Ugnens maximala effekttuttag: **3,1 kW**

### Inbyggnad

VIKTIGT! Denna enhet måste installeras i enlighet med tillverkarens instruktioner av en för ändamålet kompetent person. Underhålls- och servicearbete på denna ugn får endast utföras först sedan strömtillförseln kopplats bort.

EL-ANSLUTNING. Innan apparaten ansluts till nätuttaget, säkerställ att:

- spänningen stämmer överens med den på märkplåten (placerad nedtill på sargen) angivna spänningen.
- överbelastningsskyddet och elsystemet klarar apparatens belastning (se märkplåten).
- elsystemet har en effektiv jordförbindelse samt att vägguttaget eller strömbrytaren, som ska ha en kontaktöppning om minst 3 mm, är lätt att nå efter det att apparaten installerats.
- Om stickproppen ej är lätt att nå, måste installatören montera en strömbrytare som har en kontaktöppning på 3 mm eller mer.

Om ytterligare strömkabel behöver användas, måste denna ha en snittyta på minst 1,5 mm och vara av typen H05RR-F.

Kabeln måste vara tillräckligt lång för att det ska vara lätt att utföra underhållsarbete på ugnen.

**Varning: Denna apparat måste jordas.**

Denna apparat måste vara ordentligt jordad.

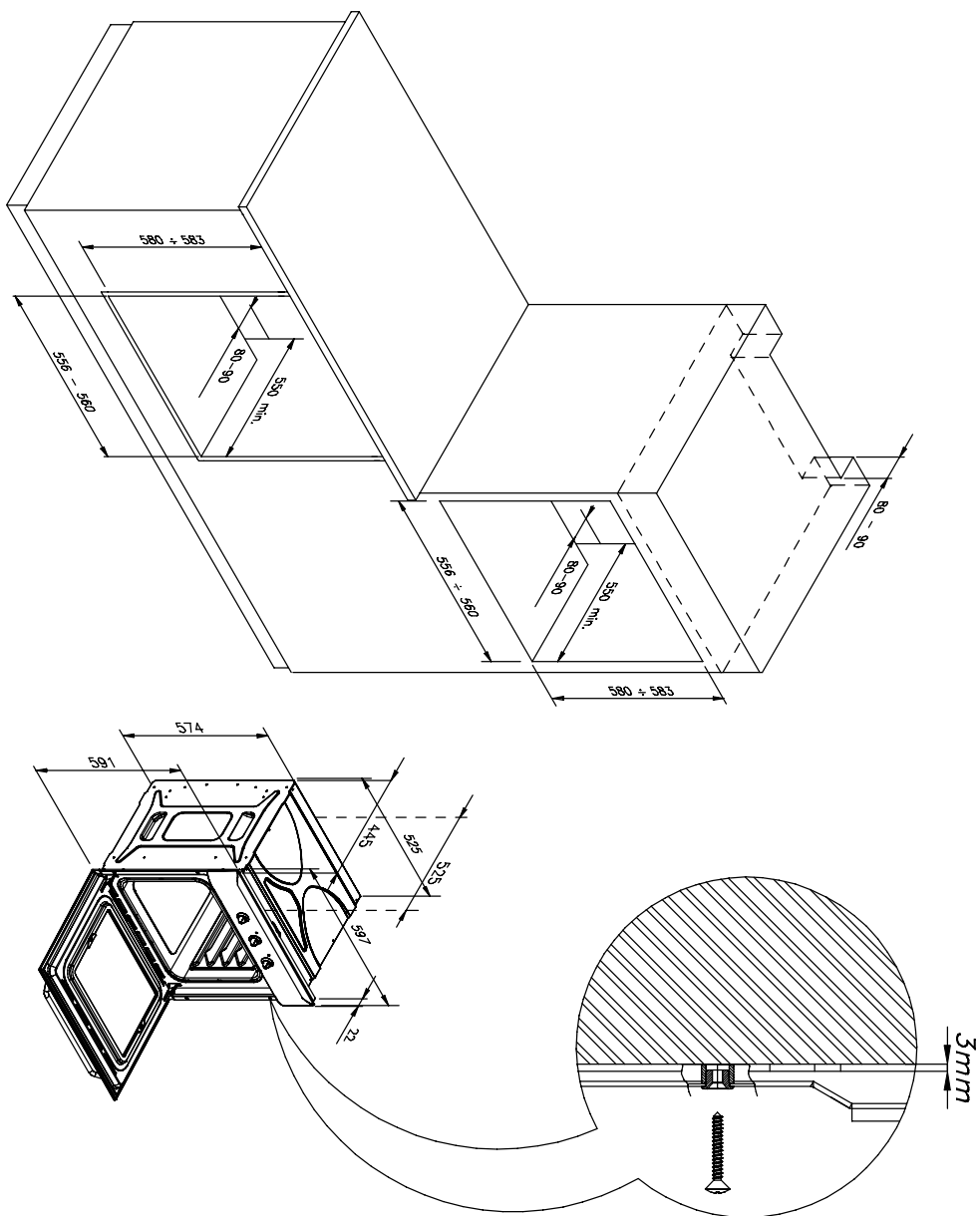
Vårt företag avsåger sig allt ansvar för ev. fel i jordanslutningen som ej står i överensstämmelse med gällande bestämmelser.

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

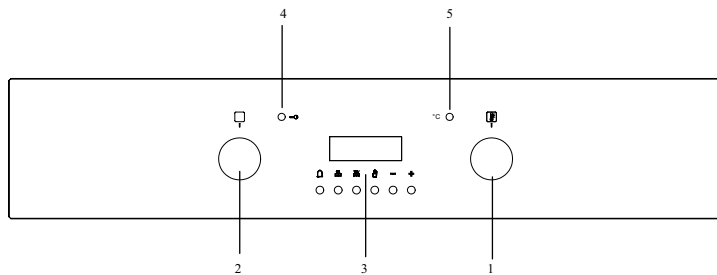
Höljet, intilliggande inredning liksom allt material som används vid installationen måste kunna tåla en temperatur på minst 85°C plus den omgivande temperaturen då ugnen används. Dessutom måste avståndet till dörrarna på intilliggande skåp överallt vara minst 4 mm. Vissa typer av köksinredning av vinyl eller laminat är speciellt känsliga för värmeskador och missfärgning. Det är ägaren själv som ansvarar för alla ev. skador eller missfärgningar på material som uppstår vid en temperatur under 85°C plus omgivande temperatur, eller för det fall material befinner sig på mindre än 4 mm:s avstånd.

För inbyggnad under en arbetsbänk, är installationsmåttan som följer:

OBS! När den kvalificerade installatören monterar ugnen nära andra elektriska apparater, får strömkabeln ej dras nära eller komma i kontakt med den heta ugnsväggen.



## Användande av ugnen



- 1 – Termostat
- 2 - Omkopplare
- 3 – Elektronisk programmering
- 4 – Röd lampa
- 5 - Gul lampa

Din nya ugn innehåller flera olika funktioner för matlagning vilket gör att du kan välja den uppvärmningsmetod som lämpar sig bäst för den typ av mat du ska laga. Man väljer funktion genom att medurs vrida ugnens funktionsomkopplare till passande läge. Nu tänds belysningen inne i ugnen liksom även lampan "On" (På). Ugnens funktioner och symboler:

#### Användande av ugnen



##### **Endast ljus**

Belysningen i ugnen tänds.



##### **Traditionell upphettning**

För att tillhandahålla ett konventionellt statiskt ugnsvärmesystem, används elementen i ugnens tak och golv. Ugnen bör förvärmas tills dess temperaturlampan släcks.

Vi rekommenderar att man placerar mat endast på 1 hylla vid tillagning med den konventionella upphettningfunktionen. Använd ej hyllorna längst ned eller längst upp, annars kan maten överkoka.



##### **Undre/övre resistans + ventilation**

Halvforcerad luftkonvektion (med stängd lucka). Termostaten måste ställas in på den önskade temperaturen i temperaturintervallet 50° - 250° C.

Rekommenderas för: Födoämnen som behöver tillagas både på utsidan och insidan (bröd, genomstekt kött).



##### **Helgrillning (med spett då sådant medföljer)**

Endast elementet under ugnsgolvet används. Ugnen bör förvärmas i ca. 15 minuter före användandet.

Denna funktion är idealisk för förbakning av pajdeg mm. I detta fall ska tillagningen ske på den understa ugnshyllan.



##### **Halvforcerad luftkonvektion**

Fläkten och det infraröda grillelementet i ugnens tak används. Ugnen bör förvärmas i ca. 5-10 minuter före användandet.

Vid stekning av kött gör denna funktion att utsidan av köttet blir krispig samtidigt som den cirkulerande varmluften garanterar jämn tillagning.

Halvforcerad luftkonvektion kan även användas för grillning för att maten ej ska behöva vändas så ofta.

##### **Vid grillning måste ugnsluckan alltid vara stängd**

Använd ej aluminiumfolie för att täcka ugnsplåten och slå ej heller in matvaror i aluminiumfolie och placera dem under grillen; foliens höga reflektionsförmåga kan göra att grillelementet kommer att skadas.

Håll ugnsluckan stängd då GRILL används.



### **Forcerad luftkonvektion**

Fläkten och elementet bakom ugnens bakre vägg cirkulerar varmluften för att temperaturen ska bli jämn i hela ugnen.

Ugnen bör förvärmas före användandet tills dess temperaturlampan släcks. Mat kan även tillagas på flera ugnshyllor samtidigt vilket spar både tid och energi.

Ugnstemperaturen ska sänkas med ca. 10% jämfört med den vid ett konventionellt ugnsuppheatningssystem.



### **Uptining**

Fläkten används, men ej dess element, vilket gör att ugnen ej värms upp. Ugnsluckan måste hållas stängd.

Frysta matvaror kan tinas upp snabbt genom att man placerar dem i ugnstråget och skjuter in detta på den understa ugnshyllan. Upptiningstiden kan sänkas med så mycket som 1/3 med hjälp av denna metod.



### **Endast det undre värmeelementet**

Endast elementet under ugnsgolvet används. Ugnen bör förvärmas i ca. 15-20 minuter före användandet.

Denna funktion är idealisk för förbakning av pajdeg o.dyl. I detta fall ska tillagningen ske på den understa ugnshyllan.



### **Läge för självrengöring av ugnen**

Vrid omkopplaren till detta läge som endast kan ställas in via tiduret; rengöringscykeln tar 1,5 tim.

Innan denna pyrolys-funktion används, måste alla tillbehör i ugnen först tas ur. Under pyrolysfunktionen är belysningen i ugnen släckt.

## **Praktiska tips**

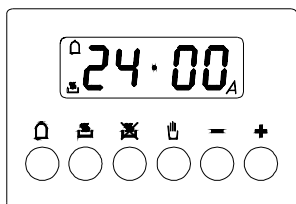
- Innan ugnen ska användas, se till att ta ur alla tillbehör som ej behövs.
- Förvärm ugnen till den inställda temperaturen före användning.
- Placera ugnsplåtarna i mitten av ugnen och se till att det finns mellanrum där luften kan passera om du använder fler än en plåt.
- Försök att öppna ugnsluckan så lite som möjligt för att titta till maten (belysningen i ugnen är påslagen under tillagningen)
- Var försiktig då du öppnar ugnsluckan så att du inte kommer i kontakt med varma delar eller den varma ångan.

## ELEKTRONISK PROGRAMMERING (fig. 3)

Den elektroniska programmeringen omfattar dessa funktioner:

- 24-timmarsklocka med belyst display
- Tidur (upp till 23 tim. och 59 min.)
- Program för automatisk start och stopp av tillagningen
- Program för halvautomatisk tillagning (endast start eller stopp).
- Visning av erforderlig temperatur

(fig. 3)



### Beskrivning av reglage



"TIDUR"



"TILLAGNINGSTID"



"TILLAGNINGSTIDENS SLUT"



"MANUELLT LÄGE"



+ "STEGA FRAM MELLAN PROGRAMNUMREN –  
KONTROLLERA INSTÄLLD TEMPERATUR."

- "STEGA TILLBAKA MELLAN PROGRAMNUMREN –  
KONTROLLERA INSTÄLLD TEMPERATUR."

## Beskrivning av upplysta symboler

« AUTO » - (blinkar) – Programmeringen i automatiskt läge, men ej programmerad.

« AUTO » - (fast sken) - Programmeringen i automatiskt läge, med inmatat program.



Manuell tillagning pågår



+ A

Automatisk tillagning pågår



+






Tiduret används

OBS! Efter att ha valt läge, tar det 3-4 sekunder innan detta bekräftas, och under denna tid kan uppgifterna ändras.


## Digitalur


Siffrorna visar timmar (0-24) och minuter.

Efter att ugnen just kopplats in, liksom efter ett strömavbrott, kommer tre nollor att blinka på programmeringspanelen.

För att ställa in timmar, tryck samtidigt på knapparna  och  eller på  SAMTIDIGT som du trycker på "+" eller "-" tills du ställt in rätt tid. När rätt tid ställts in, släpp knapparna och klockan startar.

## Manuell tillagning utan användande av programmering


För att använda ugnen manuellt, utan programmering; tryck på knappen  så att "A" slutar att blinka.

Om meddelandet "A" visas med fast sken, som visar att ugnen är programmerad, går det ej att ställa in tiduret i manuellt läge och ugnen kan därför ej sättas på. I detta fall måste prgrammet först annulleras genom att man trycker på , varpå den manuella funktionen kan ställas in.

### Tidur

Tiduret kan användas för att ta tiden mellan 1 minut till 23 timmar och 59 minuter.

### 1) Automatisk tillagning (start och stopp)


Ställ in tillagningstidens längd genom att trycka på knappen .


Ställ in tillagningstidens slut genom att trycka på knappen .

Ställ in temperatur och tillagningsprogram genom att använda termostatvredet och omkopplaren.

Efter denna inställning kommer "A" att tändas.


Exempel: Tillagningen tar 45 minuter och förväntas vara klar kl 14.00.

Tryck på  så att du ställer in 0.45.

Tryck på  så att du ställer in 14.00.

När du är klar med denna inställning kommer klockan att visas på panelen och symbolen "A" att tändas. Detta betyder att tillagningsprogrammet har sparats i minnet.

Kl. 13.15 (14.00 minus 45 minuter) kommer ugnen att sättas på automatiskt.


Kl. 14.00 stängs ugnen av automatiskt och en ljudsignal ljuder tills dess den stängs av genom att man trycker på knappen .

Symbolen "A" kommer att blinka.

## 2) Halvautomatisk tillagning


### A. Ställ in tillagningstidens längd

### B. Ställ in tillagningstidens slut


A) Ställ in tillagningstidens längd genom att trycka på knappen .

Ugnen sätts på omgående och symbolen "A" tänds. När den inställda tillagningstiden förflutit, kommer ugnen att stängas av och en ljudsignal att ljuda tills dess den stängs av på ovanstående sätt.

Symbolen "A" kommer att blinka.


B) Ställ in tillagningstidens slut genom att trycka på knappen .


Ugnen sätts på omgående och symbolen "A" tänds. På inställt klockslag kommer ugnen att stängas av och en ljudsignal att ljuda tills dess den stängs av på ovanstående sätt.


Tillagningsprogrammet kan när som helst avbrytas genom att man trycker på knappen , ugnen kan användas manuellt.


