

Uputstvo za upotrebu (EN)

HEINNER ugradna rerna HBO-M7210GCDRC-GIX

HEINNER



Cenoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://cenoteka.rs/p/heinner-ugradna-rerna-hbo-m7210gcdrc-gix/>

CUPTOR ÎNCORPORABIL

Model:

HBO-M7210GCDRC-GBK / HBO-M7210GCDRC-GIX



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

HEINNER

1. INTRODUCERE

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

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

2. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ

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

3. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

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

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

Aparatul este destinat exclusiv instalării într-o bucătărie.

Respectați instrucțiunile speciale de instalare.

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

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

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

Deteriorările cauzate de o conectare necorespunzătoare nu fac obiectul garanției.

Utilizați acest aparat numai în interior.

Aparatul trebuie utilizat numai pentru prepararea alimentelor și a băuturilor.

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

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

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

Accesoriile trebuie introduse întotdeauna în interiorul aparatului în poziția corectă.

AVERTISMENT

Pericol șoc electric!

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

2. Izolația cablurilor de alimentare ale aparatelor electrice se poate topi în cazul în care intră în contact cu suprafețe fierbinți ale aparatului. Nu lăsați niciodată cablurile aparatelor electrice să intre în contact cu suprafețele fierbinți ale aparatului.
3. Nu utilizați aparate de spălat cu presiune sau aparate cu abur, întrucât poate apărea pericolul de electrocutare.
4. Un aparat defect poate genera pericol de șoc electric. Nu porniți în niciun caz un aparat defect. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare sau opriți alimentarea cu energie electrică din tabloul de siguranțe. Contactați serviciul de asistență post-vânzare.

Pericol de arsuri!

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

Pericol de opărire!

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

Pericol de accidentare!

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

Pericol de incendiu!

1. Obiectele inflamabile depozitate în interiorul aparatului pot lua foc. Nu depozitați în niciun caz obiecte inflamabile în interiorul aparatului. Nu deschideți în niciun caz ușa aparatului dacă în interiorul acestuia este fum. Opriți aparatul și întrerupeți alimentarea cu energie electrică din tabloul de siguranțe.
2. La deschiderea ușii aparatului, se creează un curent de aer.
Hârtia de copt poate intra în contact cu elementul de încălzire și se poate aprinde. Nu puneți hârtie de copt peste accesorii în timpul preîncălzirii. Așezați hârtia de copt sub un vas sau o formă de copt pentru a o fixa. Acoperiți doar suprafața necesară cu hârtie de copt. Hârtia de copt nu trebuie să depășească marginile accesoriiilor.

Pericol din cauza magnetismului!

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

Cauze care pot duce la deteriorarea produsului

1. Accesorii, folie, hârtie de copt sau vase de preparare pe suprafața inferioară a cuvei cuptorului: nu puneți accesorii pe suprafața inferioară a cuvei cuptorului. Nu acoperiți partea inferioară a cuvei cuptorului cu niciun

fel de folie sau hârtie de copt. Nu puneți vase pe partea inferioară a cuvei cuptorului dacă ați selectat o temperatură de preparare mai mare de 50 °C. Acest lucru duce la acumularea de căldură. Smalțul se poate deteriora.

2. Folie de aluminiu: folia de aluminiu din interiorul cuptorului nu trebuie să atingă geamul ușii aparatului. Aceasta poate cauza decolorări permanente ale geamului ușii.

3. Forme din silicon: nu utilizați forme, suporturi, capace sau accesorii care conțin silicon. Senzorul cuptorului poate suferi deteriorări.

4. Apă în compartimentul de preparare fierbinte: nu turnați apă în interiorul aparatului când acesta este fierbinte. Se va forma abur. Diferența de temperatură poate provoca deteriorarea smalțului.

5. Umiditate în cuvă: pe termen lung, umiditatea din cuvă poate duce la coroziune. Lăsați aparatul să se usuce după utilizare. Nu țineți alimente umede în interiorul aparatului pentru perioade îndelungate. Nu depozitați alimente în interiorul aparatului.

6. Răcirea cu ușa aparatului deschisă: după funcționare la temperaturi ridicate, lăsați aparatul să se răcească doar cu ușa închisă. Nu prindeți obiecte în ușa aparatului. Chiar dacă ușa este lăsată întredeschisă, partea frontală a mobilierului din apropiere se poate deteriora în timp. Lăsați aparatul să se usuce cu ușa deschisă doar dacă în timpul funcționării a rezultat multă umiditate.

7. Sucul de fructe: când coaceți plăcinte cu fructe deosebit de zemoase, nu umpleți excesiv tava de copt. Sucul de fructe care curge din tavă lasă pete care nu pot fi îndepărtate. Utilizați, dacă este posibil, tava universală mai adâncă.

8. Garnitura foarte murdară: în cazul în care garnitura este foarte murdară, ușa aparatului nu se va închide corespunzător în timpul funcționării. Partea frontală a obiectelor din apropiere se poate deteriora. Mențineți în permanență garnitura curată.

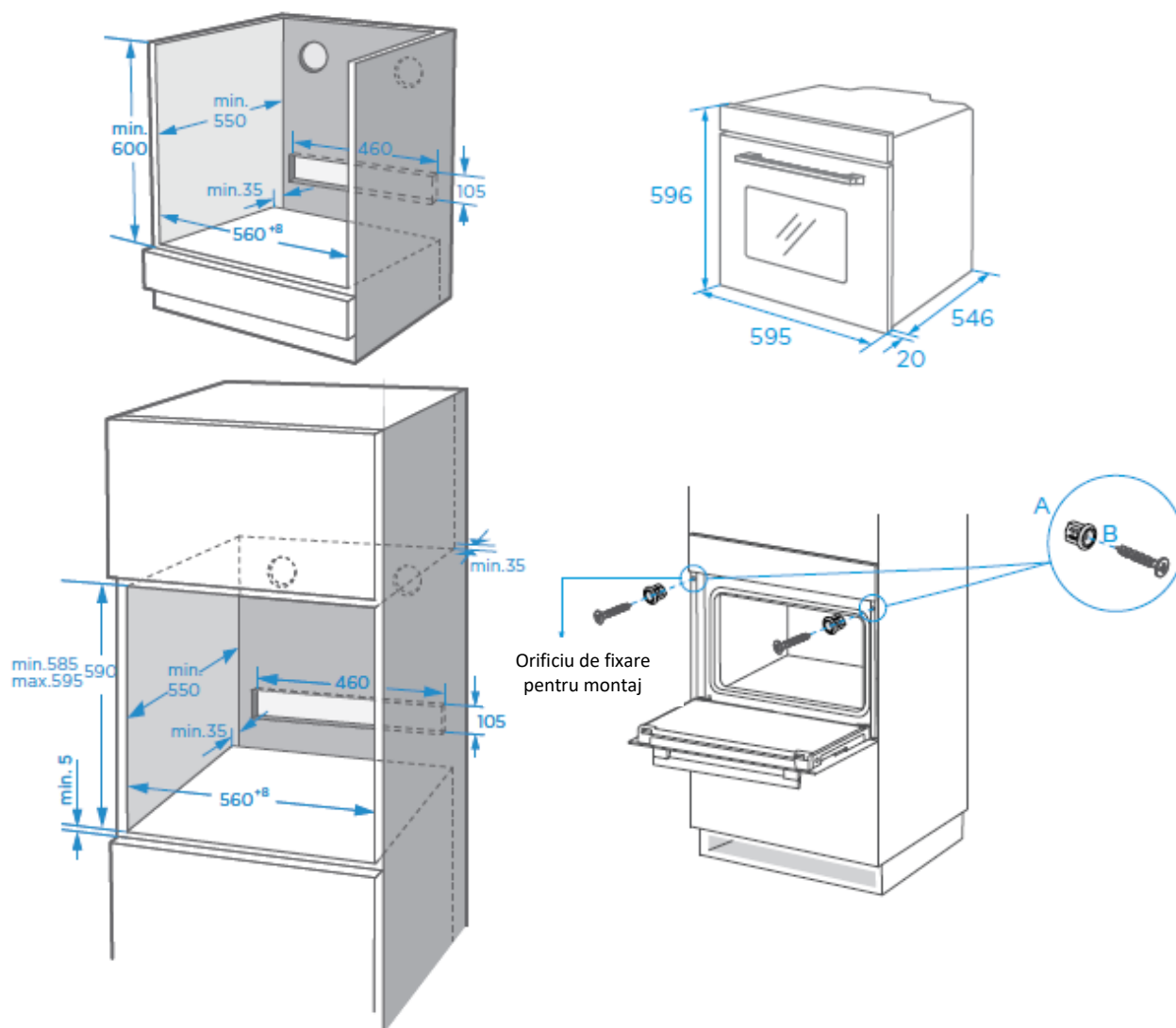
9. Utilizarea ușii aparatului ca suport, poliță sau blat de lucru: nu vă așezați pe ușa aparatului, nu agățați de aceasta obiecte și nu depozitați obiecte pe aceasta. Nu puneți vase sau accesorii pe ușa aparatului.

10. Introducerea accesoriilor: în funcție de model, accesoriile pot zgâria panoul ușii în timpul închiderii. Introduceți întotdeauna accesoriile complet în cuva aparatului.

11. Transportul aparatului: nu transportați și nu țineți aparatul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate susține greutatea aparatului și se poate rupe.

12. Dacă mențineți calde alimentele folosind căldura reziduală, se poate acumula multă umiditate în interiorul aparatului. Acest lucru poate duce la condens și coroziune, afectând aparatul și mobilierul bucătăriei. Evitați acumularea de condens, deschizând ușa sau utilizând funcția „Decongelare”.

4. INSTALAREA



Instrucțiuni importante privind instalarea

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

5. UTILIZAREA APARATULUI

PANOUL DE COMANDĂ



Butonul 1

Butonul 2

Funcționarea aparatului: selectați funcția dorită, apoi reglați durata sau temperatura și începeți prepararea.

LIGHT (LUMINĂ)	Apăsați pe acest buton pentru aprinderea/stingerea lămpii cuptorului; apăsați și mențineți apăsat acest buton timp de 3 secunde pentru activarea/dezactivarea funcției de blocare împotriva acționării de către copii.
ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE)	Apăsați pe acest buton pentru anularea setării curente sau a procesului de preparare curent.
BUTONUL 1	Rotiți pentru selectarea funcției dorite.
BUTONUL 2	Rotiți pentru reglarea duratei de preparare sau a temperaturii.
PREHEAT (PREÎNCĂLZIRE)	În timpul setării aparatului, apăsați pe acest buton pentru a activa sau dezactiva funcția de preîncălzire.
TEMP/TIME (TEMPERATURĂ/DURATĂ)	Apăsați pe acest buton pentru reglarea ceasului, a temperaturii, a temperaturii sondei și a duratei de preparare.
OK/START	Când funcția de setare este activă, apăsați pe acest buton pentru a începe prepararea; când funcția de reglare a parametrilor este activă, apăsați pe acest buton pentru a confirma parametrii.
PAUSE / CANCEL (ÎNTRERUPERE/ANULARE)	În timpul funcționării aparatului, apăsați o dată pe acest buton pentru a întrerupe funcționarea. Apăsați din nou pentru anulare.

NOTĂ:

După 5 minute de neutilizare, aparatul activează automat funcția de economisire a energiei. Apăsați pe butonul ON/OFF pentru revenire la standby.

ÎNAINTE DE UTILIZAREA APARATULUI

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

1. Îndepărtați toate etichetele, foliile de protecție și elementele de protecție pentru transport.
2. Scoateți toate accesoriile și suporturile laterale din cuva aparatului.
3. Curățați accesoriile și suporturile laterale folosind apă cu detergent și o lavetă sau o perie moale.
4. Asigurați-vă că în cuva aparatului nu au rămas resturi de ambalaj, precum granule de polistiren sau bucăți de lemn, care pot genera pericol de incendiu.
5. Ștergeți suprafețele netede din cuva aparatului și ușa cu o lavetă moale, umedă.
6. Pentru a elimina mirosul de aparat nou, puneți în funcțiune aparatul când este gol, cu ușa închisă.
7. Aerisiți bine bucătăria în timp ce aparatul se încălzește pentru prima dată. Țineți copiii și animalele de companie departe de bucătărie în acest timp. Închideți ușile către încăperile adiacente.

8. Efectuați setările indicate. Găsiți instrucțiuni privind setarea modului de încălzire și a temperaturii în secțiunea următoare.

Setări	
Mod de încălzire	
Temperatură	250 °C
Durată	1 ora

După răcirea aparatului:

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

Setarea orei

Înainte de utilizarea cuptorului, este necesar să reglați ceasul.

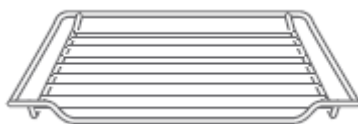
1. Când aparatul este în standby, apăsați pe butonul „TEMP/TIME” pentru a accesa funcția de setare a orei.
2. Rotiți butonul din dreapta pentru a seta ora și apăsați pe butonul „TEMP/TIME” pentru a confirma.
3. Rotiți butonul din dreapta pentru a seta minutul și apăsați „TEMP/TIME” pentru a finaliza setarea ceasului.

Observații

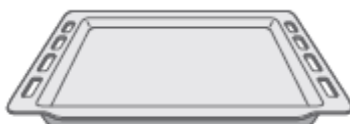
După conectarea aparatului la sursa de alimentare, dacă ceasul nu este setat, acesta va afișa 00:00 și nu va măsura timpul.

ACCESORII

Grătar



Tavă



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

Notă

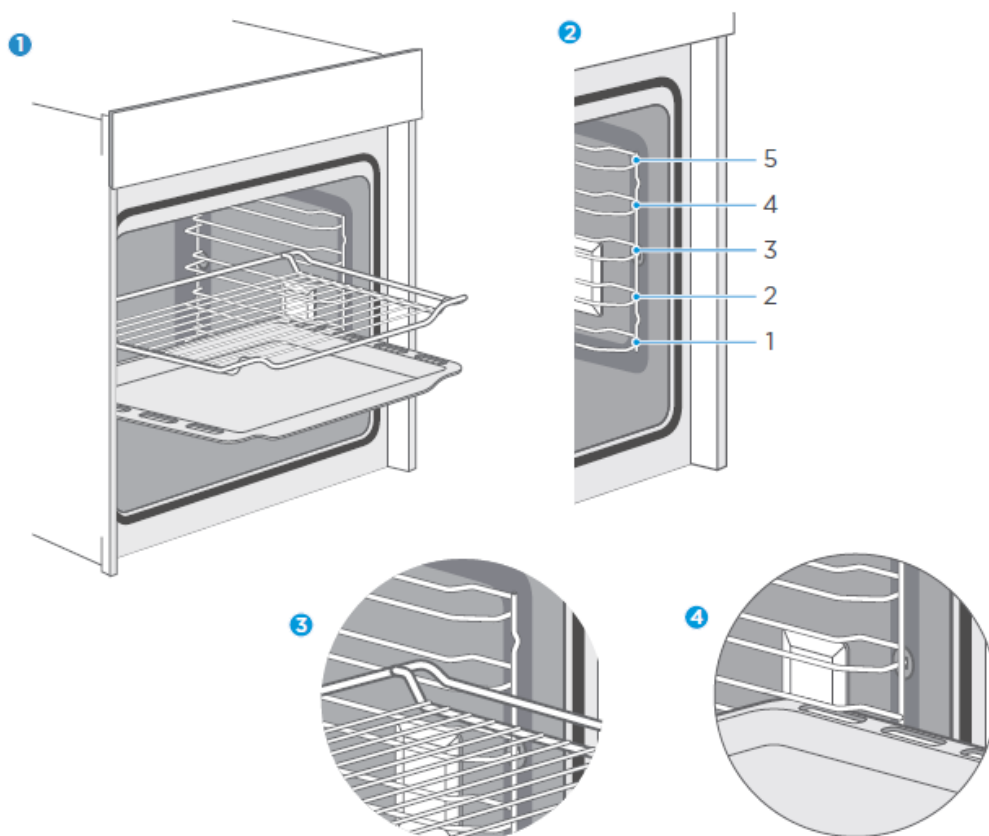
Accesoriile se pot deforma sub acțiunea temperaturilor ridicate. Acest lucru nu le afectează funcționalitatea. După răcire, acestea își recapătă forma inițială.

Introducerea accesoriilor

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

Observații

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



Protecție împotriva înclinării

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

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

PROGRAME

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

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

Observații

1. Pentru decongelarea porțiilor mari de alimente, puteți îndepărta suportul lateral și așeza vasele direct pe partea inferioară a cuvei aparatului.
2. Dacă doriți să încălziți vesela, selectați funcția „Convecție” și setați temperatura la 50 °C.
3. După finalizarea preparării, ventilatorul poate funcționa suplimentar pentru evacuarea aerului, acest lucru fiind normal.
4. Funcțiile de decongelare și „ECO” nu permit preîncălzirea rapidă.

Atenție!

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

Ventilatorul de răcire

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

Observații

Lampa cuptorului este o componentă principală, folosită pentru observarea stadiului de preparare și pentru verificarea depunerilor de grăsime sau resturi în cuva aparatului atunci când îl curățați.

După aprinderea lămpii, aceasta trebuie oprită manual pentru ca aparatul să revină în modul standby.

După preparare, ventilatorul aparatului va continua să funcționeze până când temperatura din cuva aparatului scade sub limita de siguranță.

Funcționarea aparatului

1. Când aparatul este în standby, rotiți butonul 1 pentru a selecta funcția dorită.
2. Reglați durata de preparare sau temperatura, folosind butonul „TEMP/TIME” și butonul 2.
3. Apăsăți pe butonul „OK/START” pentru pornirea preparării.

NOTĂ:

Notă: După setarea temperaturii, apăsați pe butonul „TEMP/TIME” și rotiți butonul pentru setarea duratei.

Preîncălzirea rapidă

Preîncălzirea rapidă poate fi utilizată pentru a scurta durata de preparare. Pașii specifici sunt următorii:

1. Rotiți butonul 1 pentru a selecta funcția.
2. Rotiți butonul 2 pentru a regla temperatura, apăsați pe butonul „TEMP/TIME”, rotiți butonul 2 pentru a regla durata, apoi apăsați din nou pe butonul „TEMP/TIME” pentru a finaliza setarea parametrilor.
3. Apăsăți pe butonul „PREHEAT” pentru preîncălzire.
4. După finalizarea preîncălzirii, introduceți alimentele în cuptor și apăsați pe butonul „OK/START” pentru a începe prepararea.

Modificări în timpul preparării

Pentru modificarea duratei sau a temperaturii în timpul preparării, apăsați pe butonul „TEMP/TIME” și faceți reglajele cu ajutorul butonului 2.

Observații

1. Dacă aveți experiență în gătit, puteți seta parametrii în funcție de preferințele personale și puteți începe prepararea.
2. Dacă nu aveți experiență, utilizați rețetele din acest manual de instrucțiuni.

Atenție!

1. Pentru a evita arsurile, utilizați mănuși termorezistente la scoaterea alimentelor din aparat.
2. După preparare, nu atingeți suprafața aparatului sau elementele de încălzire ale acestuia.
3. Lăsați cuptorul să se răcească înainte de a scoate accesoriile.
4. Pentru a evita arsurile, țineți copiii la o distanță sigură de aparat.
5. Nu puneți obiecte pe ușa cuptorului, pentru a evita spargerea geamului.

Blocarea împotriva acționării de către copii

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

1. Când aparatul este în standby, apăsați și mențineți apăsat butonul „LIGHT” timp de 3 secunde, pentru a activa funcția de blocare împotriva acționării de către copii.
2. Când funcția de blocare este activă, apăsați și mențineți apăsat butonul „LIGHT” timp de 3 secunde, pentru a dezactiva funcția de blocare împotriva acționării de către copii.

Funcția lămpii cuptorului

În orice stare (cu excepția blocării parțiale și a alarmei declanșate accidental), apăsați pe butonul aferent lămpii pentru a o aprinde.

Modul „Demo”

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

1. Când aparatul este în standby, apăsați și mențineți apăsat butonul „ON/OFF” timp de 5 secunde, pentru a activa modul „Demo” și a afișa mesajul „OFF”.
2. Rotiți butonul 2 pentru a activa sau dezactiva modul „Demo”. Când este PORNIT, afișează „PORNIT”; când este OPRIT, afișează „OPRIT”.
3. După configurare, puteți apăsa pe butonul „ON/OFF” pentru dezactiva setarea sau puteți aștepta 3 secunde pentru ca modul „Demo” să se dezactiveze automat și aparatul să revină la standby.

Notă:

Când modul „Demo” este activ, pictograma  se aprinde pentru a indica faptul că modul „Demo” este activ.

După activarea funcției, elementul de încălzire nu funcționează.

Modul „Sabat”

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

1. Când aparatul este în standby, fără nicio funcție selectată, apăsați și mențineți apăsat butonul „PREHEAT” timp de 3 secunde, pentru a activa modul „Sabat”. Ecranul din dreapta va afișa „5A8”.
2. Apăsați pe butonul „TEMP/TIME” și reglați durata prin rotirea butonului 2.
3. Apăsați pe butonul „OK/START” pentru a activa modul „Sabat”.
4. În timpul funcționării, apăsați pe butonul „ON/OFF” sau „CANCEL” pentru revenirea la standby.

UTILIZARE EFICIENTĂ DIN PUNCT DE VEDERE ENERGETIC

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

10. Folosiți temporizatorul și/sau un termometru alimentar ori de câte ori este posibil.
11. Utilizați tăvi și recipiente de copt cu finisaj mat închis și greutate redusă. Încercați să nu folosiți accesorii grele cu suprafețe lucioase, cum ar fi cele din oțel inoxidabil sau aluminiu.

ASPECTE PRIVIND SĂNĂTATEA

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

SFATURI UTILE:

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

Sfaturi generale

Sfaturi generale	
Doriți să gătiți propria rețetă?	Încercați mai întâi să folosiți setările rețetelor similare și optimizați procesul de preparare în funcție de rezultat.
Prăjitura este coaptă?	Introduceți o scobitoare în prăjitură cu aproximativ 10 minute înainte de încheierea duratei de coacere. Dacă scobitoarea iese curată, fără aluat crud, prăjitura este gata.
Prăjitura își pierde mult din volum în perioada de răcire, după coacere.	Încercați să reduceți valoarea temperaturii setate cu 10 °C și verificați cu atenție instrucțiunile de preparare a aluatului, mai ales cu privire la modul în care acesta trebuie frământat.
Prăjitura este mai înaltă la mijloc decât la margini.	Nu ungeți marginea formei de copt.
Prăjitura este prea rumenită la suprafață.	Folosiți un nivel mai jos în cuptor și/sau setați o temperatură mai redusă (acest lucru poate duce la prelungirea duratei de preparare).
Prăjitura este prea uscată.	Folosiți o temperatură mai ridicată cu 10 °C (acest lucru poate duce la reducerea duratei de preparare).
Preparatul arată bine, dar are prea multă umiditate în interior.	Folosiți o temperatură mai scăzută cu 10 °C (acest lucru poate duce la prelungirea duratei de preparare) și verificați din nou rețeta.
Rumenirea este neuniformă.	Folosiți o temperatură mai scăzută cu 10 °C (acest lucru poate duce la prelungirea duratei de preparare). Folosiți modul „Încălzire de sus și de jos” pe un singur nivel.
Prăjitura este mai puțin rumenită la bază.	Alegeți un nivel mai jos.
Coacerea pe mai multe niveluri în același timp: Preparatul dintr-o tavă este mai rumenit decât cel din cealaltă tavă.	Folosiți modul cu ventilator pentru coacerea pe mai multe niveluri și scoateți tăvile individual, atunci când preparatele sunt gata. Nu este necesar ca toate să fie gata în același timp.
Formarea de condens în timpul coacerii.	Aburul este o parte normală a procesului de coacere și preparare și iese din cuptor împreună cu fluxul de aer de răcire. Acest abur se poate condensa pe diferite suprafețe ale cuptorului sau în apropierea lui și poate forma picături de apă. Acesta este un proces fizic normal și nu poate fi evitat complet.
Ce tipuri de vase de copt pot fi folosite?	Se pot folosi toate vasele de copt termorezistente. Se recomandă să nu folosiți aluminiu în contact direct cu alimentele. Asigurați-vă că recipientul și capacul se potrivesc bine.
Utilizarea funcției pentru preparare la grătar.	Preîncălziți cuptorul timp de 5 minute și așezați preparatul la nivelul indicat în acest manual. Închideți ușa cuptorului atunci când folosiți orice mod de preparare la grătar. Nu folosiți cuptorul cu ușa deschisă, decât pentru introducerea, scoaterea sau verificarea alimentelor.

Cum păstrați cuptorul curat în timpul folosirii funcției pentru preparare la grătar?	Așezați tava umplută cu 2 litri de apă la nivelul 1. Aproape toate lichidele scurse din alimentele de pe grătar vor fi colectate în tavă.
În cadrul tuturor modurilor de gătit la grătar, elementul de încălzire se activează și se dezactivează din când în când.	Aceasta constituie o funcționare normală și depinde de setarea temperaturii.
Cum stabiliți setările cuptorului atunci când greutatea unei fripturi nu este indicată în rețetă?	Alegeți setările corespunzătoare unei greutate cât mai apropiate și ajustați puțin durata. Folosind un termometru alimentar, dacă este posibil, puteți verifica temperatura din interiorul fripturii. Introduceți cu atenție vârful termometrului în carne, conform instrucțiunilor producătorului. Asigurați-vă că vârful termometrului este introdus în mijlocul celei mai groase părți a bucății de carne, dar nu lângă un os sau într-un spațiu gol din carne.
Ce se întâmplă dacă turnați lichid peste mâncare în timpul coacerii sau preparării?	Lichidul va fierbe și va degaja abur, acesta fiind un proces fizic normal. Acționați cu prudență deosebită, deoarece aburul este fierbinte. Pentru mai multe informații, consultați și secțiunea „Formarea de condens în timpul coacerii”. Dacă lichidul conține alcool, procesul de fierbere va fi mai rapid și poate provoca apariția flăcărilor în interiorul aparatului. Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în astfel de situații. Controlați cu atenție procesul de coacere sau preparare. Deschideți ușa cu atenție și numai dacă este necesar.

Rețete

Denumire meniu	Formă	Nivel	Mod	Temperatură	Durată
Pandișpan (simplu) în formă dreptunghiulară	Dreptunghiulară	2	Preparare convențională cu ventilator	170 °C	50 min.
Pandișpan (simplu) într-o formă dreptunghiulară	Dreptunghiulară	1	Convențional	140 °C	70 min.
Pandișpan (simplu) într-o formă dreptunghiulară	Formă rotundă	1	Preparare convențională cu ventilator	150 °C	50 min.
Pandișpan cu fructe (pe tavă)	Tavă	1	Convențional	140 °C	70 min.
Brioșe cu stafide (aluat dospit)	Formă pentru brioșe	2	Convențional	220 °C	Preîncălzire: 19 min. Coacere: 11 min.
Guguluf (cu drojdie)	Tavă	1	Convențional	150 °C	Preîncălzire: 11 min. Coacere: 60 min.
Brioșe	Formă pentru brioșe	1	Convențional	160 °C	Preîncălzire: 8,5 min. Coacere: 30 min.
Brioșe	Formă pentru brioșe	1	Preparare convențională cu ventilator	150 °C	Preîncălzire: 8,5 min. Coacere: 30 min.
Prăjitură cu mere și aluat dospit	Tavă	1	Preparare convențională cu ventilator	160 °C	Preîncălzire: 10 min. Coacere: 42,5 min.
Pandișpan preparat cu apă fierbinte (6 ouă)	Formă de copt	1	Convențional	160 °C	Preîncălzire: 9,5 min. Coacere: 41 min.
Pandișpan preparat cu apă fierbinte (4 ouă)	Formă de copt	1	Convențional	160 °C	Preîncălzire: 9 min. Coacere: 26 min.
Pandișpan preparat cu apă fierbinte	Formă de copt	1	Convecție	160 °C	35 min.

Prăjitură cu mere și aluat dospit	Tavă	2	Preparare convențională cu ventilator	150 °C	Preîncălzire: 8 min. Coacere: 42 min.
Hefezopf (Cozonac evreiesc)	Tavă	2	Preparare convențională cu ventilator	150 °C	40 min.
Prăjituri mici (20 buc.)	Tavă	2	Convecție	150 °C	36 min.
Prăjituri mici (40 buc.)	Tavă	2+4	Convecție	150 °C	Preîncălzire: 10 min. Coacere: 34 min.
Cozonac cu unt	Tavă	2	Convențional	150 °C	Preîncălzire: 8 min. Coacere: 30 min.
Biscuiți scoțieni	Tavă	2	Convențional	170 °C	Preîncălzire: 8 min. Coacere: 13 min.
Biscuiți scoțieni (2 tăvi)	Tavă	2+4	Preparare convențională cu ventilator	160 °C	Preîncălzire: 8,2 min. Coacere: 12 min.
Biscuiți cu vanilie	Tavă	2	Convențional	160 °C	Preîncălzire: 8 min. Coacere: 10 min.
Biscuiți cu vanilie	Tavă	2+4	Preparare convențională cu ventilator	150 °C	Preîncălzire: 8 min. Coacere: 14 min.
Pâine albă (1 kg făină), în formă dreptunghiulară	Box	1	Convențional	170 °C	Preîncălzire: 9,2 min. Coacere: 50 min.
Pâine albă (1 kg făină), în formă dreptunghiulară	Box	1	Preparare convențională cu ventilator	170 °C	Preîncălzire: 12 min. Coacere: 45 min.
Pizza proaspătă (blat subțire)	Tavă	2	Convențional	170 °C	Preîncălzire: 9,5 min. Coacere: 21 min.
Pizza proaspătă (blat gros)	Tavă	2	Convențional	170 °C	Preîncălzire: 10 min. Coacere: 45 min.
Pizza proaspătă (blat gros)	Tavă	2	Preparare convențională cu ventilator	170 °C	Preîncălzire: 8 min. Coacere: 41 min.
Pâine	Tavă	1	Convecție	190 °C	Preîncălzire: 9 min. Coacere: 30 min.
Mușchi fraged 1,6 kg	Tavă	2	Grătar dublu cu ventilator	180 °C	55 min.
Ruladă de carne (1 kg)	Tavă	1	Convențional	180 °C	75 min.
Pui 1 kg	Tavă	Raft: 2 Tavă: 1	Grătar dublu cu ventilator	180 °C	50 min.
Pește 2,5 kg	Tavă	2	Convențional	170 °C	70 min.
Coaste Tomahawk preparare cu încălzire sus-jos	Tavă	3	Convecție	120 °C	85 min.
Friptură de porc din ceafă (1,2 kg)	Tavă	1	Convecție	160 °C	82 min.
Pui 1,7 kg	Tavă	Raft: 2 Tavă: 1	Convecție	180 °C	78 min.

Produse conform standardului EN 60350-1

Rețetă	Accesorii	Funcție	Temperatură	Nivel	Durată	Preîncălzire
Pandișpan	Formă de copt Ø 26 cm		170	1	30-35 min.	Nu
Pandișpan	Formă de copt Ø 26 cm		160	1	30-25 min.	Nu
Brioșe	1 tavă		150	2	30-40 min.	Da
Brioșe	1 tavă		150	2	40-50 min.	Da
Brioșe	2 tăvi		150	N 2 și N4	30-35 min.	Da
Cheesecake	Formă de copt Ø 26 cm		150	1	70-80 min.	Nu
Plăcintă cu mere	Formă de copt Ø 20 cm		170	1	80-85 min.	Nu
Plăcintă cu mere	Formă de copt Ø 20 cm		160	1	70-80 min.	Nu
Pâine	1 tavă		210	1	30-35 min.	Da
Pâine	1 tavă		190	1	30-35 min.	Da
Toast	Raft		Max	5	6-8 min.	Da, 5 min
Pui	Raft și tavă		180	Raftul 2 Tava 1	75-80 min.	Da

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

Eficiență energetică în conformitate cu standardul EN 60350-1

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

Prepararea în modul „Eco”

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

6. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de efectuarea operațiilor de curățare, deconectați ștecărul de la sursa de alimentare cu energie electrică.

Pentru a asigura o durată de exploatare cât mai mare a cuptorului, acesta trebuie să fie curățat frecvent și temeinic.

Pașii de curățare sunt următorii:

După finalizarea preparării, așteptați până la răcirea completă a cuptorului.

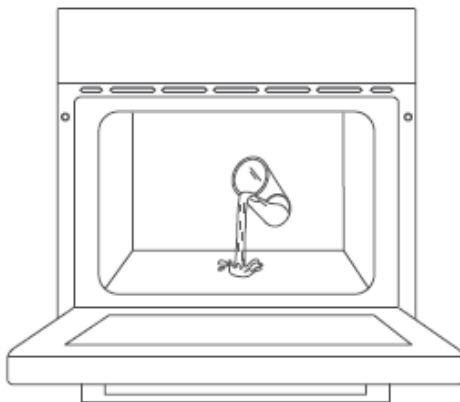
Scoateți accesoriile cuptorului, clătiți-le cu apă caldă și lăsați-le să se usuce.

Îndepărtați resturile de mâncare și urmele de grăsime din cuva cuptorului.

Curățați suprafața cuptorului cu o lavetă moale, umezită cu detergent, apoi ștergeți-o cu o lavetă moale și uscată.

Pentru funcția de curățare cu apă, procedați după cum urmează:

- 1) Consultați secțiunea „Funcționarea aparatului” și selectați programul “”.
 - 2). Setati temperatura la 100 °C și durata la 30 de minute.
 - 3). Apăsati pe butonul „OK/START” pentru pornirea funcționării.
 6. După finalizarea programului „Water Clean”, lăsați cuptorul să se răcească.
- Ștergeți apoi interiorul cuptorului, folosind o lavetă absorbantă sau un burete curat.



Observații

1. Nu utilizați instrumente de curățare ascuțite, perii abrazive și produse de curățare corozive, pentru a nu deteriora cuptorul și accesoriile acestuia.
2. Nu utilizați materiale abrazive sau spatule metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii.

Agenți de curățare

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

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

Atenție!

Risc de deteriorare a suprafețelor

A nu se reutiliza:

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

Spălați temeinic lavetele noi înainte de utilizare.

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

Garnitura ușii Nu o îndepărtați.	Apă caldă cu săpun: Curățați cu o lavetă. Nu frecați.
Capac din oțel inoxidabil pentru ușă	Detergent pentru oțel inoxidabil: respectați instrucțiunile producătorului. Nu utilizați produse de întreținere pentru oțel inoxidabil. Îndepărtați capacul ușii pentru curățare.
Accesorii	Apă caldă cu săpun: Lăsați la înmuiat și curățați cu o lavetă sau cu o perie. Dacă sunt prezente depuneri de murdărie, utilizați un burete de sârmă.
Ghidaje	Apă caldă cu săpun: Lăsați la înmuiat și curățați cu o lavetă sau cu o perie.
Sistem de glisare	Apă caldă cu săpun: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. Nu îndepărtați lubrifianțul atunci când ghidajele sunt trase. Cel mai bine este să le curățați când sunt împinse înăuntru. A nu se curăța în mașina de spălat vase.
Termometru pentru carne (dacă este inclus)	Apă caldă cu săpun: Curățați cu o lavetă sau cu o perie. A nu se curăța în mașina de spălat vase.

Observații

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

Sfaturi

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

Curățarea ușii

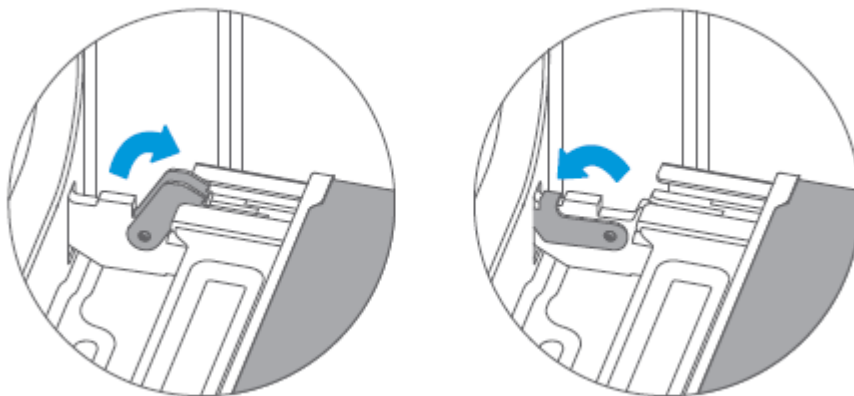
Dacă este îngrijit și curățat în mod corespunzător, aparatul dumneavoastră își va păstra aspectul și va rămâne complet funcțional pentru o perioadă îndelungată. Veți găsi aici instrucțiuni privind demontarea ușii aparatului și curățarea acesteia.

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

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

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

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



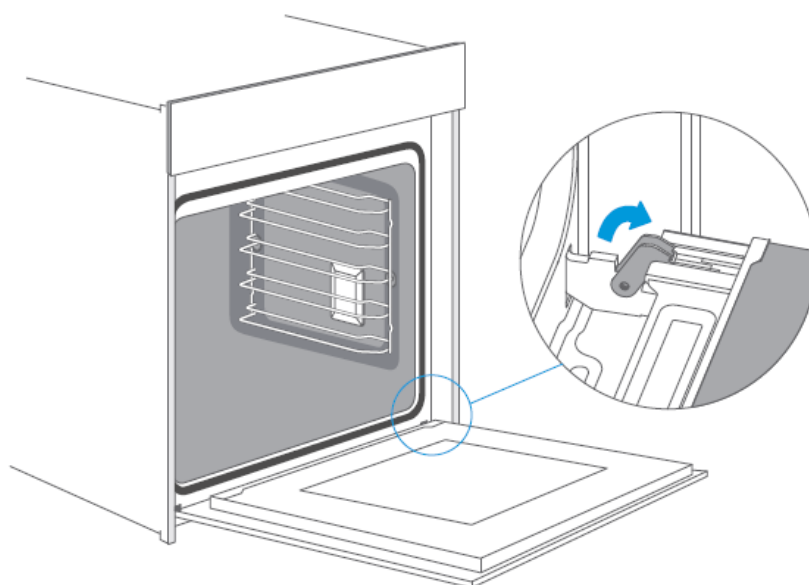
Avertisment - Pericol de accidentare!

Dacă balamalele nu sunt blocate, acestea se pot închide brusc, cu forță. Asigurați-vă că pârghiile de blocare sunt întotdeauna complet închise sau, atunci când detașați ușa aparatului, complet deschise.

Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii, existând pericolul de prindere a mâinilor. Asigurați-vă că nu atingeți balamalele cu mâinile.

Scoaterea ușii aparatului

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



Montarea ușii aparatului

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

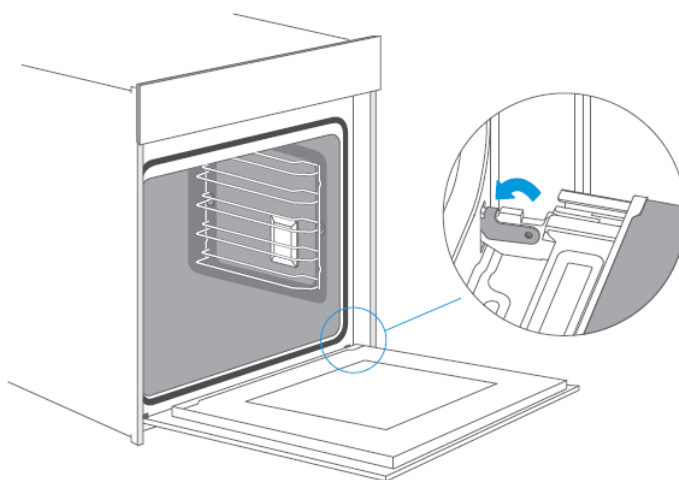
1. Atunci când montați ușa aparatului, asigurați-vă că ambele balamale sunt așezate exact în orificiile de montaj ale panoului frontal al cuvei.

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

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

Pliați ambele pârgii de blocare.

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



Scoaterea capacului ușii

Scoateți ușa aparatului conform instrucțiunilor de mai sus.

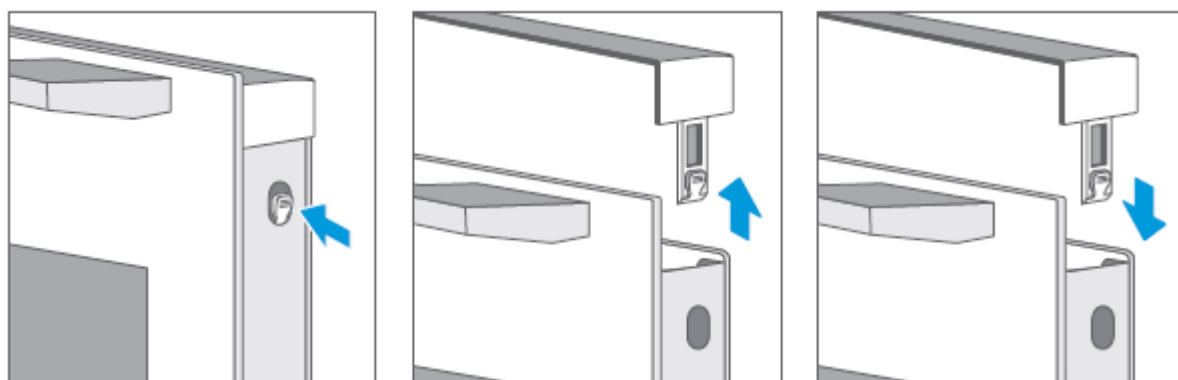
Insertia de plastic din capacul ușii se poate decolora. Pentru a efectua o curățare temeinică, puteți scoate capacul.

1. Apăsați pe partea dreaptă și pe partea stângă a capacului.

2. Scoateți capacul.

3. După scoaterea capacului ușii, celelalte componente ale ușii aparatului pot fi scoase cu ușurință, astfel încât să puteți continua curățarea. După finalizarea curățării ușii aparatului, puneți capacul la loc și apăsați pe acesta până când veți auzi un sunet care indică fixarea.

4. Montați la loc ușa aparatului și închideți-o.



Atenție!

După instalarea ușii aparatului, capacul ușii poate fi îndepărtat.

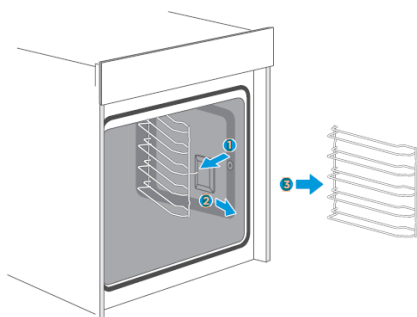
1. Îndepărtarea capacului uşii expune geamul interior al acesteia; geamul poate fi deplasat cu uşurinţă, ceea ce poate provoca deteriorări sau accidentări.
2. Îndepărtarea capacului şi a geamului interior reduce greutatea totală a uşii aparatului. Balamalele se pot mişca mai uşor la închiderea uşii, iar mâinile dumneavoastră pot fi prinse. Asiguraţi-vă că nu atingeţi balamalele cu mâinile.

Din aceste două motive menţionate mai sus, vă recomandăm cu fermitate să nu îndepărtaţi capacul uşii decât dacă uşa aparatului a fost complet demontată. Deteriorările cauzate de o utilizare necorespunzătoare nu fac obiectul garanţiei.

Şinele

În cazul în care doriţi să curăţaţi şinele şi cuva aparatului, puteţi scoate rafturile şi le puteţi curăţa. Astfel, aparatul dumneavoastră îşi va păstra aspectul şi va rămâne complet funcţional pentru o perioadă îndelungată.

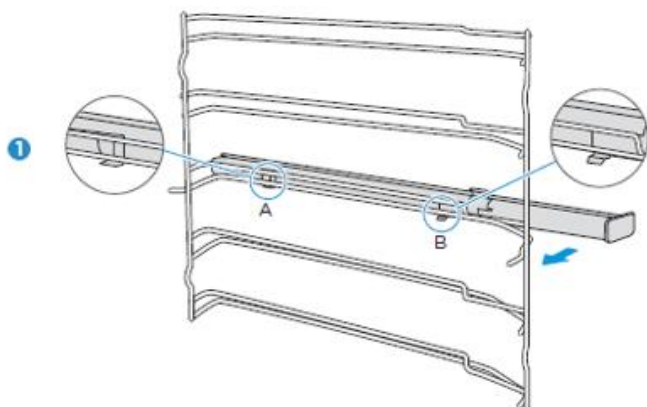
1. Trageţi partea din faţă a şinelor laterale orizontale, în direcţia opusă, până când componenta ❶ iese din locaş; ulterior, puteţi scoate suporturile, aşa cum este arătat în imagine.
2. Montaţi şina laterală înapoi în cuva aparatului. Introduceţi mai întâi partea din spate a şinei laterale în orificiul prevăzut în cuvă, apoi introduceţi corect şi partea din faţă ❶ în orificiu.

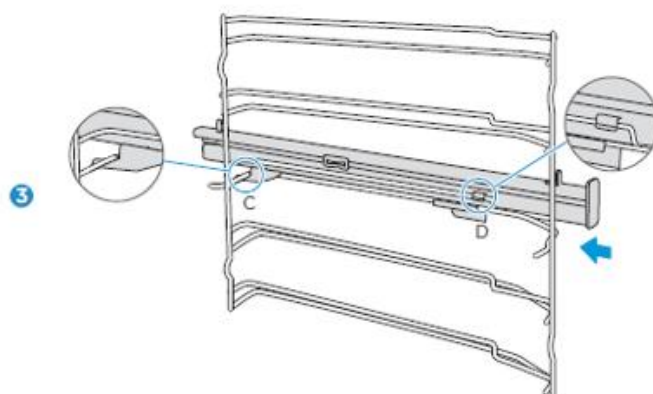


Fixarea ghidajelor telescopice

(luaţi ca exemplu partea stângă, aceleaşi instrucţiuni fiind valabile şi pentru partea dreaptă)

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

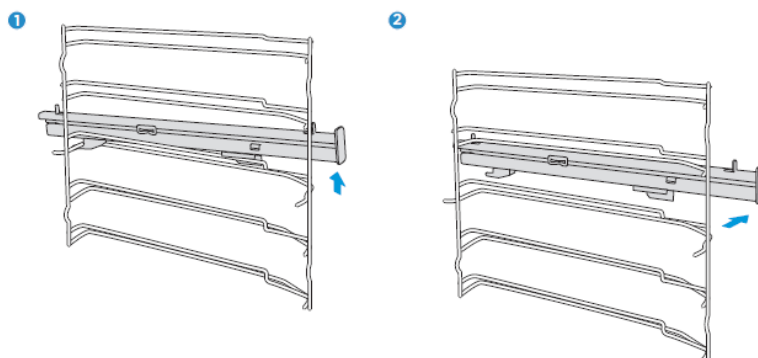




Scoaterea ghidajelor telescopice

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

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

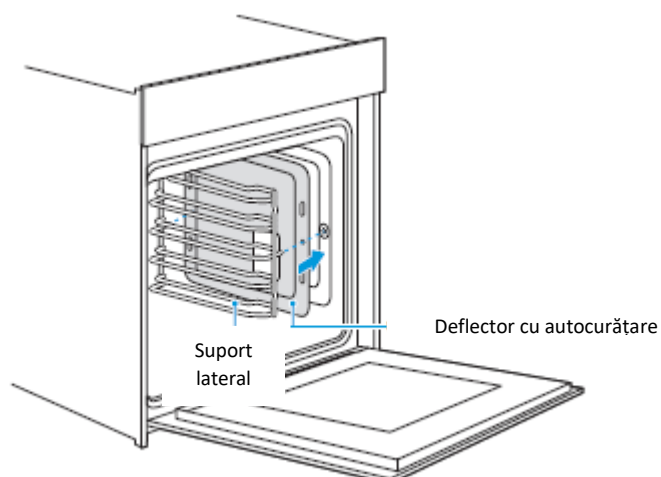


Deflectorul cu autocurățare

Deflectorul cu suprafață tratată special poate absorbi uleiul și grăsimile, le volatilizează ulterior, curăță cuva aparatului și împiedică formarea mirosurilor neplăcute în timpul procesului de preparare.

Montarea deflectorului cu autocurățare

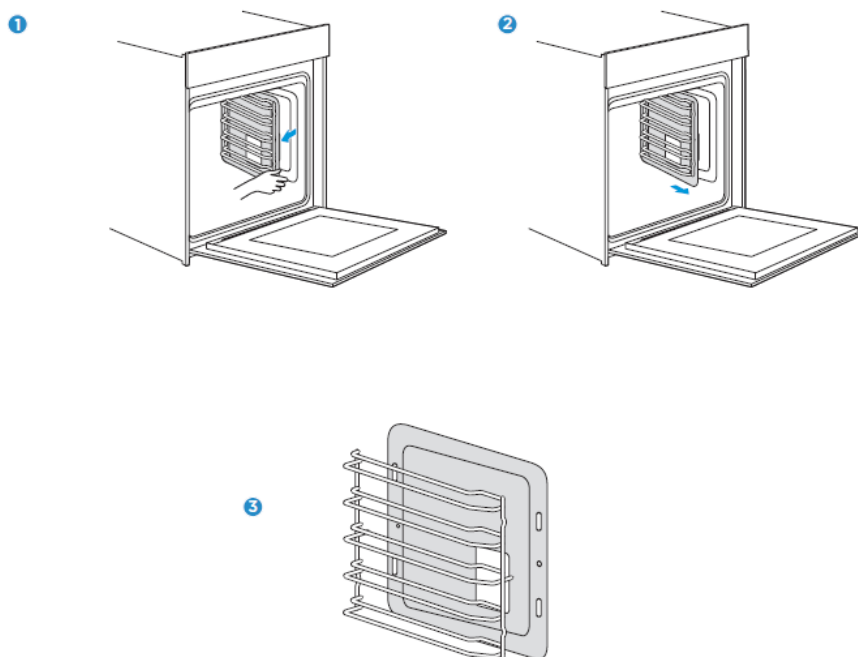
Instalați suportul lateral și deflectorul cu autocurățare conform indicațiilor din figură:



Demontarea deflectorului cu autocurățare

Scoateți deflectorul cu autocurățare pentru a facilita curățarea părților laterale ale cuvei cuptorului:

1. Trageți suportul lateral din cuva aparatului în poziție orizontală. Deflectorul cu autocurățare va fi scos împreună cu suportul lateral.
2. Scoateți suportul lateral din cuva aparatului împreună cu deflectorul cu autocurățare.
3. Desprindeți deflectorul cu autocurățare de suportul lateral.



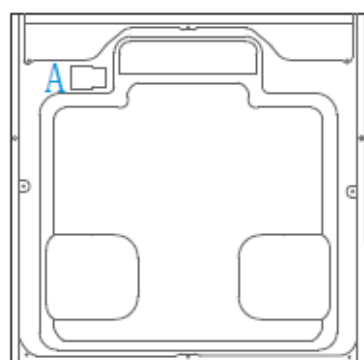
Observații

Ghidajele telescopice/rafturile/deflectorul cu autocurățare sunt accesorii opționale.

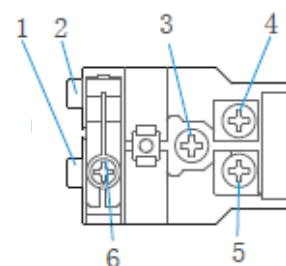
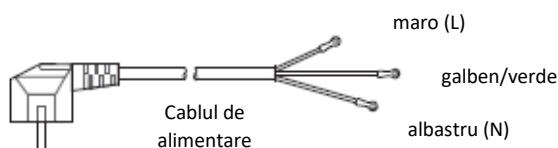
Înlocuirea cablului de alimentare

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

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



Carcasă exterioară



Cutie de borne

7. REMEDIEREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauză posibilă	Observații/soluții
Aparatul nu funcționează.	Siguranță defectă.	Verificați întrerupătorul din tabloul de siguranțe.
	Pană de curent	Verificați dacă lumina din bucătărie sau alte aparate electrocasnice funcționează.
Butoanele au ieșit din suportul panoului de comandă.	Butoanele au fost decuplate accidental.	Butoanele pot fi scoase. Puneți pur și simplu butoanele în suporturile din panoul de comandă și apăsați-le astfel încât să se fixeze și să poată fi rotite normal.
Butoanele nu mai pot fi rotite cu ușurință.	Este murdărie sub butoane.	Butoanele pot fi scoase. Pentru a scoate butoanele, pur și simplu trageți-le din suport. Alternativ, apăsați pe marginea exterioară a butoanelor, astfel încât acestea să se încline și să poată fi ridicate cu ușurință. Curățați cu atenție butoanele cu o lavetă și apă cu detergent. Ștergeți cu o cârpă moale. Nu folosiți obiecte ascuțite sau materiale de curățat abrazive. Nu înmuiați și nu curățați în mașina de spălat vase. Nu scoateți butoanele prea des, pentru ca suportul să rămână stabil.
Ventilatorul nu funcționează tot timpul în modul: „Încălzire cu ventilator”		Aceasta este o funcționare normală, pentru cea mai bună distribuție a căldurii și performanțe optime ale cuptorului.
După finalizarea preparării, se aude un zgomot și se simte un flux de aer în zona panoului de comandă.		Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze, pentru a preveni formarea umidității în cuva aparatului și pentru a răci cuptorul. Ventilatorul de răcire se va opri automat.
Mâncarea nu este gătită suficient în timpul specificat în rețetă.		Se utilizează o temperatură diferită de cea indicată în rețetă. Verificați din nou rețeta. Cantitățile de ingrediente sunt diferite față de cele din rețetă. Verificați din nou rețeta.
Rumenire neuniformă		Valoarea temperaturii setate este prea mare sau vasul de preparare nu este la nivelul corespunzător în cuptor. Verificați din nou rețeta și setările. Finisajul, culoarea sau materialul tăvilor de copt nu au fost opțiunea cea mai potrivită pentru funcția selectată. Dacă folosiți căldură radiantă, precum în modul „Încălzire sus și jos”, utilizați vase de copt cu finisaj mat, culoare închisă și greutate redusă.
Lampa nu se aprinde.		Este necesară înlocuirea lămpii.

Avertisment - Pericol de șoc electric!

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

Durata maximă de funcționare

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

Înlocuirea lămpii din colțul cuvei

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

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

AVERTISMENT!

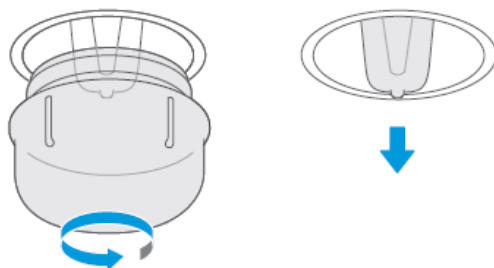
Pericol de șoc electric!

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

Pericol de arsuri!

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

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



Capacul de sticlă

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

Date tehnice

Model	HBO-M7210GCDRC-GBK / HBO-M7210GCDRC-GIX
Indicele de eficiență energetică	81,2
Clasa de eficiență energetică	A+
Consumul de energie cu o încărcătură standard, în modul convențional	1,10 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o sarcină standard, în modul de ventilație	0,69 kWh/ciclu
Număr de cuve	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volum	72 L

Tip cuptor	Încorporat
Sursă de alimentare	220-240V~, 50 Hz-60 Hz
Putere electrică:	2,9 kW

Consum de energie

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

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

SERVICE ȘI ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI

Utilizați numai piese de schimb originale.

Când contactați centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la îndemână următoarele informații:
Denumirea modelului și numărul de serie.

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



Eliminarea deșeurilor în mod responsabil față de mediu

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

- Deșeurile de echipamente electrice si electronice (DEEE), pot contine substante periculoase pentru mediu si sanatatea umana. Conform OUG 5/2015, exista obligativitatea predarii acestora, pentru tratarea corespunzatoare si valorificarea componentelor reciclabile. Societatea Network One Distribution S.R.L. este platitoare de taxa de ” timbru verde” pentru fiecare Echipament Electric si Electronic (EEE) pe care il pune pe piata. Acest cost asigura tratarea ulterioara a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odata ce devine deșeu, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci cand achizitionati alt echipament similar, sistemul ”unul la unu ”sau la punctul de colectare organizat de Primaria Sectorului / localitatii Dvs.
- Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indica faptul ca deșeurile DEEE, bateriile si acumulatorii - fac obiectul unei colectari separate, il reprezinta o pubela barata cu o cruce.



Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului

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

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

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

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



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



Producător și importator: **Network One Distribution**

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

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

BUILT-IN OVEN

Model:

HBO-M7210GCDRC-GBK / HBO-M7210GCDRC-GIX



- Energy efficiency class A+
- Volume: 72 L

HEINNER

1. INTRODUCTION

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

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

2. CONTENT OF YOUR PACKAGE

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

3. SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

The appliance is only intended to be fitted in a kitchen.

Observe the special installation instructions.

Check the appliance if there is any damage after unpacking it.

Do not connect the appliance if it has been damaged.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs.

Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

Only use this appliance indoors.

The appliance must only be used for the preparation of food and drink.

The appliance must be supervised during operation. This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards. Children must not play with, on, or around the appliance.

Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

And please always slide accessories into the cavity the right way round.

WARNING

Risk of electric shock!

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

4. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of burns!

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

Risk of scalding!

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

Risk of injury!

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

Risk of fire!

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the circuit breaker in the fuse box.
2. A draught is created when the appliance door is opened.
Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Hazard due to magnetism!

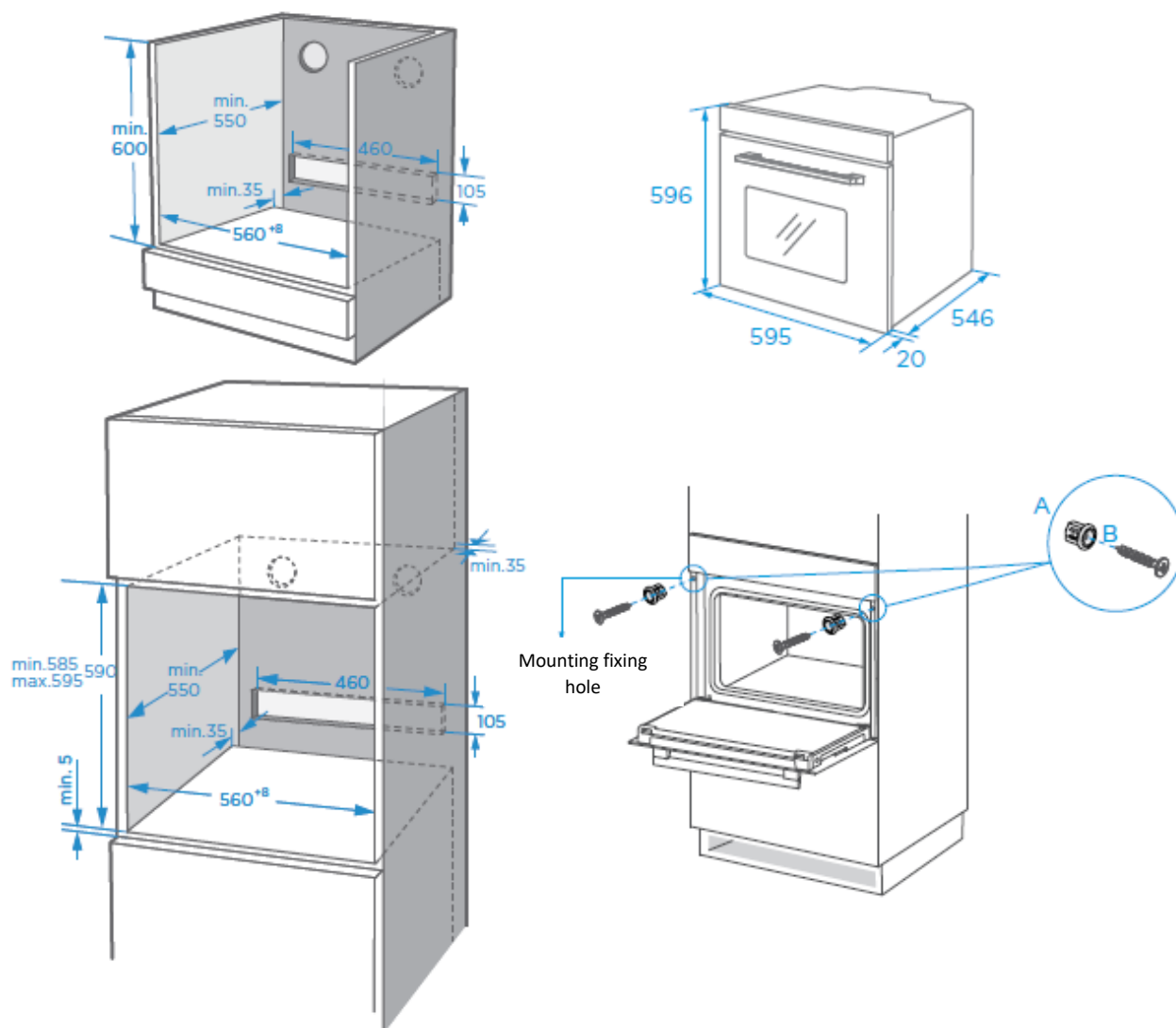
Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

Causes of Damage

1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.

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

4. INSTALLING

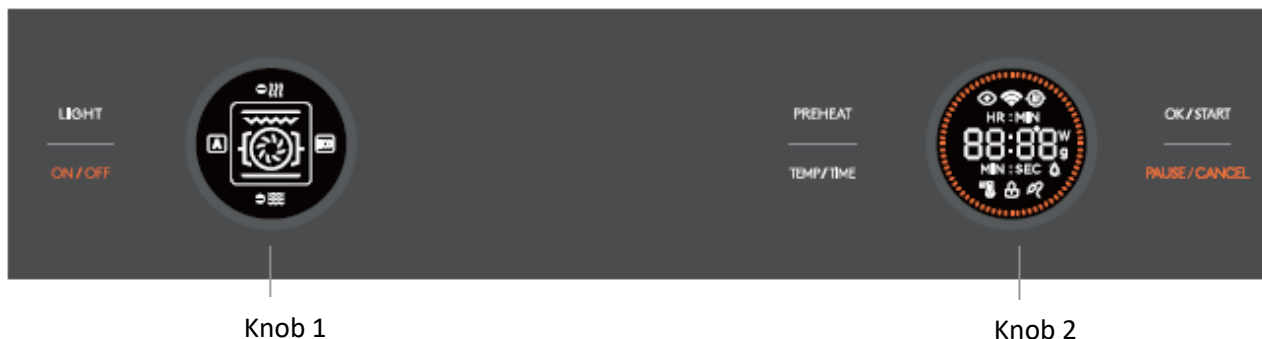


Installation Important Instructions

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

5. USING THE APPLIANCE

CONTROL PANEL



General operation: select function, adjust time or temperature, start cooking.

LIGHT	Click, turn on/off the stove lamp; Long press 3s to enter or exit the child lock function.
ON / OFF	Click to cancel the current setting or cooking.
KNOB 1	Rotate, select function.
KNOB 2	Rotate, adjust cooking time or temperature.
PREHEAT	Under the setting state, press this button to turn on and off the preheating function;
TEMP / TIME	Click to adjust the clock, temperature, probe temperature, cooking time.
OK / START	In the Settings state, click to start cooking; In the parameter adjustment state, click to confirm the parameters.
PAUSE / CANCEL	In the running state, press once to pause the work. Press again to cancel work.

NOTE:

Do not operate the machine for 5 minutes, the machine will automatically enter the state of power saving. Click ON/OFF to return to standby mode.

BEFORE USING THE APPLIANCE

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

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden pieces which may cause risk of fire
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up for the first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.

Settings	
Heating mode	
Temperature	250°C
Time	1h

After the appliance has cooled down:

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

Setting the time

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

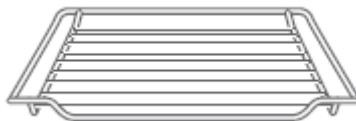
1. In standby mode, click "TEMP/TIME" to enter the clock setting state.
2. Rotate the right knob to adjust the hour position and click "TEMP/TIME" to confirm.
3. Rotate the right knob to adjust the minute position, and click "TEMP/TIME" to complete the clock setting.

Notes

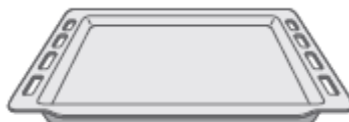
After the power is connected, if the clock is not set, the clock will not be timed (display 00:00).

ACCESSORIES

Grill rack



Baking tray



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

Note

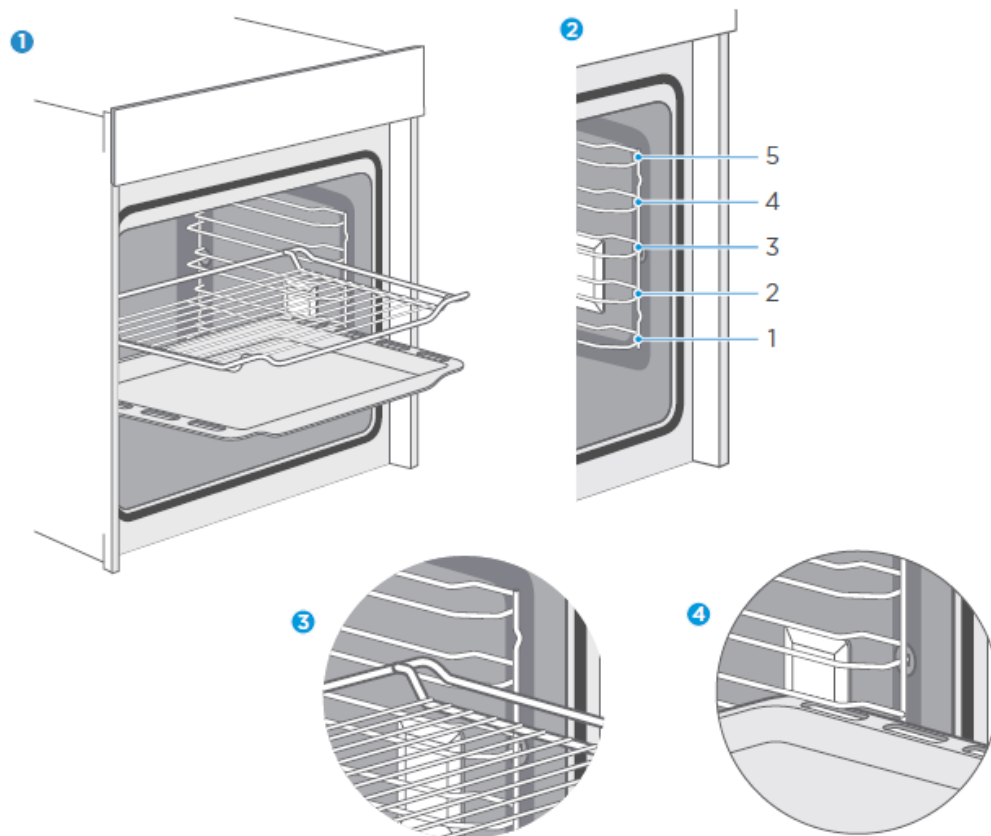
The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

Inserting accessories

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

Notes

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



Tilt protection

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

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

PROGRAMS

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

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

Notes

1. When thawing large portions of food, you can remove the side shelf and place the cooking utensils at the bottom of the cavity.
2. If you need to heat the tableware, please select the "Convection" function and set the temperature to 50°C.
3. After the cooking is completed, the air blower will delay the air, which is normal.
4. Defrosting and "ECO" functions cannot be preheated quickly.

Caution

1. If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will not be paused. Please be especially careful with the risk of burns.
2. Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.
3. To make the appliance cool down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.

Cooling fan

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

Notes

The oven lamp is a main function, which is used by users to observe the cooking state of food and to check the oil stains and residues in the cavity when cleaning.

After turning on the oven lamp function, you need to turn it off actively before the oven can return to the standby state.

After cooking, the cooling fan of the whole machine will continue to work to dissipate heat until the cavity is below the safe temperature.

General operation

1. In standby mode, turn knob 1 to select the function.
2. Adjust cooking TIME or temperature by using "TEMP/TIME" button and knob 2;
3. Click the "OK/START" button to START cooking.

NOTE:

After setting the temperature, click "TEMP/TIME" and rotate the adjusting knob to set the time.

Quick preheat

Quick preheating can be used to shorten the cooking time. The specify steps are as follows:

1. Rotate the knob 1 to select the function.
2. Rotate knob 2 to adjust the temperature, click "TEMP/TIME", rotate the knob 2 adjust the TIME, and click "TEMP/TIME" to complete the parameter setting.
3. Click the "PREHEAT" key to warm up.
4. When the preheat is complete, put the food into the oven and click "OK/START" to START the cooking.

Change during cooking

If you need to change the cooking TIME or temperature during the cooking process, please click "TEMP/TIME" and adjust it through knob 2.

Notes

1. If you have extensive cooking experience, you can adjust the parameters to your personal preference and start cooking.
2. If you don't have extensive cooking experience, start cooking with TYPICAL RECIPES in the directions.

Caution!

1. To avoid burns, after cooking, please wear heat-proof gloves and take out the food.
2. After cooking; Do not touch the surface or heating element of the machine.
3. Please wait for the oven to cool before taking out the accessories.
4. To avoid burns, children should keep a safe distance from the machine.
5. To avoid the oven door glass bursting, the oven door cannot be used to put other things.

Childproof lock

Your appliance has a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

1. In standby mode long press the "LIGHT" button for 3 seconds to enter the childproof lock function.
2. In the state of child lock, long press the "LIGHT" button for 3 seconds to exit the childproof lock function.

Furnace lamp's function

In any state (except for sub-lock and false alarm), click the "lamp" button to switch the furnace lamp.

Demo mode

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

1. In standby mode, long press "ON/OFF" for 5 seconds to enter the demo mode and display "OFF".
2. Turn the knob 2 to open or close the demo mode. When it is ON, display "ON"; when it is OFF, display "OFF".
3. After setting up, you can click "ON/OFF" to exit the setting or wait 3 seconds for the demo mode to exit automatically and return to standby mode.

Note:

When the demo mode is on, the  icon is lit to indicate that the demo mode is running. After starting the function, the heating tube will not work.

Sabbath mode

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

1. When in standby mode with no selection function, long press the "PREHEAT" button for 3 seconds to enter Sabbath mode. The right screen will display "5A8".
2. Click "TEMP/TIME" and adjust the TIME by turning knob 2.
3. Click "OK/START" to START Sabbath mode.
4. At running time, click 'ON/OFF' or 'CANCEL' to run back to standby.

ENERGY EFFICIENT USE

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process
 2. Do not open the door during the cooking & baking process
 3. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to "Lamp" (Without change the temperature setting)
 4. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So, you can use the cavity heat to complete the process.
 5. Use "Fan Heating", whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C
 6. You can cook and bake using "Fan Heating" on more than one level at the same time.
 7. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
 8. Do not preheat the empty oven, if it is not required.
- If necessary, put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching off the indicator light the first time.
9. Do not use reflective foil, like aluminum foil, to cover the cavity floor.
 10. Use the timer and or a temperature probe whenever possible.
 11. Use dark matt finish and light weighted baking molds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.

HEALTH

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

TIPS:

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

Tips and tricks

Tips and tricks	
You want to cook your own recipe	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake baked ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready
The cake loses massive volume during cooling down after baking	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring	Do not grease the outer ring of the spring form
The cake is too brown at the top	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)
The cake is too dry	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time)
The food is good looking but the humidity inside is too high	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe
The browning is uneven	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the "Top & Bottom Heating" mode on one level
The cake is less browned on the bottom	Choose a level down
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water during baking	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.
Which kind of baking ware can be used?	Every heat-resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.
How to use the grill function?	Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load /remove / check the food.
How to keep clean the oven during grilling?	Use the tray filled with 2 liters of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will be captured by the tray.
The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time	It is a normal operation and depends on the temperature setting.
How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?	Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible, to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.
What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?	The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also "Condensing water during baking" for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes.

Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.

Typical recipes

Menu name	Form	Level	Mode	Temperature	Time
Sponge cake (simple) in a box shape	Box	2	Conventional with fan	170°C	50 min
Sponge cake (simple) in a box shape	Box	1	Conventional	140°C	70 min
Sponge cake with fruits in a round form	Round form	1	Conventional with fan	150°C	50 min
Sponge cake with fruits on a tray	Tray	1	Conventional	140°C	70 min
Raisin's brioche muffins (yeast cake)	Muffin form	2	Conventional	220°C	Preaheat: 19 min Baking: 11 min
Gugelhupf (with yeast)	Tray	1	Conventional	150°C	Preaheat: 11 min Baking: 60 min
Muffins	Muffin form	1	Conventional	160°C	Preaheat: 8.5 min Baking: 30 min
Muffins	Muffin form	1	Conventional with fan	150°C	Preaheat: 8.5 min Baking: 30 min
Apple yeast cake on a tray	Tray	1	Conventional with fan	160°C	Preaheat: 10 min Baking: 42.5 min
Water sponge cake (6 eggs)	Spring form	1	Conventional	160°C	Preaheat: 9.5 min Baking: 41 min
Water sponge cake (4 eggs)	Spring form	1	Conventional	160°C	Preaheat: 9 min Baking: 26 min
Water sponge cake	Spring form	1	Convention	160°C	35 min
Apple Yeast cake on a tray	Tray	2	Conventional with fan	150°C	Preaheat: 8 min Baking: 42 min
Hefezopf (Callah)	Tray	2	Conventional with fan	150°C	40 min
Small cakes 20	Tray	2	Convention	150°C	36 min
Small cakes 40	Tray	2+4	Convention	150°C	Preaheat: 10 min Baking: 34 min
Butter yeast cake	Tray	2	Conventional	150°C	Preaheat: 8 min Baking: 30 min
Shortbread	Tray	2	Conventional	170°C	Preaheat: 8 min Baking: 13 min
Shortbread 2 trays	Tray	2+4	Conventional with fan	160°C	Preaheat: 8.2 min Baking: 12 min
Vanilla cookies	Tray	2	Conventional	160°C	Preaheat: 8 min Baking: 10 min
Vanilla cookies	Tray	2+4	Conventional with fan	150°C	Preaheat: 8 min Baking: 14 min
White bread (1 kg flour) box shape	Box	1	Conventional	170°C	Preaheat: 9.2 min Baking: 50 min
White bread (1 kg flour) box shape	Box	1	Conventional with fan	170°C	Preaheat: 12 min Baking: 45 min
Fresh pizza (thin)	Tray	2	Conventional	170°C	Preaheat: 9.5 min Baking: 21 min
Fresh pizza (thick)	Tray	2	Conventional	170°C	Preaheat: 10 min Baking: 45 min
Fresh pizza (thick)	Tray	2	Conventional with fan	170°C	Preaheat: 8 min Baking: 41 min
Bread	Tray	1	Convention	190°C	Preaheat: 9 min

					Baking: 30 min
Bread tender loin 1.6 kg	Tray	2	Double grill with fan	180°C	55 min
Meatloaf 1 kg meat	Tray	1	Conventional	180°C	75 min
Chicken 1 kg	Tray	Rack:2 Tray:1	Double grill with fan	180°C	50 min
Fish 2.5 kg	Tray	2	Conventional	170°C	70 min
Ribs Tomahawk cooked B.T.	Tray	3	Convention	120°C	85 min
Pork roast of the neck 1.2 kg	Tray	1	Convention	160°C	82 min
Chicken 1.7 kg	Tray	Rack:2 Tray:1	Convention	180°C	78 min

Test food according to EN 60350-1

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

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

Energy efficiency according to EN 60350-1

1. The measurement is carried out in the "ECO" mode to determine the data regarding the forced air mode and the label-class.
2. The measurement is carried out in the "Top & Bottom Heating" mode to determine the data regarding the conventional mode.

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

Cooking by eco mode

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

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the power supply before cleaning and maintenance.

In order to ensure the life of the oven, it should be thoroughly cleaned frequently.

The cleaning steps are as follows:

After cooking, wait for the oven to cool completely.

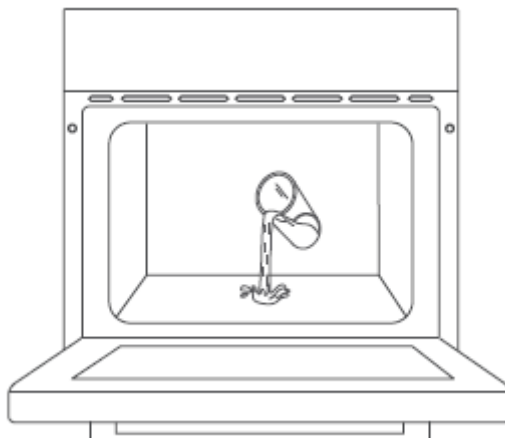
Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.

Remove food residues and oil stains from the oven cavity.

Clean the oven surface with a soft cloth dampened with detergent and dry.

Start the water clean function as follows:

- 1). Refer to "General Operation" operation steps and select " 
 - 2). Set the temperature to 100°C, set the time to 30 minutes.
 - 3). Click the "OK/START" button to start working.
 6. After the water clean function is completed, wait for the oven to cool completely.
- Then dry the furnace oven cavity with clean absorbent sponge or soft cloth.



Notes

1. Do not use sharp cleaning tools, hard brush and corrosive cleaning products, so as not to damage the oven and its accessories.
2. Do not use rough scrubbing agent or sharp metal spatula to clean the door glass.

Cleaning Agent

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

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

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

1. Harsh or abrasive cleaning agents.
2. Cleaning agents with a high alcohol content.
3. Hard scouring pads or cleaning sponges.
4. High-pressure cleaners or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area Appliance exterior	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Plastic	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Painted surfaces	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless-steel scouring pad.
Door handle	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
Glass cover for the interior lighting	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.

Door seal Do not remove	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Stainless steel door cover	Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.
Rails	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Pull-out system	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.
Meat thermometer (if included)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.