**OBS! Funktionerna 1) och 2) eller funktionerna 1)+ 2) är aktiva endast om en tillagningsfunktion har valts.**

## Tidur = summer

Tidursprogrammet består av en summer som kan ställas in på max. 23 timmar och 59 minuter. För att ställa in tiduret, tryck på knappen  och samtidigt på "+" eller "-" tills dess den önskade tiden visas på displayen.

Sedan du gjort denna inställning, kommer klockslaget samt symbolen  att visas.




Nedräkningen börjar omedelbart och du kan när som helst se den på displayen genom att klicka på knappen .

När den inställda tiden förflutit, kommer symbolen  att släckas och summern att ljuda tills dess den stängs av genom att man trycker på knappen .



Ljudet kan ställas in i 3 nivåer: Låg – Medel – Högt). När du hör ljudsignalen, tryck på knappen -

OBS! Då tillagningstiden löpt ut, kommer signalen att ljuda 1 gång/sekund under maximalt 7 minuter.

## Avbryt ett automatiskt tillagningsprogram

Ett automatiskt tillagningsprogram kan närsomhelst avbrytas genom att man samtidigt trycker på knapparna  och  eller knappen . Ugnen kan nu användas manuellt.

## Pyrolytiskt rengöringsprogram

Välj självrengöringsfunktionen  . Då ställer denna automatiskt in en 90 minuter lång rengöring (kan ändras till 180 minuter om ugnen är mycket smutsig). Denna funktion gör rent genom att hetta upp ugnen till över 475°C. Den aska som uppstår som en rest av rengöringen kan torkas av med en fuktig trasa sedan ugnen svalnat men fortfarande är lite varm. Önskas längre rengöringstid, gör så här: Välj självrengöringsfunktionen på ovanstående sätt. Tryck på den manuella knappen  på den elektroniska tiduret så visas "1:30" på displayen.

**Av säkerhetsskäl låses ugnsluckan automatiskt vid temperaturer över 300°C. När detta sker, hörs en ljudsignal och lampan "lock" (lås) tänds på frontpanelen.**

Under pyrolysis-funktionen är belysningen i ugnen släckt.

### WARNING!

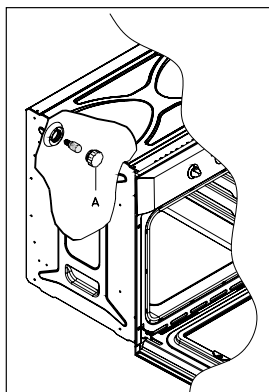
- Innan denna pyrolysis-funktion används, måste alla tillbehör i ugnen först tas ur.
- Vi rekommenderar starkt att ugnen endast används i pyrolysis-läge under överinseende av någon person.
- Innan denna pyrolysis-funktion används, måste alla större matrester först avlägsnas.

### Byte av ugnslampan

OBS! Koppla bort ugnens strömtillförsel.

Om ugnslampan behöver bytas, måste skyddshöljet "A" avlägsnas genom att man vrider det moturs. Sedan lampan bytts måste skyddshöljet "A" monteras tillbaka.

(Fig.4)



## Ta bort ugnsluckan (Fig. 5)

För att underlätta rengöring och göra det lättare att komma åt ugnen invändigt, kan bägge luckorna enkelt tas bort (se fig.).

För att göra det lättare att rengöra ugnen kan luckan tas loss vid gångjärnen:

### Gångjärn med flyttbara bultar

Gångjärnen (A) är försedda med två flyttbara bultar (B).

När bulten B förs uppåt, kan gångjärnet lossas ur sitt fäste. Sedan detta utförts måste luckan lyftas uppåt och tas loss genom att den dras utåt; fatta tag på luckans sidor nära gångjärnen när dessa moment ska utföras.

För att sätta tillbaka luckan på plats igen, låt först gångjärnen glida in i sina fästen.

Innan luckan stängs, **kom ihåg att vrida de bägge flyttbara bultarna B** som krokas i de båda gångjärnen.

### Nedsänk ej ugnsluckan i vatten.

Rengör den emaljerade innerytan och glaset med hjälp av en fuktad trasa och ett mildt krämformad rengöringsmedel, skölj av, och torka därefter noggrant av med en mjuk trasa.

Vid behov kan luckans inre glasruta avlägsnas genom att man skruvar loss de bägge fästskruvarna på sidorna. Var noga med att glaset är ordentligt torrt innan det monteras tillbaka. Se även till att ej dra åt skruvarna för hårt då glaset åter sätts på plats.

### Ugnstillbehör

Ugnshyllorna, ugnsplåtarna och kokkärslställen bör rengöras i varmvatten med ett mildt rengöringsmedel och därefter torkas av ordentligt, eller så kan de diskas i diskmaskin.

### Använda det roterande spettet (Fig. 6)

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

Gör därefter så här:

A. Placera ugnsfatet på den understa hyllan i ugnen.

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

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

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

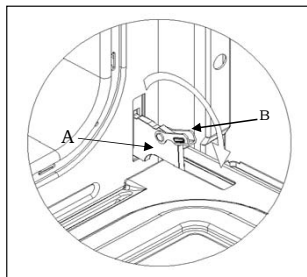


Fig. 5

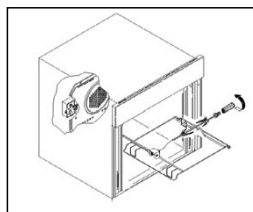













Fig. 6

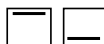
## SCHEMA FÖR TILLAGNING I UGN

Födoämne	Temp. °C	Hyllplacering (*)	Tillagningstid (min)	Tillagningsfunktion
<b>Kaka</b>				
Bulle	180	2	55-65	
Fructkaka	200	1	30-40	
Kakor med mjölk och smör	180	2	35-40	
Pudding	200	1	25-35	
Petit-chouer	190	2	20-30	
Smördegskakor	200	2	15-25	
Småkakor	190	3	15-20	
<b>Lasagne</b>	225	2	40-50	
<b>Kött</b>				
Oxfilé	225	2-3	50-80	  
Rostbiff	225	2-3	50-80	
Kalvstek	225	2-3	60-80	
Fläskstek	170-180	2	45-60	
Lammstek	225	2	45-55	
Oxstek	225	2-3	50-60	
Harstek	200	2	60-90	
Kalkonstek	180	2	ca. 240	
Helstekt gås	200	2	150-210	
Ankstek	200	2	120-180	
Ugnsstekt kyckling	200	2	60-90	
Rådjurslår	200	2-3	90-150	
Hjortlår	180	2-3	90-180	
<b>Fisk</b>	180	2-3	10-40	
<b>Grönsaker</b>				
Ugnsstekta grönsaker	170-190	2-3	40-50	 
<b>Pizza</b>	240	1	15-25	
<b>Grillning</b>				
Kotlett		4	8-12	 
Fläskkorv		4	10-13	
Grillad kyckling		3	25-35	
Kyckling på spett			50-65	
Kalvkött på spett			50-65	

### Obs!

(\*) = Ugnsplåtens första läge motsvarar ugnsknappen

Ugnen bör förvärmas före användandet.



Dessa funktioner måste användas för känsliga/föruppvärmda rätter.



Samma rätt kan tillagas på flera ugnshyllor (tillagningstiden förblir densamma).

## Installasjonsveiledning

### Advarsler og sikkerhetsinstruksjoner

**Før du tar ovnen i bruk, skal du lese nøye gjennom denne bruksanvisningen for å få all informasjon om sikker installasjon, korrekt bruk og vedlikehold av det nye produktet.**

Dette produktet må installeres riktig av en fagperson i henhold til produsentens anvisninger. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skade på personer eller gjenstander som følge av uriktig eller utilstrekkelig installasjon av produktet.

Kontroller at spenningen og frekvensen til strømforsyningen stemmer overens med informasjonen på merkeplaten, som er plassert på forsiden av ovnen.

### Viktig: Dette produktet må jordes.

Vi fraskriver oss alt ansvar for jordingsfeil eller for jording som ikke utført i tråd med gjeldende forskrifter.

Før det utføres reparasjons- og vedlikeholdsarbeid, må strømtilførselen kobles fra ved å trekke ut støpselet eller slå av sikringen.

For å opprettholde en kontinuerlig produktutvikling forbeholder vi oss retten til å foreta justeringer eller endringer på produktet uten forvarsel.

Mens ovnen er i bruk, blir glasset og andre overflater svært varme. For å unngå forbrenninger og skader skal barn holdes i god avstand fra ovnen. Ovnen må ikke brukes av små barn. Sørg for at små barn ikke leker med ovnen. Eldre og funksjonshemmede skal aldri bruke ovnen uten tilsyn.

Hvis det er montert en skuff under ovnen, må denne være utstyrt med en blindfront og ikke kunne brukes.

Brennbart materiale må aldri lagres i en skuff under innbyggingsovnen, da det kan ta fyr. Ikke plasser tunge gjenstander på en åpen ovnsdør og ikke sett deg på den, da hengslene kan bli skadet.

Bruk av olje eller fett til tilberedningen i ovnen medfører brannfare, og ovnen må ikke være uten tilsyn.

For å unngå skade på emaljen på ovnens innside må du ikke plassere langpanner eller stekebrett på bunnen av ovnen og ikke dekke ovnsbunnen med aluminiumsfolie.

Under tilberedningen dannes det naturlig damp som slippes ut for å unngå for mye damp i ovnen. Denne dampen kan kondensere og danne små vanndråper som legger seg på de kjølige overflatene av ovnen. Det kan være nødvendig å tørke bort denne fuktigheten med en myk klut for å unngå misfarging og smuss på ovnens overflate.

### Før du begynner å bruke ovnen

Trekk ut støpselet eller slå av sikringen før du rengjør ovnen. Ta eventuell emballasje og ovnsutstyr ut av ovnen. Rengjør innsiden av ovnen med varmt vann og et mildt rengjøringsmiddel.

Få bort såperester med en fuktig klut. Stekebrettet og annet ovnsutstyr vaskes i en oppvaskmaskin eller med varmt vann og et mildt rengjøringsmiddel. La alt tørke godt.

## **Tekniske data**

Denne ovnen retter seg etter direktivene 73/23 EØF, 93/68 EØF og EMC 89/336 EØF.

### **Forskriftsmessig spenning**

230 V fase + nulleleder

### **Innbyggingsovnens mål:**

Lengde : **440**

Dybde: **390**

Høyde: **340**

Volum: **59 l**

### **Varmeelementenes ytelse:**

Undervarmeelement: **1,3 kW**

Overvarmeelement: **0,9 kW**

Grillelement : **1,6 kW**

Varmluftelement (inne, foran): **2,3 kW**

Maks. ovnseffekt: **3,1 kW**

### **Installere innbyggingsovnen**

**VIKTIG:** Ovnen må installeres korrekt av en fagperson i samsvar med produsentens instruksjoner. Før det utføres reparasjons- og vedlikeholdsarbeid, må strømtilførselen kobles fra.

**ELEKTRISK FORBINDELSE:** Før ovnen kobles til strømmettet, skal du kontrollere at:

- spenningen svarer til den som er angitt på merkeplaten nederst på ovnens forside
- overbelastningssikringen og strømmettet tåler ovnens belastningsspenning (se merkeplaten)
- strømforsyningsanlegget er utstyrt med en effektiv jording, og at stikkkontakten eller bryteren med en avstand på minst 3 mm mellom kontaktene er lett tilgjengelig etter installasjonen
- Hvis kontakten ikke er lett tilgjengelig, må det installeres en kursbryter med avstand på eller over 3 mm mellom kontaktene.

Trenger du en lengre ledning, skal du bruke en 1,5 mm kabel av typen H05RR-F.

La kabelen være tilstrekkelig lang til at vedlikeholdsarbeidet lettes.

### **Viktig: Dette produktet må jordes.**

Riktig jording av produktet er påbudt.

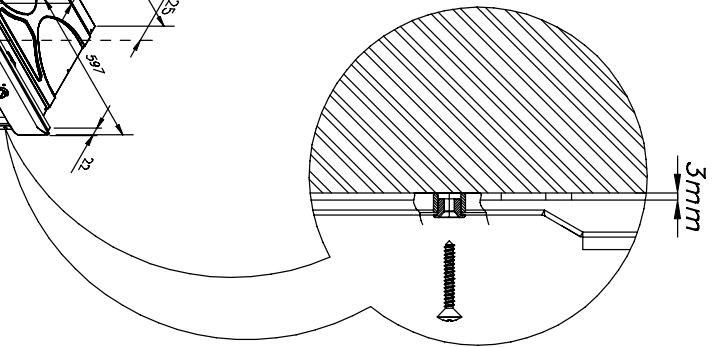
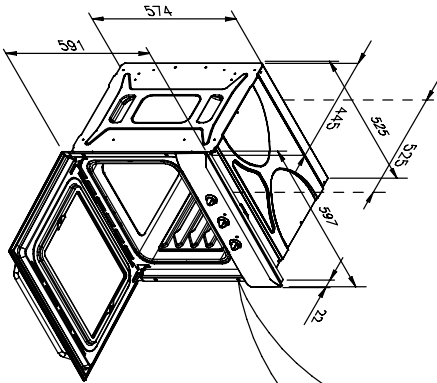
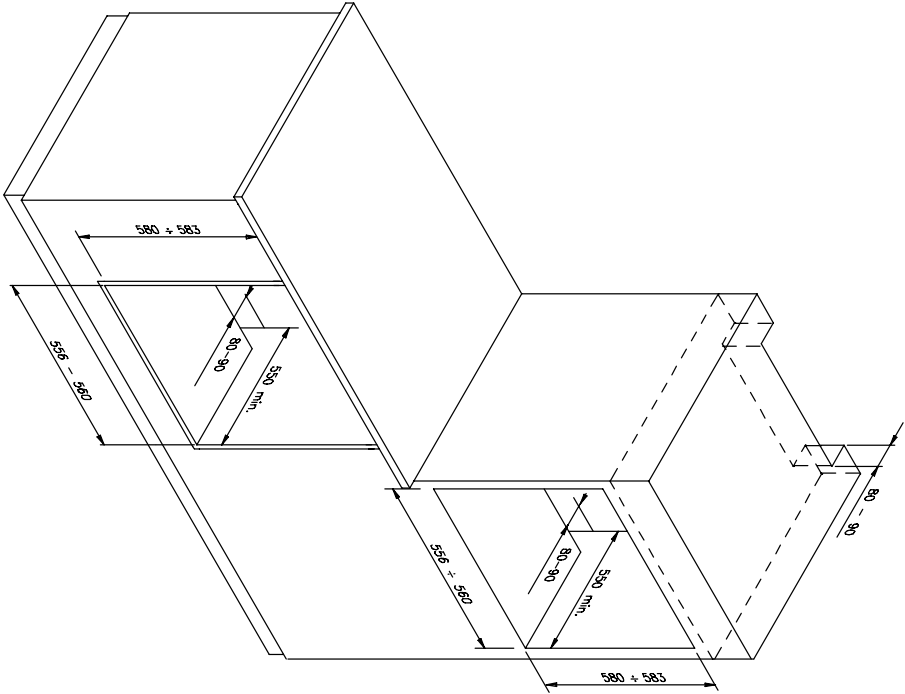
Vi fraskriver oss alt ansvar for feil ved jording som ikke utført i tråd med gjeldende forskrifter.



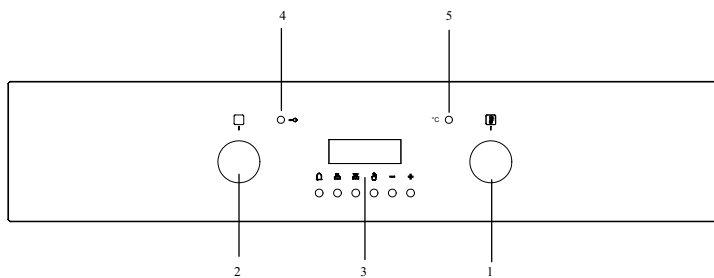
Dette produktet er konstruert for innbygging i standardskap for ovner med 600 mm bredde. Skapet, tilstøtende innredning og alle materialer som brukes til installasjonen, må tåle en romtemperatur på minst 85 °C. I tillegg må skapdører i tilstøtende innredning ha en avstand på minst 4 mm fra ovnen. Visse innredninger av vinyl eller laminat er spesielt varmeømfintlige og kan skades eller blekes. Eierne holdes selv ansvarlig for skader på eller bleking av materialer som skjer ved en temperatur på under 85 °C, eller som følge av at materialene befinner seg under 4 mm fra ovnen.

Ved innbygging under en benkeplate gjelder installasjonsmålene nedenfor.

NB: Når ovnen installeres i nærheten av andre elektriske apparater, må ikke strømkabelen være nær eller i kontakt med ovenns sidevegg.



## Ovnens funksjoner



- 1 - Termostat
- 2 - Programvelger
- 3 - Elektronisk koblingsur
- 4 - Rødt lys
- 5 - Gult lys

Den nye ovnen din er utstyrt med et multifunksjonssystem for tilberedning som lar deg velge den tilberedningsmetoden som er best egnet til maten du skal lage. Du velger funksjon ved å vri programvelgeren med urviseren til riktig symbol. Ovnslampen slås på og indikatorlampe "On" lyser. Her er en oversikt over ovnens funksjoner og symbolene for disse:

### Ovnens funksjoner



#### **Bare belysning**

Ovnslampen slås på.



#### **Tradisjonell ovn**

Over- og undervarmen slås på for tradisjonell, statisk tilberedning. Før bruk skal ovnen forvarmes til temperaturindikatoren slukker.

Med denne funksjonen anbefales det å bare tilberede mat på ett brett. Ikke bruk den laveste eller høyeste rille, da det kan gi brent mat.



#### **Under-/overvarme + vifte**

Delvis varmluftsfunksjon (med døren lukket). Termostaten må settes til ønsket temperatur mellom 50 og 250 °C.

Denne tilberedningen anbefales til mat som trenger steking på innsiden og utsiden (bakverk, stek).



#### **Grill (eventuelt med grillspyd)**

Elementet under bunnen i ovnsrommet brukes alene. Ovnen bør forvarmes i 15 minutter før bruk.

Denne funksjonen er ideell til baking av tertter og paier av mørdeig. I slike tilfeller skal stekebrettet plasseres på nederste rille i ovnen.



#### **Delvis varmluftsfunksjon**

Viften virker sammen med det infrarøde grillelementet øverst i ovnen. Ovnen bør forvarmes i 5–10 minutter før bruk.

Når du bruker denne funksjonen til tilberedning av kjøtt, får du en sprø overflate, mens den sirkulerende varme luften sørger for jevn steking.

Omluftsgrill kan også brukes til grilling. Da trenger ikke maten snus så ofte.

#### **Ved grilling må ovnsdøren alltid være lukket**

Ikke bruk aluminiumsfolie til å dekke til risten eller stekekaret under grillen. Den reflekterende folien kan skade grillelementet.

Hold ovnsdøren lukket når du bruker grillen.



### **Varmluft**

Viften og elementet som befinner seg bak ovnens bakvegg, sirkulerer varmluft for å gi jevn temperatur i hele ovnen.

Før bruk skal ovnen forvarmes til temperaturindikatoren slukker. Du kan tilberede mat på flere brett samtidig og på den måten spare både tid og energi.

Ovnstemperaturen skal reduseres med ca. 10 % sammenlignet med tradisjonell tilberedning.



### **Tining**

Viften virker uten elementet, slik at ovnen ikke varmes opp direkte. Ovnسدøren må holdes lukket.

Frossen mat som plasseres på et brett og settes inn nederst i ovnen, kan tines raskt. Med dette systemet reduseres tiningstiden med opptil en tredjedel.



### **Kun undervarme**

Elementet under bunnen i ovnsrommet brukes alene. Ovnen bør forvarmes i 15–20 minutter før bruk.

Denne funksjonen er ideell til baking av terter og paier av mørdeig. I slike tilfeller skal bakebrettet plasseres på nederste rille i ovnen.



### **Selvrensmodus**

Vri programvelgeren til denne funksjonen. Innstillingen kan bare utføres med tidsuret. Pyrolysen tar ca. 1,5 time.

Før du bruker pyrolysefunksjonen, må alt ovnsutstyr tas ut av ovnen. Under pyrolysen er ovnsbelysningen deaktivert.

### **Nyttige tips**

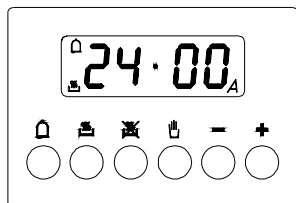
- Før du begynner tilberedningen, skal du kontrollere at alt utstyr som ikke skal brukes, er tatt ut av ovnen.
- Forvarm ovnen til riktig tilberedningstemperatur før bruk.
- Plasser stekebrettene midt i ovnen. Hvis du bruker flere brett, skal du la det være tilstrekkelig avstand mellom brettene til at luften kan sirkulere.
- Åpne døren så lite som mulig for å kontrollere maten (ovnsbelysningen er hele tiden på under tilberedningen).
- Når du åpner døren, må du passe på å unngå kontakt med varme deler og damp.

## ELEKTRONISK KOBLINGSUR (fig. 3)

Koblingsuret har følgende funksjoner:

- 24-timers klokke med belyst display
- tidsur (opptil 23 timer og 59 min.)
- programmering av start og slutt på tilberedning
- halvautomatisk programmering (bare start eller slutt på tilberedningen)
- visning av valgt temperatur

(fig. 3)



### Tastefunksjoner



"TIDSUR"



"TILBEREDNINGSTID"



"TILBEREDNING OVER"



"MANUELL POSISJON"

+ "TALLENE PÅ DISPLAYET STIGER – KONTROLLER ANGITT TEMPERATUR"

- "TALLENE PÅ DISPLAYET SYNKER – KONTROLLER ANGITT TEMPERATUR"

### Lyssymboler

"AUTO" - (blinker) – koblingsur i automatisk posisjon, men ikke programmert

"AUTO" - (lyser konstant) – koblingsur i automatisk posisjon, programmert



Manuell tilberedning er i gang



+ A

Automatisk tilberedning er i gang



+






Programmert tidsur

MERK: Når du har valgt funksjon, går det en viss tid (3–4 sekunder) før valget bekreftes. I denne perioden kan dataene endres.


### Digital klokke


Viser timer (0–24) og minutter.

Umiddelbart etter at ovnen er koblet til og etter et strøbrudd, vises tre blinkende 0-tall på displayet.

For å angi klokkeslettet må du trykke på knappene  og  samtidig eller  -knappen og SAMTIDIG trykke på "+"- eller "-"-knappen til du har stilt inn nøyaktig klokkeslett. Når riktig klokkeslett er angitt, slipper du knappene, slik at klokken begynner å gå.

## Manuell tilberedning uten bruk av koblingsuret

Hvis du vil bruke ovnen manuelt, altså uten koblingsuret, må du fjerne den blinkende "A" ved å trykke på knappen .


Når "A" vises konstant og viser at ovnen er programmert, er det ikke mulig å stille koblingsuret til manuell funksjon, og ovnen kan derfor ikke slås på. I slike tilfeller må du først avbryte programmet ved å trykke på , og deretter kan du angi manuell funksjon.

## Koblingsur

Koblingsuret kan brukes til å måle en periode mellom 1 minutt og 23 timer og 59 minutter.

### 1) Automatisk tilberedning (start og slutt)

Angi lengde på tilberedningstid ved å trykke på knappen .


Angi slutt på tilberedningstid ved å trykke på knappen .

Angi temperatur og tilberedningsprogram ved hjelp av termostaten og programvelgeren.

Etter disse innstillingene lyser symbolet "A".


Eksempel: Tilberedningen tar 45 minutter og skal stoppe klokken 14.00.

Trykk på  til 0.45 er innstilt.

Trykk på  til 14.00 er innstilt.

Når innstillingen er fullført, vises klokken på displayet og symbolet "A" lyser. Dette betyr at tilberedningsprogrammet er lagret.

Klokken 13.15 (14.00 minus 45 minutter) slås ovnen automatisk på.


Klokken 14.00 slås ovnen automatisk av, og et lydssignal høres til du trykker på knappen . Symbolet "A" blinker.




## 2) Halvautomatisk tilberedning

### A. Angi tilberedningstid


### B. Angi tilberedningsslutt

A) Angi lengde for tilberedningen ved å trykke på knappen .

Ovnen slås umiddelbart på, og symbolet "A" lyser. Når den angitte tilberedningstiden er over, slås ovnen av og et signal høres til det stoppes (som beskrevet ovenfor). Symbolet "A" blinker.

B) Angi slutt på tilberedningstid ved å trykke på knappen .

Ovnen slås på umiddelbart, og symbolet "A" lyser. Ved angitt tid slås ovnen av, og et signal høres til det stoppes (som beskrevet ovenfor).


Tilberedningsprogrammet kan når som helst avbrytes ved å trykke på , og ovnen kan styres manuelt.


**MERK: Funksjonene 1) og 2) eller 1)+ 2) er bare aktive når en tilberedningsfunksjon er aktivert.**

## Tidsur = signal

Tidsurinnstillingen består bare av et lydsignal, som kan stilles inn til en maksimumstid på 23 timer og 59 minutter.

Tidsuret stilles inn ved å trykke på knappen  og, samtidig, + eller - til den ønskede tiden vises på displayet.

Når tiden er stilt inn, vises klokken og symbolet .




Nedtellingen starter umiddelbart og kan når som helst ses på displayet ved å trykke på knappen .

Når den innstilte tiden er over, forsvinner symbolet , og lydsignalet høres til du stopper det ved å trykke på .


Lyden kan endres (3 nivåer: lav - medium - høy): Når signalet høres, trykker du på knappen "-".  
MERK: Når tilberedningstiden er over, høres signalet hvert sekund i inntil 7 minutter.

## Slette et automatisk tilberedningsprogram

Et automatisk tilberedningsprogram kan når som helst slettes ved samtidig å trykke på knappen

 og  eller . Nå kan ovnen brukes manuelt.

## Selvrens med pyrolyse

Velg funksjonen selvrens . Når denne funksjonen er valgt, starter en 90 minutter lang automatisk selvrens (tiden kan endres til 180 minutter hvis ovnen er svært skitten).

Med denne funksjonen rengjøres ovnen ved at temperaturen øker til 475 °C. Asken som oppstår under prosessen, kan tørkes bort med en fuktig klut når ovnen er avkjølt, men fortsatt er litt varm. Hvis ovnen er svært skitten, kan varigheten på pyrolyseprosessen økes: Velg funksjonen selvrens som beskrevet ovenfor.

Trykk på knappen manuell  på det elektroniske tidsuret. Nå vises 1:30 på displayet.

**Av sikkerhetsmessige årsaker blokkeres ovnsdøren automatisk når temperaturen overskrider 300 °C. Når dette skjer, avgir ovnen et akustisk signal, og "lås"-indikatoren på frontpanelet lyser.**

Under pyrolysen er ovnsbelysningen deaktivert.

### ADVARSEL

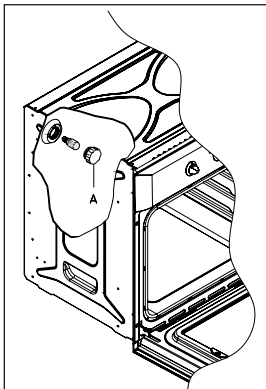
- Før du bruker pyrolysefunksjonen, må alt ovnsutstyr tas ut av ovnen.
- Vi anbefaler på det sterkeste at det alltid er folk i nærheten mens ovnen er i pyrolysemodus.
- Alle større matrester må fjernes fra ovnen før pyrolysen startes.

### Skifte lyspære i ovnen

NB! Koble ovnen fra strømtilførselen.

Når lyspæren i ovnen skal skiftes, må beskyttelsesdekselet "A" fjernes ved å vri det mot klokken. Etter at pæren er skiftet, settes dekselet "A" på plass igjen.

(Fig. 4)



## Ta ut ovnsdøren (fig. 5)

Begge ovnsdørene kan tas ut for å gjøre det lettere å rengjøre ovnen og gi deg bedre tilgang til ovnens innside (se tegningen).

For å lette rengjøringen kan dørene fjernes ved hjelp av hengslene:

### Hengsler med bevegelige rigler

Hengslene A er utstyrt med to bevegelige rigler B.

Når rigelen B løftes, går hengselen ut av posisjonen. Døren kan nå løftes opp og trekkes ut. Ta tak i sidene på døren, ved hengslene, når du gjør dette.

Når døren skal settes på plass igjen, skal du først føre hengslene på plass.

Før du lukker døren, må du **huske å slippe ned de to bevegelige riglene B** som brukes til å feste hengslene.

### Ikke legg døren i vann

Rengjør den emaljerte innerflaten og glasset med en fuktig klut og et mildt rengjøringsmiddel, skyll og tørk deretter av med en myk klut.

Glasset kan om nødvendig fjernes ved å skru ut de to festeskrueene på sidene. Sørg for at glasset er helt tørt før du setter det på plass igjen. Pass på at du ikke strammer festeskrueene for hardt når glasset monteres.

### Ovnsutstyr

Stekebrett, langpanner og grillspydholder skal vaskes i varmt vann med et mildt rengjøringsmiddel og tørkes godt. De kan også vaskes i en oppvaskmaskin.

### Slik bruker du det roterende grillspydet (fig. 6)

I den samme ovnen kan grillspydet brukes i kombinasjon med grillen. Kjøttten må stikkes på spydet og blokkeres med de to gafflene.

Gå frem på følgende måte:

A. Sett langpannen på den nederste rillen i ovnen.

B. Plasser den ene gaffelen på stålstangen og fest den. Stikk kjøttet på spydet og plasser den andre gaffelen slik at kjøttet holdes på plass.

C. Bruk spydets håndtak av isolerende material når stålstangen skal tas ut av ovnen, og ta det av under tilberedningen.

En kylling som veier ca. 1,3 kg, vil være ferdig etter omkring 85–90 minutter.