Notes

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

Tips

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

Door cleaning

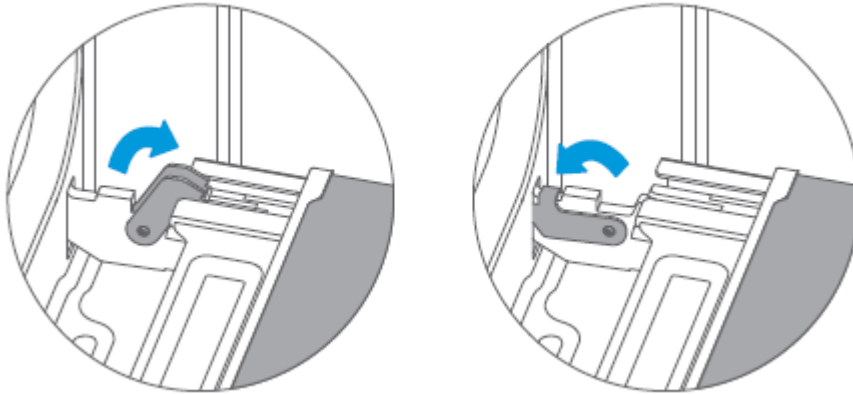
With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to remove the appliance door and clean it.

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

The appliance door hinges each have a locking lever.

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

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



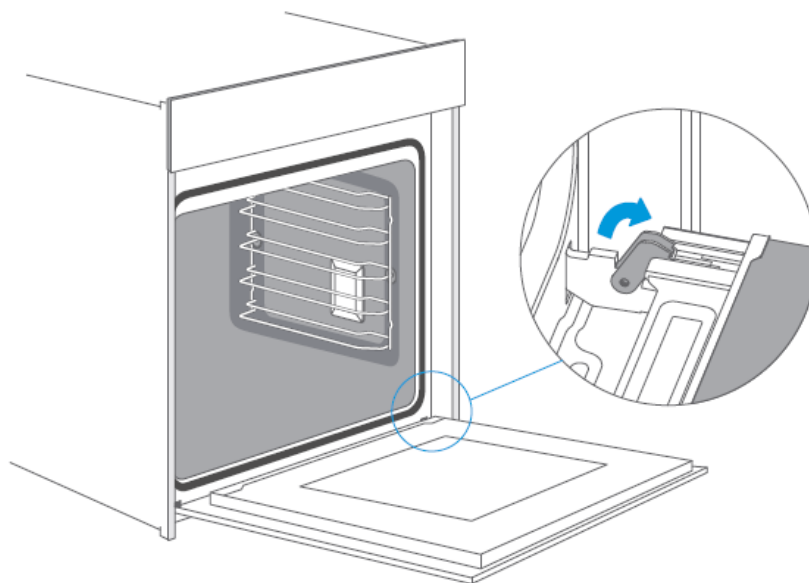
Warning – Risk of injury!

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

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

Removing the appliance door

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



Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

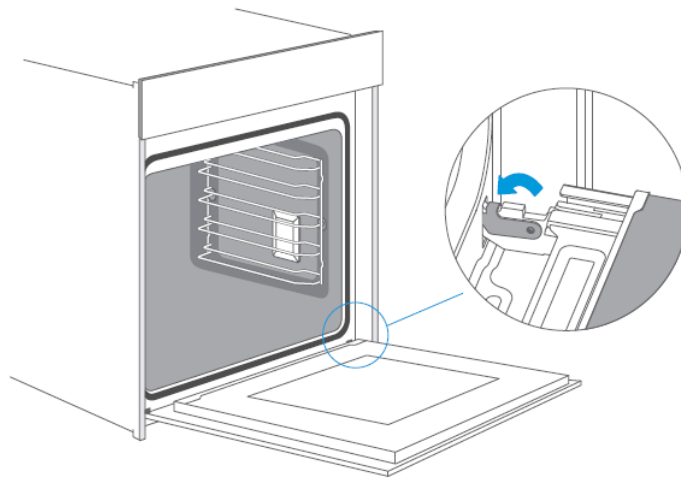
1. When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel of the cavity.

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

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

Fold both locking levers closed again.

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

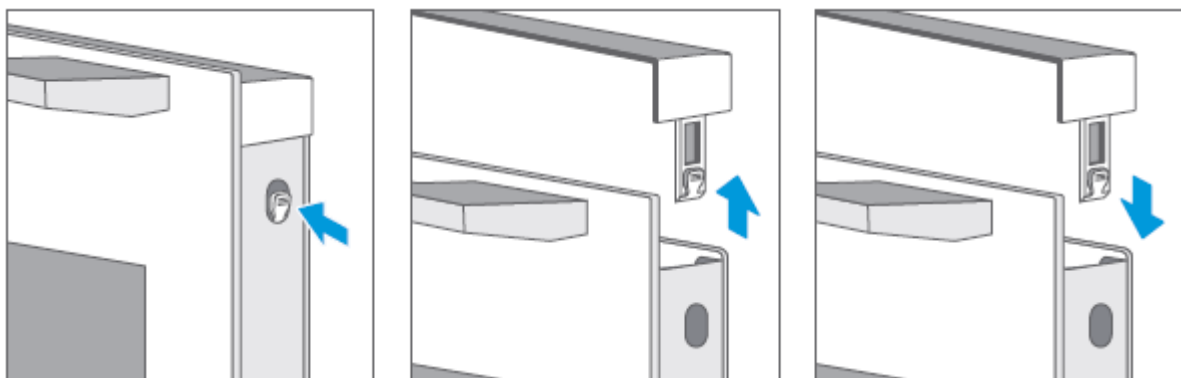


Removing the door cover

Remove the appliance door like instructed above.

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

1. Press on the right and left side of the cover.
2. Remove the cover.
3. After removing the door cover, that rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning. When the cleaning of the appliance door has finished, put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place
4. Fitting the appliance door and close it.



Caution!

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

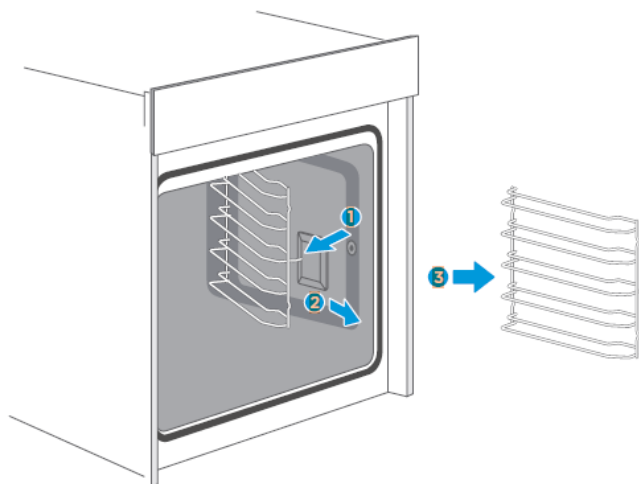
1. Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
2. Removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door. The hinges can be moved easier when closing the door and you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

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

Rails

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

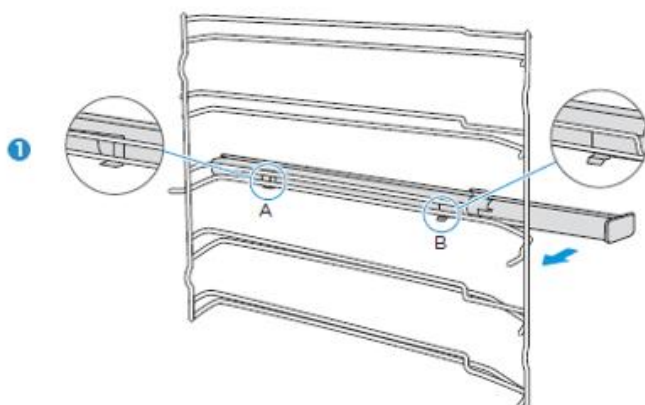
1. Pull the front part of the side rails horizontally to the opposite direction until the feature ① gets out; Later on you can remove the shelves out like the picture
2. Put the side rail back into the cavity, first insert the rear part of the side rail into the hole of the cavity correctly and then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

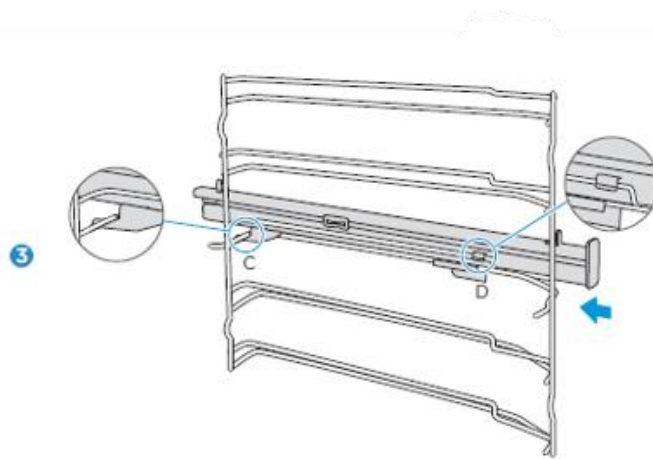


Fix the telescopic r

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

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

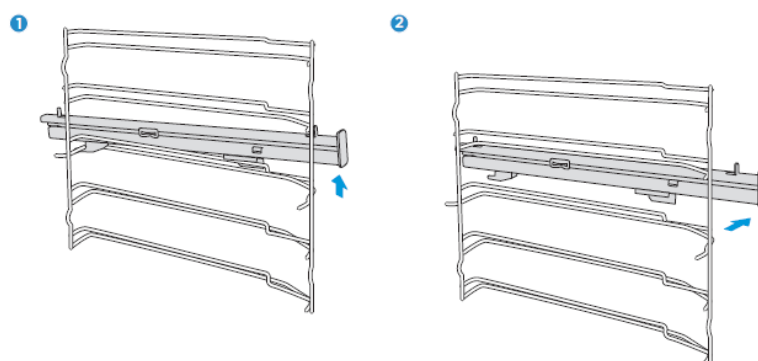




Remove the telescopic runners

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

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

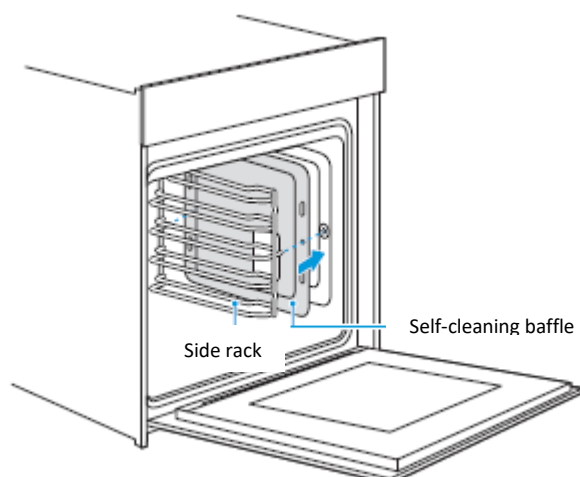


Self-cleaning baffle

Baffle with special enameling treatment on its surface, which can absorb oil and fat, volatilize them out later on, make cavity clean and have no peculiar smell during the process of cooking.

Fix self-cleaning baffle

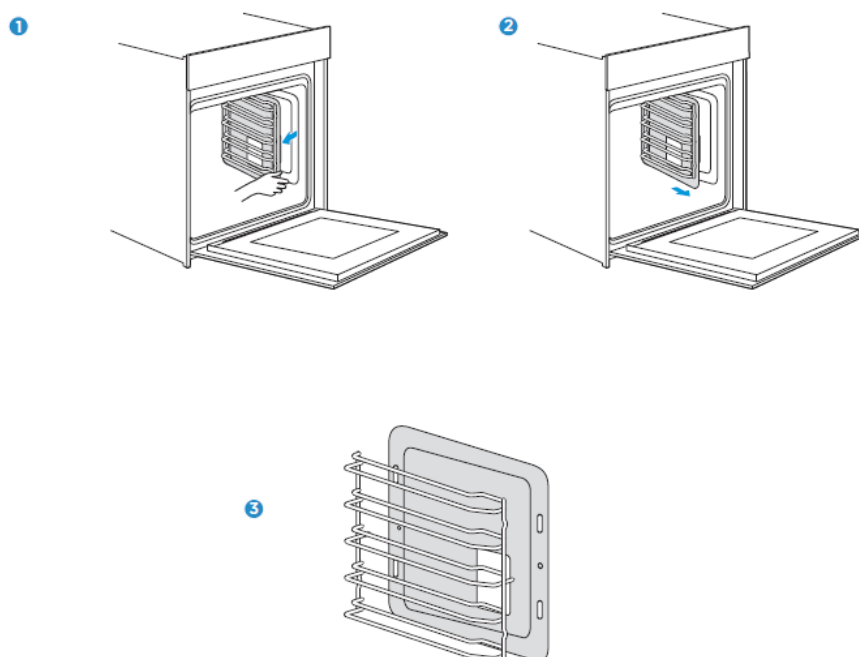
Install side rack and self-cleaning baffle in turn according to direction as shown in the figure:



Disassemble self-cleaning baffle

Take self-cleaning baffle out for the convenience of cleaning lateral sides of cavity:

1. Pull the side rack out from the cavity horizontally. The self-cleaning baffle will be pulled out together with the side rack.
2. Take side rack out of the cavity together with the self-cleaning baffle.
3. Separate the self-cleaning baffle from the side rack.



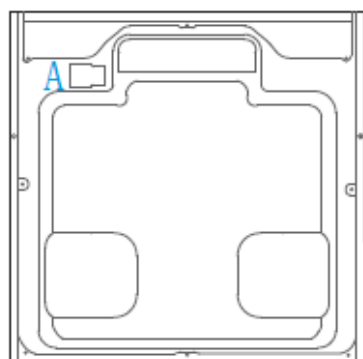
Notes

The telescopic runners/shelves/self-cleaning baffle are optional accessories.

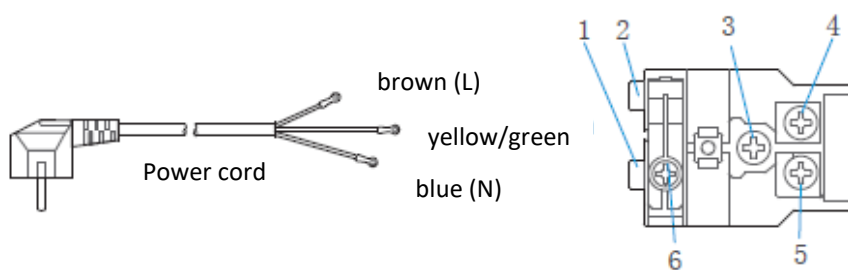
Change the power cord

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

- Steps: a. cut off the power, use small flat screwdriver to open two snap 1, 2.
 b. use screwdriver to take off screws 3, 4, 5 and 6.
 c. change the new power cord, fox the yellow/green wire on 3 brother wire on 4 blue wire on 5.
 d. twist screw 6 closed the terminal box cover finish the changing.



Back outer case



Terminal box

7. TROUBLESHOOTING

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

Warning-Risk of electric shock!

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

Maximum operating time

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

Replacing the lamp on the corner of the cavity

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

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

WARNING!

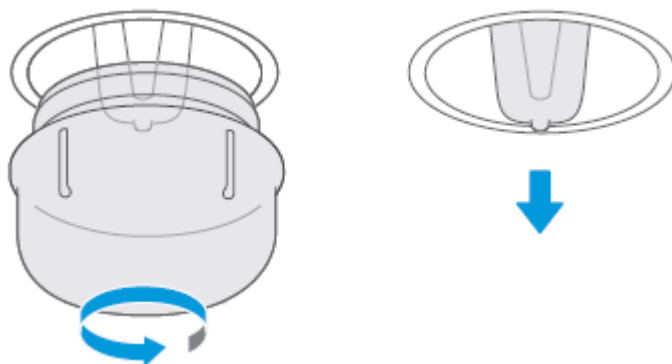
Risk of electric shock!

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

Risk of burns!

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

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



Glass cover

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

Technical data

Model	HBO-M7210GCDRC-GBK / HBO-M7210GCDRC-GIX
Energy Efficiency Index	81.2
Energy Efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.10 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 L
Type oven	Built-in
Power supply	220-240V~, 50 Hz-60 Hz
Electric Power	2.9 kW

Energy consumption

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

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

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

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



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

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



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



Producer and importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

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

ВГРАДЕНА ФУРНА

Модел:

HBO-M7210GCDRC-GBK / HBO-M7210GCDRC-GIX



- Енергиен клас A+
- Обем: 72 л

HEINNER

1. ВЪВЕДЕНИЕ

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

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

2. СЪДЪРЖАНИЕ НА ОПАКОВКАТА

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

3. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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

Уредът е предназначен за монтаж само в кухня.

Спазвайте специалните инструкции за монтаж.

След разопаковането проверете уреда за евентуални повреди.

Не свързвайте уреда, ако е повреден.

Само лицензиран специалист може да свързва уреди без щепсели.

Повредите, причинени от неправилно свързване, не се покриват от гаранцията.

Използвайте уреда само на закрито.

Уредът трябва да се използва само за приготвяне на храна и напитки.

Уредът трябва да бъде наблюдаван по време на работа. Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или от лица без опит или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани от лице, отговорно за тяхната безопасност, как да използват уреда безопасно и са разбрали свързаните с това опасности. Децата не трябва да си играят с уреда, върху него или около него.

Децата не трябва да почистват уреда или да извършват обща поддръжка, освен ако не са навършили 8 години и не са под наблюдение.

Дръжте децата под 8-годишна възраст на безопасно разстояние от уреда и хранящия кабел.

И моля, винаги поставяйте аксесоарите в кутията по правилния начин.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от токов удар!

1. Неправилното поправяне е опасно. Поправките могат да се извършват и повредените хранящи кабели да се заменят само от един от нашите обучени сервизни техници. Ако уредът е дефектен, изключете го от електрическата мрежа или изключете прекъсвача в кутията с предпазители. Свържете се със сервизната служба.

2. Изолацията на кабелите на електрическите уреди може да се стопи при допир с горещи части на уреда. Никога не допускайте кабелите на електрическите уреди да влизат в контакт с горещи части на уреда.
3. Не използвайте високонапорни почистващи машини или парочистачки, които могат да доведат до токов удар.
4. Дефектен уред може да доведе до токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изключете уреда от електрическата мрежа или изключете прекъсвача в кутията с предпазители. Свържете се с сервизната служба.

Опасност от изгаряне!

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

Опасност от изгаряне!

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

Опасност от нараняване!

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

Опасност от пожар!

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

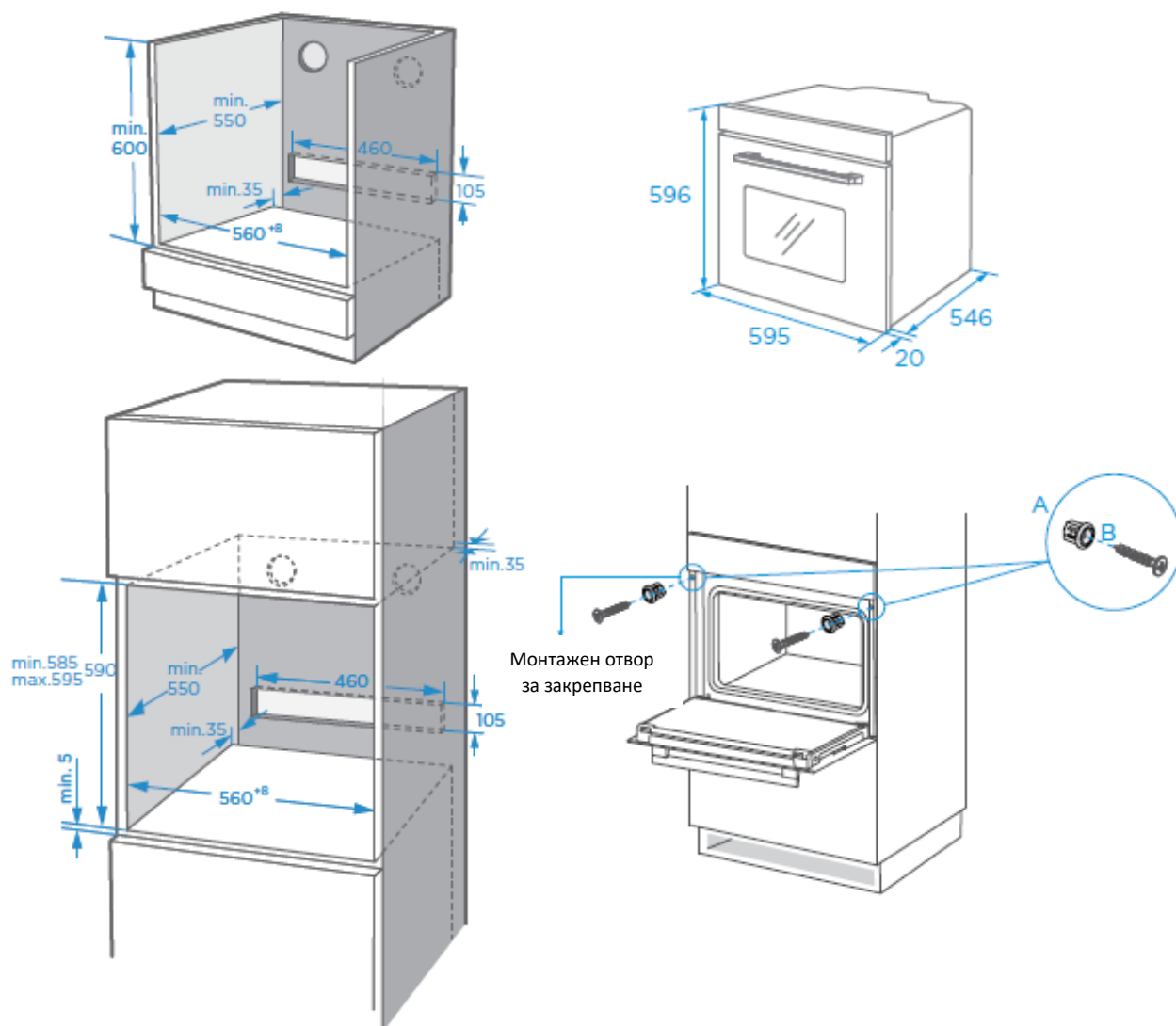
Опасност от магнетизъм!

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

Причини за повреди

1. Аксесоари, фолио, мазниноустойчива хартия или съдове за печене на дъното на фурната: не поставяйте аксесоари на дъното на фурната. Не покривайте дъното на фурната с никакъв вид фолио или мазниноустойчива хартия. Не поставяйте съдове за печене на дъното на фурната, ако е зададена температура над 50 °C. Това ще доведе до натрупване на топлина. Емайлът ще бъде повреден.
2. Алюминиево фолио: Алюминиевото фолио в кутията не трябва да влиза в контакт със стъклото на вратата. Това може да доведе до трайно обезцветяване на стъклото на вратата.
3. Силиконови съдове: Не използвайте силиконови съдове, подложки, капаци или аксесоари, които съдържат силикон. Сензорът на фурната може да се повреди.
4. Вода в гореща готварска камера: не изливайте вода в кутията, когато е гореща. Това ще доведе до образуване на пара. Проманата в температурата може да повреди емайла.
5. Влага в кутията: При продължително излагане на влага в кутията може да се получи корозия. Оставете уреда да изсъхне след употреба. Не съхранявайте влажна храна в затворената кутия за продължително време. Не съхранявайте храна в кутията.
6. Охлаждане с отворена врата на уреда: След работа при високи температури, оставете уреда да се охлади само с затворена врата. Не заклещвайте нищо във вратата на уреда. Дори ако вратата е оставена само леко отворена, с течение на времето предната част на близките мебели може да се повреди. Оставете уреда да изсъхне с отворена врата само ако е образувана много влага по време на работата на фурната.
7. Плодов сок: когато печете особено сочни плодови пайове, не напълвайте тавата прекалено много. Плодовият сок, който капе от тавата, оставя петна, които не могат да бъдат отстранени. Ако е възможно, използвайте по-дълбока универсална тава.
8. Изключително замърсена уплътнителна лента: Ако уплътнителната лента е много замърсена, вратата на уреда няма да се затваря правилно по време на работа. Предната част на съседните уреди може да се повреди. Винаги поддържайте уплътнителната лента чиста.
9. Вратата на уреда като стол, рафт или работна повърхност: Не сядайте на вратата на уреда и не поставяйте или закачайте нищо върху нея. Не поставяйте съдове за готвене или аксесоари върху вратата на уреда.
10. Поставяне на аксесоари: в зависимост от модела на уреда, аксесоарите могат да надраскат панела на вратата при затваряне на вратата на уреда. Винаги поставяйте аксесоарите в кухината докрай.
11. Пренасяне на уреда: не пренасяйте и не държите уреда за дръжката на вратата. Дръжката на вратата не може да издържи теглото на уреда и може да се счупи.
12. Ако използвате остатъчната топлина на уреда, за да поддържате храната топла, в кутията може да се образува висока влажност. Това може да доведе до кондензация и да причини корозионни повреди на вашия висококачествен уред, както и да нанесе щети на кухнята ви. Избягвайте кондензацията, като отваряте вратата или използвате режим „Размразяване“.

4. ИНСТАЛИРАНЕ



Важни инструкции за инсталиране

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

5. ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДАТА

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



Копче 1

Копче 2

Общо управление: изберете функция, настройте времето или температурата, започнете готвенето.

СВЕТЛИНА	Кликнете, за да включите/изключите лампата на печката; Натиснете и задръжте 3 секунди, за да влезете или излезете от функцията за блокиране за деца.
ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВ	Натиснете, за да отмените текущата настройка или готвенето.
КОПЧЕ 1	Завъртете, за да изберете функция.
КОПЧЕ 2	Въртете, за да настроите времето за готвене или температурата.
ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	В състояние на настройка, натиснете този бутон, за да включите и изключите функцията за предварително загряване.
TEMP / TIME	Натиснете, за да настроите часовника, температурата, температурата на сондата, времето за готвене.
ОК / СТАРТ	В състоянието „Настройки“ кликнете, за да започнете готвенето. В състоянието „Настройка на параметрите“ кликнете, за да потвърдите параметрите.
ПАУЗА / ОТМЯНА	В режим на работа, натиснете веднъж, за да спрете работата. Натиснете отново, за да отмените работата.

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако уредът не се използва в продължение на 5 минути, той автоматично преминава в режим на енергоспестяване. Кликнете върху ON/OFF, за да се върнете в режим на готовност.

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДАТА

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

1. Премахнете всички стикери, защитни фолиа за повърхности и части за транспортна защита.
2. Премахнете всички аксесоари и страничните решетки от кутията.
3. Почистете аксесоарите и страничните решетки старателно с сапунена вода и кърпа за миене на съдове или мека четка.
4. Уверете се, че кутията не съдържа остатъци от опаковката, като полистиролови топчета или дървени парчета, които могат да предизвикат пожар.
5. Избършете гладките повърхности в кутията и вратата с мека, влажна кърпа.

6. За да премахнете миризмата на нов уред, загрейте уреда, когато е празен и с затворена врата на фурната.
7. Поддържайте кухнята добре проветрена, докато уредът се загрева за първи път. Дръжте децата и домашните любимци извън кухнята по време на този процес. Затворете вратите към съседните стаи.
8. Настройте посочените настройки. В следващия раздел можете да разберете как да настроите типа на нагряване и температурата.

Настройки	
Режим на нагряване	
Температура	250 °C
Време	1 час

След като уредът се охлади:

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

Настройка на времето

Преди да използвате фурната, трябва да настроите часовника²

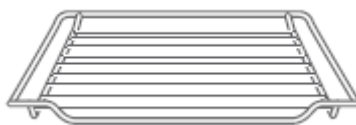
1. В режим на готовност натиснете „TEMP/TIME“, за да влезете в режим на настройка на часовника.
2. Завъртете десния бутон, за да настроите часа, и натиснете „TEMP/TIME“, за да потвърдите.
3. Завъртете дясната копче, за да настроите минутите, и натиснете „TEMP/TIME“, за да завършите настройката на часовника.

Забележки

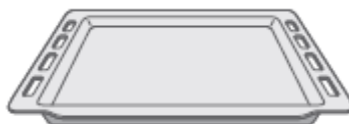
След включване на храненето, ако часовникът не е настроен, той няма да отмерва времето (показва 00:00).

АКСЕСОАРИ

Решетка за грил



Тава за печене



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

Забележка

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

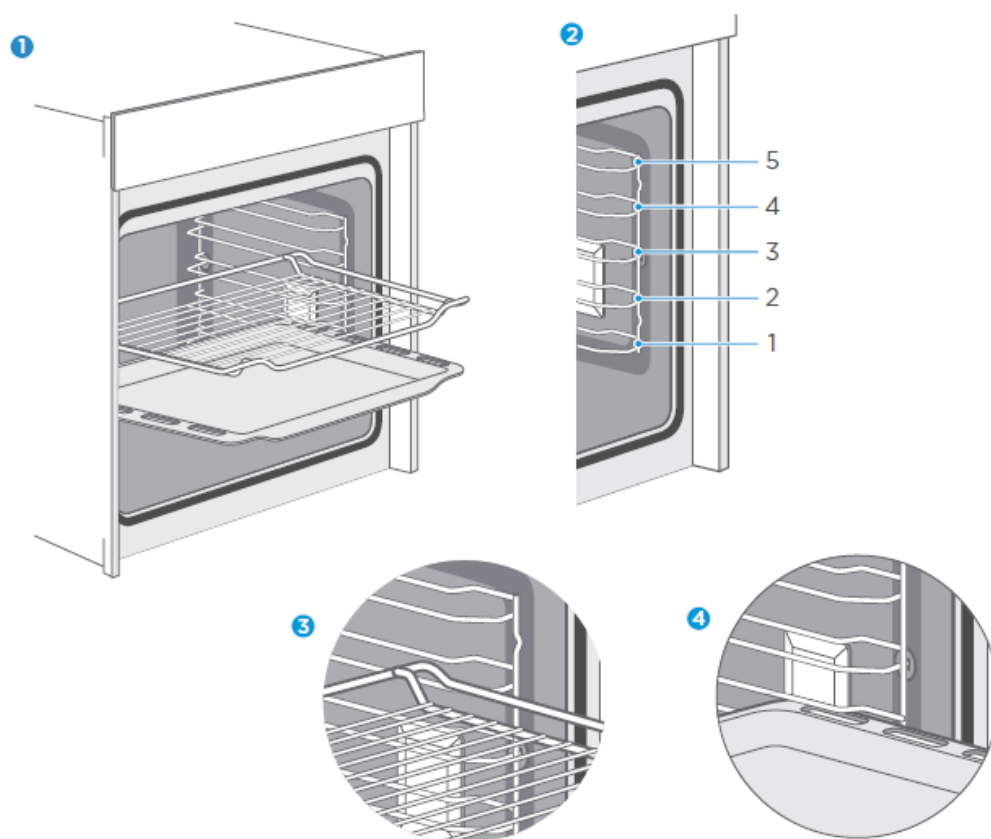
Поставяне на аксесоари

Кухината има пет позиции за рафтове. Позициите на рафтовете се броят отдолу нагоре. Аксесоарите могат да се извадят приблизително до половината, без да се преобръщат.

Забележки

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

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



Защита от накланяне

Аксесоарите могат да се извадят приблизително наполовина, докато се фиксират на място. Функцията за фиксиране предотвратява накланянето на аксесоарите под тежестта на храната и самите аксесоари, докато се изваждат. Аксесоарите трябва да се поставят правилно в кухината, за да се осигури защита от накланяне. Когато поставяте решетката, уверете се, че тя е обърната в правилната посока, както е показано на снимката **1 3**.

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

ПРОГРАМИ

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

Видове нагряване	Температура	Употреба
Конвенционален 	30 ~ 250°C	За традиционно печене и пържене на едно ниво. Особено подходящо за торти с влажни гарнитури.
Конвекция 	50 ~ 250°C	За печене и пържене на едно или повече нива. Топлината идва от нагревателния пръстен, който обгражда вентилатора равномерно.
ЕСО 	140 ~ 240°C	За енергоспестяващо готвене.
Конвенционален + вентилатор 	50 ~ 250	За печене и пържене на едно или повече нива. Вентилаторът разпределя топлината от нагревателните елементи равномерно в кутията.
Лъчиста топлина 	150 ~ 250	За печене на малки количества храна и за запечатване на храната. Моля, поставете храната в централната част под нагревателния елемент на грила.
Двоен грил + вентилатор 	50 ~ 250	За печене на плоски продукти и за запечатване на храната. Вентилаторът разпределя топлината равномерно в кутията.
Двоен грил 	150 ~ 250	За печене на плоски продукти и за запечатване на храната.
Пица 	50 ~ 250	За пица и ястия, които се нуждаят от много топлина отдолу. Долният нагревател и пръстенният нагревател ще работят.
Долен нагревател 	30 ~ 220	За допълнително запечатване на основата на пици, пайове и сладкиши. Нагряването идва от долния нагревател.
Размразяване 	-	За леко размразяване на замразени храни.

Забележки

1. Когато размразявате големи порции храна, можете да махнете страничната рафт и да поставите съдовете за готвене на дъното на кутията.
2. Ако трябва да затоплите съдовете, изберете функцията „Конвекция“ и настройте температурата на 50 °C.
3. След приключване на готвенето, вентилаторът ще забави издухването на въздуха, което е нормално.
4. Функциите за размразяване и „ЕСО“ не могат да се загреят бързо.

Внимание

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

Вентилатор за охлаждане

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

Забележки

Лампата на фурната е основна функция, която се използва от потребителите, за да наблюдават състоянието на готвене на храната и да проверяват маслените петна и остатъци в кухнята при почистване.

След включване на функцията на лампата на фурната, трябва да я изключите активно, преди фурната да може да се върне в режим на готовност.

След готвене охлаждащият вентилатор на цялата машина продължава да работи, за да разсее топлината, докато кутията не достигне безопасна температура.

Обща работа

1. В режим на готовност, завъртете копчето 1, за да изберете функцията.
2. Настройте ВРЕМЕТО за готвене или температурата, като използвате бутона „TEMP/TIME“ и копчето 2;
3. Натиснете бутона „OK/START“, за да ЗАПОЧНЕТЕ готвенето.

ЗАБЕЛЕЖКА:

След като настроите температурата, натиснете „TEMP/TIME“ и завъртете копчето за настройка, за да зададете времето.

Бързо предварително загряване

Бързото предварително загряване може да се използва за съкращаване на времето за готвене.

Конкретните стъпки са както следва:

1. Завъртете копчето 1, за да изберете функцията.
2. Завъртете копчето 2, за да настроите температурата, натиснете „TEMP/TIME“, завъртете копчето 2, за да настроите ВРЕМЕТО, и натиснете „TEMP/TIME“, за да завършите настройката на параметрите.
3. Натиснете бутона „PREHEAT“, за да започне загряването.
4. Когато предварителното загряване приключи, поставете храната във фурната и натиснете „OK/START“, за да ЗАПОЧНЕТЕ готвенето.

Промяна по време на готвене

Ако е необходимо да промените ВРЕМЕТО или температурата на готвене по време на процеса, натиснете „TEMP/TIME“ и го регулирайте с копчето 2.

Забележки

1. Ако имате богат опит в готвенето, можете да настроите параметрите според личните си предпочитания и да започнете готвенето.
2. Ако нямате богат опит в готвенето, започнете готвенето с ТИПИЧНИ РЕЦЕПТИ, посочени в инструкциите.

Внимание!

1. За да избегнете изгаряния, след готвене, моля, носете термоустойчиви ръкавици и извадете храната.
2. След готвене не докосвайте повърхността или нагревателния елемент на уреда.
3. Моля, изчакайте фурната да изстине, преди да извадите аксесоарите.
4. За да избегнете изгаряния, децата трябва да се държат на безопасно разстояние от уреда.
5. За да избегнете счупване на стъклото на вратата на фурната, вратата на фурната не може да се използва за поставяне на други предмети.

Заклучване за безопасност за деца

Вашият уред е снабден със заключване за деца, за да не могат децата да го включат случайно или да променят настройките.

1. В режим на готовност натиснете и задръжте бутона „LIGHT“ за 3 секунди, за да активирате функцията за заключване за защита от деца.
2. В състояние на заключване за деца, натиснете и задръжте бутона „LIGHT“ за 3 секунди, за да излезете от функцията за заключване за деца.

Функция на лампата на фурната

Във всяко състояние (с изключение на подзаклучване и фалшива аларма) натиснете бутона „lamp“, за да включите лампата на печта.

Демо режим

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

1. В режим на готовност натиснете и задръжте бутона „ON/OFF“ за 5 секунди, за да влезете в демонстрационен режим и да се покаже „OFF“.
2. Завъртете копчето 2, за да включите или изключите демонстрационния режим. Когато е включен, се показва „ON“; когато е изключен, се показва „OFF“.
3. След настройката можете да кликнете върху „ON/OFF“, за да излезете от настройката, или да изчакате 3 секунди, за да излезете автоматично от демонстрационния режим и да се върнете в режим на готовност.

Забележка:

Когато демонстрационният режим  е включен, иконата  свети, за да покаже, че демонстрационният режим работи.

След стартиране на функцията нагревателната тръба няма да работи.

Режим „Събота“

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

1. Когато сте в режим на готовност без функция за избор, натиснете и задръжте бутона „PREHEAT“ за 3 секунди, за да влезете в режим „Шабат“. На десния екран ще се появи „5A8“.
2. Натиснете „TEMP/TIME“ и настройте ВРЕМЕТО, като завъртите копчето 2.
3. Натиснете „OK/START“, за да стартирате режим „Шабат“.
4. По време на работа натиснете „ON/OFF“ или „CANCEL“, за да се върнете в режим на готовност.

ЕНЕРГИЙНО ЕФЕКТИВНО ИЗПОЛЗВАНЕ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ЗДРАВЕ

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

СЪВЕТИ

1. Използвайте кратки времена за готвене.

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

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

4. Ако е възможно, използвайте режим „Fan Heating“ (нагриване с вентилатор).