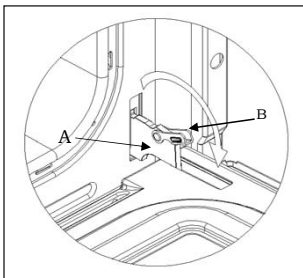


Fig. 5

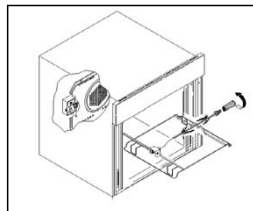


Fig. 6

## Tilberedningstabell

Matrett	Temp. °C	Innsettsrille (*)	Tilberedningstid (min.)	Symbol
<b>Kaker</b>				
Boller	180	2	55-65	
Fruktkake	200	1	30-40	
Kaker med melk og smør	180	2	35-40	
Formkake	200	1	25-35	
Vannbakkels	190	2	20-30	
Butterdeigbakst	200	2	15-25	
Kjeks	190	3	15-20	
<b>Lasagne</b>	225	2	40-50	
<b>Kjøtt</b>				
Oksefilet	225	2-3	50-80	
Roastbiff	225	2-3	50-80	
Kalvestek	225	2-3	60-80	
Svinestek	170-180	2	45-60	
Lammestek	225	2	45-55	
Oksestek	225	2-3	50-60	
Harestek	200	2	60-90	
Kalkunstek	180	2	240ca.	
Gåsestek	200	2	150-210	
Andestek	200	2	120-180	
Kyllingstek	200	2	60-90	
Rådyrlår	200	2-3	90-150	
Hjortelår	180	2-3	90-180	
<b>Fisk</b>				
	180	2-3	10-40	
<b>Grønnsaker</b>				
Dampkokte grønnsaker	170-190	2-3	40-50	
<b>Pizza</b>	240	1	15-25	
<b>Grilling</b>				
Koteletter		4	8-12	
Svinepølse		4	10-13	
Grillet kyllind		3	25-35	
Kyllingkjøtt på spyd			50-65	
Spit roast veal Kalvekjøtt på spyd			50-65	

### Merk :

(\*)= Tallet for innsettsrillen tilsvarer ovnsknappen.

Ovnen skal forvarmes før bruk.



Disse funksjonene bør brukes til ømfintlige og/eller forvarmede retter.



Den samme retten kan tilberedes på forskjellige riller (tilberedningstiden er den samme).

### **Технические данные**

Данный прибор соответствует норме по подавлению радиопомех.

### **Напряжение питания**

230В - 50 Гц.

### **Внутренние размеры полости духовки**

Высота: 340 мм

Ширина: 440 мм

Глубина: 390 мм

Объем: 59 л.

- Максимальная потребляемая мощность:

**3,1 kW**

### **Установка**

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

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

### **Внимание: подключение к заземлению является обязательным по закону.**

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

### **Подготовка духовки и предварительные операции перед использованием**

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

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

### Инструкции по правильной установке

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

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

### Встроенная установка для многофункциональной и вентилируемой духовки

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

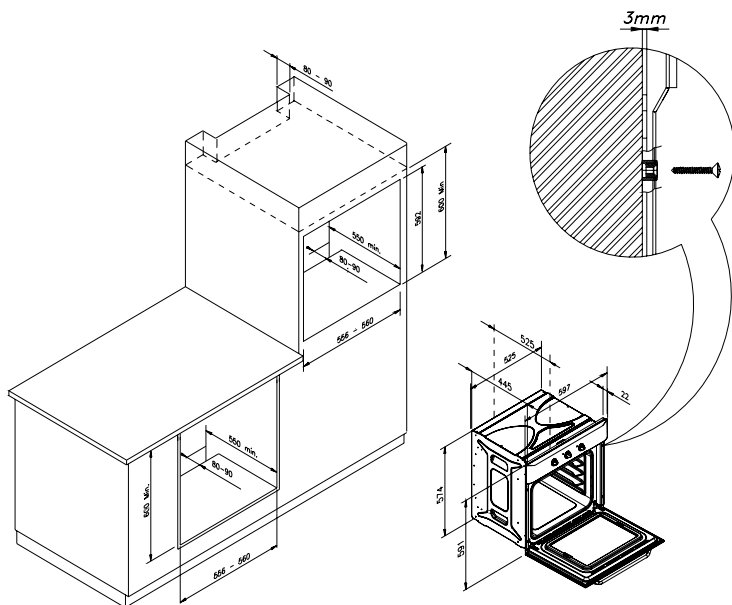
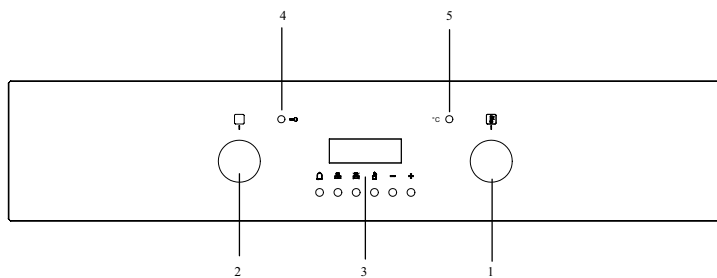


Рис. 1

## Панель управления



1. Терморегулятор
2. Селектор
3. Электронное программирующее устройство

4. Зеленая контрольная лампа
5. Желтая контрольная лампа

### Функции селектора:



#### **РАЗМОРАЖИВАНИЕ**

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

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



#### **ТРАДИЦИОННАЯ ГОТОВКА**

Выберите необходимую температуру в пределах 50 -250°C.

Желтая лампа будет гореть до достижения введенной температуры.

Перед помещением продуктов в духовку рекомендуется разогреть ее.



#### **ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ГОТОВКА**

Вентилятор и круговое сопротивление включаются, и тепло с выбранной на терморегуляторе температурой в пределах 50 - 250°C начинает постоянно и равномерно распределяться по всем участкам духовки.

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



#### **ВЕНТИЛЯТОР + ГРИЛЬ**

Установите терморегулятор на необходимую температуру, находящуюся в пределах 50 - 250°C. Работа вентилятора в сочетании с работой гриля обеспечивает быструю и глубокую готовку особенных продуктов.

Перед помещением в духовку продуктов рекомендуется прогреть ее в течение нескольких минут.



### Функции селектора:



#### **ТРАДИЦИОННАЯ ГОТОВКА + ВЕНТИЛЯТОР**

Выберите необходимую температуру в пределах 50 -250°C при закрытой дверце духовки. Этот тип готовки является сочетанием традиционной и вентилируемой. Готовка для приготовления выпечки (хлеб, пицца, лазанье). Рекомендуется предварительный прогрев духовки.



#### **ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ**



#### **СОПРОТИВЛЕНИЕ ПОДА**

Выберите необходимую температуру в пределах 50 -250°C. Этот тип готовки особенно удобен для разогрева блюд.



#### **ГРИЛЬ + ВЕРТЕЛ**

Выберите с помощью терморегулятора необходимую температуру, в пределах 50 - 250°C, при закрытой дверце духовки. Вертел включается автоматически, одновременно с включением гриля.



#### **Пиролитическая очистка**

## Электронное программирующее устройство с отображением температуры

Электронное программирующее устройство - это установка, включающая в себя следующие функции:

-24-часовые часы с освещаемым дисплеем

-Таймер (до 23 часов 59 минут)

-Автоматическая программа начала и окончания приготовления

-Полуавтоматическая программа приготовления (возможность программирования только в начале или в конце)

-отображение температуры ( С )

### Описание кнопок:



“ ТАЙМЕР ”



“ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ”



“ КОНЕЦ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ”



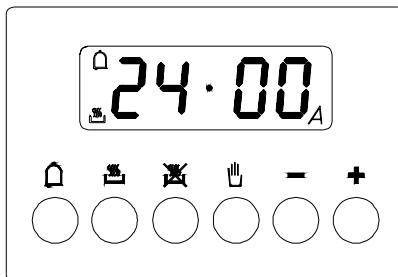
“ РУЧНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ ”



“ ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ВПЕРЕД НОМЕРОВ ВСЕХ ПРОГРАММ ” И КОНТРОЛЬ ВЫБРАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ



“ ПЕРЕМЕЩЕНИЕ НАЗАД НОМЕРОВ ВСЕХ ПРОГРАММ ” И КОНТРОЛЬ ВЫБРАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ



### Описание освещённых символов

« А » - (мигающий) - Программирующее устройство в автоматическом, но не в запрограммированном режиме.

« А » -(включенный) - Программирующее устройство в автоматическом режиме, с подключенной программой.



Функционирование в ручном режиме приготовления



+ А Функционирование в режиме автоматического приготовления




Функционирование с установленным таймером

**ПРИМЕЧАНИЕ:** после выбора операции посредством кнопок, проходит короткий период времени 3-4 секунды до подтверждения операции; в течение этого периода времени можно изменить выбранную операцию.

## Цифровые часы (устанавливаются перед использованием печи)


Указать часы (0-24) и минуты.


Сразу после подсоединения (также как и при прерывании подачи тока) на панели появляются ТРИ мигающие цифры. Для ввода точного времени необходимо нажать и

отпустить клавишу 



Затем при помощи клавиш [+] или [-] установить точное время. Скорость смены цифр на дисплее увеличится значительно спустя несколько секунд после того, как будут нажаты кнопки [+] и [-].

### Приготовление в ручном режиме (без программирующего устройства)

Для использования печи без программирующего устройства необходимо удалить мигающее указание «А». Для этого необходимо нажать клавишу .

Если сигнал «А» не мигает, это обозначает, что печь запрограммирована, необходимо сначала удалить программу, нажимая  и переводя дисплей в нулевое положение.

### Приготовление в автоматическом режиме (начало и конец приготовления)

- 1) Запрограммировать время продолжительности приготовления посредством .
- 2) Запрограммировать время завершения приготовления посредством .
- 3) Выбрать желаемую температуру и функцию посредством команд термостата и переключателя.


После выполнения данных операций на дисплее будет постоянно подключен символ «А», указывая на то, что печь запрограммирована.


Практический пример: Необходимо установить время приготовления 45 минут и завершение в 14.00.

- Путём нажатия  установим на дисплее 0.45.

- Путём нажатия  установим на дисплее 14.00.

После выполнения данных операций на дисплее будут выведены текущее время и символ «А» для указания того, что наше программирование было принято и сохранено в памяти.


В 13.15 (14.00 часов минус 45 минут) печь автоматически подключится, и при приготовлении появятся символы и «А» .

В 14.00 часов приготовление останавливается автоматически, подавая звуковой сигнал, который прекращается путём его нажатия. .


## Полуавтоматический режим приготовления

### А. Программирование времени приготовления.


### В. Программирование времени завершения приготовления.

А) Установить желаемое время приготовления при помощи кнопки . Приготовление начнётся незамедлительно, в то время как на дисплее появится символ «А».

По истечении запрограммированного времени процесс приготовления завершается, издаётся прерывистый звуковой сигнал. Прервать звуковой сигнал в соответствии с приведёнными выше указаниями.

В) Установить желаемое время завершения приготовления путём нажатия кнопки . Приготовление начнётся незамедлительно, в то время как на дисплее появится символ «А».


При достижении установленного времени, приготовление завершается, и подаётся прерывистый звуковой сигнал. Прервать звуковой сигнал в соответствии с приведёнными выше указаниями.



Можно отобразить режим программирования в любой момент путём нажатия соответствующей кнопки. Также в любой момент можно аннулировать программирование путём нажатия кнопки .



**ПРИМЕЧАНИЕ: эти две функции активированы только если функция приготовления была выбрана ранее**

## Электронное сигнальное устройство


Функция «таймер» состоит только из звукового сигнального устройства, который может регулироваться на максимальный период 23 часа 59 минут.

Для регулировки таймера нажать кнопку  и в то же время [+] или [-] до отображения на дисплее желаемого времени.

При завершении регулировки на дисплее будет отображено время вместе с символом . Обратный отсчёт начнётся незамедлительно и может отображаться на дисплее в любой момент путём нажатия кнопки .

По истечении установленного времени символ  выключается, и подключается звуковой сигнал, который может быть прерван путём нажатия кнопки .

### **Пиролитическая очистка**

Выбрать функцию самоочистки 

После выбора данной функции время очистки 90 минут устанавливается автоматически (можно изменить данный период времени до 180 минут, если печь очень грязная).

Данная функция обеспечивает очистку печи, увеличивая температуру до 475°C. Отложения сажи, при наличии, могут быть удалены влажной тряпкой при охлаждённой, но ещё тёплой печи. Если печь нуждается в более продолжительной очистке, можно увеличить продолжительность следующим образом: выбрать функцию самоочистки, в соответствии с приведёнными ранее указаниями, нажать кнопку ручного режима на электронном таймере, на дисплее появляется 01:30.

**В целях безопасности дверца печи блокируется автоматически при температуре выше 300°C. Когда это происходит, печь издаёт звуковой сигнал, и на передней панели включается лампочка "закрыто". В течение пиролитической очистки лампочка печи остаётся выключенной.**

### **Предупреждение**

**Все аксессуары должны выниматься из печи перед запуском функции самоочистки.**

**Настоятельно рекомендуется использовать данную функцию самоочистки только в присутствии кого-либо.**

**Все значительные пищевые остатки должны удаляться из печи перед запуском функции самоочистки.**

#### Замена лампы духовки - Рис. 4

Духовка оборудована лампой, имеющей следующие характеристики:

25 Вт

Резьбовой цоколь E-14

T 300°C

**ВНИМАНИЕ:** Отключите электрическое питание духовки.

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

Заменив лампу, установите защитный плафон А на место.

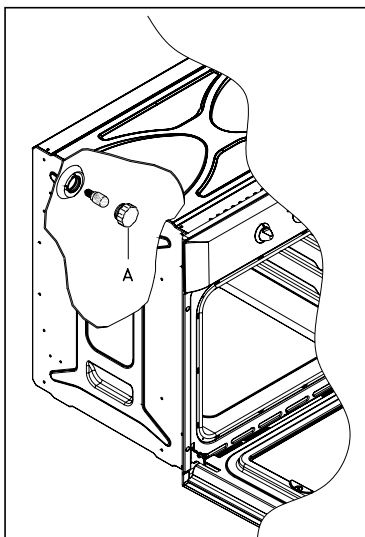


Рис. 4

#### Демонтаж дверцы духовки - Рис. 5

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

##### петли с подвижным рычажками

Петли А оборудованы двумя подвижными рычажками В.

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

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

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

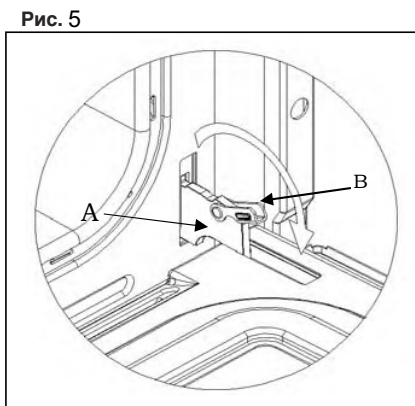


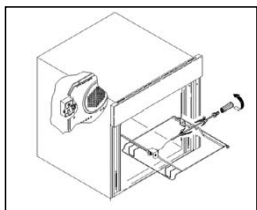
Рис. 5

**Пользование вертелом (если предусматривается) - Рис. 4**

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














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

- Д) Установите противень для жира на самый нижний уровень;
- Е) Переведите селектор в положение "Гриль" \*\*\* , чтобы включился двигатель;
- Ф) После завершения готовки привинтите ручку вертела и выньте его из духовки. (Рис. 2)



**Рис. 4**

## Ориентировочная таблица для приготовления блюд в печи

Блюдо	Темп.°С	Положение противня (*)	Время приготовления (мин.)	Символ приготовления	
<b>Сладости</b>					
Крендели	180	2	55-65		
Фруктовые торты	200	1	30-40		
Сладости на молоке и масле	180	2	35-40		
Сладости на дрожжевом тесте	200	1	25-35		
Эклеры	190	2	20-30		
Слоёное тесто	200	2	15-25		
Печенье	190	3	15-20		
<b>Лазанье</b>	225	2	40-50		
<b>Мясо</b>					
Филе говядины	225	2-3	50-80		
Ростбиф	225	2-3	50-80		
Телятина жареная	225	2-3	60-80		
Свинина жареная	170-180	2	45-60		
Баранина жареная	225	2	45-55		
Говядина жареная	225	2-3	50-60		
Зайчатина жареная	200	2	60-90		
Индейка жареная	180	2	прибл.240		
Гусь жареный	200	2	150-210		
Утка жареная	200	2	120-180		
Курица жареная	200	2	60-90		
Окорок косули	200	2-3	90-150		
Окорок оленя	180	2-3	90-180		
<b>Рыба</b>					
	180	2-3	10-40		
<b>Овощи</b>					
Тушёные овощи	170-190	2-3	40-50		
<b>Пицца</b>	240	1	15-25		
<b>Приготовление на гриле</b>					
Отбивная		4	8-12	 	
Свинные колбаски		4	10-13		
Курица на гриле		3	25-35		
Курица на вертеле			50-65		
Жареная телятина на вертеле			50-65		
<b>Примечание:</b> (* ) Начальный номер положения противня соответствует кнопке печи. Перед использованием необходимо предварительно подогреть печь. Данные функции должны использоваться для деликатных и/или предварительно нагретых продуктов питания.    Можно готовить одно и то же блюдо на различных уровнях (время приготовления остаётся таким же).					



## **Aanwijzingen voor installatie**

### **Aanwijzingen voor de veiligheid en waarschuwingen**

**Voordat u dit apparaat voor de eerste maal gaat gebruiken, dient u de aanwijzingen vervat in deze handleiding aandachtig te lezen; zo hebt u dan de nodige informatie om het apparaat veilig te installeren, het correct te gebruiken en te onderhouden.**

Dit apparaat moet correct volgens de aanwijzingen van de fabrikant en door een daartoe bevoegd persoon geïnstalleerd worden.

De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid van de hand voor wat betreft schade aan personen of voorwerpen die het gevolg is van een niet correcte of onvoldoende installatie van het apparaat.

Vergewis u ervan dat de spanning en de frequentie van de elektrische voeding overeenkomt met de gegevens zoals die voorkomen op het machineplaatje op de rand aan de voorzijde van de oven.

### **Let op: dit apparaat moet goed geaard worden**

Ons bedrijf wijst elke aansprakelijkheid van de hand indien er een defect in de aarding is of als de aarding niet conform de geldende wetten en voorschriften uitgevoerd is.

Voordat u met reparatie- of onderhoudswerkzaamheden gaat beginnen dient u de elektrische stroom te onderbreken door op de schakelaar te drukken of op het hoofdpaneel.

Gezien het feit dat het beleid van ons bedrijf erop gericht is voortdurend aan verbetering van onze producten te werken, behouden wij ons het recht voor deze anders af te stellen of te wijzigen zonder daarvan voorbericht te geven.

Wanneer de oven aan staat, kunnen de wanden aan de buitenkant en het glas erg heet worden; om verbrandingen of brandwonden te voorkomen dient u ervoor te zorgen dat kinderen niet in de buurt van de oven komen. Dit apparaat mag niet zonder toezicht door kleine kinderen of door mensen met onvoldoende inzicht gebruikt worden.

Laat kleine kinderen niet met het apparaat spelen.

U dient oudere of invalide mensen onder controle te houden wanneer die de oven gebruiken.

Als er onder de oven ruimte voor een lade is, mag die niet gebruikt worden en dient die een fictieve voorzijde te hebben.

U mag in geen enkel geval brandbaar materiaal in de lade onder de inbouwoven bewaren, omdat dat in brand zou kunnen raken. Plaats geen zware voorwerpen op de geopende deur en ga er ook niet op zitten, omdat de scharnieren daardoor beschadigd zouden kunnen raken.

Tijdens bereiding met olie of vet, mag de oven niet zonder toezicht blijven, omdat er anders gevaar voor brand zou kunnen ontstaan.

Om schade aan de geëmailleerde wanden aan de binnenkant te voorkomen mag u geen ovenpannen of schalen op de bodem van de oven plaatsen of de bodem van de oven met aluminiumfolie bedekken.

Tijdens de bereiding ontstaat er waterdamp die naar buiten wordt geleid om te voorkomen dat die zich teveel binnen in de oven opeenhoopt. Deze damp kan condenseren zodat er waterdruppels ontstaan op de koude buitenzijde van de inbouw van de oven. Het zou dus nodig kunnen zijn dit vocht met een droge doek af te drogen om te voorkomen dat de buitenkant van de oven van kleur verandert of erg vuil wordt.

### **Alvorens de oven voor de eerste maal te gaan gebruiken**

Zet, voordat u het apparaat gaat schoonmaken, het apparaat uit door op de wandschakelaar te drukken of haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de de accessoires uit de oven. Maak de wanden van de oven met een sopje met neutraal schoonmaakmiddel schoon. Verwijder de sopresten zorgvuldig met een vochtige doek. Was alle roosters en accessoires in de afwasmachine of in een warm sopje met een neutraal schoonmaakmiddel en droog ze daarna zorgvuldig af.

### Technische gegevens

Dit apparaat is conform aan de EG-Richtlijnen 73/23, 93/68 en 89/336.

### Spanningsnormen

≈ 230 V fase + neutraal.

### Afmetingen inbouwoven :

Lengte : **440**

Diepte : **390**

Hoogte : **340**

Inhoud : **59 liter**

### Vermogen van de verwarmingselementen

Verwarmingselement onder: **1,3 kW**

Verwarmingselement boven: **0,9 kW**

Element grill: **1,6 kW**

Element waaier (voorzijde binnenkant): **2,3 kW**

Maximale door oven geabsorbeerde energie: **3,1 kW**

### Installatie van de oven in het meubel

**BELANGRIJK** : De eenheid moet correct volgens de aanwijzingen van de fabrikant door gekwalificeerd personeel geïnstalleerd worden. Voordat u reparatie- of onderhoudswerkzaamheden eraan gaat uitvoeren dient het apparaat van het electriciteitsnet losgekoppeld te worden.

**ELECTRISCHE AANSLUITING** : Voordat u het apparaat op het electriciteitsnet aansluit, dient u zich ervan te vergewissen dat :

- De spanning overeenkomt met die welke aangegeven is op het machineplaatje dat op de rand van de oven is aangebracht.
- De beveiliging tegen overbelasting en het electriciteitsnet van de woning voldoende is voor de belasting van het apparaat (zie machineplaatje).
- De elektrische voeding voorzien is van een efficiënte aarding en de stekker of omnipoaire schakelaar, met een afstand tussen de contacten van tenminste 3 mm, zich, nadat het apparaat geïnstalleerd is, op een gemakkelijk te bereiken plaats bevindt.
- Als het stopcontact niet gemakkelijk bereikbaar is, er een omnipoaire schakelaar aangebracht moet worden waarvan de afstand tussen de contact 3 mm of meer is.

Indien er een langere electriciteitskabel nodig is, deze tenminste een doorsnede van 1,5 mm heeft, van het type H05RR-F.

De kabel lang genoeg is om gemakkelijk onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat te kunnen uitvoeren.

**Let op : Dit apparaat dient geaard te worden.**

Het is verplicht dit apparaat op de juiste manier te aarden.

Ons bedrijf wijst elke aansprakelijkheid van de hand ingeval van een defect in de aarding of van aarding die niet conform de geldende wetten en voorschriften is uitgevoerd.

Dit apparaat is ontworpen om ingebouwd te worden in een standaard inbouwmeubel met een breedte van 600 mm.

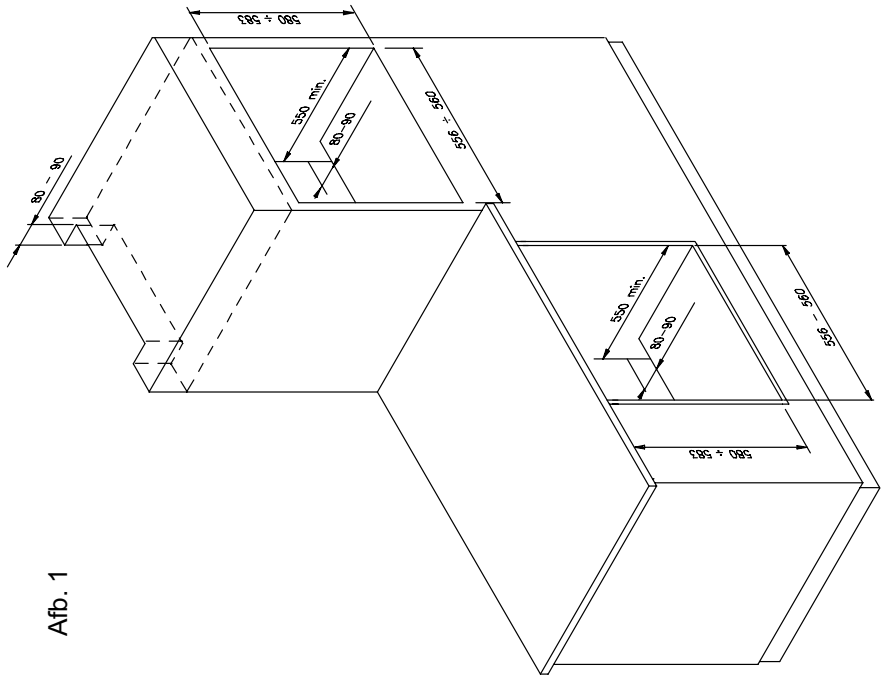
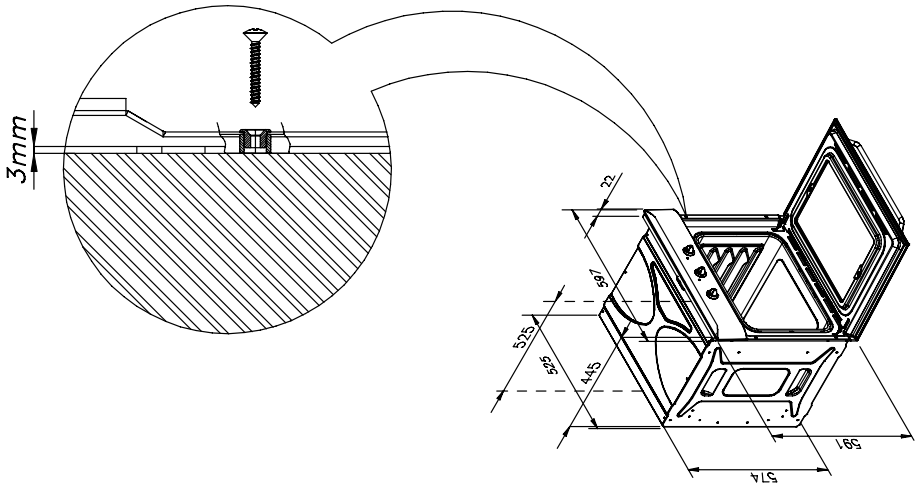
De plaats van inbouw, de meubels ernaast en al het materiaal dat bij de installatie gebruikt wordt, moeten bij gebruik van de oven minimaal een temperatuur van 85 °C plus de omgevingstemperatuur kunnen verdragen. Bovendien moeten de deuren van de kastjes naast de oven zich over de gehele lengte op een afstand van tenminste 4 mm bevinden. Bepaalde typen keukenkastjes van vinyl of laminaat zijn bijzonder gevoelig voor warmte en kunnen beschadigd raken of hun kleur

verliezen.

Schade of kleurverlies van het materiaal dat zich voordoet onder de 85°C plus omgevingstemperatuur, of als dat materiaal zich op minder dan 4 mm afstand van het apparaat bevindt, is te wijten aan de eigenaar.

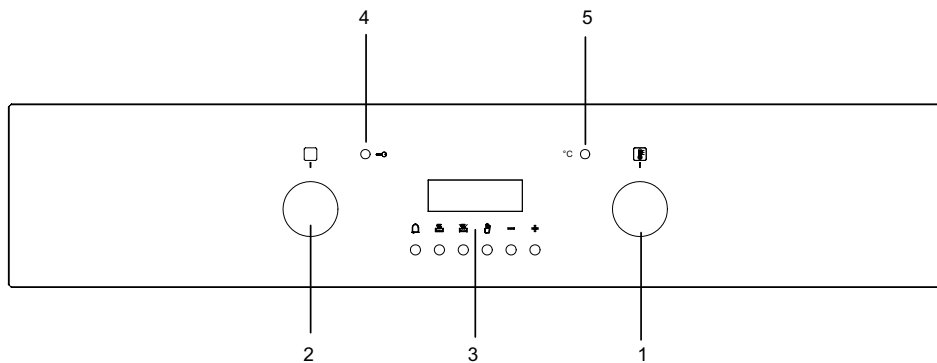
Voor inbouwovens die onder een werkblad zijn geïnstalleerd, gelden de navolgende installatie-afmetingen.

Pas op: als gekwalificeerd personeel het apparaat dichtbij andere elektrische apparaten installeert, mag de netkabel niet vlak langs de zijwand van de oven lopen of daarmee in contact komen.



Afb. 1

## Oven operation



1. Thermostaatknop
2. Functiekeizer
3. Programmeereenheid (elektronisch)

4. Spanningscontrolelampje
5. Thermostaatcontrolelampje

Uw oven bezit een multifunctioneel bereidingssysteem, waardoor u de meest geschikte bereidingsmethode voor het door u klaar te maken gerecht kunt kiezen. U kunt de door u gewenste functie selecteren door de keuzeknop met de wijzers van de klok mee te draaien en die op het gewenste symbool te plaatsen. Het lampje binnenin de oven en het waarschuwingslampje « ON » gaan dan branden. De verschillende functies van de oven en de daarbij behorende symbolen vindt u hieronder:

#### Funcies van de oven



##### **Alleen het lampje (BP2460 - BP7470 - BP8960)**

Het lampje in de oven gaat branden.



##### **Conventionele bereiding (BP2460 - BP7470 - BP8960)**

Het element boven en beneden staan aan voor conventionele statische bereiding. Voordat u de oven gaat gebruiken dient u die voor te verwarmen totdat het waarschuwingslampje van de temperatuur uit gaat. Bij deze functie is het raadzaam slechts één rooster met daarop het te bereiden gerecht te gebruiken. Gebruik niet het rooster onder of boven omdat het gerecht anders zou kunnen verbranden.



##### **Weerstand beneden/boven + ventilatie (BP7470 - BP8960)**

Semi-geforceerde luchtconvectie (met de deur dicht). De thermostaat moet afgesteld zijn op de door u gewenste temperatuur die tussen de 50° en 250°C ligt. Dit type bereiding wordt aanbevolen voor: gerechten die zowel binnen als buiten gaar dienen te zijn (taarten, gebraden vlees).



##### **Grill + draaispits (BP2460 - BP7470 - BP8960)**

Het element dat zich onder de basis van de oven bevindt, functioneert automatisch. Voordat u de grill gaat gebruiken, dient de oven 15 minuten te worden voorverwarmd. Deze functie is ideaal om in de oven deeg te bereiden zonder vulsel voor hartige taarten en zandgebak. In dit geval dient het gerecht op het onderste rooster van de oven geplaatst te worden.