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

Съвети и трикове

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

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

Типични рецепти

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

Гугелхупф (с мая)	Тава	1	Конвенционален	150	Предварително загряване: 11 мин. Печене: 60 мин
Мафини	Форма за мъфини	1	Конвенционална	160	Предварително загряване: 8,5 мин. Печене: 30 мин
Мафини	Форма за мъфини	1	Конвенционална с вентилатор	150	Предварително загряване: 8,5 мин. Печене: 30 мин
Ябълков кейк с мая на тава	Тава	1	Конвенционален с вентилатор	160	Предварително загряване: 10 мин Печене: 42,5 мин
Водна пандишпана (6 яйца)	Форма с пружина	1	Конвенционална	160	Предварително загряване: 9,5 мин. Печене: 41 мин
Водна пандишпана (4 яйца)	Форма с пружина	1	Конвенционална	160	Предварително загряване: 9 мин Печене: 26 мин
Водна пандишпана	Пружинна форма	1	Конвенция	160	35 мин
Ябълков кейк с мая на тава	Тава	2	Конвенционална с вентилатор	150	Предварително загряване: 8 мин Печене: 42 мин
Хефезопф (Кала)	Тава	2	Конвенционален с вентилатор	150	40 мин
Малки кексчета 20	Тава	2	Конвенция	150	36 мин
Малки кексчета 40	Тава	2+4	Конвенция	150	Предварително загряване: 10 мин Печене: 34 мин
Маслена мая торта	Тава	2	Конвенционален	150	Предварително загряване: 8 мин Печене: 30 мин
Късче	Тава	2	Конвенционален	170	Предварително загряване: 8 мин Печене: 13 мин
Късчета 2 тави	Тава	2+4	Конвенционален с вентилатор	160	Предварително загряване: 8,2 мин. Печене: 12 мин.
Ванилови бисквитки	Тава	2	Конвенционална	160	Предварително загряване: 8 мин Печене: 10 мин
Ванилови бисквитки	Тава	2+4	Конвенционална с вентилатор	150	Предварително загряване: 8 мин Печене: 14 мин
Бял хляб (1 кг брашно) във формата на кутия	Кутия	1	Конвенционален	170	Предварително загряване: 9,2 мин Печене: 50 мин
Бял хляб (1 кг брашно) с форма на кутия	Кутия	1	Конвенционален с вентилатор	170	Предварително загряване: 12 мин

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

Тестване на храна съгласно EN 60350-1

Разпечатка	Акcesoари	Функция	Температура	Ниво	Време	Предварително загряване
Пандишпан	Форма с отварящ се ръб Ф26см		170	1	30-35 мин	Не
Пандишпан	Форма с отварящ се ръб Ф26 см		160	1	30-25 мин	Не
Малка торта	1 тава		150	2	30-40 мин	Да
Малка торта	1 тава		150	2	40-50 мин	Да
Малка торта	2 тави		150	L2 & L4	30-35 мин	Да
Чизкейк	Форма с отварящ се ръб Ф26 см		150	1	70-80 мин	Не
Ябълков пай	Форма с отварящ се ръб Ф20 см		170	1	80-85 мин	Не
Ябълков пай	Форма с отварящ се ръб Ф20 см		160	1	70-80 мин	Не
Хляб	1 тава		210	1	30-35 мин	Да
Хляб	1 тава		190	1	30-35 мин	Да
Тост	Решетка		Макс	5	6-8 мин	Да 5 мин

Пиле	Решетка и тава		180	Решетка 2 Тава 1	75-80 мин	Да
------	----------------	---	-----	---------------------	-----------	----

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

Енергийна ефективност съгласно EN 60350-1

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

Готвене в еко режим

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

6. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди почистване и поддръжка изключете захранването.

За да се гарантира дълъг живот на фурната, тя трябва да се почиства често и старателно.

Стъпките за почистване са както следва:

След готвене изчакайте фурната да изстине напълно.

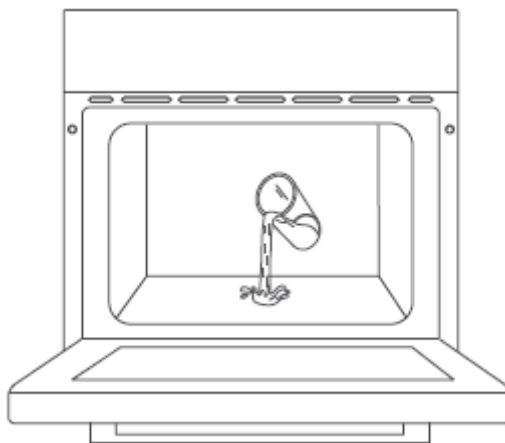
Извадете аксесоарите на фурната, изплакнете ги с топла вода и изсушете.

Премахнете остатъците от храна и мазнините от вътрешността на фурната.

Почистете повърхността на фурната с мека кърпа, навлажнена с препарат, и подсушете.

Стартирайте функцията за почистване с вода, както следва:

- 1). Вижте стъпките за работа в „Обща работа“ и изберете „“
 - 2). Настройте температурата на 100 °C, настройте времето на 30 минути.
 - 3). Натиснете бутона „OK/START“, за да започне работа.
 6. След като функцията за почистване с вода приключи, изчакайте фурната да изстине напълно.
- След това подсушете кутията на фурната с чиста абсорбираща гъба или мека кърпа.



Забележки

1. Не използвайте остри почистващи инструменти, твърди четки и корозивни почистващи продукти, за да не повредите фурната и нейните аксесоари.
2. Не използвайте груби абразивни средства или остри метални шпатули за почистване на стъклото на вратата.

Почистващ препарат

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

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

Внимание!

Риск от повреждане на повърхността

Не използвайте:

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

Изпърете добре новите гъби за почистване преди употреба.

Област Външна част на уреда	Почистване
Външна част на уреда Предна част от неръждаема стомана	Гореща сапунена вода: Почистете с кърпа за съдове и след това подсушете с мека кърпа. Премахнете незабавно петната от варовик, мазнина, нишесте и албумин (например яйчен белтък). Под такива петна може да се образува корозия. Специални почистващи продукти за неръждаема стомана, подходящи за горещи повърхности, можете да закупите от нашия следпродажбен сервиз или от специализирани търговци. Нанесете много тънък слой от почистващия продукт с мека кърпа.
Пластмаса	Гореща сапунена вода: Почистете с кърпа за съдове и след това подсушете с мека кърпа. Не използвайте почистващ препарат за стъкла или стъклочистачка.
Боядисани повърхности	Гореща сапунена вода: Почистете с кърпа за съдове и след това подсушете с мека кърпа.
Контролен панел	Гореща сапунена вода: Почистете с кърпа за съдове и след това подсушете с мека кърпа. Не използвайте почистващ препарат за стъкла или стъклочистачка.
Панели на вратата	Гореща сапунена вода: Почистете с кърпа за съдове и след това подсушете с мека кърпа. Не използвайте стъклочистач или неръждаема стоманена гъба за почистване.
Дръжка на вратата	Гореща сапунена вода: Почистете с кърпа за съдове и след това подсушете с мека кърпа. Ако препаратът за отстраняване на котлен камък влезе в контакт с дръжката на вратата, избършете го незабавно. В противен случай петната няма да могат да бъдат отстранени.
Емайлирани повърхности и самопочистващи повърхности	Спазвайте инструкциите за повърхностите на готварската камера, които следват таблицата.
Стъклен капак за вътрешно осветление	Гореща сапунена вода: Почистете с кърпа за съдове и след това подсушете с мека кърпа. Ако готварската камера е силно замърсена, използвайте препарат за почистване на фурни.
Уплътнение на вратата Не махайте	Гореща сапунена вода: Почистете с кърпа за съдове. Не търкайте.
Врата от неръждаема стомана капак	Почистващ препарат за неръждаема стомана: Спазвайте инструкциите на производителя. Не използвайте продукти за почистване на неръждаема стомана. Свалете капака на вратата за почистване.
Акcesoари	Гореща сапунена вода: Накиснете и почистете с кърпа за съдове или четка. При силни замърсявания използвайте гъба за неръждаема стомана.
Релси	Гореща сапунена вода: Накиснете и почистете с кърпа за съдове или четка.
Изтегляща се система	Гореща сапунена вода: Почистете с кърпа за съдове или четка. Не премахвайте смазката, докато изтеглящите се релси са изтеглени. Най-добре е да ги почистите, когато са прибрани. Не почиствайте в съдомиялна машина.

Термометър за месо (ако е включен)	Гореща сапунена вода: Почистете с кърпа за съдове или четка. Не почиствайте в съдомиялна машина.
------------------------------------	--

Забележки

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

Съвети

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

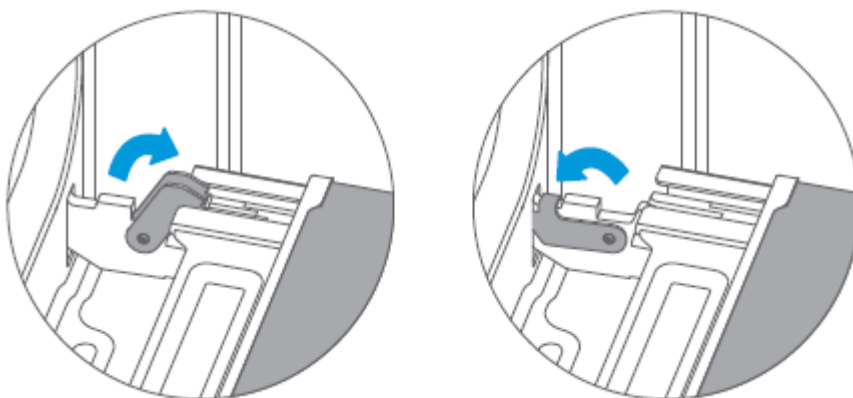
Почистване на вратата

С добра грижа и почистване уредът ви ще запази външния си вид и ще остане напълно функционален за дълго време. Тук ще намерите информация как да демонтирате вратата на уреда и да я почистите. За почистване и за да махнете панелите на вратата, можете да отделите вратата на уреда.

Всяка от пантите на вратата на уреда има заключващ лост.

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

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



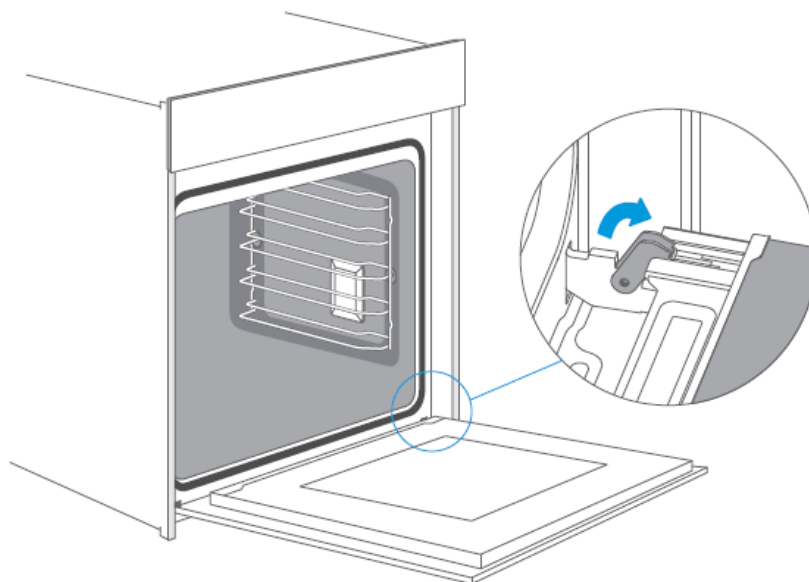
Предупреждение – Опасност от нараняване!

Ако пантите не са заключени, те могат да се затворят с голяма сила. Уверете се, че заключващите лостове са винаги напълно затворени или, когато откачате вратата на уреда, напълно отворени.

Пантите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се заклещите. Дръжте ръцете си далеч от пантите.

Сваляне на вратата на уреда

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

**Поставяне на вратата на уреда**

Поставете отново вратата на уреда в обратната последователност на демонтирането.

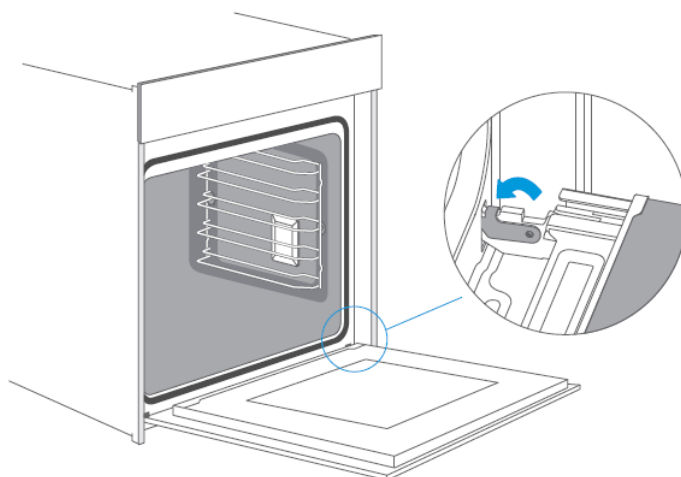
1. При поставянето на вратата на уреда се уверете, че и двете панти са поставени точно върху монтажните отвори на предния панел на кутията.

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

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

Сгънете отново и двете заключващи лостове.

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

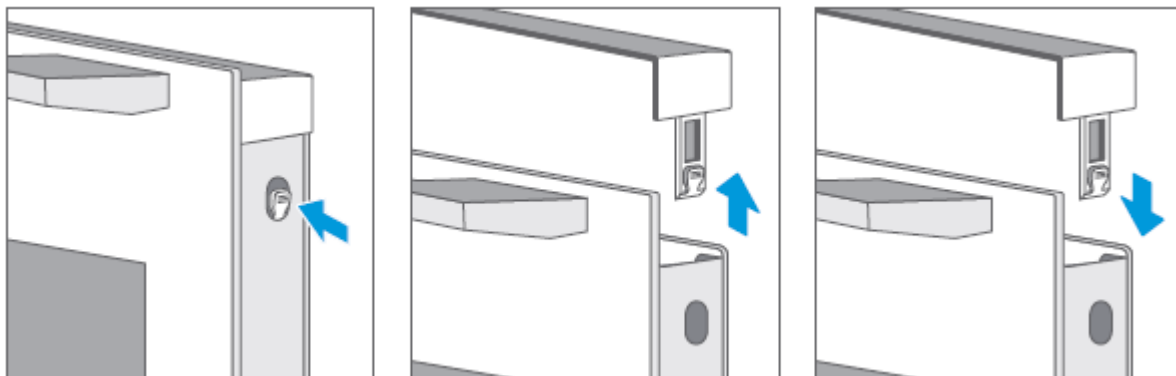


Сваляне на капака на вратата

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

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

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



Внимание!

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

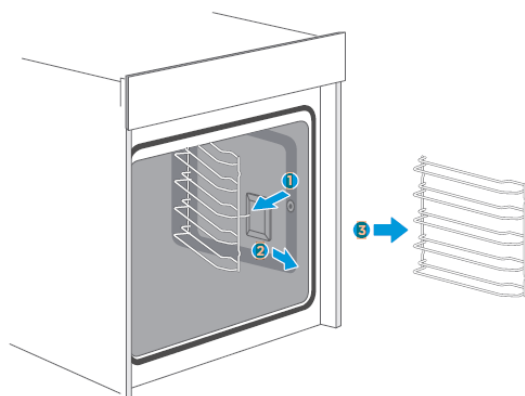
1. Премахването на капака на вратата означава, че вътрешното стъкло на вратата на уреда е свободно, стъклото може лесно да се премести и да причини повреда или нараняване.
2. Премахването на капака на вратата и вътрешното стъкло означава намаляване на общото тегло на вратата на уреда. Пантите могат да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

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

Релси

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

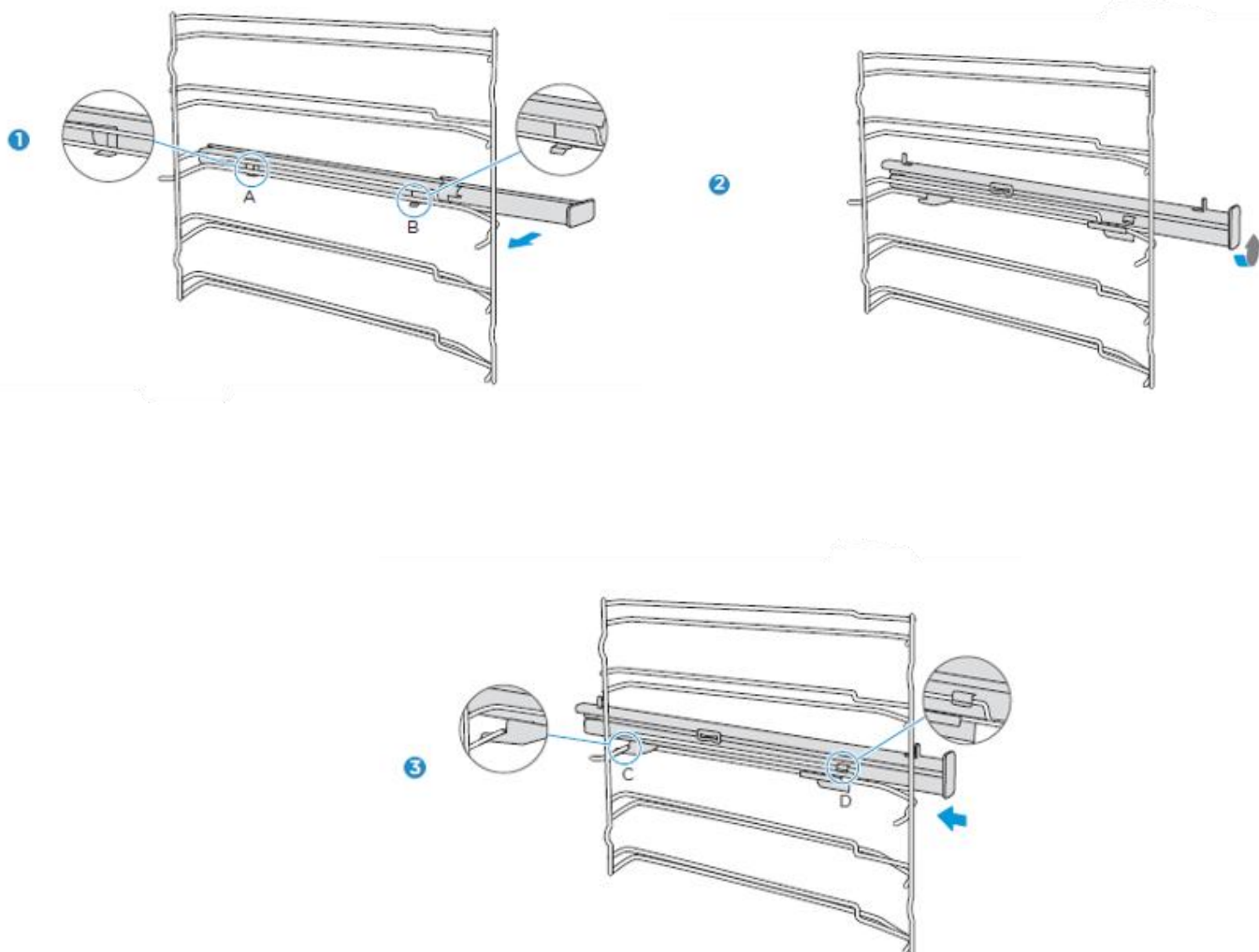
1. Издърпайте предната част на страничните релси хоризонтално в обратна посока, **1** докато функцията излезе; По-късно можете да извадите рафтовете, както е показано на снимката
2. Поставете страничната релса обратно в кухнята, като първо вкарете задната част на страничната релса в отвора на кухнята, а след това поставете предната част на **1** в отвора.



Закрепете телескопичните водачи

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

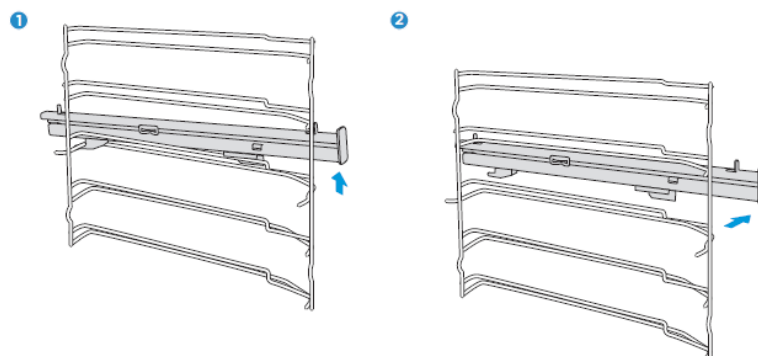
1. Поставете точки А и В на телескопичните водачи хоризонтално върху външния проводник.
2. Завъртете телескопичните водачи обратно на часовниковата стрелка (по часовниковата стрелка за дясната страна) с 90 градуса.
3. Избутайте телескопичните водачи напред, така че точка В да се закрепи към долния проводник,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



Премахнете телескопичните водачи

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

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

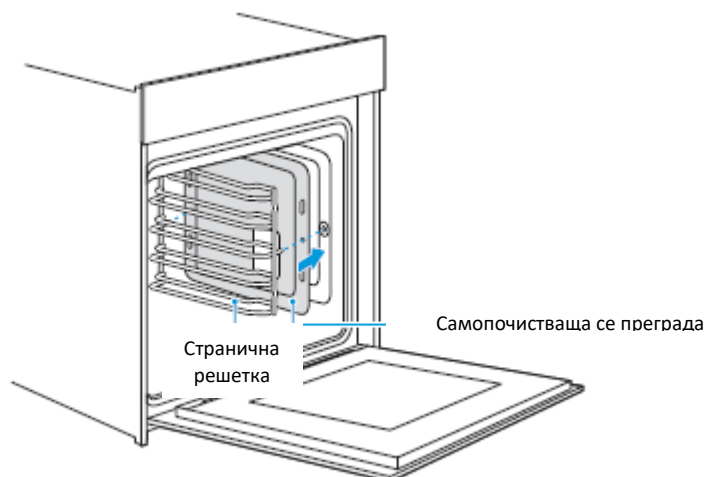


Самопочистваща се преграда

Преграда със специална емайлова обработка на повърхността, която може да абсорбира мазнини и масла, да ги изпарява по-късно, да почиства кухнята и да не оставя специфична миризма по време на готвенето.

Поставете самопочистващата се преграда

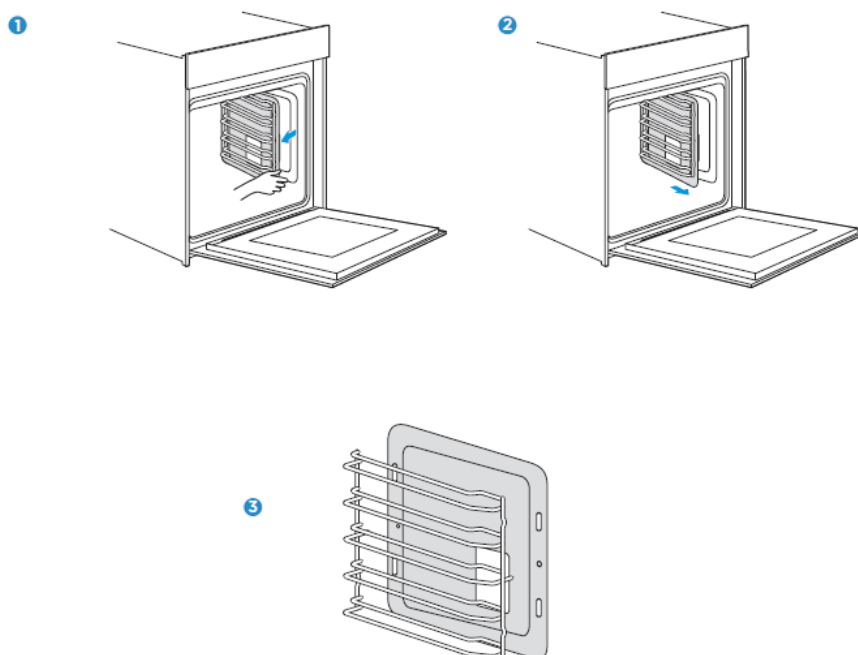
Инсталирайте страничната решетка и самопочистващата се преграда поред, според указанията на фигурата:



Разглобете самопочистващата се преграда

Извадете самопочистващата се преграда, за да почистите страничните части на кухнята:

1. Издърпайте страничната решетка хоризонтално от кутията. Самопочистващата се преграда ще се издърпа заедно със страничната решетка.
2. Извадете страничната решетка от кутията заедно със самопочистващата се преграда.
3. Отделете самопочистващата се преграда от страничната решетка.



Забележки

Телескопичните водачи/рафтове/самопочистващата се преграда са допълнителни аксесоари.

Сменете захранващия кабел

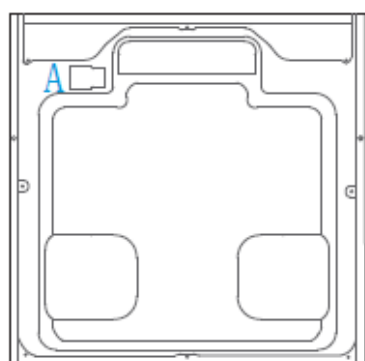
Позиция А показва позицията на кутията с клеми на гърба на задния външен корпус и тя е затворена.

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

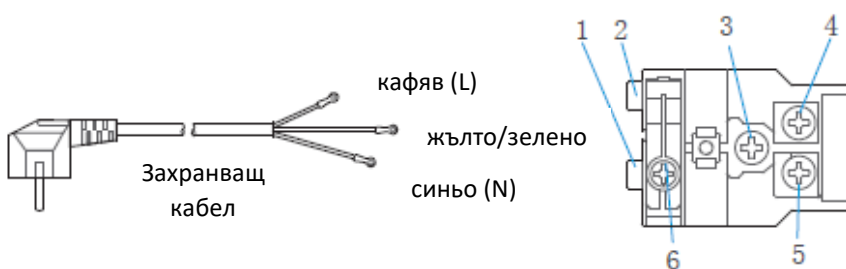
б. Използвайте отвертка, за да отвиете винтовете 3, 4, 5 и 6.

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

г. Затегнете винт 6, затворете капака на терминалната кутия и завършете смяната.



Заден външен
корпус



Клемове

7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Неизправност	Възможна причина	Забележки/решение
Уредът не работи.	Дефектен предпазител.	Проверете прекъсвача в кутията с предпазители.
	Прекъсване на електрозахранването	Проверете дали осветлението в кухнята или другите уреди в кухнята уреди работят.
Копчетата са изпаднали от подложката в контролния панел.	Копчетата са били случайно извадени.	Копчетата могат да бъдат отстранени. Просто поставете копчетата обратно в опората им в контролния панел и ги натиснете, за да се закрепят и да могат да се въртят както обикновено.
Копчетата вече не могат да се въртят лесно.	Има мръсотия под копчетата	Копчетата могат да бъдат отстранени. За да ги освободите, просто ги извадете от подложката. Алтернативно, натиснете външния край на копчетата, така че да се наклонят и да могат да бъдат лесно извадени. Почистете внимателно копчетата с кърпа и сапунена вода. Изсушете с мека кърпа.

		Не използвайте остри или абразивни материали. Не потапяйте и не почиствайте в съдомиялна машина. Не сваляйте копчетата твърде често, за да остане опората стабилна.
Вентилаторът не работи постоянно в режим: „Вентилаторно отопление“		Това е нормално явление, дължащо се на оптималното разпределение на топлината и оптималната работа на фурната.
След приключване на процеса на готвене може да се чуе шум и да се наблюдава въздушен поток в близост до контролния панел.		Вентилаторът за охлаждане все още работи, за да предотврати висока влажност в кутията и да охладни фурната за ваше удобство. Вентилаторът за охлаждане ще се изключва автоматично.
Храната не е достатъчно сготвена в рамките на времето, посочено в рецептата.		Използвана е температура, различна от посочената в рецептата. Проверете отново температурите. Количествата на съставките са различни от посочените в рецептата. Проверете отново рецептата.
Неравномерно запечатване		Настройката на температурата е твърде висока или нивото на рафта може да бъде оптимизирано. Проверете отново рецептата и настройките. Повърхностното покритие и/или цветът и/или материалът на съда за печене не са най-подходящи за избраната функция на фурната. Когато използвате лъчиста топлина, като например режим „Горно и долно нагряване“, използвайте съдове за печене с матово покритие, тъмен цвят и леко тегло.
Лампата не се включва		Лампата трябва да бъде подменена.

Предупреждение – опасност от токов удар!

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

Максимално време на работа

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

Подмяна на лампата в ъгъла на кутията

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

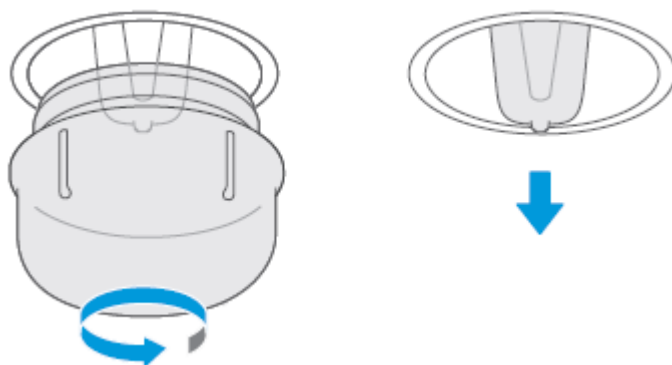
Опасност от токов удар!

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

Опасност от изгаряне!

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

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



Съклен капак

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

Технически данни

Модел	HBO-M7210GCDRC-GBK / HBO-M7210GCDRC-GIX
Индекс на енергийна ефективност	81,2
Клас на енергийна ефективност	A
Енергийна консумация при стандартно натоварване, конвенционален режим	1,10 kWh/цикъл
Енергийна консумация при стандартно натоварване, режим с вентилатор	0,69 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Източник на топлина	Електричество
Обем	72
Тип фурна	Вградена
Захранване	220-240 V~, 50 Hz-60 Hz
Електрическа мощност	2,9 kW

Енергийна консумация

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

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

ОБСЛУЖВАНЕ И СЕРВИЗ ЗА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

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



Екологично изхвърляне

Вие можете да помогнете за опазването на околната среда!

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

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



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



Производител и вносител: **Network One Distribution**

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

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

BEÉPÍTHETŐ SÜTŐ

Modell:

HBO-M7210GCDRC-GBK / HBO-M7210GCDRC-GIX



- Energiahatékonysági osztály A+
 - Térfogat: 72 l

HEINNER

1. BEVEZETÉS

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

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

2. A CSOMAG TARTALMA

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

3. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

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

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

A készülék kizárólag konyhába való felszerelésre alkalmas.

Kövesse a speciális telepítési utasításokat.

A kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e.

Ne csatlakoztassa a készüléket, ha sérült.

Csak engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathat dugasz nélküli készülékeket.

A helytelen csatlakoztatás okozta sérülésekre a garancia nem terjed ki.

A készüléket csak beltéri használatra szánják.

A készüléket kizárólag ételek és italok elkészítésére szabad használni.

A készülék működése közben felügyelet alatt kell tartani. A készüléket 8 év feletti gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeikben korlátozott személyek, illetve tapasztalatlan vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy a biztonságukért felelős személy megtanította őket a készülék biztonságos használatára, és megértették a használattal járó veszélyeket. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel, rajta vagy a közelében.

A gyermekek nem tisztíthatják a készüléket, és nem végezhetnek általános karbantartási munkákat, kivéve, ha legalább 8 évesek és felügyelet alatt állnak.

A 8 év alatti gyermekeket tartsa biztonságos távolságban a készüléktől és a tápkábeltől.

Kérjük, mindig a megfelelő irányba csúsztassa a tartozékokat a rekeszbe.

FIGYELMEZTETÉS

Áramütés veszélye!

1. A helytelen javítások veszélyesek. A javításokat és a sérült tápkábelek cseréjét kizárólag képzett szerviztechnikusaink végezhetik. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a készülék dugaszát a konnektorból, vagy kapcsolja ki a biztosítékdobozban található megszakítót. Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatlal.
2. Az elektromos készülékek kábelének szigetelése megolvadhat, ha a készülék forró részeivel érintkezik. Soha ne érintse az elektromos készülék kábelét a készülék forró részeivel.
3. Ne használjon nagynyomású tisztítókat vagy gőztisztítókat, mert azok áramütést okozhatnak.

4. A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a készüléket a hálózati csatlakozóból, vagy kapcsolja ki a biztosítékdobozban található megszakítót. Vegye fel a kapcsolatot az értékesítés utáni szolgáltatással.

Égési sérülés veszélye!

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

Égési sérülés veszélye!

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

Sérülésveszély!

1. A készülék ajtaján lévő karcolt üveg repedéshez vezethet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítószeret vagy mosószeret.
2. A készülék ajtajának zsanérjai az ajtó kinyitásakor és bezárásakor mozognak, és Ön beszorulhat. Ne nyúljon a zsanérokhoz.

Tűzveszély!

1. A készülék belsejében tárolt éghető tárgyak meggyulladhatnak. Soha ne tároljon éghető tárgyakat a készülék belsejében. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha füst van benne. Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a biztosítékdobozból a biztosítékot.
2. A készülék ajtajának kinyitásakor huzat keletkezik.
A sütőpapír érintkezhet a fűtőelemmel, és meggyulladhat. Ne tegyen sütőpapírt papírt a kiegészítők tetejére. Mindig nehezekkel rögzítse a zsírálló papírt egy tállal vagy tepsivel. Csak a szükséges felületet fedje le zsírálló papírral. A zsírálló papír nem nyúlhat a kiegészítők fölé.

Mágnesesség okozta veszély!

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

A károsodás okai

1. Kiegészítők, fólia, sütőpapír vagy sütőedények a sütőtér alján: ne helyezzen kiegészítőket a sütőtér aljára. Ne fedje le a sütőtér alját semmilyen fóliával vagy sütőpapírral. Ne helyezzen sütőedényeket a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Ez hőfelhalmozódást okoz. A zománc megsérül.
2. Alumíniumfólia: A sütőtérben lévő alumíniumfólia nem érintkezhet az ajtóüveggel. Ez az ajtóüveg maradandó elszíneződését okozhatja.
3. Szilikon edények: Ne használjon szilikon edényeket, szilikont tartalmazó szőnyeget, fedőket vagy kiegészítőket. A sütő érzékelője megsérülhet.
4. Víz a forró sütőtérben: ne öntsön vizet a forró sütőtérbe. Ez gőz keletkezéséhez vezethet. A hőmérsékletváltozás károsíthatja a zománcot.

5. Nedvesség a sütőtérben: Hosszabb időn át a sütőtérben lévő nedvesség korróziót okozhat. Használat után hagyja megszáradni a készüléket. Ne tartson nedves ételeket hosszabb ideig a zárt sütőtérben. Ne tároljon ételeket a sütőtérben.

6. Hűtés nyitott készülékajtóval: Magas hőmérsékleten történő használat után csak zárt ajtóval hagyja lehűlni a készüléket. Ne szorítson be semmit a készülék ajtajába. Még ha az ajtó csak résnyire is nyitva marad, a közelben lévő bútorok eleje idővel megsérülhet. Csak akkor hagyja nyitott ajtóval száradni a készüléket, ha a sütő működése közben sok nedvesség keletkezett.

7. Gyümölcslé: különösen lédús gyümölcstorták sütésekor ne töltsön túl sokat a tepsibe. A tepsiből lecsepegő gyümölcslé eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használjon mélyebb univerzális tepsit.

8. Rendkívül szennyezett tömítés: Ha a tömítés nagyon szennyezett, a készülék ajtaja működés közben nem záródik megfelelően. A szomszédos egységek elülső része megsérülhet. Mindig tartsa tisztán a tömítést.

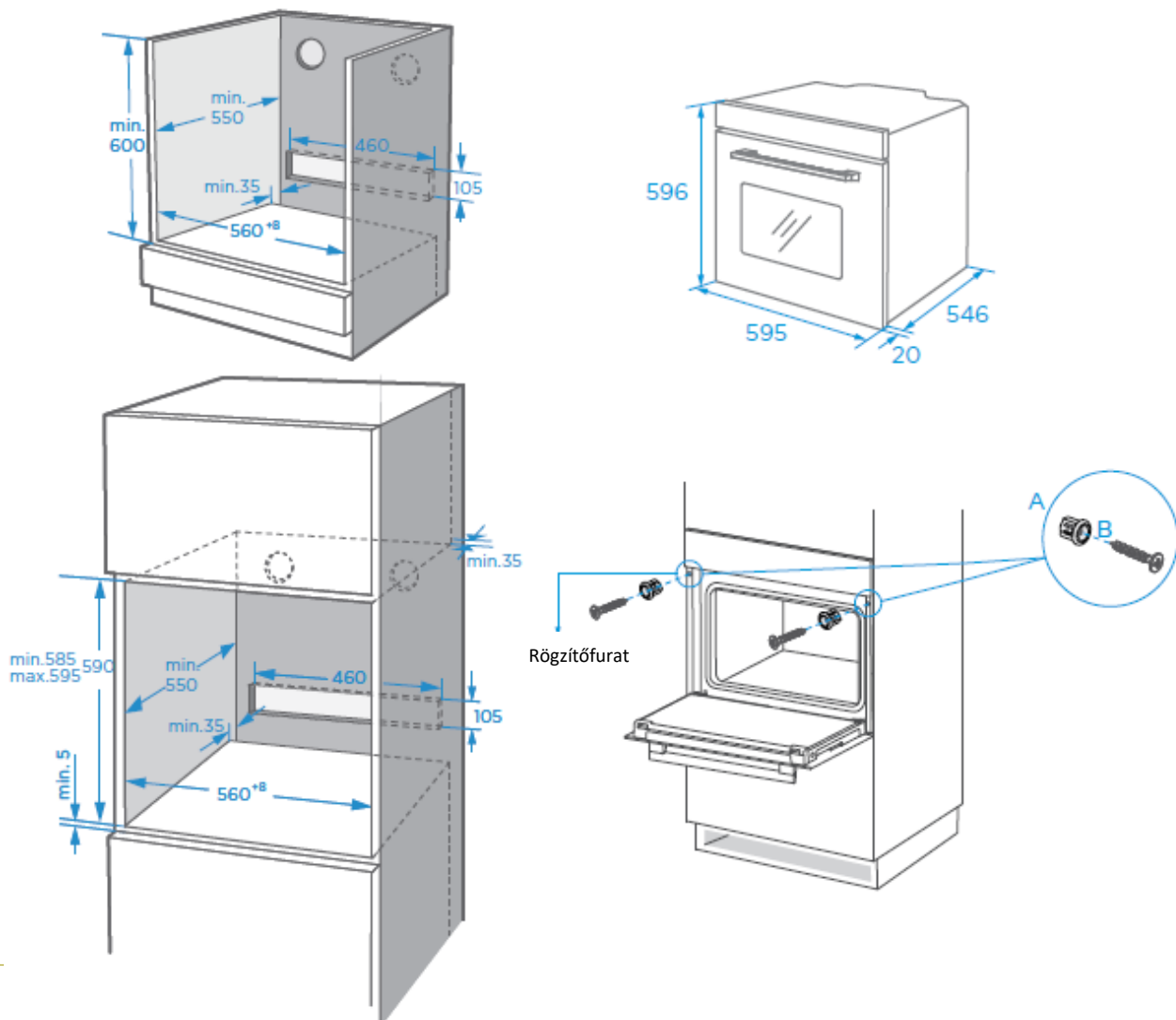
9. A készülék ajtaja ülőalkalmatosságként, polcként vagy munkalapként: Ne üljön a készülék ajtajára, és ne tegyen vagy akasszon rá semmit. Ne tegyen edényeket vagy kiegészítőket a készülék ajtajára.

10. Kiegészítők behelyezése: a készülék típusától függően a kiegészítők karcolhatják az ajtó paneljét, amikor bezárja a készülék ajtaját. Mindig helyezze be a kiegészítőket a mélyedésbe, amennyire csak lehetséges.

11. A készülék szállítása: ne emelje és ne tartsa a készüléket az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem bírja el a készülék súlyát, és eltörhet.

12. Ha a kikapcsolt készülék maradék hőjét használja az ételek melegen tartására, a belső térben magas páratartalom alakulhat ki. Ez kondenzációhoz vezethet, ami korróziós károsodást okozhat a kiváló minőségű készülékben, valamint károsíthatja a konyháját. A kondenzáció elkerülése érdekében nyissa ki az ajtót, vagy használja a „Defrost” (Leolvasztás) módot.

4. TELEPÍTÉS



Telepítés Fontos utasítások

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

5. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

VEZÉRLŐPULT



1. gomb

2. gomb

Általános működés: válassza ki a funkciót, állítsa be az időt vagy a hőmérsékletet, indítsa el a főzést

LIGHT	Kattintson, kapcsolja be/ki a tűzhely lámpáját; Hosszan nyomva tartva 3 másodpercig lépjen be vagy lépjen ki a gyermekzár funkcióból.
BE/KI	Kattintson a gombra az aktuális beállítás vagy főzés törléséhez.
1. GOMB	Forgatás, funkció kiválasztása.
2. GOMB	Forgassa el, állítsa be a főzési időt vagy hőmérsékletet.
ELŐMELEGÍTÉS	Beállítási állapotban nyomja meg ezt a gombot az előmelegítési funkció be- és kikapcsolásához.
HŐMÉRSÉKLET / IDŐ	Kattintson rá az óra, a hőmérséklet, a szonda hőmérséklete és a főzési idő beállításához.
OK / START	A beállítási állapotban kattintson rá a főzés elindításához. A paraméterbeállítási állapotban kattintson rá a paraméterek megerősítéséhez.
PAUSE / CANCEL	A futás állapotában nyomja meg egyszer a munka szüneteltetéséhez. Nyomja meg újra a művelet törléséhez.

MEGJEGYZÉS:

Ha 5 percig nem használja a készüléket, az automatikusan energiatakarékos üzemmódba vált. Kattintson a BE/KI gombra, hogy visszatérjen a készenléti üzemmódba.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT

Mielőtt az eszközt először használná ételkészítésre, meg kell tisztítani a belső teret és a tartozékokat.

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

Beállítások	
Fűtési mód	
Hőmérséklet	250 °C
Idő	1 óra

Miután a készülék lehűlt:

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

Az idő beállítása

A sütő használata előtt be kell állítani az órát.

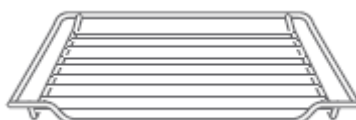
1. Készenléti állapotban kattintson a „TEMP/TIME” gombra az óra beállítási állapotba való belépéshez.
2. Forgassa el a jobb oldali gombot az óra beállításához, majd kattintson a „TEMP/TIME” gombra a beállítás megerősítéséhez.
3. Forgassa el a jobb oldali gombot a percek beállításához, majd kattintson a „TEMP/TIME” gombra az óra beállítását.

Megjegyzések

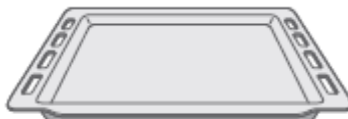
A tápellátás csatlakoztatása után, ha az óra nincs beállítva, az óra nem fog időt mérni (00:00 jelenik meg a kijelzőn).

TARTOZÉKOK

Grillrács



Sütőtálca



Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Ezeket kifejezetten a készülékéhez igazították.

Megjegyzés

A kiegészítők meleg hatására deformálódhatnak. Ez nem befolyásolja működésüket. Lehűlés után visszanyerik eredeti alakjukat.

Kiegészítők behelyezése

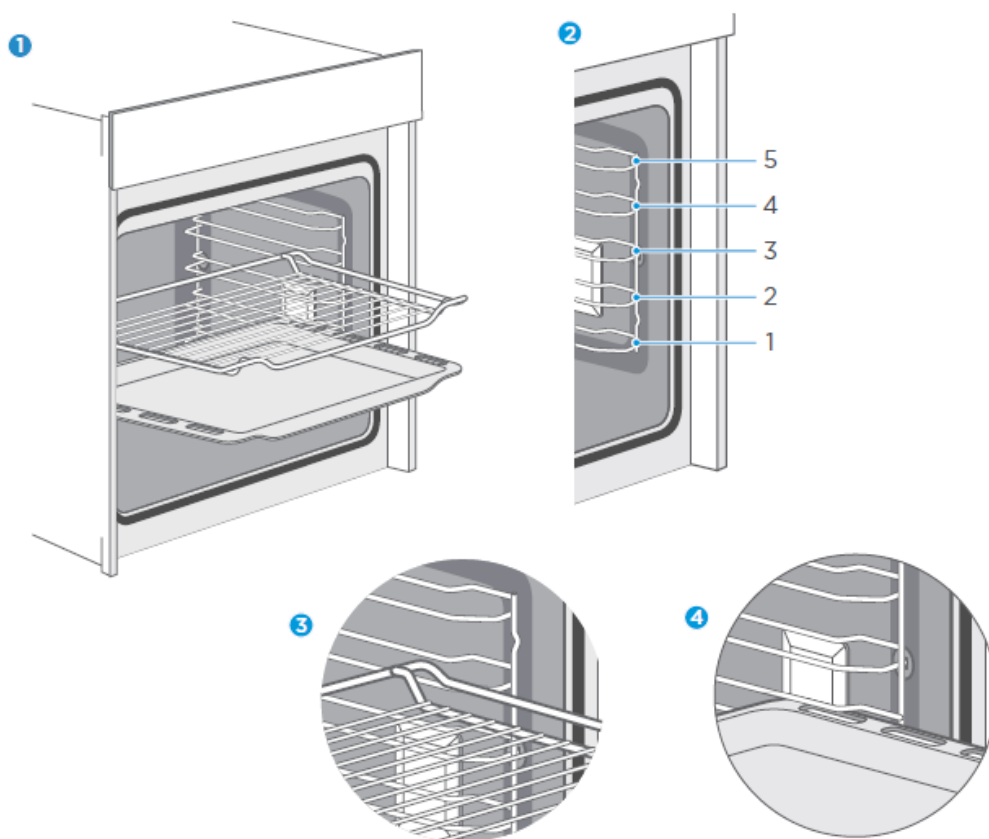
Az üregben öt polcpozíció található. A polcpozíciók alulról felfelé vannak számozva.

A kiegészítők körülbelül félig kihúzhatók anélkül, hogy felborulnának.

Megjegyzések

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

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



Dőlésvédelem

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

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

PROGRAMOK

Készüléke különböző üzemmódokkal rendelkezik, amelyek megkönnyítik a használatát.

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

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

Megjegyzések

1. Nagy mennyiségű étel felolvasztásakor eltávolíthatja az oldalsó polcot, és a főzőedényeket a sütőtér aljára helyezheti.
2. Ha az edényeket fel kell melegíteni, válassza a „Konvekció” funkciót, és állítsa be a hőmérsékletet 50 °C-ra.
3. A főzés befejezése után a légfúvó késlelteti a levegő kiengedését, ami normális jelenség.
4. A kiolvasztás és az „ECO” funkciók nem előmelegíthetők gyorsan.

Figyelem

1. Ha a készülék ajtaját a működés közben kinyitja, a működés nem áll le. Különösen ügyeljen az égési sérülések veszélyére.
2. Ne takarja el a szellőzőnyílásokat. Ellenkező esetben a készülék túlmelegedhet.
3. A készülék gyorsabb lehűlése érdekében a hűtőventilátor a művelet után még egy ideig tovább működhet.

Hűtőventilátor

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

Megjegyzések

A sütő lámpa egy fő funkció, amelyet a felhasználók az ételek főzési állapotának megfigyelésére és a tisztítás során a sütőtérben található olajfoltok és maradványok ellenőrzésére használnak.

A sütő lámpa funkció bekapcsolása után azt aktívan ki kell kapcsolni, mielőtt a sütő visszatérhetne készenléti állapotba.

A főzés után a készülék hűtőventilátora továbbra is működik, hogy elvezesse a hőt, amíg a sütőtér hőmérséklete a biztonságos hőmérséklet alá nem csökken.

Általános működés

1. Készenléti állapotban forgassa el az 1. gombot a funkció kiválasztásához.
2. A „TEMP/TIME” gombbal és a 2. gombbal állítsa be a főzési IDŐT vagy hőmérsékletet.
3. Az „OK/START” gomb megnyomásával indítsa el a főzést.

MEGJEGYZÉS:

A hőmérséklet beállítása után kattintson a „TEMP/TIME” gombra, és forgassa el a beállító gombot az idő beállításához.

Gyors előmelegítés

A gyors előmelegítéssel lerövidítheti a főzési időt. A pontos lépések a következők:

1. Forgassa el az 1. gombot a funkció kiválasztásához.
2. Forgassa el a 2. gombot a hőmérséklet beállításához, kattintson a „TEMP/TIME” gombra, forgassa el a 2. gombot az IDŐ beállításához, majd kattintson a „TEMP/TIME” gombra a paraméterek beállításának befejezéséhez.
3. Kattintson a „PREHEAT” gombra az előmelegítéshez.
4. Az előmelegítés befejezése után tegye az ételt a sütőbe, és kattintson az „OK/START” gombra a főzés elindításához.

Változtatás főzés közben

Ha a főzés során módosítani kell a főzési IDŐT vagy a hőmérsékletet, kattintson a „TEMP/TIME” gombra, és állítsa be a 2. gombbal.

Megjegyzések

1. Ha nagy tapasztalattal rendelkezik a főzés terén, a paramétereket személyes igényei szerint állíthatja be, majd megkezdheti a főzést.
2. Ha nincs nagy főzési tapasztalata, kezdje el a főzést a használati utasításban szereplő TIPIKUS RECEPTEK segítségével.

Figyelem!

1. Az égési sérülések elkerülése érdekében főzés után viseljen hőálló kesztyűt, és vegye ki az ételt.
2. Főzés után ne érintse meg a készülék felületét vagy fűtőelemét.
3. Kérjük, várja meg, amíg a sütő kihűl, mielőtt kiveszi a tartozékokat.
4. Az égési sérülések elkerülése érdekében a gyermekek tartson biztonságos távolságot a készüléktől.
5. A sütőajtó üvegének repedése elkerülése érdekében a sütőajtót nem szabad más tárgyak tárolására használni.

Gyermekbiztonsági zár

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

1. Készenléti állapotban nyomja meg hosszan a „LIGHT” gombot 3 másodpercig, hogy belépjen a gyermekbiztonsági zár funkcióba.

2. Gyermekebiztonsági zár állapotában tartsa lenyomva a „LIGHT” gombot 3 másodpercig, hogy kilépjen a gyermekebiztonsági zár funkcióból.

A kemence lámpa funkciója

Bármely állapotban (kivéve az al-zár és a téves riasztás állapotát) kattintson a „lamp” gombra a kemence lámpa bekapcsolásához.

Bemutató mód

Bemutató mód, kikapcsoláskor az adatok mentésével. Kikapcsoláskor az adatok mentése funkció: például, ha a bemutató mód be van kapcsolva, a kikapcsolás után a bekapcsoláskor az adatok továbbra is megmaradnak. A bemutató mód bekapcsolása után a fűtőcső nem működik.

1. Készenléti állapotban tartsa lenyomva az „ON/OFF” gombot 5 másodpercig a bemutató módba lépéshez és az „OFF” kijelzés megjelenítéséhez.
2. Forgassa el a 2 gombot a bemutató mód megnyitásához vagy bezárásához. Bekapcsolt állapotban a „ON” felirat jelenik meg, kikapcsolt állapotban pedig az „OFF” felirat.
3. A beállítás után kattintson az „ON/OFF” gombra a beállításból való kilépéshez, vagy várjon 3 másodpercet, amíg a bemutató mód automatikusan kilép, és visszatér az állókép üzemmódba.

Megjegyzés:

A bemutató mód bekapcsolásakor  ikon világít, jelezve, hogy a bemutató mód fut. A funkció elindítása után a fűtőcső nem fog működni.

Szombat mód

A szombat módnak van egy kikapcsoláskor az adatok mentésére szolgáló funkciója. 25 percenként menti a főzési adatokat. Ha a működés közben kikapcsol a tápellátás, a készülék újra bekapcsolása után a szombat mód továbbra is fut, amíg a főzési idő 0 nem lesz, vagy amíg a „BE/KI” gombot megnyomja, hogy visszatérjen a készenléti módba.

1. Készenléti módban, amikor nincs kiválasztási funkció, nyomja meg hosszan a „PREHEAT” gombot 3 másodpercig, hogy belépjen a szombat módba. A jobb oldali képernyőn a „5A8” felirat jelenik meg.
2. Kattintson a „TEMP/TIME” gombra, és állítsa be az IDŐT a 2. gomb elforgatásával.
3. Kattintson az „OK/START” gombra a szombat mód elindításához.
4. A futási idő alatt kattintson az „ON/OFF” vagy a „CANCEL” gombra, hogy visszatérjen a készenléti állapotba.

ENERGIAHATÉKONY HASZNÁLAT

1. Távolítsa el minden olyan kiegészítőt, amely a főzés és sütés során nem szükséges.
2. Ne nyissa ki az ajtót a főzés és sütés során.
3. Ha a főzés és sütés során kinyitja az ajtót, állítsa a módot „Lámpa” állásba (a hőmérséklet beállításának megváltoztatása nélkül).
4. A ventilátor nélküli üzemmódokban csökkentse a hőmérsékletet 50 °C-ra 5–10 perccel a főzés vagy sütés vége előtt.
5. Így a sütőtér hőjét felhasználva fejezheti be a folyamatot.
6. Ha lehetséges, használja a „Ventilátoros fűtés” módot. A hőmérsékletet 20°C-30°C-kal csökkentheti.
7. A „Ventilátoros fűtés” funkcióval egyszerre több szinten is főzhet és süthet.
8. Ha nem lehet egyszerre több ételt főzni és sütni, akkor egymás után melegítheti őket, kihasználva a sütő előmelegítési állapotát.
8. Ne melegítse elő az üres sütőt, ha nincs rá szükség.

Szükség esetén tegye az ételt a sütőbe azonnal, miután elérte a kijelzett hőmérsékletet, és az első jelzőfény kialudt.

9. Ne használjon fényvisszaverő fóliát, például alumíniumfóliát a sütőtér aljának letakarására.

10. Ha lehetséges, használjon időzített és/vagy hőmérséklet-érzékelőt.

11. Használjon sötét, matt felületű, könnyű sütőformákat és edényeket. Ne használjon nehéz, fényes felületű kiegészítőket, például rozsdamentes acélt vagy alumíniumot.

EGÉSZSÉG

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

TIPPEK:

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

Tippek és trükkök

Tippek és trükkök	
Saját receptet szeretne elkészíteni	Először próbálja ki hasonló receptek beállításait, majd az eredmény alapján optimalizálja a sütési folyamatot.
Kész van a sütemény?	Körülbelül 10 perccel a megadott sütési idő lejárta előtt dugjon egy fapálcát a tortába. Ha a pálcá kihúzása után nincs rajta nyers tészta, akkor a torta készen van.
A sütemény hűtés közben jelentősen összeesik	Próbálja meg 10 °C-kal csökkenteni a hőmérsékletet, és ellenőrizze újra az étel elkészítésére vonatkozó utasításokat a tészta mechanikai kezelésével kapcsolatban.
A torta magassága közepén sokkal nagyobb, mint a külső peremen.	Ne kenje meg a rugós forma külső peremét.
A torta teteje túl barnás.	Használjon alacsonyabb polcszintet és/vagy alacsonyabb hőmérsékletet (ez hosszabb sütési időt eredményezhet)
A torta túl száraz	Állítsa be a hőmérsékletet 10 °C-kal magasabbra (ez rövidebb sütési időt eredményezhet).
Az étel kinézete jó, de a belseje túl nedves	Állítsa be a hőmérsékletet 10 °C-kal alacsonyabbra (ez hosszabb sütési időt eredményezhet), és ellenőrizze újra a receptet
A pirulás egyenetlen	Állítsa be a hőmérsékletet 10 °C-kal alacsonyabbra (ez hosszabb sütési időt eredményezhet). Használja az „Felső és alsó fűtés” módot egy szinten
A torta alja kevésbé pirult	Válasszon egy szinttel alacsonyabbat.
Több szinten egyszerre sütés: Az egyik polc sötétebb, mint a másik.	Több szinten történő sütéshez használjon ventilátoros módot, és ha készen vannak, vegye ki a tepsiket egyenként. Nem szükséges, hogy minden tepszi egyszerre legyen kész.
Kondenzvíz sütés közben	A gőz a sütés és főzés velejárója, és általában a hűlő levegő áramlásával együtt távozik a sütőből. Ez a gőz a sütő különböző felületein vagy a sütő közelében kondenzálódhat, és vízcseppeket képezhet. Ez egy fizikai folyamat, amelyet nem lehet teljesen elkerülni.
Milyen sütőedényeket lehet használni?	Bármilyen hőálló sütőedény használható. Nem ajánlott alumíniumot használni közvetlen érintkezésben az étellel, különösen, ha az savanyú. Győződjön meg arról, hogy a tartály és a fedél jól illeszkedik egymáshoz.

Hogyan kell használni a grill funkciót?	Melegítse elő a sütőt 5 percre, majd helyezze az ételt a kézikönyvben megadott szintre. Grillezési mód használata esetén csukja be a sütő ajtaját. Ne használja a sütőt nyitott ajtóval, kivéve az étel behelyezése, kivétele vagy ellenőrzése esetén.
Hogyan tarthatom tisztán a sütőt grillezés közben?	Használjon 2 liter vízzel töltött tálcat az 1. szinten. A rácsra helyezett ételekről lecsepegő folyadékok szinte mindegyike a tálcába kerül.
Az összes grillezési módban a fűtőelem idővel be- és kikapcsol.	Ez normális működés, és a hőmérséklet beállításától függ.
Hogyan számoljuk ki a sütő beállításait, ha a recept nem adja meg a sült hús súlyát?	Válassza ki a sült súlyához legközelebb eső beállításokat, és kissé módosítsa az időt. Ha lehetséges, használjon húszérzékelőt a hús belsejének hőmérsékletének méréséhez. A hús hőmérsékletmérő fejét óvatosan helyezze a húsba, a gyártó utasításainak megfelelően. Győződjön meg arról, hogy a hőmérsékletmérő fejét a hús legnagyobb részének közepébe helyezi, de ne csont vagy lyuk közelében.
Mi történik, ha sütés vagy főzés közben folyadékot öntünk a sütőben lévő ételre?	A folyadék felforr, és gőz keletkezik, ami egy normális fizikai folyamat. Kérjük, legyen óvatos, mert a gőz forró. További információkért lásd „Kondenzvíz sütés közben” című részt. Ha a folyadék alkoholt tartalmaz, a forralási folyamat gyorsabb lesz, és lángok keletkezhetnek a sütőtérben. Győződjön meg arról, hogy az ilyen folyamatok során a sütő ajtaja zárva van. Kérjük, gondosan ellenőrizze a sütési vagy főzési folyamatot. Az ajtót csak óvatosan és csak akkor nyissa ki, ha szükséges.

Tipikus receptek

Menü neve	Form	Szint	Mód	Hőmérséklet	Idő
Sponge cake (egyszerű) doboz formájú	Doboz	2	Hagyományos, ventilátorral	170	50 perc
Doboz alakú piskóta (egyszerű)	Doboz	1	Hagyományos	140	70 perc
Gyümölcsös piskóta, kerek formában	Kerek forma	1	Hagyományos, ventilátorral	150	50 perc
Gyümölcsös piskóta tálcán	Tálca	1	Hagyományos	140	70 perc
Mazsolás briós muffin (élesztős sütemény)	Muffin forma	2	Hagyományos	220 °C	Előmelegítés: 19 perc Sütés: 11 perc
Gugelhupf (élesztővel)	Tálca	1	Hagyományos	150	Előmelegítés: 11 perc Sütés: 60 perc
Muffin	Muffin forma	1	Hagyományos	160	Előmelegítés: 8,5 perc Sütés: 30 perc
Muffin	Muffin forma	1	Hagyományos, ventilátorral	150	Előmelegítés: 8,5 perc Sütés: 30 perc
Almás élesztős sütemény tepsiben	Tálca	1	Hagyományos, ventilátorral	160	Előmelegítés: 10 perc Sütés: 42,5 perc
Vizes piskóta (6 tojás)	Tekerhető forma	1	Hagyományos	160	Előmelegítés: 9,5 perc Sütés: 41 perc
Vizes piskóta (4 tojás)	Tekerhető forma	1	Hagyományos	160	Előmelegítés: 9 perc Sütés: 26 perc
Vizes piskóta	Tekerhető forma	1	Hagyományos	160	35 perc

Almás élesztős sütemény tepsiben	Tálca	2	Hagyományos, ventilátorral	150	Előmelegítés: 8 perc Sütés: 42 perc
Hefezopf (Callah)	Tálca	2	Hagyományos, ventilátorral	150	40 perc
Kis sütemények 20	Tálca	2	Hagyományos	150	36 perc
Kis sütemények 40	Tálca	2+4	Hagyományos	150	Előmelegítés: 10 perc Sütés: 34 perc
Vajas élesztős sütemény	Tálca	2	Hagyományos	150	Előmelegítés: 8 perc Sütés: 30 perc
Vajas keksz	Tálca	2	Hagyományos	170	Előmelegítés: 8 perc Sütés: 13 perc
Kis sütemény 2 tepsi	Tálca	2+4	Hagyományos, ventilátorral	160	Előmelegítés: 8,2 perc Sütés: 12 perc
Vanília keksz	Tálca	2	Hagyományos	160	Előmelegítés: 8 perc Sütés: 10 perc
Vanília keksz	Tálca	2+4	Hagyományos, ventilátorral	150	Előmelegítés: 8 perc Sütés: 14 perc
Fehér kenyér (1 kg liszt) doboz alakú	Doboz	1	Hagyományos	170	Előmelegítés: 9,2 perc Sütés: 50 perc
Fehér kenyér (1 kg liszt) doboz alakú	Doboz	1	Hagyományos ventilátoros	170	Előmelegítés: 12 perc Sütés: 45 perc
Friss pizza (vékony)	Tálca	2	Hagyományos	170	Előmelegítés: 9,5 perc Sütés: 21 perc
Friss pizza (vastag)	Tálca	2	Hagyományos	170	Előmelegítés: 10 perc Sütés: 45 perc
Friss pizza (vastag)	Tálca	2	Hagyományos, ventilátorral	170	Előmelegítés: 8 perc Sütés: 41 perc
Kenyer	Tálca	1	Hagyományos	190	Előmelegítés: 9 perc Sütés: 30 perc
Puha hátszín 1,6 kg	Tálca	2	Dupla grill ventilátorral	180	55 perc
Húsgombóc 1 kg hús	Tálca	1	Hagyományos	180	75 perc
Csirke 1 kg	Tálca	Rács: 2 Tálca: 1	Dupla grill ventilátorral	180	50 perc
Hal 2,5 kg	Tálca	2	Hagyományos	170	70 perc
Borda Tomahawk főzve B.T.	Tálca	3	Hagyományos	120	85 perc
1,2 kg-os sertésnyak sült	Tálca	1	Hagyományos	160	82 perc
Csirke 1,7 kg	Tálca	Rács: 2 Tálca: 1	Konvenció	180	78 perc

Az élelmiszerek tesztelése az EN 60350-1 szabvány szerint

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

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

Energiahatékonyság az EN 60350-1 szabvány szerint

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

Főzés öko módban

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

6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A tisztítás és karbantartás előtt válassza le az áramellátást.

A sütő élettartamának biztosítása érdekében azt gyakran alaposan meg kell tisztítani.

A tisztítási lépések a következők:

A főzés után várja meg, amíg a sütő teljesen kihűl.

Vegye ki a sütő kiegészítőit, öblítse le meleg vízzel és szárítsa meg.

Távolítsa el az ételmaradványokat és az olajfoltokat a sütő belsejéből.

Tisztítsa meg a sütő felületét egy tisztítószerrel megnedvesített puha ruhával, majd szárítsa meg.

Indítsa el a víztisztító funkciót az alábbiak szerint:

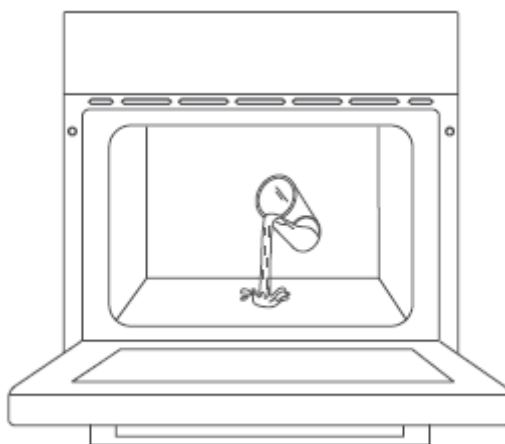
1). Lásd az „Általános működés” műveleti lépéseket, és válassza  ”

2). Állítsa be a hőmérsékletet 100 °C-ra, az időt pedig 30 percre.

3). Kattintson az „OK/START” gombra a művelet elindításához.

6. A víztisztító funkció befejezése után várja meg, amíg a sütő teljesen kihűl.

Ezután törölje szárazra a kemence belső terét tiszta, nedvszívó szivaccsal vagy puha ruhával.



Megjegyzések

1. Ne használjon éles tisztítóeszközöket, kemény keféket és maró hatású tisztítószereket, hogy ne sérüljön a sütő és tartozékai.
2. Ne használjon durva súrolószert vagy éles fém spatulát az ajtóüveg tisztításához.

Tisztítószer

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

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

Figyelem!

A felület károsodásának veszélye

Ne használjon:

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

Az új szivacsokat használat előtt alaposan mossa ki.

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

Kiegészítők	Áztassa be és tisztítsa meg mosogatóruhával vagy kefével. Ha erős szennyeződések vannak, használjon rozsdamentes acél súrolószivacsot.
Sínek	Forró szappanos víz: Áztassa be és tisztítsa meg mosogatóruhával vagy kefével.
Kihúzható rendszer	Forró szappanos víz: Tisztítsa meg mosogatószivaccsal vagy kefével. Ne távolítsa el a kenőanyagot, amíg a kihúzható sínek kihúzva vannak. . A legjobb, ha behúzott állapotban tisztítja meg őket. Ne tisztítsa mosogatógépben.
Hús hőmérő (ha tartozék)	Forró szappanos víz: Tisztítsa meg mosogatóruhával vagy kefével. Ne tisztítsa mosogatógépben.

Megjegyzések

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

Tippek

1. Minden használat után tisztítsa meg a főzőteret. Ezzel biztosítja, hogy a szennyeződések ne égjenek rá.
2. A vízkő-, zsír-, keményítő- és fehérjefoltokat (pl. tojásfehérje) mindig azonnal távolítsa el.
3. A cukortartalmú ételmaradványokat lehetőség szerint azonnal távolítsa el, még melegen.
4. Használjon sütéshez alkalmas edényt, pl. sütőtálat.

Ajtó tisztítása

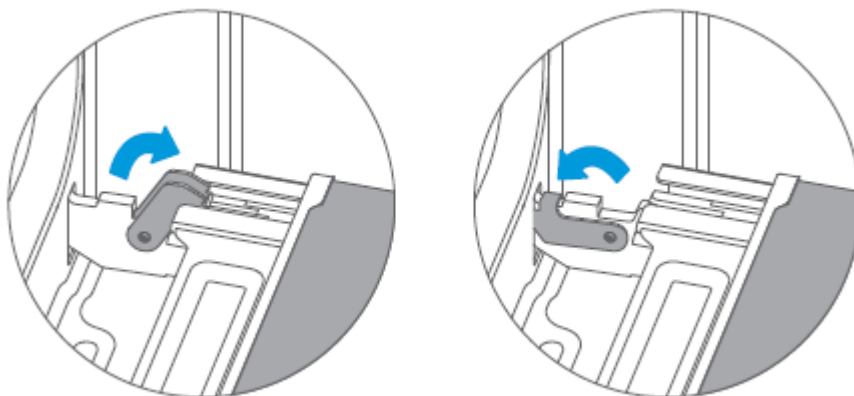
A megfelelő gondozás és tisztítás révén készüléke hosszú ideig megőrzi megjelenését és teljes funkcionalitását. Itt megtudhatja, hogyan lehet leszerelni és megtisztítani a készülék ajtaját.

Tisztítás céljából és az ajtópanelek eltávolításához leválaszthatja a készülék ajtaját.

A készülék ajtajának zsanérjain zárókarok találhatók.

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

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

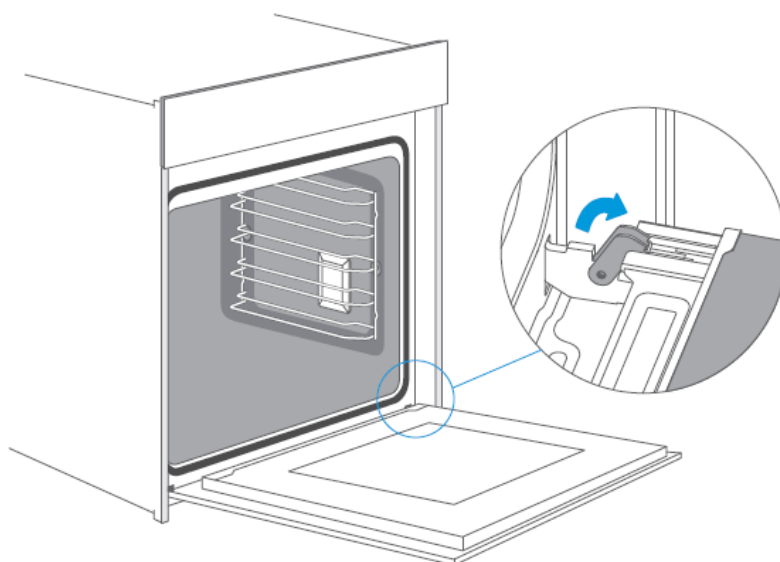


Figyelem – Sérülésveszély!

Ha a zsanérok nincsenek reteszelve, nagy erővel becsapódhatnak. Győződjön meg arról, hogy a reteszelőkarok mindig teljesen zárva vannak, vagy a készülék ajtajának levételekor teljesen nyitva vannak. A készülék ajtajának zsanérjai az ajtó kinyitásakor és bezárásakor mozognak, és Ön beszorulhat. Tartsa távol a kezét a zsanéroktól.

A készülék ajtajának eltávolítása

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



A készülék ajtajának felszerelése

A készülék ajtaját a leszereléssel ellentétes sorrendben szerelje vissza.

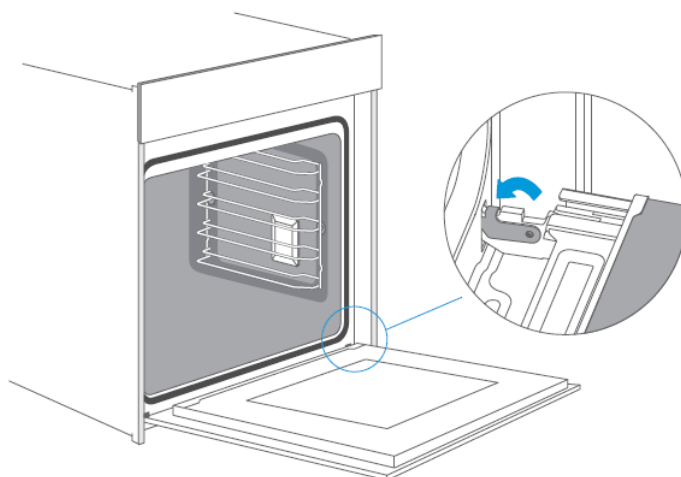
1. A készülék ajtajának felszerelésekor ügyeljen arra, hogy mindkét zsanér pontosan illeszkedjen a belső tér elülső paneljén található rögzítőfuratokba.

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

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

Hajtsa vissza mindkét reteszelő kart.

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

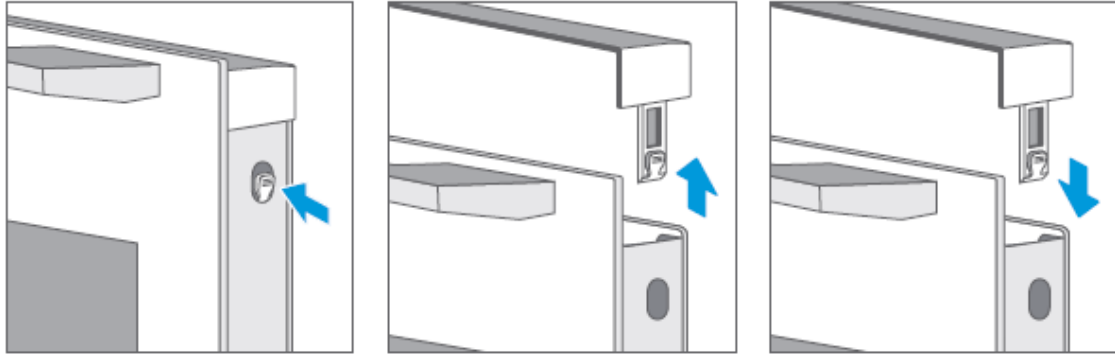


Az ajtó burkolatának eltávolítása

Távolítsa el a készülék ajtaját a fenti utasítások szerint.

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

1. Nyomja meg a fedél jobb és bal oldalát.
2. Vegye le a burkolatot.
3. Az ajtóborítás eltávolítása után a készülék ajtajának többi része könnyen leszerelhető, így folytathatja a tisztítást. A készülék ajtajának tisztítását befejezése után helyezze vissza a burkolatot, és nyomja meg, amíg hallható kattanással a helyére nem pattan.
4. Helyezze vissza a készülék ajtaját, és csukja be.



Figyelem!

A készülék ajtajának felszerelése után az ajtóborítást is eltávolíthatja.

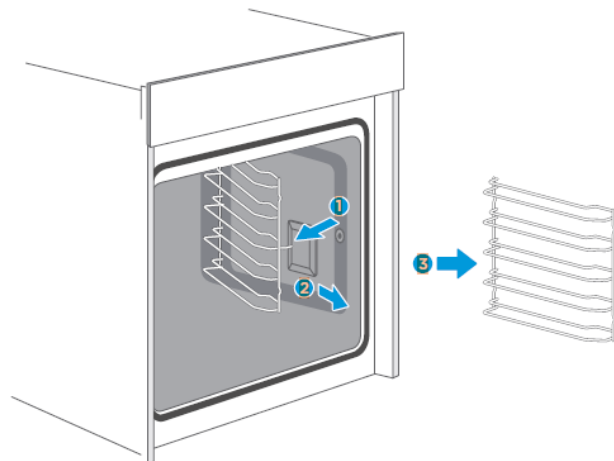
1. Az ajtó fedél eltávolításával a készülék ajtajának belső üvege szabadon mozoghat, ami könnyen megsérülhet vagy sérülést okozhat.
2. Az ajtó fedelének és a belső üvegnek az eltávolítása a készülék ajtajának teljes súlyának csökkenését jelenti. Az ajtó bezárásakor a zsanérok könnyebben mozoghatnak, és Ön beszorulhat. Tartsa távol a kezét a zsanéroktól.

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

Sínek

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

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

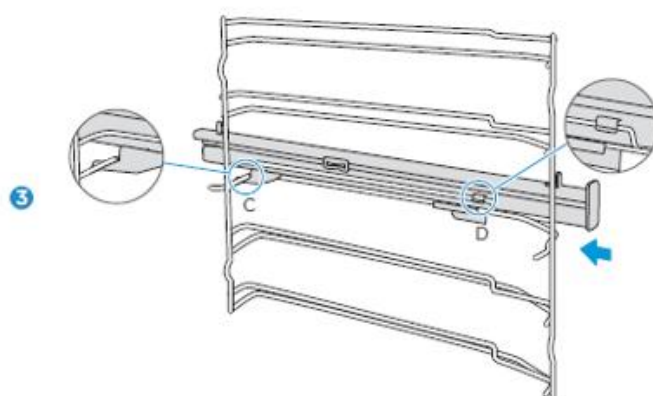
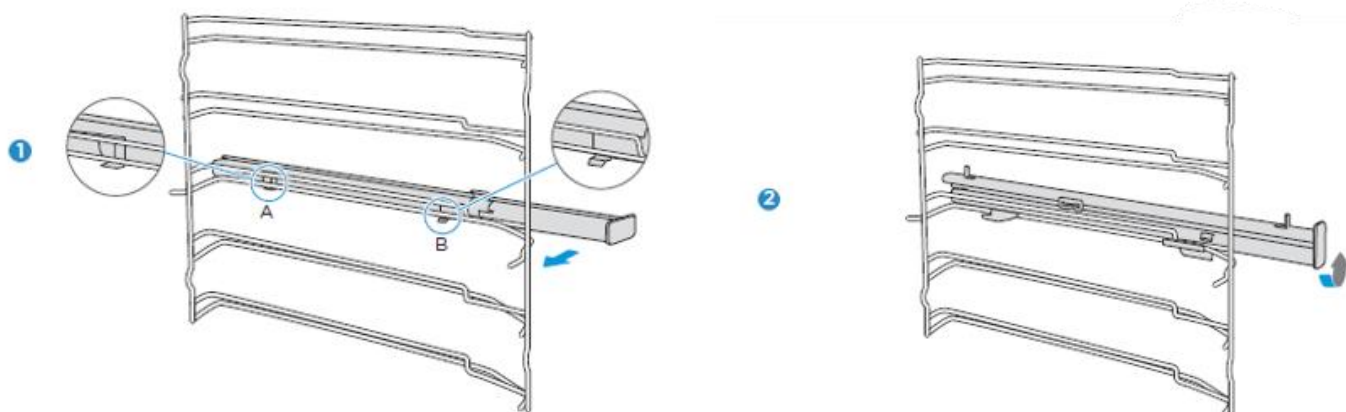


Rögzítse a teleszkópo

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

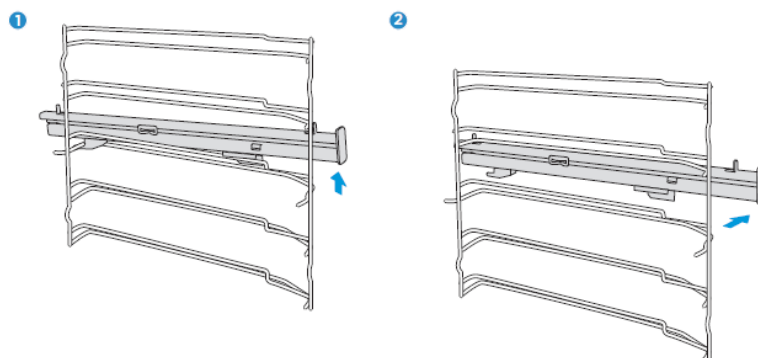
1. Helyezze a teleszkópos futók A és B pontját vízszintesen a külső huzalra.

2. Forgassa el a teleszkópos futókat 90 fokkal az óramutató járásával ellentétes irányba (a jobb oldalon az óramutató járásával megegyező irányba).
3. Tolja előre a teleszkópos futókat, úgy, hogy a C pont a alsó huzalra, a D pont pedig a felső huzalra akasszkodjon.