##### **Semi-geforceerde luchtconvectie (BP7470 - BP8960)**

De waaier functioneert samen met het infrarode grillelement in de bovenzijde van de oven. Voordat u de oven gebruikt dient u deze 5-10 minuten voor te verwarmen.

Bij het bereiden van gerechten (b.v. het braden van vlees) kunt u met deze functie de buitenkant van het gerecht krokant maken terwijl de warme lucht die in de oven circuleert, ervoor zorgt dat het gerecht gaar wordt.

De semi-geforceerde luchtconvectie kan gebruikt worden om te grillen (roosteren); in dit geval is het niet nodig het gerecht zo vaak te draaien.

##### **Bij de grillfunctie moet de ovendeur altijd dicht zijn.**

Gebruik geen aluminiumfolie om de grill te bedekken of om het gerecht dat onder de grill bereid wordt, te bedekken – het terugkaatsen van de warmte door het aluminiumfolie zou het grillelement kunnen beschadigen.

Houd de ovendeur dicht bij het gebruik van de GRILL.



### **Geforceerde luchtconvectie (BP7470 - BP8960)**

De waaijer en een element dat zich achter de achterwand van de oven bevindt, laten warme lucht circuleren en zorgen er zo voor dat er op elke plaats in de oven een uniforme temperatuur heerst.

Voordat u de oven kunt gebruiken dient u die zolang voor te warmen dat het waarschuwinglampje temperatuur uit gaat. U kunt meerdere gerechten tegelijkertijd bereiden door meerdere roosters te gebruiken; zo bespaart u tijd en energie.

De temperatuur in de oven is ongeveer 10% lager ten opzichte van een verwarmingssysteem van een conventioneel type oven.



### **Ontdooiing (BP7470 - BP8960)**

De waaijer functioneert zonder de elementen, zodat de oven niet rechtstreeks verwarmd wordt. De ovendeur moet dicht blijven.

U kunt zo snel gerechten ontdooien door die op het bakblik te leggen en dat onderin te plaatsen. Met dit systeem wordt de ontdooiingstijd tot op een derde teruggebracht.



### **Alleen verwarmingselement beneden (BP2460 - BP7470 - BP8960)**

Het element dat zich onder de bodem van de oven bevindt, functioneert ook alleen.

De oven moet gedurende 15-20 minuten voorverwarmd worden voordat u hem kunt gebruiken. Deze functie is ideaal voor de bereiding in de oven van kruimeldeeg voor hartige taarten en zandgebak. In dit geval moet het gerecht op het onderste rooster van de oven geplaatst worden.



### **Zelfreinigende functie van de oven (BP2460 - BP7470 - BP8960)**

Draai de keuzeknop op deze functie, u kunt deze functie alleen met behulp van de tijd klok instellen: een reinigingscyclus duurt 1,5 uur.

Voordat u deze pyrolytische functie gaat gebruiken, dient u alle accessoires uit de oven te halen. Tijdens de pyrolytische functie brandt het lampje in de oven niet.

### **Praktische raadgevingen**

- Voordat u met de bereiding begint, dient u zich ervan te vergewissen dat de overbodige accessoires uit de oven gehaald zijn.
- Voordat u de oven gebruikt dient u de oven voor te verwarmen totdat de gewenste bereidingstemperatuur is bereikt.
- Plaats de ovenpannen in het midden van de oven en, indien het er meer dan een zijn, laat dan genoeg ruimte ertussen over zodat de lucht kan circuleren.
- Open niet al te vaak de ovendeur om de gerechten te controleren (het lampje in de oven blijft tijdens de bereidingstijd branden).
- Bij het openen van de deur, dient u ervoor te zorgen de hete delen niet aan te raken en niet in contact te komen met de damp.

## Electronische programmeereenheid

De electronische programmeereenheid is een inrichting die onderstaande functies omvat: (Afb. 3)

- 24-uurs klok met verlicht display
- tijd klok (tot 23 uur 59 minuten)
- programma voor begin en einde automatische bereiding
- programma voor semi-automatische bereiding (het is ook mogelijk alleen het begin of het einde te programmeren)
- temperatuur display

### Beschrijving van de toetsen



"TIJDKLOK "



"BEREIDINGSTIJD "



"EINDE BEREIDINGSTIJD "



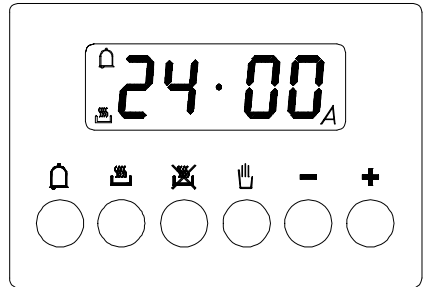
"STAND HANDBEDIENING "



"DE CIJFERS VAN ALLE PROGRAMMA'S LOPEN VOORUIT "



"DE CIJFERS VAN ALLE PROGRAMMA'S LOPEN ACHTERUIT "



Afb. 3

### Beschrijving van de verlichte symbolen

« AUTO » (KNIPPERT) - Programmeereenheid op de automatische stand, maar er is niet geprogrammeerd.

« AUTO » (BLIJFT BRANDEN) - Programmeereenheid op de automatische stand, terwijl het programma ingesteld is.



Werking automatische bereiding



Tijd klok in werking





E « AUTO » (beide knipperen) - Programmafout



Geen enkel symbool brandt, behalve de cijfers van de klok: programmeereenheid ingesteld op modus handbediening.



## Instelling van de juiste tijd

Wanneer de oven voor de eerste maal op het elektriciteitsnet wordt aangesloten of nadat er zich een stroomonderbreking heeft voorgedaan, verschijnen er drie aan- en uitgaande nullen op het tijdsdisplay. Om de juiste tijd in te stellen dient u op de toetsen  en  te drukken en deze ingedrukt te houden en tegelijkertijd op de toetsen + en – te drukken om de juiste tijd in te stellen met behulp van het 24-uurs klokstelsel. Hoe langer u de toetsen + en – ingedrukt houdt, hoe sneller de cijfers gaan lopen. Wanneer de juiste tijd is ingesteld, kunt u de toetsen los laten, zodat de klok gaat lopen.



## Handmatige bereiding zonder tussenkomst van de programmeereenheid

Om de oven zonder tussenkomst van de programmeereenheid te kunnen gebruiken dient u het knipperende symbool « AUTO » uit te zetten door op de toets  te drukken. Als het symbool « AUTO » blijft knipperen, betekent dit dat er nog een bereidingsprogramma in het geheugen zit; in dit geval dient u het ingestelde bereidingsprogramma te wissen door op de toets  te drukken totdat de klok op nul staat.


## Instelling van de wekker


De wekker kan gebruikt worden om een tijdsbestek tussen 1 minuut en 23 uur en 59 minuten aan te geven.

## Automatische bereiding (begin en einde)

- Stel de bereidingsduur in door op de toets  te drukken.
- Stel het tijdstip van het einde van de bereidingstijd in door op de toets  te drukken.
- Stel de temperatuur en het bereidingsprogramma in door middel van de knop van de thermostaat en de keuzeknop voor de verschillende functies. Nadat u dit ingesteld hebt, gaat het symbool « AUTO » knipperen, wat betekent dat de oven geprogrammeerd is.

Voorbeeld: bereidingstijd 45 minuten en uitschakeling oven om 14:00.


- Druk op  tot instelling 0.45.


- Druk op  tot instelling 14.00.

Nadat u een en ander ingesteld hebt verschijnt de klok op het paneel en blijft het symbool « AUTO » knipperen.

Dit betekent dat het bereidingsprogramma in het geheugen opgeslagen is.

Om 13.15 (15 minuten voor 14.00) gaat de oven automatisch aan.


Tijdens de bereiding knipperen de toets  en het symbool « AUTO ».

Om 14.00 gaat de oven automatisch uit en klinkt er een geluidssignaal dat uitgeschakeld kan worden door op de toets  te drukken.

## Semi-automatische bereiding



### A. Instelling van de bereidingsduur

### B. Instelling van het tijdstip van het einde bereiding



A). Stel de bereidingsduur in door op toets  te drukken.

De oven gaat onmiddellijk op « AUTO » aan en het symbool  begint te knipperen.

Aan het einde van de bereiding gaat de oven uit en klinkt er een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen op de hierboven beschreven manier.


B). Stel het tijdstip van einde bereiding in door op de toets  te drukken. De oven gaat onmiddellijk op « AUTO » aan en het symbool  begint te knipperen. Aan het einde van de bereiding gaat de oven uit en klinkt er een geluidssignaal dat u kunt uitschakelen op de hierboven beschreven manier.


Het bereidingsprogramma kan op ieder gewenst moment gevisualiseerd worden door op de desbetreffende toets te drukken.

Het bereidingsprogramma kan op ieder gewenst moment gewist worden door zo lang op  te drukken dat er een nu op het paneel verschijnt. Vervolgens kan de oven weer in de automatische modus werken door op de toets  te drukken.



### Tijd klok = Zoemer

Het programma tijd klok bevat alleen een zoemer die voor ten hoogste 23 uur en 59 minuten ingesteld kan worden.




Om de tijd in te stellen dient u te drukken op de toets  en + of – totdat de gewenste tijd op het paneel gevisualiseerd wordt.

Nadat u een en ander ingesteld hebt, gaan de klok en het symbool  branden.


Het aftellen gaat onmiddellijk van start en kan op ieder gewenst moment op het paneel gevisualiseerd worden door op de toets  te drukken.


Nadat de ingestelde tijd bereikt is, gaat de toets  uit en klinkt er een geluidssignaal dat uitgeschakeld kan worden door op toets  te drukken.

### Wissen van een programma voor automatische bereiding

U kunt op elk gewenst moment een programma voor automatische bereiding wissen door op de toets  of  te drukken en die ingedrukt te houden tot de gevisualiseerde tijd op nul komt te staan. Druk op de toets  om de oven weer in de modus handbediening te brengen. Het waarschuwinglampje dat eerste knipperde, gaat nu uit. De oven kan dan in de modus handbediening gebruikt worden.

### Pyrolitische reiniging

Selecteer de functie zelfreiniging  . Na deze functie geselecteerd te hebben wordt er automatisch een reinigingstijd van 90 minuten ingesteld (u kunt deze tijd wijzigen in 180 minuten, als de oven erg vuil is).

Door deze functie wordt de oven gereinigd doordat de temperatuur op 475°C gebracht wordt. De as die daaruit voortkomt kunt u met een vochtige doek verwijderen, wanneer de oven afgekoeld is, maar nog wel lauw is. Als de oven een langere reinigingsduur nodig heeft, kunt u die als volgt instellen: selecteer de functie zelfreiniging zoals dat hierboven beschreven is, druk op de toets handbediening  op de electronische tijd klok, en dan verschijnt er 1:30 op het display.

**Om veiligheidsredenen wordt de oven automatisch vergrendeld bij temperaturen boven de 300°C. Wanneer dit gebeurt geeft de oven een geluidssignaal en gaat het waarschuwinglampje « dicht » op het paneel aan de voorzijde branden.**

**Tijdens de pyrolitische zelfreiniging brandt het lampje in de oven niet.**

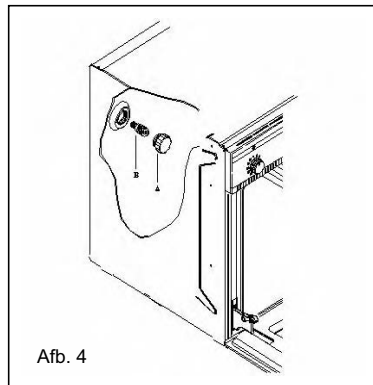
### LET OP

- **Alle accessoires moeten uit de oven gehaald worden voordat u de functie zelfreiniging in werking stelt.**
- **Het wordt ten stelligste aangeraden deze functie zelfreiniging alleen in werking te stellen als er iemand aanwezig is.**
- **Alle grove etensresten dienen uit de oven verwijderd te zijn voordat de functie zelfreiniging in werking gesteld wordt.**

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

PAS OP: haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

Als het lampje in de oven vervangen dient te worden, moet eerst de beschermingsplaat « A » verwijderd worden door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien. Na er een nieuw lampje ingezet te hebben dient u de beschermingsplaat « A » weer terug te zetten (Afb. 4).



Afb. 4

### Demontage van de ovendeur (Afb. 5)

Om het schoonmaken te vergemakkelijken en beter bij de binnenzijde van de oven te kunnen komen, kunt u beide deuren van de oven gemakkelijk demonteren (zie tekening).

Om het schoonmaken van de oven zo gemakkelijk mogelijk te maken kunt u de ovendeur weghalen door als volgt met de scharnieren te handelen:

#### scharnieren met beweegbare hendeltjes

De scharnieren A hebben twee beweegbare hendeltjes B.

Als het hendeltje B opgetild wordt, komt de scharnier vrij van zijn plaats. U kunt dan de deur naar boven optillen en deze gemakkelijk weghalen door deze naar buiten te laten glijden; hiertoe pakt u de deur vlakbij de scharnieren aan beide zijden vast.

Om de deur weer terug te monteren, dient u eerst de scharnieren weer op hun plaats te brengen.

Voordat u de deur weer dicht doet, **mag u niet vergeten de twee beweegbare hendeltjes B te laten zakken** zodat de scharnieren vastgehaakt worden.

#### Dompel de deur niet in het water

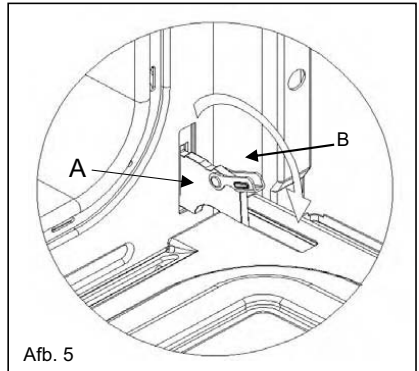
Maak de geëmailleerd binnenzijde en het raam schoon met een vochtige doek met daarop een neutraal reinigingsmiddel, verwijder de zeepresten, en droog daarna zorgvuldig met een zachte doek af.

Indien nodig, kunt u het glas demonteren waarvoor u de twee bevestigingsschroeven aan de zijkant losdraait.

Vergewis u ervan dat het glas goed droog is voordat u het weer op zijn plaats terugzet. Let er bij het monteren op de bevestigingsschroeven niet al te vast aan te draaien.

#### Accessoires van de oven

De ovenroosters, het bakblik en de houder van het draaispit moeten in een warm sop van een neutraal schoonmaakmiddel afgewassen en daarna zorgvuldig afgedroogd worden of in de afwasmachine schoongemaakt worden.



## Het draaispit gebruiken (Afb. 6)

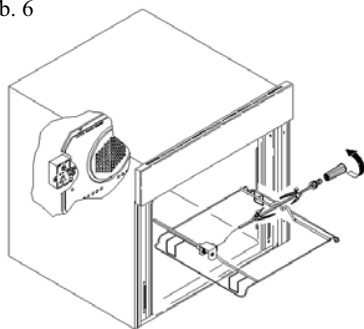
In deze oven kan het draaispit samen met de grill worden gebruikt.