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

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

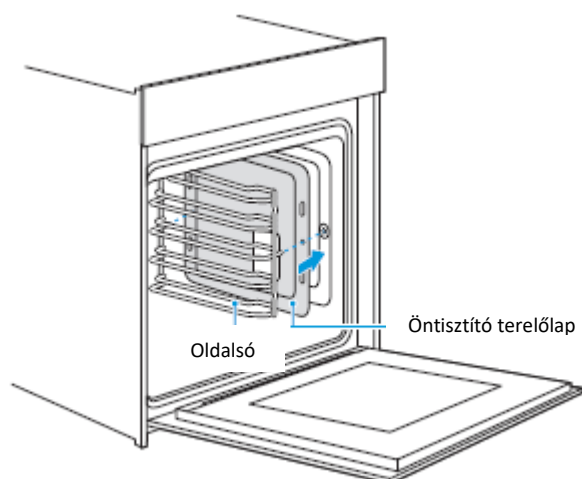


Öntisztító terelőlap

A felületén speciális zománcozással ellátott terelőlap, amely képes felszívni az olajat és a zsírt, majd később elpárologtatni azokat, így a sütés során az üreg tiszta marad és nincs kellemetlen szag.

Öntisztító terelőlap rögzítése

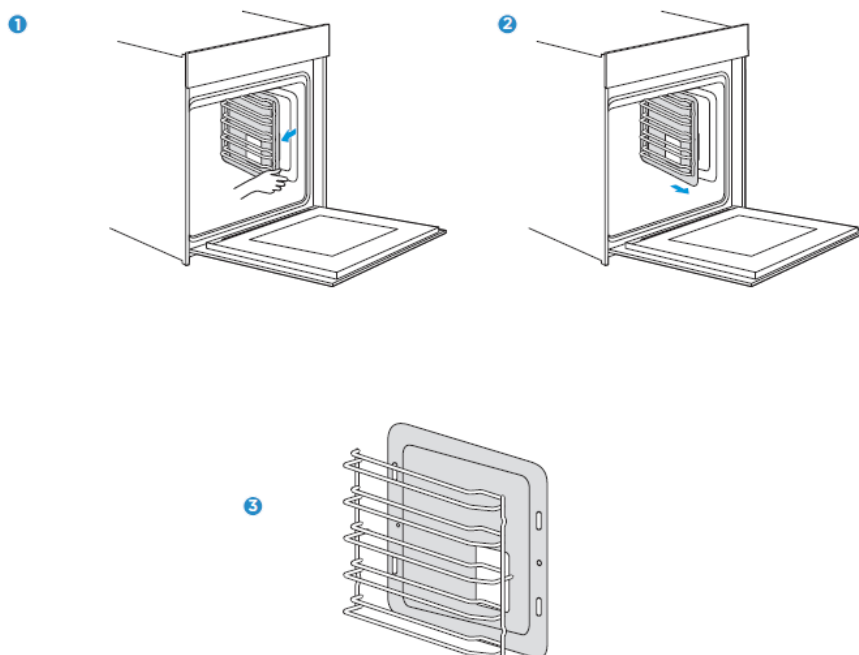
Szerelje be az oldalsó rácsot és az öntisztító terelőlapot a képen látható iránynak megfelelően:



Szerelje le az öntisztító terelőlapot

Az üreg oldalsó oldalainak tisztításához vegye ki az öntisztító terelőlapot:

1. Húzza ki az oldalsó rácsot vízszintesen a kamrából. Az öntisztító terelőlap az oldalsó rácsokkal együtt jön ki.
2. Vegye ki az oldalsó rácsot az üregből az öntisztító terelőlappal együtt.
3. Válassza le az öntisztító terelőlapot az oldalsó rácsról.



Megjegyzések

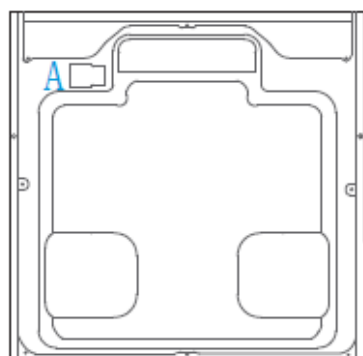
A teleszkópos sínek/polcok/ön tisztító terelőlap opcionális kiegészítők.

A tápkábel cseréje

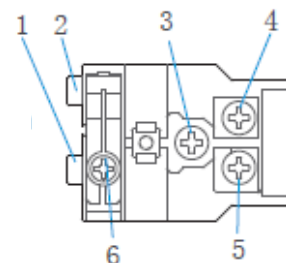
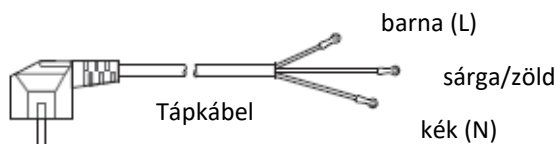
Az A pozíció a hátsó külső burkolat hátulján található csatlakozódoboz helyzetét mutatja, amely zárva van.

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

- b. Csavarhúzóval távolítsa el a 3, 4, 5 és 6 csavarokat.
 c. Cserélje ki az új tápkábelt, rögzítse a sárga/zöld vezetékét a 3-asra, a kék vezetékét a 4-esre, a kék vezetékét az 5-ösre.
 d. Csavarja be a 6. csavart, zárja le a csatlakozódoboz fedelét, és ezzel befejezte a cserét.



Hátsó külső burkolat



Csatlakozódoboz

7. HIBAMEGÁLLAPÍTÁS

Hiba	Lehetséges ok	Megjegyzések/megoldás
A készülék nem működik.	Hibás biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékdobozban található megszakítót.
	Áramkimaradás	Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás vagy más konyhai készülékek működnek-e.
A gombok kiesettek a vezérlőpanelből.	A gombok véletlenül kioldódtak.	A gombok eltávolíthatók. Egyszerűen helyezze vissza a gombokat a vezérlőpanel tartóba, és nyomja be őket, hogy beakadjanak és a szokásos módon forgathatók legyenek.
A gombok már nem foroghatók könnyen.	A gombok alatt szennyeződés van.	A gombok eltávolíthatók. A gombok kioldásához egyszerűen vegye ki őket a tartójából. Vagy nyomja meg a gombok külső szélét, hogy megdőljenek és könnyen fel lehessen venni őket. Óvatosan tisztítsa meg a gombokat egy ruhával és szappanos vízzel. Puha ruhával szárítsa meg. Ne használjon éles vagy súroló hatású anyagokat. Ne áztassa vízbe és ne tisztítsa mosogatógépben. Ne vegye le a gombokat túl gyakran, hogy a tartó stabil maradjon.
A ventilátor nem működik folyamatosan a „Ventilátoros fűtés” üzemmódban.		Ez normális működés, amely a lehető legjobb hőeloszlást és a sütő legjobb teljesítményét biztosítja.
A főzési folyamat után zaj hallható, és a vezérlőpanel közelében légáramlás figyelhető meg.		A hűtőventilátor továbbra is működik, hogy megakadályozza a magas páratartalom kialakulását a sütőtérben, és lehűtse a sütőt az Ön kényelme érdekében. A hűtőventilátor kikapcsol.

Az étel a receptben megadott idő alatt nem sült át.	A receptben megadottól eltérő hőmérsékletet használ. Ellenőrizze újra a hőmérsékleteket. Az összetevők mennyisége eltér a receptben megadottaktól. Ellenőrizze újra a receptet.
Egyenetlen barnulás	A hőmérséklet beállítása túl magas, vagy a polc szintje optimalizálható. Ellenőrizze újra a receptet és a beállításokat. A sütőedény felületének kivitelezése, színe és/vagy anyaga nem volt a legjobb választás a kiválasztott sütőfunkcióhoz. Sugárzó hő használata esetén, például „Felső és alsó fűtés” módban, matt felületű, sötét színű és könnyű sütőedényt használjon.
A lámpa nem kapcsol be	A lámpát ki kell cserélni.

Figyelem – Áramütés veszélye!

A helytelen javítások veszélyesek. A javításokat és a sérült tápkábelek cseréjét kizárólag képzett szerviztechnikusaink végezhetik. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a készülék dugaszát a konnektorból, vagy kapcsolja ki a biztosítékdobozban található megszakítót. Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.

Maximális üzemidő

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

A sütőtér sarkában található lámpa cseréje

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

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

FIGYELEM!

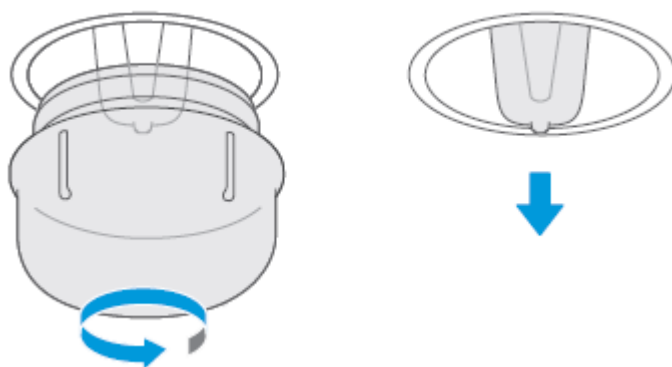
Áramütés veszélye!

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

Égési sérülés veszélye!

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

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



Üvegburkolat

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

Műszaki adatok

Modell	HBO-M7210GCDRC-GBK / HBO-M7210GCDRC-GIX
Energiahatékonysági index	81,2
Energiahatékonysági osztály	A
Energiafogyasztás normál terhelés mellett, hagyományos üzemmódban	1,10 kWh/ciklus
Energiafogyasztás standard terhelés mellett, ventilátoros üzemmódban	0,69 kWh/ciklus
Üregek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Térfogat	72
Típus sütő	Beépíthető
Áramellátás	220-240 V~, 50 Hz-60 Hz
Elektromos teljesítmény	2,9 kW

Energiafogyasztás

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

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

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti pótalkatrészeket használjon.

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

Az adatok a típustáblán találhatóak. A változtatás jogát fenntartjuk.

**Környezetbarát ártalmatlanítás**

Ön is hozzájárulhat a környezet védelméhez!

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

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



Ez a termék megfelel az Európai Közösség normáinak és szabványainak.



Gyártó és importőr: **Network One Distribution**

Marcel Iancu utca 3-5, Bukarest, Románia

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

ВБУДОВАНА ДУХОВКА

Модель:

HBO-M7210GCDRC-GBK / HBO-M7210GCDRC-GIX



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

HEINNER

1. ВСТУП

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

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

2. ВМІСТ УПАКОВКИ

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

3. ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

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

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

Прилад призначений виключно для встановлення в кухні.

Дотримуйтесь спеціальних інструкцій з монтажу.

Після розпакування перевірте прилад на наявність пошкоджень.

Не підключайте прилад, якщо він пошкоджений.

Підключати прилади без вилок може тільки ліцензований фахівець.

Пошкодження, спричинені неправильним підключенням, не покриваються гарантією.

Використовуйте цей прилад тільки в приміщенні.

Прилад можна використовувати тільки для приготування їжі та напоїв.

Під час роботи прилад повинен перебувати під наглядом. Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особи, які не мають досвіду чи знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції від особи, відповідальної за їхню безпеку, щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з приладом, на ньому або поблизу нього.

Діти не повинні чистити прилад або виконувати загальне технічне обслуговування, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом.

Тримайте дітей віком до 8 років на безпечній відстані від приладу та кабелю живлення.

І завжди вставляйте аксесуари в порожнину правильною стороною.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Небезпека ураження електричним струмом!

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

2. Ізоляція кабелів електроприладів може плавитися при контакті з гарячими частинами приладу. Ніколи не допускайте контакту кабелів електроприладів з гарячими частинами приладу.
3. Не використовуйте мийні машини високого тиску або парові мийні машини, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
4. Дефектний прилад може спричинити ураження електричним струмом. Ніколи не вмикайте дефектний прилад. Відключіть прилад від мережі або вимкніть автоматичний вимикач у коробці запобіжників. Зверніться до сервісної служби.

Ризик опіків!

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

Небезпека опіків!

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

Ризик травмування!

1. Подряпане скло на дверцятах приладу може перетворитися на тріщину. Не використовуйте скребок для скла, гострі або абразивні чистячі засоби або миючі засоби.
2. Панті на дверцятах приладу рухаються під час відкривання та закривання дверцят, і ви можете затиснутися. Тримайте руки подалі від панті.

Небезпека пожежі!

1. Горючі предмети, що зберігаються в камері, можуть спалахнути. Ніколи не зберігайте горючі предмети в камері. Ніколи не відкривайте дверцята приладу, якщо всередині є дим. Вимкніть прилад і відключіть його від автоматичного вимикача в коробці запобіжників.
2. При відкритті дверцят приладу утворюється протяг. Жиронепроникний папір може контактувати з нагрівальним елементом і спалахнути. Не кладіть жиронепроникний папір вільно на аксесуари під час попереднього нагрівання. Завжди притискайте жиронепроникний папір тарілкою або деко. Накривайте жиронепроникним папером тільки необхідну поверхню. Жиронепроникний папір не повинен виступати над аксесуарами.

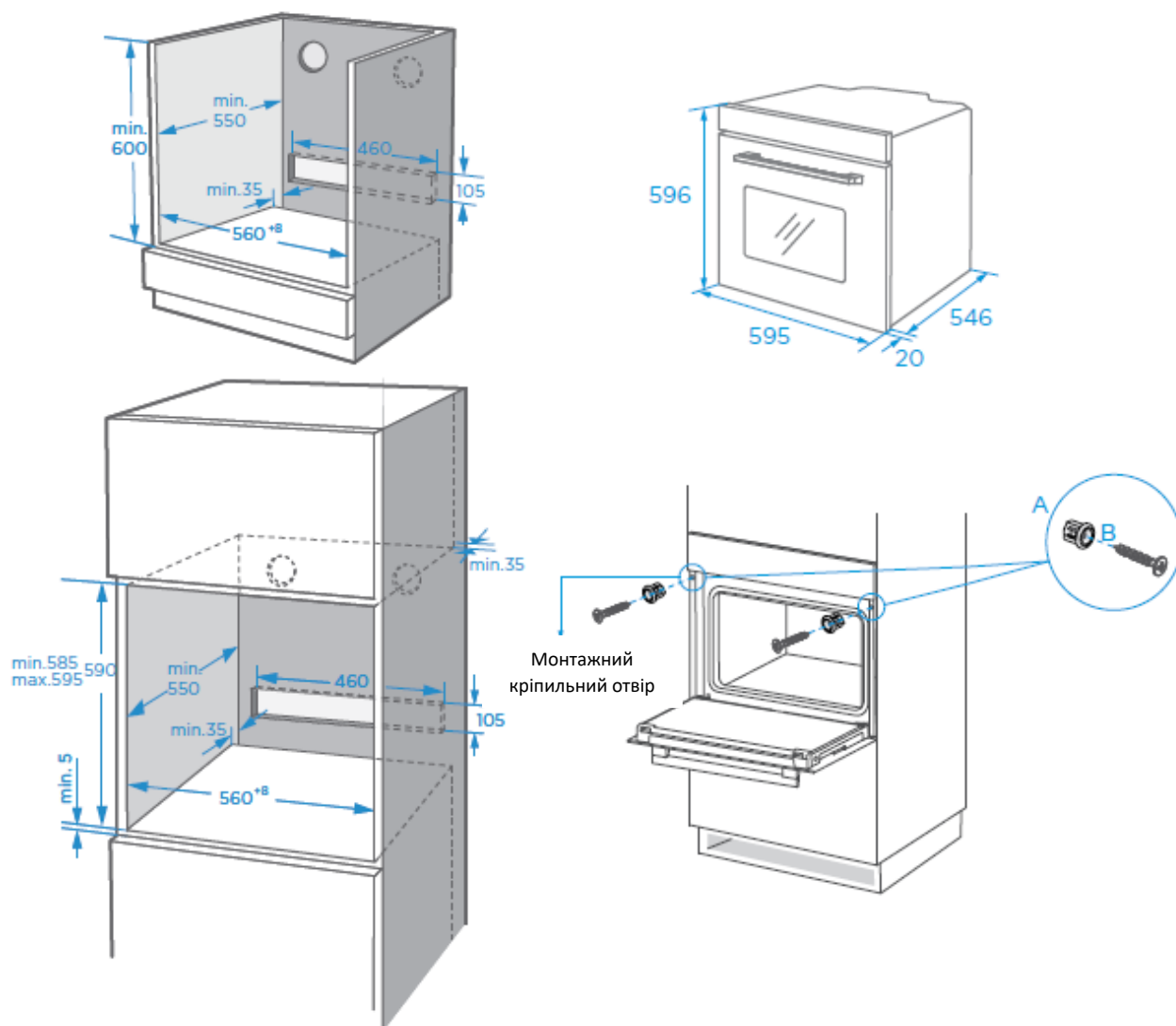
Небезпека через магнетизм!

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

Причини пошкодження

1. Аксесуари, фольга, жиронепроникний папір або посуд для випікання на дні камери: не кладіть аксесуари на дно камери. Не покривайте дно камери будь-яким видом фольги або жиронепроникного паперу. Не кладіть посуд для випікання на дно камери, якщо встановлено температуру вище 50 °C. Це призведе до накопичення тепла. Емаль буде пошкоджена.
2. Алюмінієва фольга: алюмінієва фольга в камері не повинна контактувати зі склом дверцят. Це може призвести до постійне змінення кольору скла дверцят.
3. Силіконові форми: Не використовуйте силіконові форми, килимки, кришки або аксесуари, що містять силікон. Це може пошкодити датчик духовки.
4. Вода в гарячій камері: не заливайте воду в гарячу камеру. Це призведе до утворення пари. Зміна температури може призвести до пошкодження емалі.
5. Волога в камері: протягом тривалого часу волога в камері може призвести до корозії. Після використання дайте приладу висохнути. Не зберігайте вологі продукти в закритій камері протягом тривалого часу. Не зберігайте продукти в камері.
6. Охолодження з відкритими дверцятами приладу: після роботи при високих температурах дайте приладу охолонути тільки з закритими дверцятами. Не затискайте нічого в дверцятах приладу. Навіть якщо дверцята залишені відкритими лише на щілину, з часом може пошкодитися передня частина меблів, що знаходяться поруч. Залишайте прилад висихати з відкритими дверцятами тільки в тому випадку, якщо під час роботи духовки утворилося багато вологи.
7. Фруктовий сік: під час випікання особливо соковитих фруктових пирогів не кладіть занадто багато продуктів на деко. Фруктовий сік, що стікає з дека, залишає плями, які неможливо видалити. Якщо можливо, використовуйте глибшу універсальну форму.
8. Дуже забруднена прокладка: якщо прокладка дуже забруднена, дверцята приладу не будуть закриватися належним чином під час роботи. Передня частина сусідніх приладів може бути пошкоджена. Завжди тримайте прокладку в чистоті.
9. Дверцята приладу як сидіння, полиця або робоча поверхня: не сідайте на дверцята приладу і не кладіть та не вішайте на них нічого. Не ставте на дверцята приладу посуд або аксесуари.
10. Встановлення аксесуарів: залежно від моделі приладу, аксесуари можуть подряпати панель дверцят під час закривання дверцят приладу. Завжди вставляйте аксесуари в порожнину до упору.
11. Перенесення приладу: не переносьте і не тримайте прилад за ручку дверцят. Ручка дверцят не витримує ваги приладу і може зламатися.
12. Якщо ви використовуєте залишкове тепло вимкненого приладу для підтримання температури їжі, всередині порожнини може утворитися високий рівень вологості. Це може призвести до конденсації та спричинити корозійне пошкодження вашого високоякісного приладу, а також завдати шкоди вашій кухні. Уникніть конденсації, відкривши дверцята або використовуючи режим «Розморожування».

4. ВСТАНОВЛЕННЯ



Важливі інструкції з установки

- Для безпечної експлуатації цього приладу переконайтеся, що він встановлений відповідно до професійних стандартів та інструкцій з установки. Пошкодження, спричинені неправильною установкою, не покриваються гарантією.
- Під час установки носіть захисні рукавички, щоб уникнути порізів гострими краями.
- Перед установкою перевірте прилад на наявність пошкоджень і не підключайте його, якщо такі є.
- Перед увімкненням приладу, будь ласка, приберіть всі пакувальні матеріали та клейку плівку з приладу.
- Розміри вказані в мм.
- Необхідно забезпечити доступ до вилки або встановити вимикач у стаціонарній електропроводці, щоб у разі потреби відключити прилад від електромережі після встановлення.
- **Попередження:** Прилад не можна встановлювати за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегріву.

5. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



Загальне управління: вибір функції, регулювання часу або температури, початок приготування.

СВІТЛО	Натисніть, увімкніть/вимкніть лампу плити; натисніть і утримуйте 3 секунди, щоб увімкнути або вимкнути функцію блокування від дітей.
ВКЛ / ВИКЛ	Натисніть, щоб скасувати поточні налаштування або приготування.
РУЧКА 1	Поверніть, щоб вибрати функцію.
РУЧКА 2	Повертайте, щоб налаштувати час приготування або температуру.
ПІДІГРІВ	У стані налаштування натисніть цю кнопку, щоб увімкнути або вимкнути функцію попереднього нагрівання.
ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС	Натисніть, щоб налаштувати годинник, температуру, температуру датчика, час приготування.
ОК / СТАРТ	У режимі налаштувань натисніть, щоб розпочати приготування; У режимі налаштування параметрів натисніть, щоб підтвердити параметри.
PAUSE / CANCEL	У режимі роботи натисніть один раз, щоб призупинити роботу. Натисніть ще раз, щоб скасувати роботу.

ПРИМІТКА

Не використовуйте прилад протягом 5 хвилин, і він автоматично перейде в режим енергозбереження. Натисніть кнопку ВКЛ/ВИКЛ, щоб повернутися в режим очікування.

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ

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

1. Зніміть усі наклейки, захисні плівки з поверхні та транспортні захисні деталі.
2. Вийміть усі аксесуари та бічні решітки з камери.
3. Ретельно очистіть аксесуари та бічні решітки за допомогою мильного розчину та ганчірки для посуду або м'якої щітки.
4. Переконайтеся, що в камері не залишилося залишків упаковки, таких як полістирольні гранули або дерев'яні шматочки, які можуть становити небезпеку пожежі.
5. Протріть гладкі поверхні в камері та дверцятах м'якою вологою ганчіркою.
6. Щоб усунути запах нового приладу, нагрійте прилад, коли він порожній, із закритими дверцятами духовки.

7. Під час першого нагрівання приладу забезпечте хорошу вентиляцію кухні. На цей час не допускайте дітей і домашніх тварин до кухні. Зачиніть двері сусідніх кімнат.

8. Налаштуйте вказані параметри. Про те, як налаштувати тип нагрівання та температуру, ви дізнаєтеся в наступному розділі.

Налаштування	
Режим нагрівання	
Температура	250
Час	1 год

Після охолодження приладу:

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

Налаштування часу

Перед використанням духовки необхідно встановити годинник²

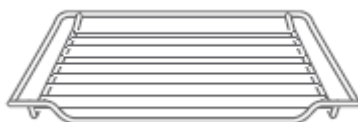
1. У режимі очікування натисніть «TEMP/TIME», щоб перейти в режим налаштування годинника.
2. Поверніть праву ручку, щоб налаштувати положення годинника, і натисніть «TEMP/TIME», щоб підтвердити.
3. Поверніть праву ручку, щоб налаштувати положення хвилин, і натисніть «TEMP/TIME», щоб завершити налаштування годинника.

Примітки

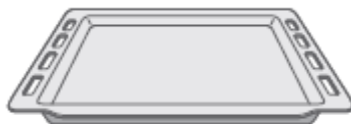
Після підключення живлення, якщо годинник не налаштований, він не буде відлічувати час (на дисплеї буде відображатися 00:00).

АКСЕСУАРИ

Решітка для гриля



Деко



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

Примітка

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

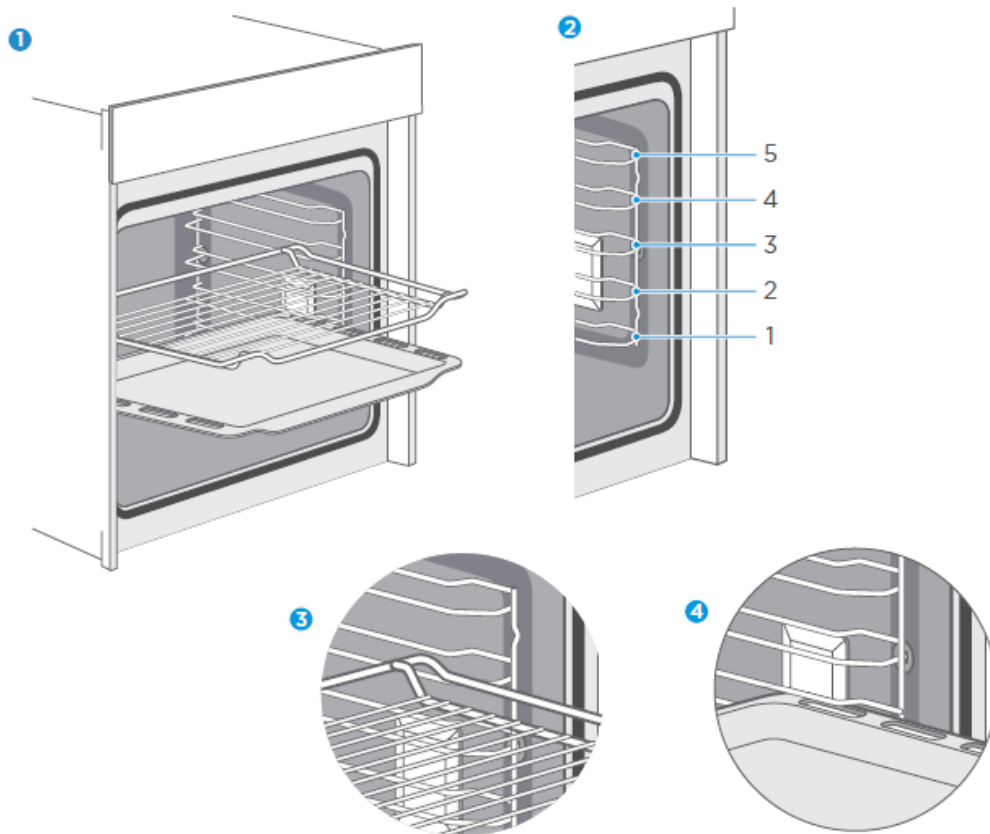
Встановлення аксесуарів

Порожнина має п'ять положень полиць. Положення полиць рахуються знизу вгору. Аксесуари можна висунути приблизно наполовину, не перекидаючи їх.

Примітки

Завжди вставляйте аксесуари в порожнину правильною стороною.

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

**Захист від перекидання**

Аксесуари можна витягнути приблизно наполовину, поки вони не зафіксуються на місці. Функція блокування запобігає перекиданню аксесуарів під дією сили тяжіння продуктів та самих аксесуарів під час їх витягування. Для захисту від перекидання аксесуари слід вставляти в порожнину правильно. Вставляючи решітку, переконайтеся, що вона розташована в правильному напрямку, як показано на малюнку 1 3.

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

ПРОГРАМИ

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

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

Типи нагрівання	Температура	Використання
Традиційний 	30 ~ 250	Для традиційного випікання та смаження на одному рівні. Особливо підходить для тортів з вологими наповнювачами.
Конвекція 	50 ~ 250	Для випікання та смаження на одному або декількох рівнях. Тепло надходить від кільцевого нагрівача, що рівномірно оточує вентилятор.
ЕСО 	140~240	Для енергозберігаючого приготування їжі.
Традиційний + Вентилятор 	50 ~ 250	Для випікання та смаження на одному або декількох рівнях. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло від нагрівальних елементів по всій камері.
Тепло випромінювання 	150~250	Для грилювання невеликих порцій їжі та для підрум'янення їжі. Будь ласка, розмістіть їжу в центральній частині під нагрівальним елементом гриля.
Подвійний гриль + вентилятор 	50 ~ 250	Для смаження плоских продуктів і підрум'янення їжі. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло по всій камері.
Подвійний гриль 	150~250	Для приготування плоских продуктів на грилі та підрум'янення їжі.
Піца 	50~250	Для піци та страв, які потребують сильного нагрівання знизу. Працюють нижній нагрівач та кільцевий нагрівач.
Нижній нагрівач 	30 ~ 220	Для додаткового підрум'янення основи піци, пирогів та випічки. Нагрівання здійснюється нижньою нагрівальною спіраллю.
Розморожування 	-	Для обережного розморожування заморожених продуктів.

Примітки

1. При розморожуванні великих порцій продуктів можна зняти бічну полицю і розмістити посуд на дні камери.
2. Якщо потрібно нагріти посуд, виберіть функцію «Конвекція» і встановіть температуру 50 °C.
3. Після завершення приготування повітряний вентилятор буде затримувати повітря, що є нормальним явищем.
4. Функції розморожування та «ЕСО» не можна швидко попередньо нагріти.

Застереження

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

Вентилятор охолодження

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

Примітки

Лампа духовки є основною функцією, яка використовується користувачами для спостереження за станом приготування їжі та перевірки масляних плям і залишків у камері під час чищення.

Після увімкнення функції лампи духовки її потрібно вимкнути вручну, перш ніж духовка зможе повернутися в режим очікування.

Після приготування їжі вентилятор охолодження всієї машини продовжує працювати, щоб розсіювати тепло, доки температура в камері не опуститься нижче безпечного рівня.

Загальні принципи роботи

1. У режимі очікування поверніть ручку 1, щоб вибрати функцію.
2. Налаштуйте час приготування або температуру за допомогою кнопки «TEMP/TIME» і ручки 2.
3. Натисніть кнопку «OK/START», щоб розпочати приготування.

ПРИМІТКА:

Після встановлення температури натисніть «TEMP/TIME» і поверніть ручку регулювання, щоб встановити час.

Швидке попереднє нагрівання

Швидке попереднє нагрівання можна використовувати для скорочення часу приготування. Конкретні кроки такі:

1. Поверніть ручку 1, щоб вибрати функцію.
2. Поверніть ручку 2, щоб налаштувати температуру, натисніть «TEMP/TIME», поверніть ручку 2, щоб налаштувати ЧАС, і натисніть «TEMP/TIME», щоб завершити налаштування параметрів.
3. Натисніть клавішу «PREHEAT» для розігріву.
4. Після завершення попереднього нагрівання покладіть їжу в духовку і натисніть «OK/START», щоб розпочати приготування.

Зміна під час приготування

Якщо під час приготування потрібно змінити час приготування або температуру, натисніть «TEMP/TIME» і відрегулюйте їх за допомогою ручки 2.

Примітки

1. Якщо ви маєте великий досвід приготування їжі, ви можете налаштувати параметри відповідно до своїх уподобань і розпочати приготування.
2. Якщо ви не маєте великого досвіду приготування їжі, почніть готувати, використовуючи ТИПОВІ РЕЦЕПТИ, наведені в інструкціях.

Увага!

1. Щоб уникнути опіків, після приготування їжі надягайте термостійкі рукавички і діставайте їжу.
2. Після приготування не торкайтеся поверхні або нагрівального елементу приладу.
3. Перед тим, як виймати аксесуари, зачекайте, поки піч охолоне.
4. Щоб уникнути опіків, діти повинні триматися на безпечній відстані від приладу.
5. Щоб уникнути розбиття скла дверцят духовки, не можна класти на них інші предмети.

Замок від дітей

Ваш прилад має замок від дітей, щоб діти не могли випадково увімкнути його або змінити налаштування.

1. У режимі очікування натисніть і утримуйте кнопку «LIGHT» протягом 3 секунд, щоб увімкнути функцію блокування від дітей.
2. У стані блокування від дітей натисніть і утримуйте кнопку «LIGHT» протягом 3 секунд, щоб вийти з функції блокування від дітей.

Функція лампи печі

У будь-якому стані (крім підблокування та помилкової тривоги) натисніть кнопку «lamp», щоб увімкнути лампу печі.

Демо-режим

Демонстраційний режим із функцією збереження даних при вимкненні живлення. Функція збереження даних при вимкненні живлення: наприклад, коли демонстраційний режим увімкнено, після вимкнення живлення і повторного увімкнення він залишається увімкненим. Після увімкнення демонстраційного режиму нагрівальна труба не працює.

1. У режимі очікування натисніть і утримуйте кнопку «ON/OFF» протягом 5 секунд, щоб увійти в демонстраційний режим і відобразити «OFF».
2. Поверніть ручку 2, щоб увімкнути або вимкнути демонстраційний режим. Коли він увімкнений, на дисплеї відображається «ON»; коли він вимкнений, на дисплеї відображається «OFF».
3. Після налаштування ви можете натиснути «ON/OFF», щоб вийти з налаштувань, або почекати 3 секунди, щоб демонстраційний режим вимкнувся автоматично і повернувся в режим очікування.

Примітка:

Коли демонстраційний режим :но, світиться піктограма, що вказує на те, що демонстраційний режим працює.

Після запуску функції нагрівальна трубка не працюватиме.

Режим «Субота»

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

1. У режимі очікування без функції вибору натисніть і утримуйте кнопку «PREHEAT» протягом 3 секунд, щоб увійти в режим «Субота». На правому екрані з'явиться «5A8».
2. Натисніть «TEMP/TIME» і відрегулюйте час, повертаючи ручку 2.
3. Натисніть «OK/START», щоб запустити режим «Субота».
4. Під час роботи натисніть «ON/OFF» або «CANCEL», щоб повернутися до режиму очікування.

ЕНЕРГОЕФЕКТИВНЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. Вийміть усі аксесуари, які не потрібні під час приготування та випікання.
2. Не відкривайте дверцята під час приготування та випікання.
3. Якщо ви відкриваєте дверцята під час приготування та випікання, переведіть режим у «Lamp» (без зміни налаштування температури).
4. Зменште налаштування температури в режимах без вентилятора до 50 °C за 5–10 хвилин до закінчення часу приготування та випікання. Таким чином, ви можете використовувати тепло в камері для завершення процесу.

5. За можливості використовуйте режим «Нагрівання з вентилятором». Ви можете зменшити температуру на 20–30 °C
 6. Ви можете готувати та випікати, використовуючи «Нагрівання вентилятором» на декількох рівнях одночасно.
 7. Якщо неможливо готувати та випікати різні страви одночасно, ви можете нагрівати їх по черзі, використовуючи режим попереднього нагрівання духовки.
 8. Не розігрівайте порожню духовку, якщо це не потрібно.
- За необхідності, вставте страву в духовку відразу після досягнення температури, що вказана першим вимкненням індикатора.
9. Не використовуйте відбиваючу фольгу, наприклад алюмінієву, для покриття дна камери.
 10. За можливості використовуйте таймер та/або датчик температури.
 11. Використовуйте темні матові та легкі форми для випічки та контейнери. Намагайтеся не використовувати важкі аксесуари з блискучою поверхнею, такі як нержавіюча сталь або алюміній.

ЗДОРОВ'Я

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

ПОРАДИ

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

Поради та підказки

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

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

Типові рецепти

Назва меню	Форма	Рівень	Режим	Температура	Час
Бісквіт (простий) у формі коробки	Коробка	2	Традиційна з вентилятором	170	50 хв
Бісквіт (простий) у формі коробки	Коробка	1	Звичайний	140	70 хв
Бісквіт з фруктами у формі круга	Кругла форма	1	Звичайний з вентилятором	150	50 хв
Бісквіт з фруктами на підносі	Деко	1	Звичайний	140	70 хв
Бріюшні мафіни з родзинками (дріжджовий пиріг)	Форма для мафінів	2	Традиційна	220	Попереднє нагрівання: 19 хв Випікання: 11 хв
Гугельхупф (з дріжджами)	Деко	1	Традиційний	150	Попереднє нагрівання: 11 хв Випікання: 60 хв
Мафіни	Форма для мафінів	1	Традиційна	160	Попереднє нагрівання: 8,5 хв Випікання: 30 хв
Мафіни	Форма для мафінів	1	Традиційна з вентилятором	150	Попереднє нагрівання: 8,5 хв Випікання: 30 хв

Яблучний дріжджовий пиріг на деку	Деко	1	Традиційний з вентилятором	160	Попереднє нагрівання: 10 хв Випікання: 42,5 хв
Водяний бісквіт (6 яєць)	Пружинна форма	1	Традиційна	160	Попереднє нагрівання: 9,5 хв Випікання: 41 хв
Водяний бісквіт (4 яйця)	Пружинна форма	1	Традиційна	160	Попереднє нагрівання: 9 хв Випікання: 26 хв
Водяний бісквіт	Пружинна форма	1	Традиційна	160	35 хв
Яблучний дріжджовий пиріг на деко	Деко	2	Традиційний з вентилятором	150	Попереднє нагрівання: 8 хв Випікання: 42 хв
Hefezopf (Callah)	Деко	2	Традиційний з вентилятором	150	40 хв
Маленькі тістечка 20	Деко	2	Конвекційна	150	36 хв
Маленькі тістечка 40	Деко	2+4	Конвекційна	150	Попереднє нагрівання: 10 хв Випікання: 34 хв
Масляний дріжджовий пиріг	Деко	2	Традиційний	150	Попереднє нагрівання: 8 хв Випікання: 30 хв
Печиво	Деко	2	Традиційний	170	Попереднє нагрівання: 8 хв Випікання: 13 хв
Печиво 2 деко	Деко	2+4	Традиційний з вентилятором	160	Попередній нагрів: 8,2 хв Випікання: 12 хв
Ванільне печиво	Деко	2	Традиційний	160	Попереднє нагрівання: 8 хв Випікання: 10 хв
Ванільне печиво	Деко	2+4	Традиційний з вентилятором	150	Попереднє нагрівання: 8 хв Випікання: 14 хв
Білий хліб (1 кг борошна) у формі коробки	Коробка	1	Традиційний	170	Попередній нагрів: 9,2 хв Випікання: 50 хв
Білий хліб (1 кг борошна) у формі коробки	Коробка	1	Традиційний з вентилятором	170	Попередній нагрів: 12 хв Випікання: 45 хв
Свіжа піца (тонке тісто)	Деко	2	Традиційна	170	Попереднє нагрівання: 9,5 хв Випікання: 21 хв
Свіжа піца (товста)	Деко	2	Традиційна	170	Попереднє нагрівання: 10 хв Випікання: 45 хв
Свіжа піца (товста)	Деко	2	Традиційна з вентилятором	170	Попереднє нагрівання: 8 хв Випікання: 41 хв
Хліб	Деко	1	Конвекційна	190	Попереднє нагрівання: 9 хв Випікання: 30 хв

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

Випробування харчових продуктів відповідно до EN 60350-1

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

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

Енергоефективність відповідно до EN 60350-1

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

Готування в еко-режимі

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

6. ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед чищенням та технічним обслуговуванням відключіть джерело живлення.

Для забезпечення тривалого терміну експлуатації духовки її слід регулярно ретельно чистити.

Етапи очищення такі:

Після приготування їжі зачекайте, поки піч повністю охолоне.

Вийміть аксесуари духовки, промийте їх теплою водою та висушіть.

Видаліть залишки їжі та масляні плями з внутрішньої частини духовки.

Очистіть поверхню духовки м'якою тканиною, змоченою миючим засобом, і висушіть.

Увімкніть функцію очищення водою наступним чином:

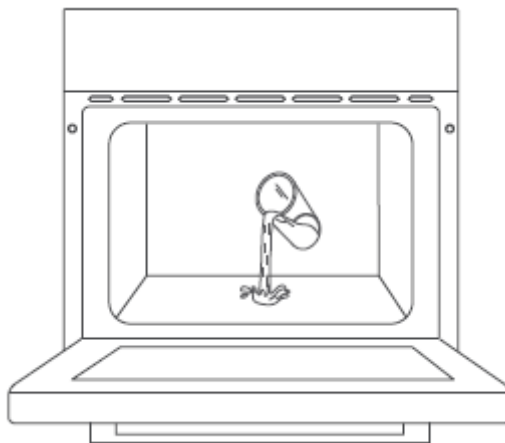
1). Дивіться кроки в розділі «Загальні операції» і виберіть «»

2). Встановіть температуру 100 °C, час — 30 хвилин.