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











Handel als volgt:

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

Afb. 6



## Indicatietabel voor bereiding in de oven

Type levensmiddelen	Temp. °C	Plaats rooster (*)	Bereidingstijd (min)	Symbool bereiding
<b>Gebak</b>				
Tulbanden	180	2	55-65	
Vruchtentaarten	200	1	30-40	
Gebak van melk en boter	180	2	35-40	
Gerezen gebak	200	1	25-35	
Soezen	190	2	20-30	
Bladerdeeg	200	2	15-25	
Biscuits	190	3	15-20	
<b>Lasagne</b>	225	2	40-50	
<b>Vlees</b>				
Runderbiefstuk	225	2-3	50-80	
Roastbeef	225	2-3	50-80	
Gebraad van kalfsvlees	225	2-3	60-80	
Gebraad van varkensvlees	170-180	2	45-60	
Gebraad van lamsvlees	225	2	45-55	
Gebraad van rundvlees	225	2-3	50-60	
Gebraad van haas	200	2	60-90	
Gebraad van kalkoen	180	2	240 circa	
Gebraad van gans	200	2	150-210	
Gebraad van eend	200	2	120-180	
Gebraad van kip	200	2	60-90	
Reebout	200	2-3	90-150	
Hertenbout	180	2-3	90-180	
<b>Vis</b>	180	2-3	10-40	
<b>Groenten</b>				
Gestoofde groenten	170-190	2-3	40-50	
<b>Pizza</b>	240	1	15-25	 
<b>Bereiding onder de grill</b>				
Karbonade		4	8-12	
Saucijsjes van varkensvlees		4	10-13	
Gegrilde kip		3	25-35	
Kip aan het spies			50-65	
Kalfsgebraad aan het spies			50-65	

**N.B. :**

(\*) Het eerste cijfer van de stand van het rooster komt overeen met de toets van de oven

De oven dient voordat u hem gebruikt voorverwarmd te worden.



Deze functies moeten gebruikt worden voor delicate gerechten en/of voorgedroogde gerechten.



Het is mogelijk hetzelfde gerecht op verschillende standen te bereiden (de bereidingstijd blijft hetzelfde).



## Instrucciones para la instalación

**Antes de utilizar el horno por la primera vez, leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual con la finalidad de disponer de todas las informaciones necesarias para efectuar una instalación segura, utilizar correctamente y cuidar vuestro horno.**

Este horno debe ser instalado correctamente por una persona calificada según las instrucciones del constructor. El constructor no se responsabiliza en caso de daños a personas o cosas causados por una instalación incorrecta o insuficiente del horno.

Asegurarse que la tensión y la frecuencia de la alimentación eléctrica correspondan a los datos indicados en la placa de identificación aplicada en el borde frontal del horno.

**Advertencia: este horno debe estar conectado a tierra.**

Nuestra empresa no se responsabiliza en caso de imperfecciones en la conexión de tierra o en caso de una conexión a tierra no conforme con la normativa en vigor.

Antes de efectuar cualquier operación o reparación de mantenimiento, interrumpir la alimentación eléctrica desde el interruptor o desde el cuadro principal.

Teniendo en cuenta que nuestra política empresarial tiende al continuo mejoramiento de los productos, nos reservamos el derecho de regular o modificar los mismos productos sin ningún preaviso. Durante el funcionamiento del horno, la superficie externa y el vidrio se vuelven muy calientes; por lo tanto evitar quemaduras o heridas, no dejar que los niños se acerquen al horno. Este horno no debe ser utilizado por niños pequeños o por personas irresponsables sin supervisión. Evitar que los niños pequeños jueguen con el horno.

Es necesario tener bajo control las personas ancianas o inválidas cuando utilizan el horno.

Si debajo del horno se prevé la colocación de un cajón, el mismo no debe ser funcional y debe tener un frente aparente.

No se debe, bajo ningún aspecto, conservar material inflamable en el cajón que se encuentra debajo del horno de encastre, porque podría incendiarse.

No colocar objetos pesados sobre la puerta abierta y no sentarse sobre la misma porque las bisagras podrían dañarse.

Durante las cocciones con aceite o grasa, no dejar el horno sin observación porque se corre el riesgo de incendio.

Para evitar cualquier daño a la superficie esmaltada, no depositar bandejas y fuentes de cocción sobre el fondo del horno y no cubrir la base del horno con hojas de aluminio.

Durante la cocción, los alimentos naturales producen vapor que sale para evitar un depósito excesivo en el interior del horno. Este vapor se puede condensar en gotas de agua que se depositan sobre las terminaciones externas frías del horno y podría ser necesario secar esta humedad con un paño suave para evitar que la superficie externa del horno se decolore o se ensucie excesivamente.

**Antes de utilizar el horno por la primera vez**

Apagar el horno desde el interruptor de pared o desconectando desde la alimentación principal antes de efectuar la limpieza. Quitar todos los embalajes y los accesorios del horno. Limpiar la superficie interna del horno con agua caliente y un detergente neutro (mild). Enjuagar delicadamente y con cuidado con un paño húmedo. Lavar los estantes del horno y los accesorios en el lavavajillas o con agua caliente y un detergente neutro, luego secar con cuidado.

### Datos Técnicos

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

### Normas sobre la tensión

230 V~ 50Hz fase + neutro.

### Dimensiones horno de encastre (mm) :

Longitud : 440

Profundidad : 390

Altura : 340

Volumen : 59 Litros

Energía máxima absorbida del horno :  
3,1 kW

Elementos:

Solera: 1,3 kW

Techo: 0,9 kW

Grill: 1,6 kW

Circular: 2,3 kW

### Instalación del horno en el mueble

**IMPORTANTE** : La unidad debe ser instalada correctamente según las instrucciones de la Empresa constructora y por personal calificado. Antes de efectuar cualquier reparación u operación de mantenimiento, es necesario desconectar el horno de la alimentación eléctrica.

**CONEXIÓN ELÉCTRICA** : Antes de conectar el horno a la alimentación eléctrica, asegurarse que:

- La tensión corresponda a la indicada en la placa de identificación aplicada sobre el borde del horno.
- El dispositivo de sobrecarga salvavida y la red de alimentación doméstica puedan soportar la tensión de carga del aparato (ver la placa de identificación).
- El sistema de alimentación esté dotado de una conexión a tierra eficiente y la toma de corriente o el interruptor omnipolar, con distancia entre los contactos de 3 mm como mínimo, se encuentre en un lugar fácilmente accesible después de la instalación del horno.
- Si la toma de corriente no es de fácil acceso, la instalación debe dotarse de un interruptor omnipolar con distancia entre los contactos igual o superior a 3mm.

En el caso que sea necesario un cable de alimentación más largo, el mismo debe tener una sección de mínimo 1,5 mm del tipo H05RR-F.

El cable sea de una longitud suficiente para permitir un mantenimiento fácil del horno.

### **Advertencia : Este horno debe ser conectado a tierra.**

Es obligatorio conectar correctamente el aparato a tierra.

Nuestra empresa no se responsabiliza en caso de rupturas de las conexiones a tierra que no estén conformes a las normas vigentes.



Este horno ha sido proyectado para ser encastrado en un mueble para horno estándar de 600 mm de ancho.

El alojamiento del encastre, los muebles adyacentes y todos los materiales utilizados en la instalación deben estar en grado de soportar, durante la utilización del horno, una temperatura mínima de 85 °C más la temperatura ambiente. Además, las puertas de los armarios adyacentes deben estar ubicadas a una distancia de 4 mm como mínimo del horno en cada punto.

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

sensibles al calor y se pueden dañar o perder el color. Cualquier tipo de daño o de pérdida del color de los materiales que se verifique inferior a los 85 °C más la temperatura ambiente o en el caso que los mismos se encuentren a menos de 4 mm de distancia del horno, será imputable al propietario.

Para los hornos de encastre instalados debajo de un plano de trabajo, las medidas de instalación son las siguientes.

Atención: Si el personal calificado instala el horno cerca de otros hornos eléctricos, el cable de alimentación no debe pasar cerca o estar en contacto con las paredes laterales del horno.

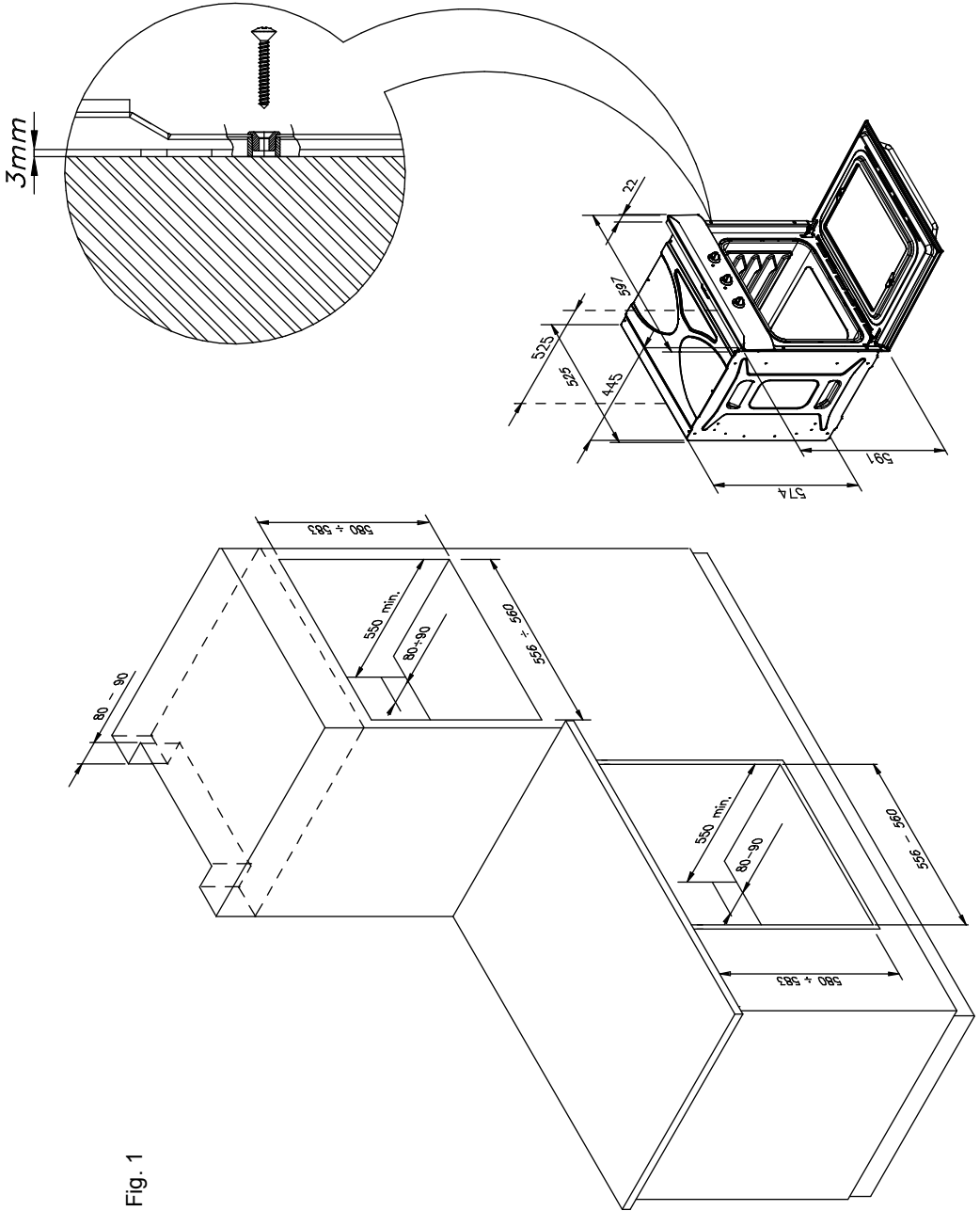
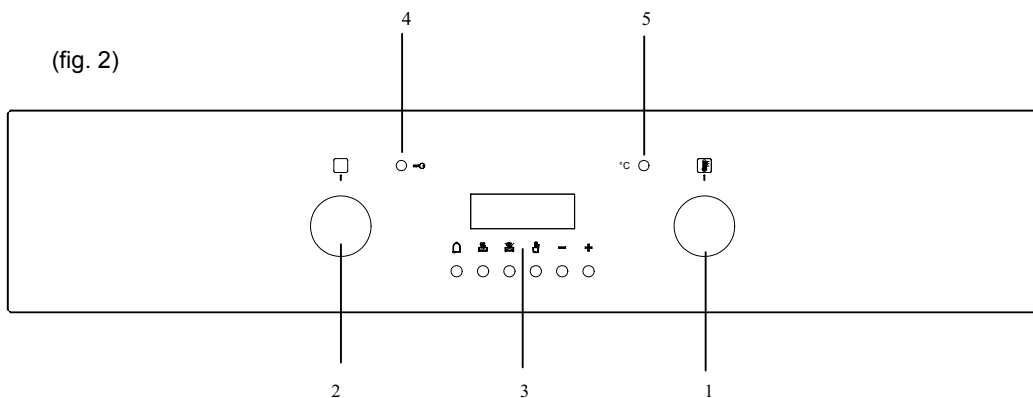


Fig. 1

## Panel de mandos

(fig. 2)



1. Termostato
2. Selector
3. Programador electrónico
4. Luz roja
5. Luz amarilla

Vuestro horno está dotado de un sistema de cocción multifunción, que permite seleccionar el método de cocción más apropiado para el tipo de comida que se está preparando.

La función deseada se selecciona girando la botón del selector función en sentido horario y ubicándola en el símbolo apropiado. La lámpara interna del horno y la luz indicadora de funcionamiento « ON » se encienden. Las distintas funciones del horno y los símbolos respectivos son los siguientes:

### Funciones del horno



#### **Solo lámpara**

La lámpara en el interior del horno se enciende.



#### **Cocción convencional**

El elemento superior e inferior funciona para una cocción convencional estática. Antes del uso, es necesario precalentar el horno hasta que se apague el indicador luminoso de temperatura. Con esta función, se aconseja utilizar solamente un solo estante para la cocción del alimento. No utilizar el estante inferior o superior porque el alimento podría cocinarse demasiado.



#### **Resistencia inferior/superior + ventilación**

Convección de aire semi forzado (con la puerta cerrada). El termostato debe ser regulado en la temperatura deseada comprendida entre 50°C e 250°C.

Este tipo de cocción se aconseja para: alimentos que se deben cocinar tanto en el interior como en el exterior (pastelería, asados).



#### **Parrilla**

El elemento que se encuentra debajo de la base del horno funciona autónomamente.

Antes del uso, es necesario precalentar el horno durante 15 minutos.

Esta función es ideal para la cocción al horno de pastaflora para tartas saladas y tartas. En este caso, el alimento se debe colocar en el estante inferior del horno.



#### **Convección aire semiforzado**

El ventilador funciona en combinación con el elemento parrilla infrarrojo de la parte superior del horno.

Antes del uso, es necesario precalentar el horno durante 5-10 minutos.

Cuando se están asando los alimentos, esta función permite de volver crocante la parte externa del alimento mientras que el aire caliente que circula en el horno garantiza la cocción.

La convección de aire semiforzado puede ser utilizada para parrilladas, en este caso, no es necesario girar el alimento tan a menudo.