3). Натисніть кнопку «OK/START», щоб почати роботу.

6. Після завершення функції очищення водою зачекайте, поки піч повністю охолоне.

Потім висушіть внутрішню частину печі чистою поглинаючою губкою або м'якою тканиною.



Примітки

1. Не використовуйте гострі засоби для чищення, жорсткі щітки та агресивні миючі засоби, щоб не пошкодити духовку та її аксесуари.
2. Не використовуйте абразивні засоби для чищення або гострі металеві лопатки для чищення скла дверцят.

Засіб для чищення

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

Увага!

Ризик пошкодження поверхні

Не використовуйте:

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

Нові губки перед використанням ретельно виперіть.

Зона Зовнішня поверхня приладу	Очищення
Зовнішня поверхня приладу Передня панель з нержавіючої сталі	Гаряча мильна вода: Очистіть ганчіркою для посуду, а потім витріть насухо м'якою ганчіркою. Негайно видаляйте плями від вапняного нальоту, жиру, крохмалю та альбуміну (наприклад, яєчного білка). Під такими плямами може утворитися корозія Спеціальні засоби для чищення нержавіючої сталі, придатні для гарячих поверхонь, можна придбати в нашому сервісному центрі або в спеціалізованих магазинах. Нанесіть дуже тонкий шар засобу для чищення м'якою ганчіркою.
Пластик	Гаряча мильна вода: Очистіть за допомогою ганчірки для посуду, а потім витріть насухо м'якою ганчіркою. Не використовуйте засоби для чищення скла або скребки для скла.
	Гаряча мильна вода:

Пофарбовані поверхні	Очистіть ганчіркою для посуду, а потім витріть насухо м'якою ганчіркою.
Панель управління	Гаряча мильна вода: Очистіть ганчіркою для посуду, а потім витріть насухо м'якою ганчіркою. Не використовуйте засоби для чищення скла або скребки для скла.
Панелі дверцят	Гаряча мильна вода: Очистіть ганчіркою для посуду, а потім витріть насухо м'якою ганчіркою. Не використовуйте скребок для скла або губку з нержавіючої сталі.
Дверна ручка	Гаряча мильна вода: Очистіть ганчіркою для посуду, а потім витріть насухо м'якою ганчіркою. Якщо засіб для видалення накипу потрапив на ручку дверцят, негайно витріть його. Інакше плями не вдасться видалити.
Емальовані поверхні та самоочисні поверхні	Дотримуйтесь інструкцій щодо поверхонь кухонної камери, наведених у таблиці.
Скляна кришка для внутрішнього освітлення	Гаряча мильна вода: Очистіть ганчіркою для посуду, а потім витріть насухо м'якою ганчіркою. Якщо кухонна камера сильно забруднена, використовуйте засіб для чищення духовок.
Ущільнювач дверцят Не знімайте	Гаряча мильна вода: Очистіть ганчіркою для посуду. Не чистіть жорсткими засобами.
Дверцята з нержавіючої сталі кришка	Засіб для чищення нержавіючої сталі: Дотримуйтесь інструкцій виробника. Не використовуйте засоби для догляду за нержавіючою сталлю. Для чищення зніміть кришку дверцят.
Акcesуари	Гаряча мильна вода: Замочіть і очистіть за допомогою ганчірки для посуду або щітки. Якщо є сильні забруднення, використовуйте губку для нержавіючої сталі.
Рейки	Гаряча мильна вода: Замочіть і очистіть за допомогою ганчірки для посуду або щітки.
Висувна система	Гаряча мильна вода: Очистіть за допомогою ганчірки для посуду або щітки. Не видаляйте мастило, коли висувні рейки висунуті. Найкраще чистити їх, коли вони всунуті. Не мийте в посудомийній машині.
Термометр для м'яса (якщо є в комплекті)	Гаряча мильна вода: Очищайте за допомогою ганчірки для посуду або щітки. Не мийте в посудомийній машині.

Примітки

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

Поради

- Очищайте робочу камеру після кожного використання. Це запобіжить запіканню бруду.
- Завжди негайно видаляйте плями вапняного нальоту, жиру, крохмалю та альбуміну (наприклад, яєчного білка).
- Забруднення від продуктів, що містять цукор, видаляйте негайно, по можливості, поки вони ще теплі.

4. Для запікання використовуйте відповідний посуд, наприклад, форму для запікання.

Чищення дверцят

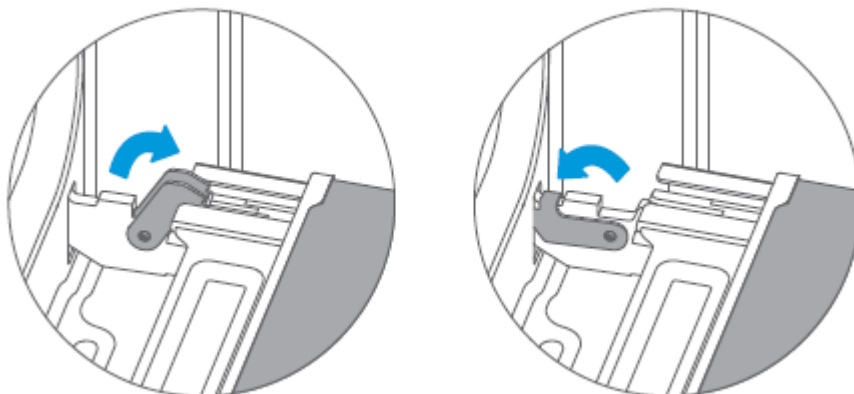
Завдяки ретельному догляду та чищенню ваш прилад збереже свій зовнішній вигляд і буде повністю функціональним протягом тривалого часу. Тут ви дізнаєтеся, як зняти дверцята приладу та почистити їх.

Для очищення та зняття панелей дверцят можна зняти дверцята приладу.

Кожна петля дверцят приладу має фіксуючий важіль.

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

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



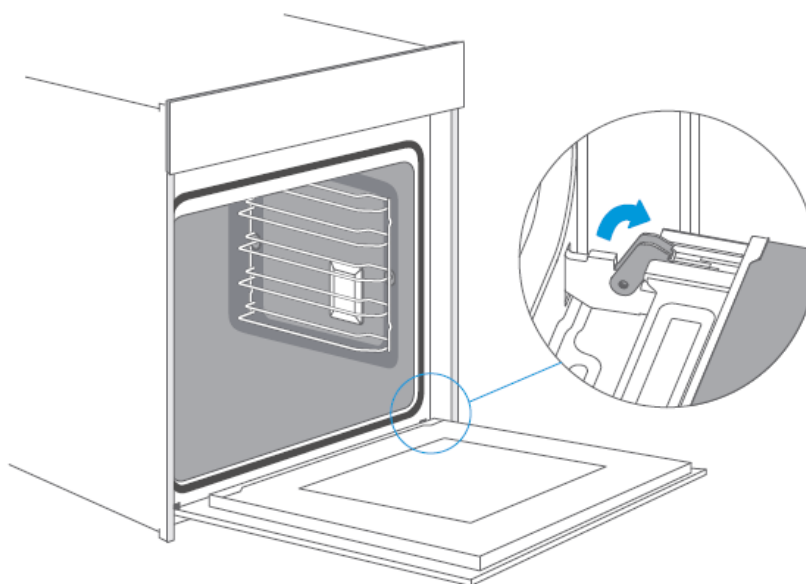
Попередження – Ризик травмування!

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

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

Зняття дверцят приладу

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



Встановлення дверцят приладу

Встановіть дверцята приладу в зворотному порядку.

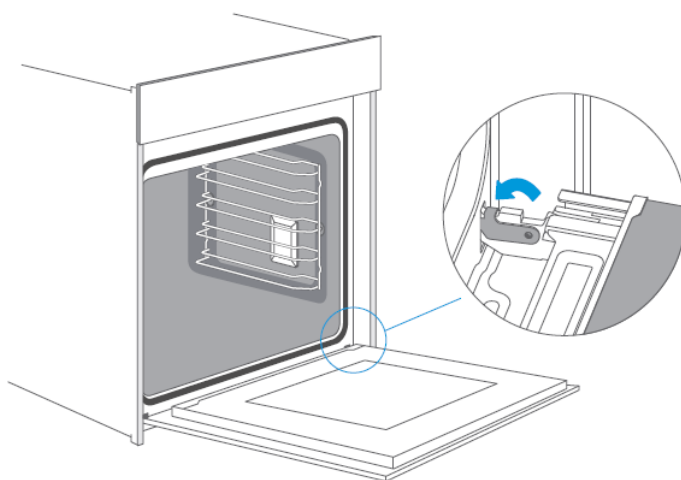
1. Під час встановлення дверцят приладу переконайтеся, що обидві петлі розміщені правильно в отворах для монтажу на передній панелі порожнини.

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

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

Знову закрийте обидва фіксувальні важелі.

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



Зняття кришки дверцят

Зніміть дверцята приладу, як зазначено вище.

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

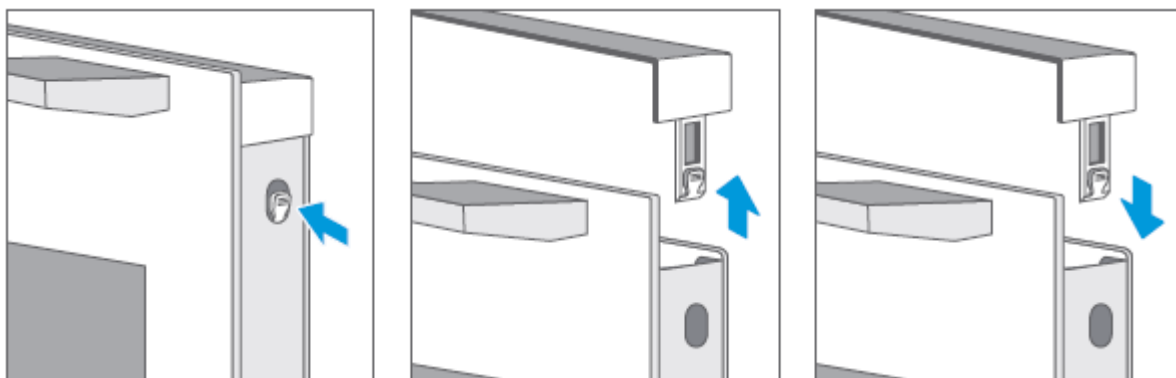
1. Натисніть на праву і ліву сторони кришки.

2. Зніміть кришку.

3. Після зняття кришки дверцят інші частини дверцят приладу можна легко зняти, щоб продовжити чистку. Після завершення чистки дверцят приладу

закінчено, встановіть кришку на місце і натисніть на неї, поки вона не зафіксується з чутним клацанням

4. Встановіть дверцята приладу та закрийте їх.



Увага!

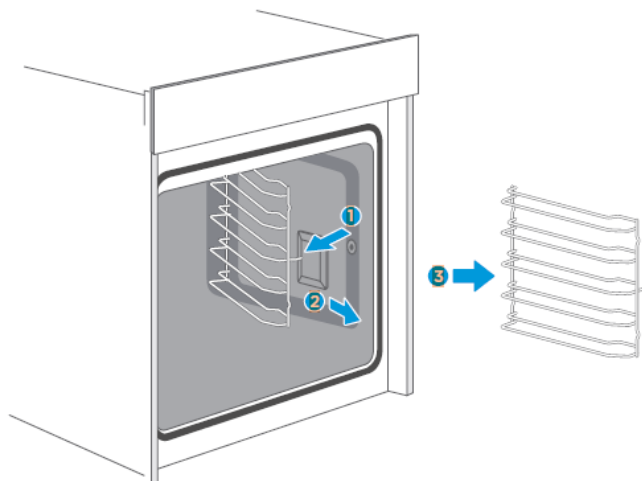
Після встановлення дверцят приладу можна також зняти кришку дверцят.

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

Рейки

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

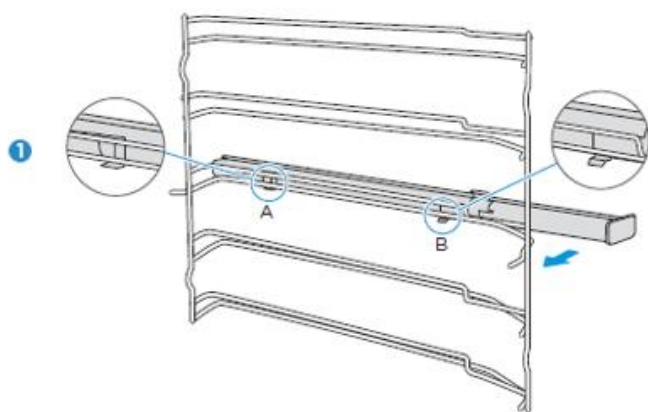
1. Потягніть передню частину бічних рейок горизонтально в протилежний бік, поки вона не **1** вийде; потім ви можете зняти полиці, як показано на малюнку
2. Вставте бічну рейку назад у порожнину, спочатку вставте задню частину бічної рейки в отвір порожнини, а потім вставте передню частину **1** в отвір.

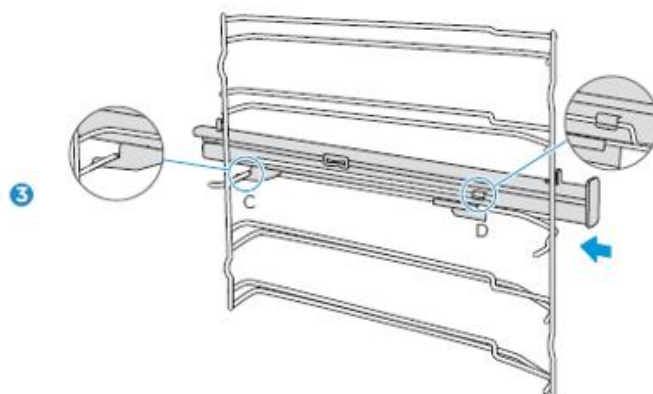


Закріпіть телескоп

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

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

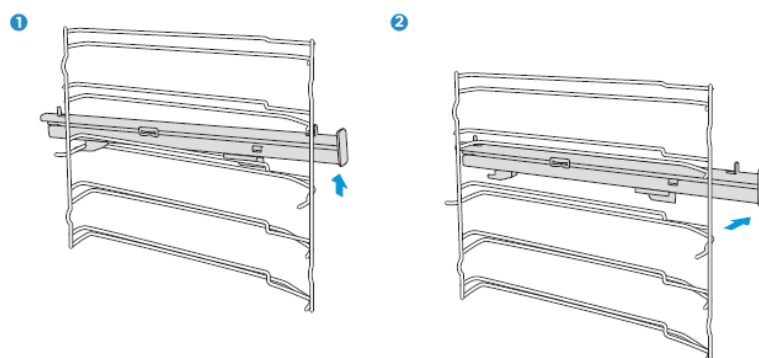




Зніміть телескопічні бігунки

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

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

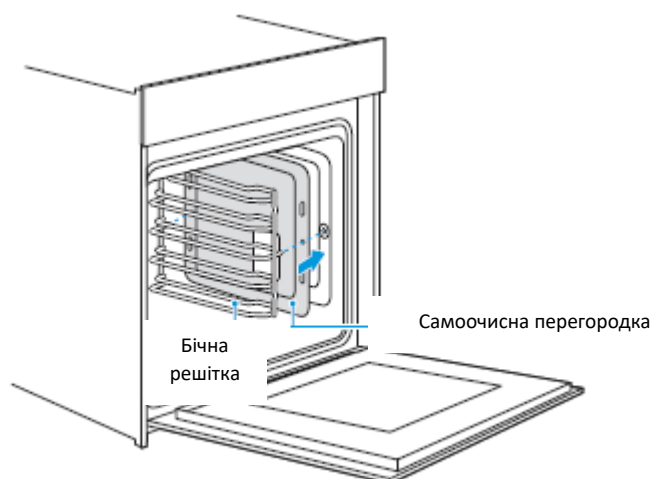


Самоочисна перегородка

Перегородка зі спеціальним емалевим покриттям на поверхні, яке може поглинати масло і жир, випаровувати їх пізніше, очищати порожнину і не мати специфічного запаху під час приготування їжі.

Встановіть самоочисну перегородку

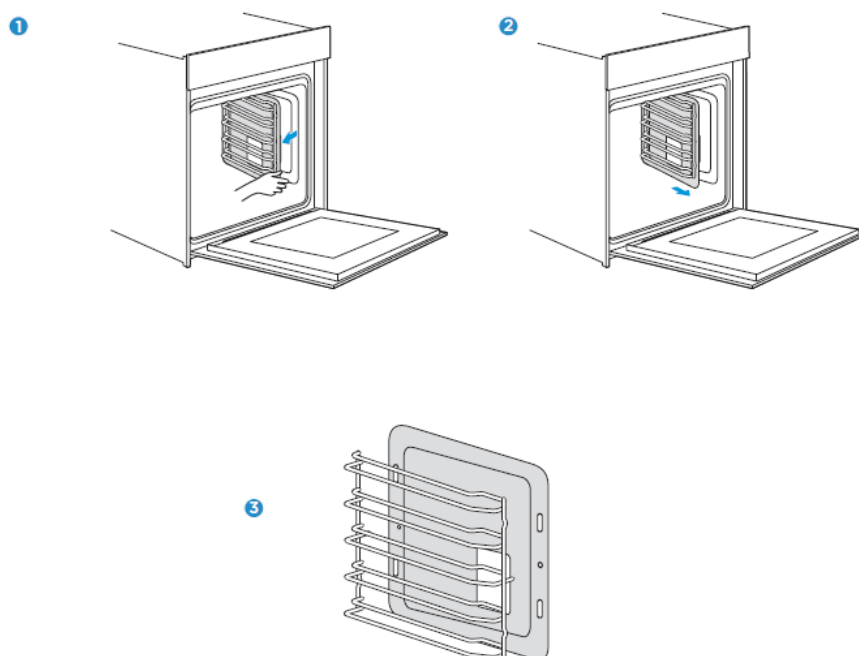
Встановіть бічну решітку і самоочисну перегородку по черзі відповідно до напрямку, показаного на малюнку:



Зніміть самоочисну перегородку

Вийміть самоочисну перегородку для зручності очищення бічних сторін порожнини:

1. Витягніть бічну решітку з порожнини горизонтально. Самоочисна перегородка витягнеться разом із бічною решіткою.
2. Вийміть бічну решітку з порожнини разом із самоочисною перегородкою.
3. Відокремте самоочисну перегородку від бічної решітки.



Примітки

Телескопічні направляючі/полиці/самоочисна перегородка є додатковими аксесуарами.

Заміна шнура живлення

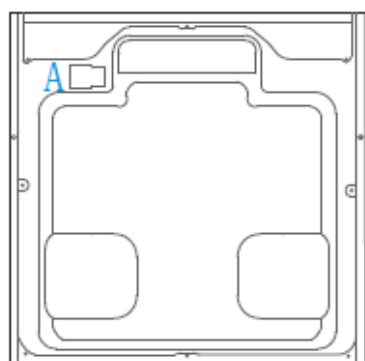
Позиція А показує положення клемної коробки на задній частині задньої зовнішньої оболонки, яка закрита.

Кроки: а. відключіть живлення, за допомогою маленької плоскої викрутки відкрийте дві засувки 1, 2.

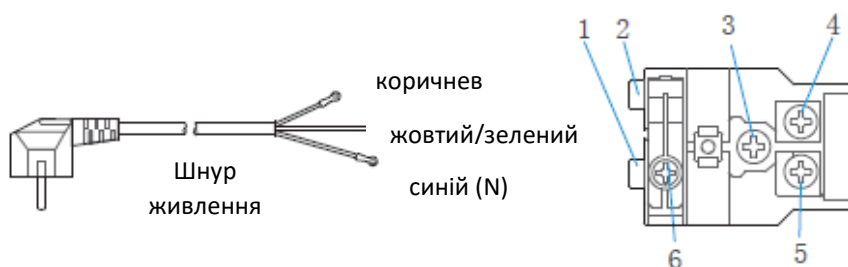
б. за допомогою викрутки викрутіть гвинти 3, 4, 5 і 6.

в. Замініть шнур живлення, підключіть жовтий/зелений провід до 3, синій провід до 4, а синій провід до 5.

г. Закрутіть гвинт 6, закрийте кришку клемної коробки і завершіть заміну.



Задня зовнішня оболонка



Клемна коробка

7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

Попередження — небезпека ураження електричним струмом!

Неправильний ремонт є небезпечним. Ремонт та заміну пошкоджених кабелів живлення може здійснювати лише наш кваліфікований сервісний технік. Якщо прилад несправний, від'єднайте його від мережі або вимкніть автоматичний вимикач у коробці запобіжників. Зверніться до сервісної служби.

Максимальний час роботи

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

Заміна лампи в кутку камери

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

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

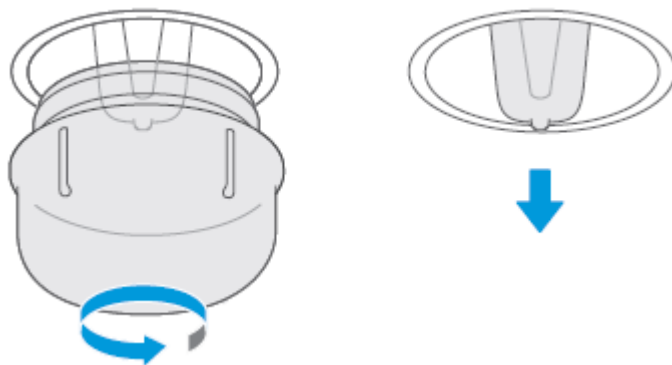
УВАГА!**Небезпека ураження електричним струмом!**

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

Ризик опіків!

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

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

**Скляна кришка**

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

Технічні дані

Модель	HBO-M7210GCDRC-GBK / HBO-M7210GCDRC-GIX
Індекс енергоефективності	81,2
Клас енергоефективності	A
Споживання енергії при стандартному навантаженні, звичайний режим	1,10 кВт·год/цикл
Енергоспоживання при стандартному навантаженні, режим з примусовою вентиляцією	0,69 кВт·год/цикл
Кількість камер	1
Джерело тепла	Електрика
Об'єм	72
Тип духовки	Вбудована
Електроживлення	220-240 В~, 50 Гц-60 Гц
Електрична потужність	2,9 кВт

Енергоспоживання

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

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

ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ ТА СЕРВІС

Завжди використовуйте оригінальні запасні частини.

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

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



Екологічна утилізація

Ви можете допомогти захистити навколишнє середовище!

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всі права захищені.

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



Цей продукт відповідає нормам і стандартам Європейського співтовариства



Виробник та імпортер: **Network One Distribution**

Вулиця Марселя Янцу, 3-5, Бухарест, Румунія

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

UGRADBENA PEĆNICA

Model:

HBO-M7210GCDRC-GBK / HBO-M7210GCDRC-GIX



- Klasa energetske učinkovitosti A+
- Zapremina: 72 L

HEINNER

1. UVOD

Pažljivo pročitajte upute i sačuvajte priručnik za buduće informacije.

Ovaj priručnik je osmišljen da pruži sve potrebne upute u vezi s instalacijom, korištenjem i održavanjem jedinice. Kako biste ispravno i sigurno radili s jedinicom, pažljivo pročitajte ovaj priručnik s uputama prije instalacije i uporabe.

2. SADRŽAJ VAŠEG PAKETA

- ➔ **Ugradbena pećnica**
- ➔ **Priručnik**
- ➔ **Jamstvo certifikat**

3. SIGURNOSNE UPUTE

Prije raspakiranja pažljivo pročitajte ove upute. Tek tada ćete moći sigurno i ispravno upravljati svojim uređajem.

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

Uređaj je namijenjen samo za ugradnju u kuhinju.

Pridržavajte se posebnih uputa za ugradnju.

Provjerite ima li oštećenja uređaja nakon raspakiranja.

Ne spajajte uređaj ako je oštećen.

Samo ovlašteni stručnjak može spojiti uređaje bez utikača.

Oštećenja uzrokovana nepravilnim spajanjem nisu pokrivena jamstvom.

Ovaj uređaj koristite samo u zatvorenom prostoru.

Uređaj se smije koristiti samo za pripremu hrane i pića.

Uređaj mora biti pod nadzorom tijekom rada. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe s nedostatkom iskustva ili znanja ako su pod nadzorom ili ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost uputi kako sigurno koristiti uređaj i razumjele povezane opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem, na njemu ili oko njega.

Djeca ne smiju čistiti uređaj ili obavljati opće održavanje osim ako nemaju najmanje 8 godina i nisu pod nadzorom.

Držite djecu mlađu od 8 godina na sigurnoj udaljenosti od uređaja i kabela za napajanje.

I uvijek gurnite pribor u šuplinu na pravi način.

UPOZORENJE

Opasnost od strujnog udara!

1. Neispravni popravci su opasni. Popravke i zamjenu oštećenih kabela za napajanje smije izvoditi samo jedan od naših obučених postprodajnih tehničara. Ako je uređaj neispravan, isključite ga iz električne mreže ili isključite prekidač u kutiji s osiguračima. Obratite se postprodajnoj službi.
2. Izolacija kabela na električnim uređajima može se otopiti kada dodirnete vruće dijelove uređaja. Nikada ne dovodite kabele električnih uređaja u dodir s vrućim dijelovima uređaja.
3. Nemojte koristiti visokotlačne čistače ili parne čistače, što može dovesti do strujnog udara.

4. Neispravan uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravan uređaj. Isključite uređaj iz električne mreže ili isključite prekidač u kutiji s osiguračima. Obratite se postprodajnoj službi.

Opasnost od opekline!

1. Uređaj se jako zagrijava. Nikada ne dodirujte unutarnje površine uređaja ili grijaće elemente.
2. Uvijek ostavite uređaj da se ohladi.
3. Držite djecu na sigurnoj udaljenosti.
4. Pribor i posuđe za pećnicu postaju jako vrući. Uvijek koristite rukavice za pećnicu za uklanjanje pribora ili posuđa iz šupljine.
5. Alkoholne pare mogu se zapaliti u vrućem odjeljku za kuhanje. Nikada nemojte pripremati hranu koja sadrži velike količine pića s visokim udjelom alkohola. Koristite samo male količine pića s visokim udjelom alkohola. Pažljivo otvorite vrata uređaja.

Opasnost od opekline!

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

Opasnost od ozljeda!

1. Izgrebano staklo na vratima uređaja može se razviti u pukotinu. Nemojte koristiti strugač za staklo, oštar ili abrazivan sredstva za čišćenje ili deterdženti.
2. Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i možete biti zaglavljani. Držite ruke podalje od šarki.

Opasnost od požara!

1. Zapaljivi predmeti pohranjeni u šupljini mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u šupljini. Nikada ne otvarajte vrata uređaja ako unutra ima dima. Isključite uređaj i isključite ga iz prekidača u kutiji s osiguračima.
2. Prilikom otvaranja vrata uređaja stvara se propuh.
Masni papir može doći u dodir s grijaćim elementom i zaglaviti se. Ne stavljajte otporan na masnoću papir labavo preko pribora tijekom predgrijavanja. Masni papir uvijek ponderirajte posudom ili kalupom za pečenje. Potrebnu površinu prekrijte samo masnim papirom. Masni papir ne smije stršiti preko pribora.

Opasnost zbog magnetizma!

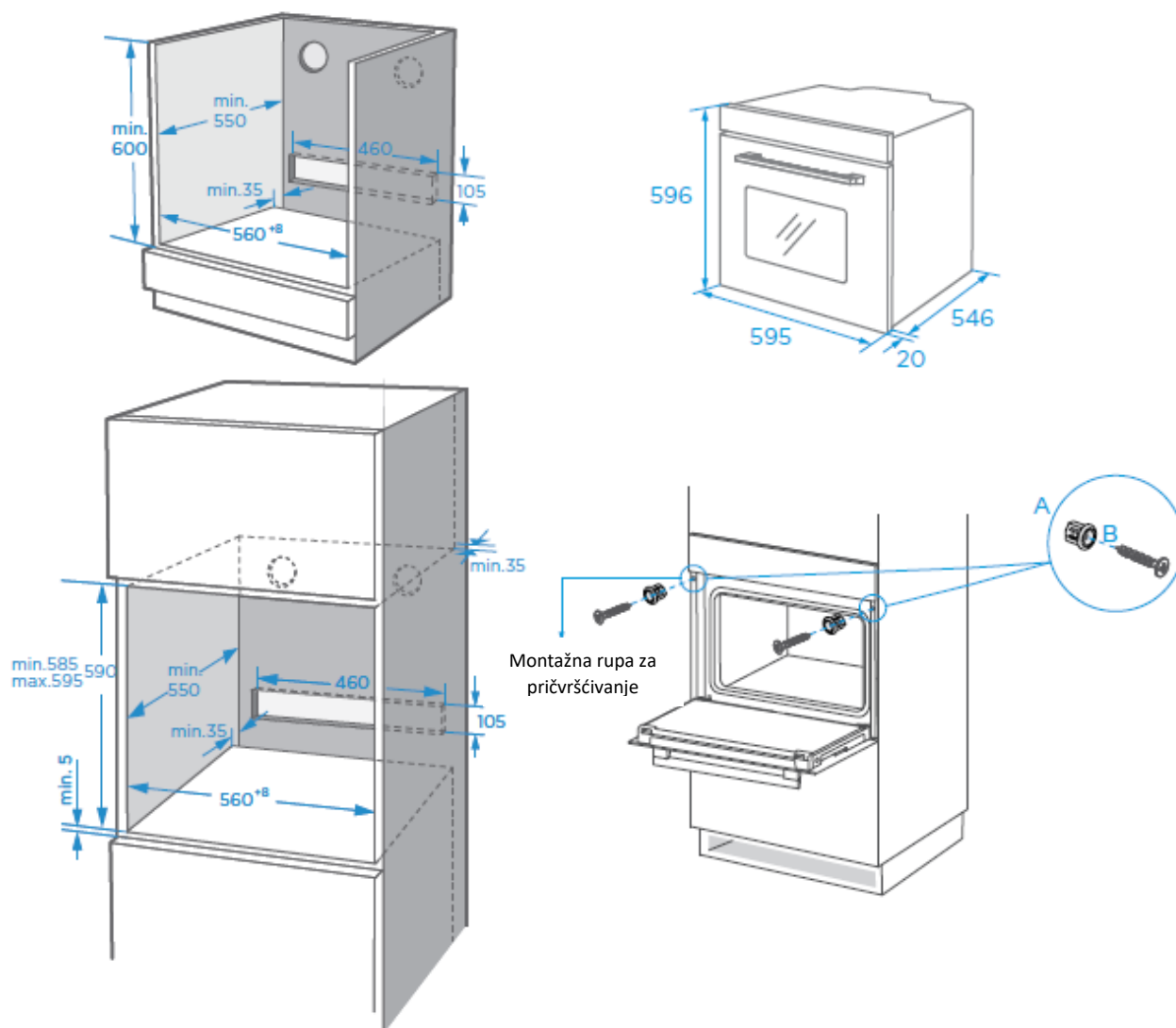
Trajni magneti koriste se na upravljačkoj ploči ili u upravljačkim elementima. Mogu utjecati na elektroničke implantate, npr. srčane stimulatore ili inzulinske pumpe. Nositelji elektroničkih implantata moraju biti udaljeni najmanje 10 cm od upravljačke ploče.

Uzroci oštećenja

1. Pribor, folija, masni papir ili posuđe za pećnicu na podu šupljine: ne stavljajte pribor na pod šupljine. Ne prekrivajte pod šupljine bilo kakvom folijom ili masnim papirom. Ne stavljajte posuđe na pod šupljine ako je postavljena temperatura veća od 50 °C. To će uzrokovati nakupljanje topline. Caklina će se oštetiti.
2. Aluminijska folija: Aluminijska folija u šupljini ne smije doći u dodir sa staklom vrata. To bi moglo uzrokovati trajna promjena boje stakla vrata.
3. Silikonske posude: Nemojte koristiti silikonske posude ili prostirke, navlake ili dodatke koji sadrže silikon. Senzor pećnice može se oštetiti.
4. Voda u vrućem odjeljku za kuhanje: nemojte ulijevati vodu u šupljinu kada je vruća. To će uzrokovati paru. Promjena temperature može oštetiti caklinu.

5. Vлага u šupljini: Tijekom duljeg vremenskog razdoblja, vlaga u šupljini može dovesti do korozije. Ostavite uređaj da se osuši nakon upotrebe. Ne držite vlažnu hranu u zatvorenoj šupljini dulje vrijeme. Ne čuvajte hranu u šupljini.
6. Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: Nakon rada na visokim temperaturama, ostavite uređaj da se ohladi samo sa zatvorenim vratima. Nemojte ništa zarobljavati u vratima uređaja. Čak i ako vrata ostanu otvorena samo pukotina, prednji dio obližnjeg namještaja može se s vremenom oštetiti. Ostavite uređaj da se osuši s otvorenim vratima samo ako je tijekom pećnice nastalo puno vlage operacijski.
7. Voćni sok: kada pečete posebno sočne voćne pite, nemojte previše velikodušno pakirati tepsiju. Voćni sok koji kaplje iz podloge ostavlja mrlje koje se ne mogu ukloniti. Ako je moguće, upotrijebite dublju univerzalnu posudu.
8. Izrazito prljava brtva: Ako je brtva jako prljava, vrata uređaja više se neće pravilno zatvoriti tijekom rada. Fronte susjednih jedinica mogle bi se oštetiti. Uvijek održavajte brtvu čistom.
9. Vrata uređaja kao sjedalo, polica ili radna ploča: Nemojte sjediti na vratima uređaja niti stavljati ili vješati bilo što na njih. Ne stavljajte posuđe ili pribor na vrata uređaja.
10. Umetanje pribora: ovisno o modelu uređaja, pribor može ogrebat ploču vrata prilikom zatvaranja vrata uređaja. Uvijek umetnite pribor u šupljinu do kraja.
11. Nošenje uređaja: nemojte nositi niti držati uređaj za kvaku na vratima. Kvaka na vratima ne može izdržati težinu uređaja i mogla bi se slomiti.
12. Ako koristite preostalu toplinu prekidača za održavanje hrane toplom, može doći do visokog sadržaja vlage unutar šupljine. To može dovesti do kondenzacije i može uzrokovati korozijsko oštećenje vašeg visokokvalitetnog uređaja, kao i naštetiti vašoj kuhinji. Izbjegavajte kondenzaciju otvaranjem vrata ili korištenjem načina "Odmrzavanje".

4. INSTALIRANJA

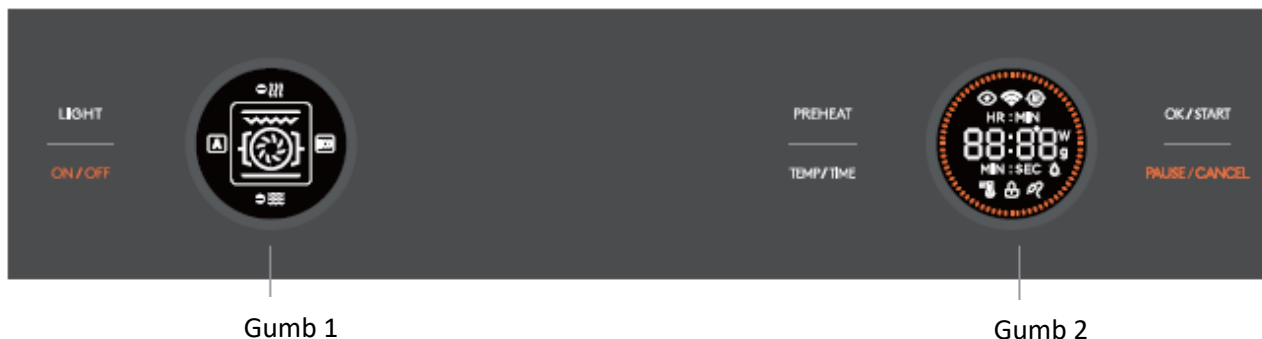


Instalacija Važne upute

- Da biste sigurno koristili ovaj uređaj, provjerite je li instaliran prema profesionalnom standardu poštujući upute za instalaciju. Oštećenja nastaju zbog nepravilne instalacije nisu pod jamstvom.
- Tijekom instalacije nosite zaštitne rukavice kako biste spriječili da vas posječu oštri rubovi.
- Prije ugradnje provjerite ima li oštećenja na uređaju i nemojte ga spajati ako postoji.
- Prije uključivanja uređaja, očistite sav materijal za pakiranje i ljepljivu foliju s uređaja.
- Priložene dimenzije su u mm.
- Potrebno je imati utikač na raspolaganju ili ugraditi prekidač u fiksno ožičenje, kako bi se uređaj isključio iz napajanja nakon instalacije kada je to potrebno.
- **Upozorenje:** Uređaj se ne smije postavljati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

5. UPORABA UREĐAJA

UPRAVLJAČKA PLOČA



Gumb 1

Gumb 2

Opći rad: odaberite funkciju, podesite vrijeme ili temperaturu, počnite kuhati.

SVJETLO	Kliknite, uključite/isključite štednjak lamp; Dugo pritisnite 3s za ulazak ili izlazak iz funkcije zaključavanja za djecu.
UKLJUČENO / ISKLJUČENO	Kliknite za poništavanje trenutne postavke ili kuhanja.
KVRPCA 1	Rotiranje, odabir funkcije.
KVRPCA 2	Rotirajte, podesite vrijeme ili temperaturu kuhanja.
ZAGRIJTE	U stanju postavki pritisnite ovu tipku za uključivanje i isključivanje funkcije predgrijavanja;
TEMPERATURA / VRIJEME	Kliknite za podešavanje sata, temperature, temperature sonde, vremena kuhanja.
U redu / POČETAK	U stanju Postavke kliknite za početak kuhanja; U stanju podešavanja parametara kliknite za potvrdu parametara.
PAUZA / OTKAZIVANJE	U pokrenutom stanju pritisnite jednom za pauziranje rada. Pritisnite ponovno za otkazivanje rada.

BILJEŠKA:

Nemojte koristiti stroj 5 minuta, stroj će automatski ući u stanje uštede energije. Kliknite ON/OFF za povratak u stanje pripravnosti.

PRIJE UPORABE UREĐAJA

Prije prve uporabe uređaja za pripremu hrane, morate očistiti šupljinu i pribor.

1. Uklonite sve naljepnice, površinske zaštitne folije i transportne zaštitne dijelove.
2. Izvadite sav pribor i bočne nosače iz šupljine.
3. Temeljito očistite pribor i bočne police sapunicom i krpom za suđe ili mekom četkom.
4. Uvjerite se da šupljina ne sadrži ostatke ambalaže, poput polistirenskih peleta ili drvenih komada koji mogu uzrokovati opasnost od požara
5. Obrišite glatke površine u šupljini i vratima mekom, mokrom krpom.
6. Da biste uklonili miris novog uređaja, zagrijte uređaj kada je prazan i sa zatvorenim vratima pećnice.
7. Održavajte kuhinju dobro prozračenom dok se uređaj prvi put zagrijava. Za to vrijeme držite djecu i kućne ljubimce izvan kuhinje. Zatvorite vrata susjednih soba.
8. Podesite navedene postavke. Kako postaviti vrstu grijanja i temperaturu možete saznati u sljedećem odjeljku.