#### **La función parrilla debe funcionar siempre con la puerta del horno cerrada.**

No utilizar hojas de aluminio para cubrir la parrilla o para cubrir los alimentos que se deben cocinar debajo de la parrilla – el reflejo de la hoja de aluminio podría dañar el elemento de la parrilla.

Mantener la puerta del horno cerrada durante el uso de la PARRILLA.



### **Convección aire forzado**

El ventilador y un elemento que se encuentra detrás de la pared posterior del horno hacen circular el aire caliente para suministrar una temperatura uniforme a cada parte del horno.

Antes del uso, es necesario precalentar el horno hasta que el indicador luminoso de temperatura se apaga. Se pueden cocinar distintos alimentos al mismo tiempo utilizando más estantes y ahorrando de esta manera tiempo y energía.

La temperatura del horno se reduce de aproximadamente el 10% respecto a un sistema de calentamiento del horno de tipo convencional.



### **Descongelador**

El ventilador funciona sin sus elementos, por lo tanto el horno no se calienta directamente. La puerta del horno tiene que mantenerse cerrada.

Se pueden descongelar rápidamente alimentos congelados colocándolos sobre la bandeja del horno y colocando la misma en el anaqueo inferior. Con este sistema, la duración de descongelador se reduce hasta un tercio.



### **Elemento calentador inferior solamente**

El elemento que se encuentra debajo de la base del horno funciona autónomamente.

El horno debe ser precalentado durante 15-20 minutos antes del uso.

Esta función es la ideal para la cocción en horno de pastaflora para tartas saladas y tartas. En este caso, el alimento se debe colocar en el estante inferior del horno.



### **Función de autolimpieza del horno**

Girar el botón de selección en esta función, esta regulación es posible solamente por medio del temporizador, el ciclo de autolimpieza dura 1,5 horas.

Antes de utilizar esta función pirolítica, es necesario quitar todos los accesorios del horno.

Durante la función pirolítica, la lámpara del horno está apagada.

## **Consejos prácticos**

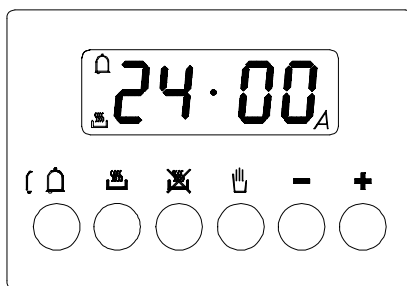
- Antes de iniciar la cocción, verificar que los accesorios que no se necesitan hayan sido quitados del horno.
- Antes del uso, precalentar el horno a la temperatura de cocción.
- Disponer las bandejas de cocción en el centro del horno y, en el caso que sean más de una, dejar un espacio entre ellas para permitir la circulación del aire.
- No abrir frecuentemente la puerta del horno para controlar los alimentos (la lámpara del horno queda encendida durante la cocción).
- Durante la apertura de la puerta, evitar todo tipo de contacto con las partes calientes y el vapor.

## PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

(fig. 3)

El programador electrónico es un dispositivo que cumple las siguientes funciones:

- Reloj 24 horas con visor iluminado
- Temporizador (hasta 23 horas y 59 min.)
- Programa para empezar y terminar la cocción automática
- Programa para cocción semi automática (solamente inicio o final).
- Visualización temperatura elegida



### Descripción de los botones



“ TEMPORIZADOR ”



“ TIEMPO DE COCCIÓN ”



“ FINAL TIEMPO DE COCCIÓN ”



“ POSICIÓN MANUAL ”



“AUMENTO DE LOS NÚMEROS DE TODOS LOS PROGRAMAS – CONTROL DE LA TEMPERATURA PROGRAMADA”



“DISMINUCIÓN DE LOS NÚMEROS DE TODOS LOS PROGRAMAS - CONTROL DE LA TEMPERATURA PROGRAMADA”

## Descripción de los símbolos iluminados

« AUTO » - (intermitente) – Programador en la posición automática pero no programada.

« AUTO » - (siempre encendido) – Programador en la posición automática y programado.



Cocción manual en curso



+ A

Cocción automática en curso



+

Temporizador en funcionamiento


NOTA: Después de haber seleccionado el funcionamiento, antes de confirmar pasa un determinado periodo de tiempo (aproximadamente 3-4 segundos) durante los cuales es posible modificar los datos


## Reloj digital.

Los números del reloj indican las horas (0-24) y los minutos ----- .

En el momento de la conexión del horno o después de una interrupción de corriente eléctrica, tres ceros parpadean en el visor del programador. Para programar la hora, es necesario presionar simultáneamente los botones e o bien el botón y AL MISMO TIEMPO presionar los botones “+”o “-” hasta la regulación de la hora exacta. Cuando la hora actual está regulada, soltar los botones para hacer funcionar el reloj.

## Cocción manuala sin usar el programador



Para usar el horno manualmente, o sea sin la ayuda del programador, es necesario cancelar la intermitencia de «A» presionando el botón .

Si se visualiza el mensaje «A» en manera permanente indica que el horno está programado, es imposible regular el temporizador en la función manual y por lo tanto no se puede encender el horno. En este caso, antes es necesario cancelar el programa presionando  después será posible regular la función manual.

## Temporizador


El temporizador puede ser usado para contar un período de tiempo de 1 minuto y 23 horas y 59 minutos.

### 1) Cocción automática (inicio y final)


- Regular la duración de cocción presionando el botón .
- Regular la final de la cocción presionando el botón .
- Regular la temperatura y el programa de cocción usando la empuñadura del termostato y el selector.

Después de esta regulación, el símbolo «A» parpadeará.

Ejemplo: la cocción dura 45 minutos y debe terminar a las 14.00.

Presionar  hasta regular 0.45.

Presionar  hasta regular 14.00.

Al final de la regulación, la hora se visualiza en el visor y el símbolo «A» se enciende. Esto significa que el programa de cocción ha sido memorizado. A las 13:15 (14:00 menos 45 minutos) el horno se encenderá automáticamente. A las 14:00 el horno se apagará automáticamente y irá un zumbido que se puede interrumpir presionando el botón .


El símbolo «A» parpadea.



## 2) Cocción semi-automática

### A. Regular el tiempo de duración de la cocción.


### B. Regular el tiempo del final de cocción.

A) Regular el tiempo de la duración de la cocción presionando el botón 

El horno se enciende inmediatamente y el símbolo «A» titila.


Cuando el tiempo de cocción regulado se ha terminado, el horno se apaga, un zumbido suena hasta que no se interrumpe como se ha descrito anteriormente.

El símbolo «A» titila.

B) Regular el tiempo final de la cocción presionando el botón 


El horno se enciende inmediatamente el símbolo «A» titila.


Cuando el tiempo regulado se cumple, el horno se apaga y un zumbido suena hasta que no se interrumpe como se ha descrito anteriormente.


El programa de cocción puede ser cancelado en cualquier momento presionando el botón  , el horno puede funcionar manualmente.


**NOTA: Las funciones 1) y 2) o bien 1)+ 2) se activan solamente si la función cocción ha sido seleccionada.**


### Temporizador = buzzer

El programa temporizador comprende solamente un zumbido que puede ser programado por un máximo de 23 horas y 59 minutos. Para regular el temporizador, presionar el botón  y contemporáneamente los botones + o - hasta que no aparezca el tiempo deseado en el visor.

Después de haber efectuado la regulación, el reloj y el símbolo  aparecen en el visor.

La cuenta para atrás comienza inmediatamente y se puede visualizar en todo momento en el visor presionando el botón 

al final del tiempo regulado, el símbolo  se apaga y el zumbido suena hasta que no se interrumpe.

Presionando el botón 


es posible cambiar el tono del zumbido que tiene 3 niveles (bajo-medio-alto): cuando suena presionar el botón “-“

NOTA: al final del tiempo de cocción, comienza una melodía que emite un bip cada segundo durante 7 minutos.



## Cancelación de un programa de cocción automática

Un programa de cocción automática puede ser cancelado en cualquier momento presionando

simultáneamente el botón  y o el botón 

Ahora puede funcionar manualmente. 

## Limpeza pirolítica

Seleccionar la función de autolimpieza  . Después de haber seleccionado esta función, un período de limpieza de 90 minutos se regula automáticamente (se puede modificar este período por una duración de 180 minutos si el horno está muy sucio). Esta función permite limpiar el horno aumentando la temperatura hasta 475°C. El depósito de cenizas que se obtiene puede ser eliminado con un paño húmedo cuando el horno se haya enfriado, pero el depósito todavía está tibio. Si el horno necesita de una limpieza más prolongada, se puede aumentar la duración de esta manera: seleccionar la función de autolimpieza como se indica precedentemente, presionar el botón manual  en el temporizador electrónico, 1:30 aparece en el visualizador.

Por motivos de seguridad, la puerta del horno se bloquea automáticamente para temperaturas superiores a 300°C. Cuando sucede esto, el horno emite una señal acústica y el indicador luminoso cerrado en el panel frontal se enciende.

Durante la autolimpieza pirolítica, la lámpara del horno está apagada.

### ADVERTENCIA

- Todos los accesorios deben quitarse del interior del horno antes de poner en marcha la función de autolimpieza.
- Se aconseja vivamente utilizar esta función de autolimpieza solamente en presencia de una persona.
- Todos los residuos alimenticios importantes deben quitarse del horno antes de poner en marcha la función de autolimpieza.

### Sustitución de la lámpara del horno

ATENCIÓN: desconectar el horno de la alimentación eléctrica.

Si la lámpara del horno se debe sustituir, la tapa de protección « A » debe quitarse, girando en sentido antihorario. Después de haber sustituido la lámpara, instalar nuevamente la tapa de protección « A » (Fig. 4)

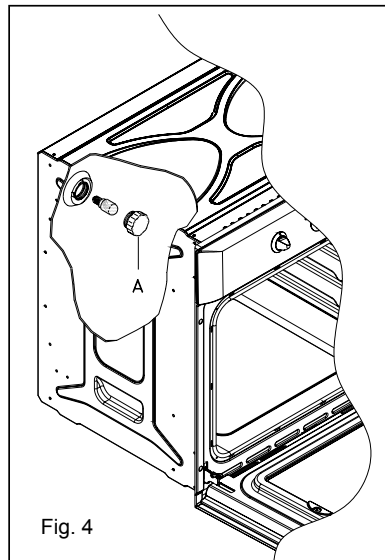


Fig. 4

### Desmontaje de la puerta del horno (Fig. 5)

Para facilitar la limpieza y acceder con más libertad a la parte interna del horno, es posible desmontar ambas puertas del horno de manera simple (ver dibujo).

Para facilitar la limpieza del horno, es posible quitar la puerta del horno usando las bisagras de esta manera:

#### Bisagras con palancas móviles

Las bisagras A están dotadas de dos palancas pequeñas móviles B.

Si la palanca B se eleva, la bisagra sale de su alojamiento. Se puede, a este punto, elevar la puerta hacia arriba y extraerla haciéndola deslizar hacia el externo.

Para efectuar esta operación, coger la puerta de los lados cercanos a las bisagras.

Para volver a instalar la puerta, primero introducir las bisagras en su alojamiento.

Antes de cerrar la puerta, **no olvidarse de bajar las dos palancas móviles B** utilizadas para enganchar las bisagras.

#### No sumergir la puerta en agua

Limpiar la superficie interna esmaltada y de vidrio con un paño húmedo y un detergente neutro apropiado, enjuagar, luego secar con cuidado utilizando un paño suave.

Si es necesario, es posible desmontar el vidrio desatornillando los dos tornillos de fijación laterales. Asegurarse que el vidrio esté completamente seco antes de volverlo a instalar. Prestar atención de no fijar demasiado los tornillos de fijación durante el montaje.

#### Accesorios del horno

Los estantes del horno, la grasadera y el soporte del asador deben ser lavados en agua caliente con un detergente neutro y luego secarlos con cuidado o pueden ser lavados en lavavajillas.

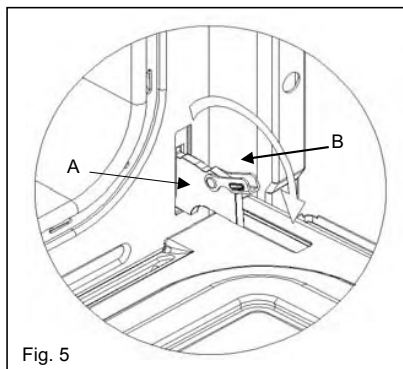


Fig. 5

#### Como utilizar el asador (Fig. 6)

En el mismo horno, es posible utilizar el asador asociado con la parrilla. La carne debe ser enfilada en el espetón y bloquearla con las dos horquillitas.

Luego proceder como se indica a continuación:

A. Introducir el espetón en el plano inferior del horno.

B. Introducir una de las horquillitas sobre el asta de acero inoxidable y fijarla. Enfilar la carne en el espetón y luego introducir la otra horquillita, fijarla de manera segura a la carne.

C. La empuñadura del asador de material aislante debe ser utilizada para extraer el asta de acero inoxidable del horno y debe quitarse durante la cocción.

Por ejemplo un pollo que pesa aproximadamente 1,3 kg necesitará una cocción de unos 85-90 minutos.

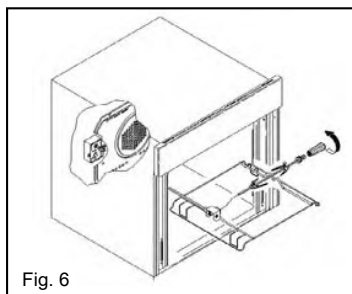














Fig. 6

Tabla indicativa para la cocción al horno

Alimento	Temp. °C	Posición estante (*)	Tiempo de cocción (mín)	Símbolo cocción	
<b>Dulces</b>					
Roscas	180	2	55-65		
Tortas de frutas	200	1	30-40		
Postres de leche y mantequilla	180	2	35-40		
Dulces leudados	200	1	25-35		
Buñuelo	190	2	20-30		
Pasta de hojaldre	200	2	15-25		
Galletas	190	3	15-20		
<b>Lasañas</b>	225	2	40-50		
<b>Carne</b>					
Solomillo de buey	225	2-3	50-80		
Roastbeef	225	2-3	50-80		
Ternera asada	225	2-3	60-80		
Cerdo asado	170-180	2	45-60		
Cordero asado	225	2	45-55		
Buey asado	225	2-3	50-60		
Liebre asada	200	2	60-90		
Pavo asado	180	2	240 circa		
Ganso asado	200	2	150-210		
Pato asado	200	2	120-180		
Pollo asado	200	2	60-90		
Pierna de cabrito	200	2-3	90-150		
Pierna de ciervo	180	2-3	90-180		
<b>Pescados</b>	180	2-3	10-40		
<b>Verduras</b>					
Verduras estofadas	170-190	2-3	40-50		
<b>Pizza</b>	240	1	15-25	 	
<b>Cocción a la parrilla</b>					
Chuleta		4	8-12		
Chorizo de cerdo		4	10-13		
Pollo a la parrilla		3	25-35		
Pollo al espiedo			50-65		
Ternera asada al espiedo			50-65		

**Nota:**

(\*) el número inicial de la posición del estante corresponde al botón del horno.

El horno debe ser precalentado antes de la utilización.



Estas funciones deberían ser utilizadas para los alimentos delicados y/o alimentos precalentados.



Es posible cocinar el mismo plato en estantes distintos (el tiempo de cocción es el mismo).