Postavkama	
Način grijanja	
Temperatura	250°C
Vrijeme	1h

Nakon što se uređaj ohladi:

1. Očistite glatke površine i vrata sapunicom i krpom za suđe.
2. Osušite sve površine.
3. Ugradite bočne police.

Postavljanje vremena

Prije upotrebe pećnice morate postaviti sat

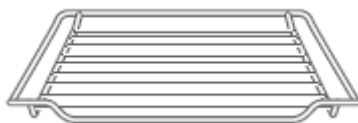
1. U stanju pripravnosti kliknite "TEMP/TIME" za ulazak u stanje postavke sata.
2. Okrenite desni gumb za podešavanje položaja sata i kliknite "TEMP/TIME" za potvrdu.
3. Okrenite desni gumb za podešavanje položaja minuta i kliknite "TEMP/TIME" za dovršetak postavka sata.

Bilješke

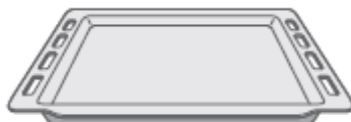
Nakon što je napajanje spojeno, ako sat nije postavljen, sat se neće mjeriti (prikaz 00:00).

PRIBOR

Rešetka za roštilj



Posuda za pečenje



Koristite samo originalni pribor. Posebno su prilagođeni vašem uređaju.

Bilješka

Pribor se može deformirati kada se zagrije. To ne utječe na njihovu funkciju. Nakon što se ponovno ohlade, vraćaju svoj izvorni oblik.

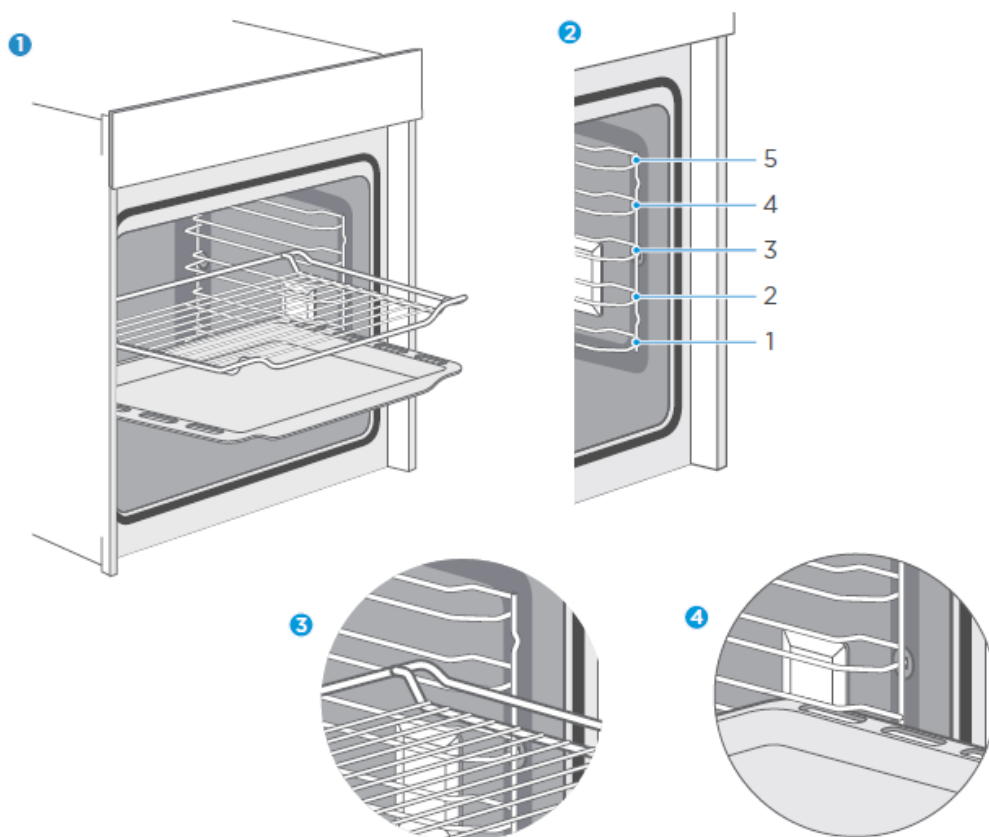
Umetanje pribora

Šupljina ima pet položaja polica. Položaji polica broje se odozdo prema gore. Pribor se može izvući otprilike do pola bez prevrtanja.

Bilješke

Pazite da pribor uvijek umetnete u šupljinu na pravi način.

Pribor uvijek umetnite do kraja u šupljinu tako da ne dodiruje vrata uređaja.



Zaštita od nagiba

Pribor se može izvući otprilike do pola dok ne sjedne na svoje mjesto. Funkcija zaključavanja sprječava nagnjanje pribora pod težinom same hrane i pribora dok se izvlače. Pribor treba pravilno umetnuti u šupljinu radi zaštite od nagiba. Prilikom umetanja rešetke, provjerite je li rešetka okrenuta udesno kao na slici **1 3**. Prilikom umetanja podloge, provjerite je li podloga okrenuta udesno poput slike **1 4**.

PROGRAME

Vaš uređaj ima različite načine rada koji olakšavaju uporaba vašeg uređaja.

Kako bismo vam omogućili da pronađete ispravnu vrstu grijanja za svoje jelo, ovdje smo objasnili razlike i opsege primjene.

Vrste grijanja	Temperatura	Korištenje
Konvencionalan	30 ~ 250 °C	Za tradicionalno pečenje i pečenje na jednoj razini. Posebno pogodno za kolače s vlažnim preljevima.
Konvekcija	50 ~ 250 °C	Za pečenje i pečenje na jednoj ili više razina. Toplina dolazi iz prstenastog grijača koji ravnomjerno okružuje ventilator.
EKO	140~240°C	Za kuhanje koje štedi energiju.
Konvencionalni + ventilator	50 ~ 250 °C	Za pečenje i pečenje na jednoj ili više razina. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu iz grijaćih elemenata oko šupljine.

Toplina zračenja		150 ~ 250 °C	Za pečenje malih količina hrane i za pečenje hrane. Stavite hranu u središnji dio ispod grijaćeg elementa roštilja.
Dvostruki roštilj + ventilat		50 ~ 250 °C	Za pečenje ravnih predmeta na roštilju i za pečenje hrane. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu oko šupljine.
Dvostruki roštilj		150 ~ 250 °C	Za pečenje ravnih predmeta na roštilju i za pečenje hrane.
Pizza		50 ~ 250 °C	Za pizzu i jela kojima je potrebno puno topline odozdo. Donji grijač i prstenasti grijač će raditi.
Donja toplina		30 ~ 220 °C	Za dodajte dodatno zapečenje podlogama pizza, pita i peciva. Grijanje dolazi iz donjeg grijača.
Odlediti		-	Za nježno odmrzavanje smrznute hrane.

Bilješke

1. Kada odmrzavate velike porcije hrane, možete ukloniti bočnu policu i staviti posuđe za kuhanje na dno šupljine.
2. Ako trebate zagrijati posuđe, odaberite funkciju "Konvekcija" i postavite temperaturu na 50°C.
3. Nakon završetka kuhanja, puhalo zraka će odgoditi zrak, što je normalno.
4. Funkcije odmrzavanja i "ECO" ne mogu se brzo zagrijati.

Oprez

1. Ako otvorite vrata uređaja tijekom rada koji je u tijeku, rad neće biti pauziran. Budite posebno oprezni s rizikom od opekline.
2. Ne prekrivajte ventilacijske otvore. U suprotnom se uređaj može pregrijati.
3. Kako bi se uređaj brže ohladio nakon rada, ventilator za hlađenje može nastaviti raditi neko vrijeme nakon toga.

Ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje uključuje se i isključuje prema potrebi. Vrući zrak izlazi iznad vrata.

Bilješke

Pećnica lamp je glavna funkcija koju korisnici koriste za promatranje stanja kuhanja hrane i za provjeru mrlja i ostataka ulja u šupljini prilikom čišćenja.

Nakon uključivanja funkcije žarulje pećnice, morate je aktivno iskopčati prije nego što se pećnica vrati u stanje pripravnosti.

Nakon kuhanja, ventilator za hlađenje cijelog stroja nastaviti će raditi na raspršivanju topline sve dok šupljina ne bude ispod sigurne temperature.

Opća operacija

1. U stanju pripravnosti okrenite gumb 1 za odabir funkcije.
2. Podesite trajanje kuhanja ili temperaturu pomoću gumba "TEMP/TIME" i gumba 2;
3. Kliknite gumb "OK/START" za POČETAK kuhanja.

BILJEŠKA:

Nakon postavljanja temperature, kliknite "TEMP/TIME" i okrenite gumb za podešavanje za postavljanje vremena.

Brzo zagrijavanje

Brzo predgrijavanje može se koristiti za skraćivanje vremena kuhanja. Navedeni koraci su sljedeći:

1. Okrenite gumb 1 za odabir funkcije.
2. Okrenite gumb 2 za podešavanje temperature, kliknite "TEMP/TIME", okrenite gumb 2 podesite TIME i kliknite "TEMP/TIME" za dovršetak postavljanja parametara.
3. Kliknite tipku "PREHEAT" za zagrijavanje.
4. Kada je predgrijavanje završeno, stavite hranu u pećnicu i kliknite "OK/START" za POČETAK kuhanja.

Promjena tijekom kuhanja

Ako trebate promijeniti trajanje kuhanja ili temperaturu tijekom procesa kuhanja, kliknite "TEMP/TIME" i podesite ga pomoću gumba 2.

Bilješke

1. Ako imate veliko iskustvo u kuhanju, možete prilagoditi parametre svojim osobnim željama i početi kuhati.
2. Ako nemate veliko iskustvo u kuhanju, počnite kuhati s TIPIČNIM RECEPTIMA u uputama.

Opres!

1. Kako biste izbjegli opekline, nakon kuhanja nosite rukavice otporne na toplinu i izvadite hranu.
2. Nakon kuhanja; Ne dodirujte površinu ili grijaći element stroja.
3. Pričekajte da se pećnica ohladi prije vađenja pribora.
4. Kako bi se izbjegle opekline, djeca trebaju držati sigurnu udaljenost od stroja.
5. Kako bi se izbjeglo pucanje stakla na vratima pećnice, vrata pećnice ne mogu se koristiti za stavljanje drugih stvari.

Brava za djecu

Vaš uređaj ima bravu za djecu tako da ga djeca ne mogu slučajno uključiti ili promijeniti postavke.

1. U stanju pripravnosti dugo pritisnite tipku "LIGHT" 3 sekunde za ulazak u funkciju zaštite od djece.
2. U stanju zaključavanja za djecu, dugo pritisnite tipku "LIGHT" 3 sekunde kako biste izašli iz funkcije zaštite od djece.

Funkcija svjetiljke peći

U bilo kojem stanju (osim za sub-lock i lažni alarm), kliknite gumb "lamp" za uključivanje peći lamp.

Demo način rada

Demonstracijski način rada, s funkcijom isključivanja za spremanje podataka. Funkcija uštede isključivanja: na primjer, kada je demo način rada postavljen na uključeno, isključivanje, a zatim uključivanje je još uvijek uključeno. Nakon uključivanja demonstracijskog načina rada, cijev za grijanje ne radi.

1. U stanju pripravnosti dugo pritisnite "ON/OFF" 5 sekundi za ulazak u demo način rada i prikaz "OFF".
2. Okrenite gumb 2 za otvaranje ili zatvaranje demo načina rada. Kada je UKLJUČENO, prikažite "ON"; kada je ISKLJUČENO, prikažite "OFF".
3. Nakon postavljanja, možete kliknuti "ON/OFF" za izlaz iz postavke ili pričekati 3 sekunde da se demo način rada automatski isključi i vrati u stanje pripravnosti.

Bilješka:

Kada je demo način rada uključen "🔦" svijetli kako bi označila da je demo način rada pokrenut. Nakon pokretanja funkcije, cijev za grijanje neće raditi.

Subotnji način rada

Subotnji način rada ima funkciju isključivanja spremanja podataka. Spremite podatke o kuhanju svakih 25 minuta. Ako se napajanje prekine tijekom rada, nakon ponovnog uključivanja, Sabbath način rada nastaviti će raditi sve dok trajanje kuhanja ne bude 0 ili pritisnete tipku "ON/OFF" za povratak u stanje pripravnosti.

1. Kada ste u stanju pripravnosti bez funkcije odabira, dugo pritisnete tipku "PREHEAT" 3 sekunde za ulazak u Sabbath način rada. Na desnom zaslonu prikazat će se "5A8".
2. Kliknite "TEMP/TIME" i podesite TIME okretanjem gumba 2.
3. Kliknite "OK/START" za POKRETANJE subotnjeg načina rada.
4. U vrijeme izvođenja kliknite na 'ON/OFF' ili 'CANCEL' za povratak u stanje pripravnosti.

ENERGETSKI UČINKOVITA UPOTREBA

1. Uklonite sav pribor koji nije potreban tijekom procesa kuhanja i pečenja
 2. Ne otvarajte vrata tijekom procesa kuhanja i pečenja
 3. Ako otvorite vrata tijekom kuhanja i pečenja, prebacite način rada na "Lamp" (bez promjene postavke temperature)
 4. Smanjite postavku temperature u načinima rada bez ventilatora na 50 °C 5 do 10 minuta prije kraj vremena kuhanja i pečenja. Dakle, možete koristiti toplinu šupljine za dovršetak procesa.
 5. Koristite "Grijanje ventilatora", kad god je to moguće. Temperaturu možete smanjiti za 20°C do 30°C
 6. Možete kuhati i peći pomoću "Fan Heating" na više razina u isto vrijeme.
 7. Ako nije moguće kuhati i peći različita jela u isto vrijeme, možete zagrijati jedno za drugim kako biste iskoristili status predgrijavanja pećnice.
 8. Nemojte zagrijavati praznu pećnicu, ako nije potrebna.
- Ako je potrebno, stavite hranu u pećnicu odmah nakon postizanja temperature naznačene prvim gašenjem indikatorske lampice.
9. Nemojte koristiti reflektirajuću foliju, poput aluminijske folije, za pokrivanje poda šupljine.
 10. Koristite mjerač vremena i/ili temperaturnu sondu kad god je to moguće.
 11. Koristite tamnu mat završnu obradu i lagane kalupe i posude za pečenje. Pokušajte ne koristiti tešku dodatnu opremu sa sjajnim površinama, poput nehrđajućeg čelika ili aluminija.

ZDRAVLJE

Akrlamid nastaje uglavnom zagrijavanjem škrobne hrane (tj. krumpira, pomfrita, kruha) na vrlo visoke temperature tijekom dugog vremena.

SAVJETI:

1. Koristite kratko trajanje kuhanja.
2. Kuhajte hranu do zlatno žute površinske boje, nemojte je spaliti do tamno smeđe boje.
3. Veće porcije imaju manje akrilamida.
4. Koristite način rada "Grijanje ventilatora" ako je moguće.
5. Pomfrit: Koristite više od 450 g po pladnju, ravnomjerno ih rasporedite i okrećite s vremena na vrijeme. Upotrijebite informacije o proizvodu ako su dostupne kako biste postigli najbolji rezultat kuhanja.

Savjeti i trikovi

Savjeti i trikovi	
Želite kuhati vlastiti recept	Pokušajte prvo koristiti postavke sličnih recepata i optimizirajte postupak kuhanja zbog rezultata.
Je li kolač spreman?	Stavite drveni štapić u kolač oko 10 minuta prije nego što se postigne zadano vrijeme pečenja. Ako nakon izvlačenja na štapiću nema sirovog tijesta, kolač je spreman
Kolač gubi ogroman volumen tijekom hlađenja nakon pečenja	Pokušajte sniziti temperaturu za 10°C i još jednom provjerite upute za pripremu hrane u vezi s mehaničkim rukovanjem tijestom.

Visina kolača je u sredini mnogo veća nego na vanjskom prstenu	Nemojte podmazivati vanjski prsten opružnog oblika
Torta je na vrhu previše smeđa	Koristite nižu razinu police i/ili koristite nižu zadanu temperaturu (to može dovesti do duljeg vremena kuhanja)
Kolač je previše suh	Koristite 10 °C višu zadanu temperaturu (to može dovesti do kraćeg vremena kuhanja)
Hrana je lijepog izgleda, ali vlaga unutra je previsoka	Koristite 10 °C nižu zadanu temperaturu (to može dovesti do duljeg vremena kuhanja) i još jednom provjerite recept
Smeđa boja je neujednačena	Koristite 10°C nižu zadanu temperaturu (to može dovesti do duljeg vremena kuhanja). Koristite način rada "Gornje i donje grijanje" na jednoj razini
Kolač je manje zapečen na dnu	Odaberite razinu niže
Pečenje na više razina u isto vrijeme: Jedna polica je tamnija od druga.	Koristite način rada s ventilatorom za pečenje na više od jedne razine i izvadite pladnjeve pojedinačno kada su spremni. Nije nužno da su sve ladice spremne u isto vrijeme.
Kondenzirajuća voda tijekom pečenja	Para je dio pečenja i kuhanja i normalno se kreće iz pećnice zajedno s protokom rashladnog zraka. Ova para može se kondenzirati na različitim površinama u pećnici ili u blizini pećnice i stvarati kapljice vode. Ovo je fizički proces i ne može se u potpunosti izbjeći.
Koja vrsta posuđa za pečenje se može koristiti?	Može se koristiti svako posuđe za pečenje otporno na toplinu. Preporuča se ne koristiti aluminij u izravnom kontaktu s hranom, posebno kada je kiseo. Osigurajte dobro prijanjanje između spremnika i poklopca.
Kako koristiti funkciju roštilja?	Zagrijte pećnicu 5 minuta i stavite hranu na razinu navedenu u ovom priručniku. Zatvorite vrata pećnice kada koristite bilo koji način pečenja na roštilju. Nemojte koristiti pećnicu kada su vrata otvorena, osim za umetanje/uklanjanje/provjeru hrane.
Kako održavati pećnicu čistom tijekom pečenja na roštilju?	Upotrijebite pladanj napunjen s 2 litre vode na razini 1. Gotovo sve tekućine koje kapaju iz hrane postavljene na stalak uhvatit će pladanj.
Grijaći element u svim načinima roštiljanja s vremenom se uključuje i isključuje	To je normalan rad i ovisi o postavci temperature.
Kako izračunati postavke pećnice, kada težina pečenja nije dana receptom?	Odaberite postavke pored težine pečenja i malo promijenite vrijeme. Ako je moguće, upotrijebite sondu za meso kako biste otkrili temperaturu unutar mesa. Pažljivo stavite glavu sonde za meso u meso, zbog uputa proizvođača. Pazite da glava sonde bude postavljena u sredini najvećeg dijela mesa, ali ne u blizini kosti ili rupe.
Što se događa ako se tekućina ulije u hranu u pećnici tijekom procesa pečenja ili kuhanja?	Tekućina će proključati i para će nastati kao normalan fizički proces. Budite oprezni jer je para vruća. Za više informacija pogledajte i "Kondenzacijska voda tijekom pečenja". Ako tekućina sadrži alkohol, proces vrenja bit će brži i može dovesti do plamena u šupljini. Uvjerite se da su vrata pećnice zatvorena tijekom takvih postupaka. Pažljivo kontrolirajte postupak pečenja ili kuhanja. Otvorite vrata vrlo nježno i samo ako je potrebno.

Tipični recepti

Naziv izbornika	Obrazac	Razina	Način	Temperatura	Vrijeme
Spužvasti kolač (jednostavan) u obliku kutije	Kutija	2	Konvencionalno s ventilatorom	170°C	50 min
Spužvasti kolač (jednostavan) u obliku kutije	Kutija	1	Konvencionalan	140°C	70 min
Spužvasti kolač s voćem u okruglom obliku	Okrugli oblik	1	Konvencionalno s ventilatorom	150°C	50 min
Spužvasti kolač s voćem na pladnju	Poslužavnik	1	Konvencionalan	140°C	70 min

Muffini od brioša od groždica (kolač s kvascem)	Oblik za muffine	2	Konvencionalan	220°C	Predzagrijavanje: 19 min Pečenje: 11 min
Gugelhupf (s kvascem)	Poslužavnik	1	Konvencionalan	150°C	Predzagrijavanje: 11 min Pečenje: 60 min
Muffins	Oblik za muffine	1	Konvencionalan	160°C	Predzagrijavanje: 8.5 min Pečenje: 30 min
Muffins	Oblik za muffine	1	Konvencionalno s ventilatorom	150°C	Predzagrijavanje: 8.5 min Pečenje: 30 min
Kolač od jabučnog kvasca na pladnju	Poslužavnik	1	Konvencionalno s ventilatorom	160°C	Predgrijavanje: 10 min Pečenje: 42,5 min
Vodeni biskvit (6 jaja)	Proljetni oblik	1	Konvencionalan	160°C	Predzagrijavanje: 9,5 min Pečenje: 41 min
Vodeni biskvit (4 jaja)	Proljetni oblik	1	Konvencionalan	160°C	Predzagrijavanje: 9 min Pečenje: 26 min
Vodeni biskvit	Proljetni oblik	1	Konvencija	160°C	35 minuta
Kolač od jabuka i kvasca na pladnju	Poslužavnik	2	Konvencionalno s ventilatorom	150°C	Predzagrijavanje: 8 min Pečenje: 42 min
Hefezopf (Callah)	Poslužavnik	2	Konvencionalno s ventilatorom	150°C	40 min
Mali kolači 20	Poslužavnik	2	Konvencija	150°C	36 min
Mali kolači 40	Poslužavnik	2+4	Konvencija	150°C	Predgrijavanje: 10 min Pečenje: 34 min
Kolač od kvasca od maslaca	Poslužavnik	2	Konvencionalan	150°C	Predzagrijavanje: 8 min Pečenje: 30 min
Vrsta kolača	Poslužavnik	2	Konvencionalan	170°C	Predzagrijavanje: 8 min Pečenje: 13 min
Prhko tijesto 2 pladnja	Poslužavnik	2+4	Konvencionalno s ventilatorom	160°C	Predgrijavanje: 8.2 min Pečenje: 12 min
Kolačići od vanilije	Poslužavnik	2	Konvencionalan	160°C	Predzagrijavanje: 8 min Pečenje: 10 min
Kolačići od vanilije	Poslužavnik	2+4	Konvencionalno s ventilatorom	150°C	Predzagrijavanje: 8 min Pečenje: 14 min
Bijeli kruh (1 kg brašna) oblik kutije	Kutija	1	Konvencionalan	170°C	Predgrijavanje: 9.2 min Pečenje: 50 min
Bijeli kruh (1 kg brašna) oblik kutije	Kutija	1	Konvencionalno s ventilatorom	170°C	Predgrijavanje: 12 min Pečenje: 45 min
Svježa pizza (tanki)	Poslužavnik	2	Konvencionalan	170°C	Predzagrijavanje: 9,5 min Pečenje: 21 min
Svježa pizza (gusta)	Poslužavnik	2	Konvencionalan	170°C	Predgrijavanje: 10 min

					Pečenje: 45 min
Svježa pizza (gusta)	Poslužavnik	2	Konvencionalno s ventilatorom	170°C	Predzagrijavanje: 8 min Pečenje: 41 min
Kruh	Poslužavnik	1	Konvencija	190°C	Predzagrijavanje: 9 min Pečenje: 30 min
Kruh nježni lungić 1,6 kg	Poslužavnik	2	Dvostruki roštilj s ventilatorom	180°C	55 min
Mesna štruca 1 kg mesa	Poslužavnik	1	Konvencionalan	180°C	75 min
Piletina 1 kg	Poslužavnik	Stalak:2 Ladica:1	Dvostruki roštilj s ventilatorom	180°C	50 min
Riba 2,5 kg	Poslužavnik	2	Konvencionalan	170°C	70 min
Rebra Tomahawk kuhana BT	Poslužavnik	3	Konvencija	120°C	85 min
Svinjsko pečenje 1,2 kg	Poslužavnik	1	Konvencija	160°C	82 min
Piletina 1,7 kg	Poslužavnik	Stalak:2 Ladica:1	Konvencija	180°C	78 min

Ispitna hrana prema EN 60350-1

Primatelj	Pribor	Funkcija	Temperatura	Razina	Vrijeme	Prethodno zagrijte
Spužvasti kolač	Opružni oblik Φ 26cm		170	1	30-35 min	Ne
Spužvasti kolač	Opružni oblik Φ 26cm		160	1	30-25 min	Ne
Mala torta	1 ladica		150	2	30-40 min	Da
Mala torta	1 ladica		150	2	40-50 min	Da
Mala torta	2 ladice		150	L2 i L4	30-35 min	Da
Cheesecake	Opružni oblik Φ 26cm		150	1	70-80 min	Ne
Pita od jabuka	Oblik opruge Φ 20cm		170	1	80-85 min	Ne
Pita od jabuka	Oblik opruge Φ 20cm		160	1	70-80 min	Ne
Kruh	1 ladica		210	1	30-35 min	Da
Kruh	1 ladica		190	1	30-35 min	Da
Zdravica	Stalak		Max	5	6-8 min	Da 5 min
Kokoš	Stalak i pladanj		180	Stalak 2 Ladica 1	75-80 min	Da

1. In recept za piletinu, počnite sa stražnjom stranom na vrhu i okrenite piletinu nakon 30 min.
2. Upotrijebite tamni, matirani kalup i stavite ga na rešetku
3. Izvadite pladnjeve sada, kada je hrana gotova, čak i kada nije na kraju zadanog vremena pečenja.
4. Odaberite nižu temperaturu i provjerite nakon najkraćeg vremena, navedenog u tablici.
5. Ako koristite pladanj za hvatanje tekućine koja kaplje iz hrane postavljene na rešetku tijekom bilo kojeg načina pečenja, pladanj treba postaviti na razinu 1 i napuniti s malo vode
6. Pljeskavice za hamburgere trebale bi se okrenuti nakon 2/3 vremena.

Energetska učinkovitost prema EN 60350-1

1. Mjerenje se provodi u načinu rada "ECO" kako bi se utvrdili podaci o načinu rada s prisilnim zrakom i klasi naljepnice.
2. Mjerenje se provodi u načinu rada "Gornje i donje grijanje" kako bi se odredili podaci o konvencionalnom načinu rada.
3. Tijekom mjerenja u šupljini je samo potreban pribor. Svi ostali dijelovi moraju se ukloniti.
4. Pećnica se postavlja kako je opisano u vodiču za instalaciju i postavlja se na sredinu ormarića.
5. It je potrebno za zatvaranje vrata mjerenja kao u kućanstvu, čak i kada kabel ometa funkciju brtvljenja brtve tijekom mjerenja. Kako biste bili sigurni da nema negativnih učinaka na brtvljenje zbog energetske podataka, potrebno je pažljivo zatvoriti vrata tijekom mjerenja. Možda će biti potrebno koristiti alat za jamčenje brtvljenja brtve kao u kućanstvu, gdje nijedan kabel ne ometa funkciju brtvljenja.
6. Određivanje volumena šupljine provedeno za uporabu "Odmrzavanje". Kako bi se osigurala učinkovita upotreba pećnice, uklanja se sav pribor, uključujući bočne rešetke

Kuhanje u eko načinu rada

Primatelj	Pribor	Temperatura	Razina	Vrijeme	Prethodno zagrijte
Challah	1 ladica	180	1	45-50 min	Ne
Svinjsko pečenje	1 ladica	200	1	80-85 min	Ne
Clafouti torta od višanja	Okrugli oblik	200	1	55-60 min	Ne
Goveđe pečenje 1,3 kg	1 ladica	200	1	80-85 min	Ne
Kolače	Stalak i staklena ploča	180	1	55-60 min	Ne
Gratinirani krumpir	Stalak i okrugli tanjur	180	1	65-70 min	Ne
Lasagne	Stalak i staklena ploča	180	1	75-80 min	Ne
Torta od sira	Sprinform Φ 20cm	160	1	80-90 min	Ne

6. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Isključite napajanje prije čišćenja i održavanja.

Kako bi se osigurao vijek trajanja pećnice, treba je često temeljito čistiti.

Koraci čišćenja su sljedeći:

Nakon kuhanja pričekajte da se pećnica potpuno ohladi.

Uklonite pribor za pećnicu, isperite toplom vodom i osušite.

Uklonite ostatke hrane i mrlje od ulja iz unutrašnjosti pećnice.

Očistite površinu pećnice mekom krpom navlaženom deterdžentom i osušite.

Pokrenite funkciju čišćenja vode na sljedeći način:

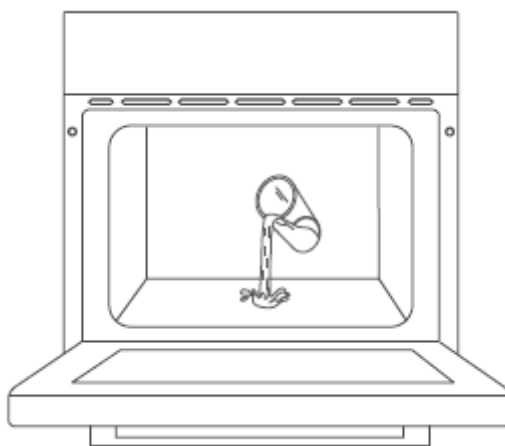
1). Pogledajte korake rada "Opći rad" i odaberite " " 

2). Postavite temperaturu na 100°C, postavite vrijeme na 30 minuta.

3). Kliknite gumb "OK/START" za početak rada.

6. Nakon što je funkcija čišćenja vode završena, pričekajte da se pećnica potpuno ohladi.

Zatim osušite šupljinu pećnice peći čistom upijajućom spužvom ili mekom krpom.



Bilješke

1. Nemojte koristiti oštre alate za čišćenje, tvrde četke i korozivne proizvode za čišćenje kako ne biste oštetili pećnicu i njezin pribor.
2. Nemojte koristiti grubo sredstvo za ribanje ili oštru metalnu lopaticu za čišćenje stakla vrata.

Sredstvo za čišćenje

Uz dobru njegu i čišćenje, vaš će uređaj zadržati svoj izgled i ostati u potpunosti funkcionalan još dugo vremena. Ovdje ćemo objasniti kako biste trebali pravilno njegovati i čistiti svoj uređaj.

Kako biste osigurali da se različite površine ne oštete upotrebom pogrešnog sredstva za čišćenje, pridržavajte se podataka u tablici. Ovisno o modelu uređaja, možda neće sva navedena područja biti uključena/u vašem uređaju.

Oprez!

Opasnost od oštećenja površine

Nemojte koristiti:

1. Oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.
2. Sredstva za čišćenje s visokim udjelom alkohola.
3. Tvrdi jastučići za ribanje ili spužve za čišćenje.
4. Visokotlačni čistači ili parni čistači.
5. Posebna sredstva za čišćenje uređaja dok je vruć.

Prije upotrebe temeljito operite nove spužvaste krpe.

Područje Vanjski dio uređaja	Čišćenje
Vanjski izgled uređaja Prednja strana od nehrđajućeg čelika	Vruća sapunica: Očistite krpom za suđe, a zatim osušite mekom krpom. Odmah uklonite mrlje kamenca, masti, škroba i albumina (npr. bjelanjak). Ispod takvih mrlja može nastati korozija Posebni proizvodi za čišćenje od nehrđajućeg čelika prikladni za vruće površine dostupni su u našem postprodajnom servisu ili u specijaliziranim trgovinama. Nanesite vrlo tanak sloj sredstva za čišćenje mekom krpom.
Plastičan	Vruća sapunica: Očistite krpom za suđe, a zatim osušite mekom krpom. Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje stakla ili strugač za staklo.
Obojene površine	Vruća sapunica: Očistite krpom za suđe, a zatim osušite mekom krpom.
Upravljačka ploča	Vruća sapunica:

	Očistite krpom za suđe, a zatim osušite mekom krpom. Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje stakla ili strugač za staklo.
Paneli vrata	Vruća sapunica: Očistite krpom za suđe, a zatim osušite mekom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo ili jastučić za ribanje od nehrđajućeg čelika.
Kvaka	Vruća sapunica: Očistite krpom za suđe, a zatim osušite mekom krpom. Ako sredstvo za uklanjanje kamenca dođe u dodir s kvakom vrata, odmah je obrišite. Inače se mrlje neće moći ukloniti.
Emajlirane površine i samočišćenje Površine	Pridržavajte se uputa za površine odjeljka za kuhanje koje slijede tablicu.
Stakleni poklopac za unutarnja rasvjeta	Vruća sapunica: Očistite krpom za suđe, a zatim osušite mekom krpom. Ako je odjeljak za kuhanje jako zaprljan, upotrijebite sredstvo za čišćenje pećnice.
Brtva vrata Nemojte uklanjati	Vruća sapunica: Očistite krpom za suđe. Nemojte ribati.
Vrata od nehrđajućeg čelika pokriti	Sredstvo za čišćenje nehrđajućeg čelika: Pridržavajte se uputa proizvođača. Nemojte koristiti proizvode za njegu od nehrđajućeg čelika. Skinite poklopac vrata radi čišćenja.
Pribor	Vruća sapunica: Namočite i očistite krpom za suđe ili četkom. Ako postoje jake naslage prljavštine, upotrijebite jastučić za ribanje od nehrđajućeg čelika.
Tračnice	Vruća sapunica: Namočite i očistite krpom za suđe ili četkom.
Sustav izvlačenja	Vruća sapunica: Očistite krpom za suđe ili četkom. Nemojte uklanjati mazivo dok su tračnice za izvlačenje povučene van. Najbolje ih je očistiti kad se gurnu. Ne perite u perilici posuđa.
Termometar za meso (ako je uključen)	Vruća sapunica: Očistite krpom za suđe ili četkom. Ne perite u perilici posuđa.

Bilješke

1. Male razlike u boji na prednjoj strani uređaja uzrokovane su upotrebom različitih materijala, poput stakla, plastike i metala.
2. Sjene na pločama vrata, koje izgledaju poput pruga, uzrokovane su refleksijama unutarnje rasvjete.
3. Emajl se peče na vrlo visokim temperaturama. To može uzrokovati male varijacije u boji. To je normalno i ne utječe na rad. Rubovi tankih ladica ne mogu se u potpunosti emajlirati. Kao rezultat toga, ti rubovi mogu biti grubi. To ne narušava antikorozivnu zaštitu.
4. Uvijek održavajte uređaj čistim i odmah uklonite prljavštinu kako se ne bi nakupljale tvrdokorne naslage prljavštine.

Savjeti

1. Očistite odjeljak za kuhanje nakon svake upotrebe. To će osigurati da se prljavština ne može ispeći.
2. Uvijek odmah uklonite mrlje kamenca, masnoće, škroba i albumina (npr. bjelanjak).
3. Odmah uklonite mrlje hrane sa sadržajem šećera, ako je moguće, kada je mrlja još topla
4. Za pečenje koristite prikladno posuđe za pečenje, npr. posudu za pečenje.

Čišćenje vrata

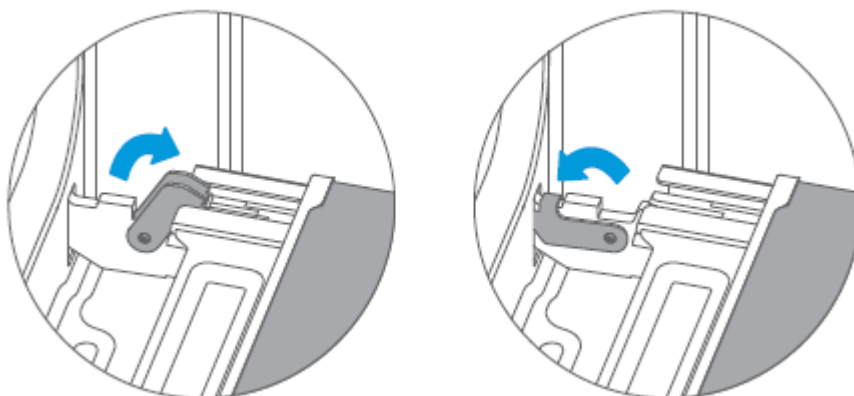
Uz dobru njegu i čišćenje, vaš će uređaj zadržati svoj izgled i ostati potpuno funkcionalan još dugo vremena. Ovo će vam reći kako ukloniti vrata uređaja i očistiti ih.

U svrhu čišćenja i uklanjanja panela vrata, možete odvojiti vrata uređaja.

Šarke na vratima uređaja imaju poluge za zaključavanje.

Kada su poluge za zaključavanje zatvorene, vrata uređaja su osigurana na mjestu. Ne može se odvojiti.

Kada su poluge za zaključavanje otvorene kako bi se odvojila vrata uređaja, šarke su zaključane. Ne mogu se zatvoriti.



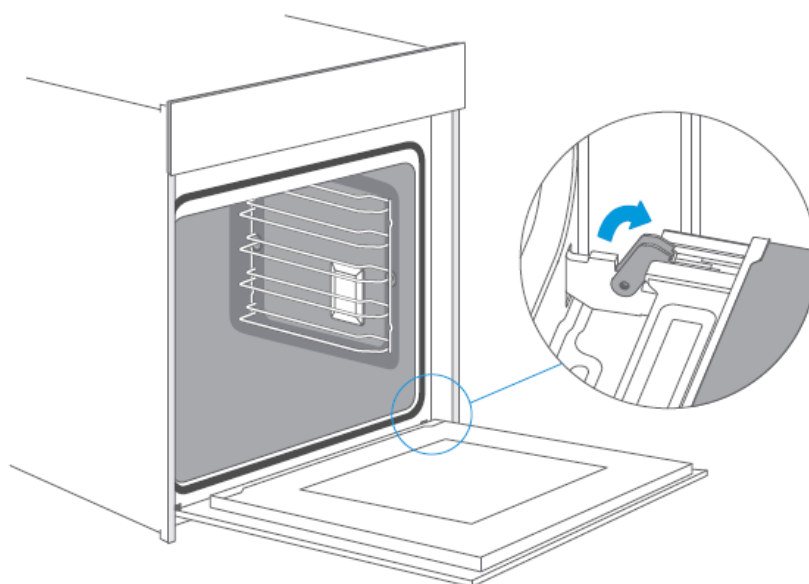
Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

Ako šarke nisu zaključane, mogu se zatvoriti velikom silom. Uvjerite se da su poluge za zaključavanje uvijek potpuno zatvorene ili, prilikom skidanja vrata uređaja, potpuno otvorene.

Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i možete biti zarobljeni. Držite ruke podalje od šarki.

Uklanjanje vrata uređaja

1. Otvorite vrata uređaja do kraja.
2. Preklopite dvije poluge za zaključavanje s lijeve i desne strane
3. Zatvorite vrata uređaja do kraja.
4. Objema rukama uhvatite vrata s lijeve i desne strane i izvucite ih prema gore.



Montaža vrata uređaja

Ponovno pričvrstite vrata uređaja suprotnim redoslijedom od uklanjanja.

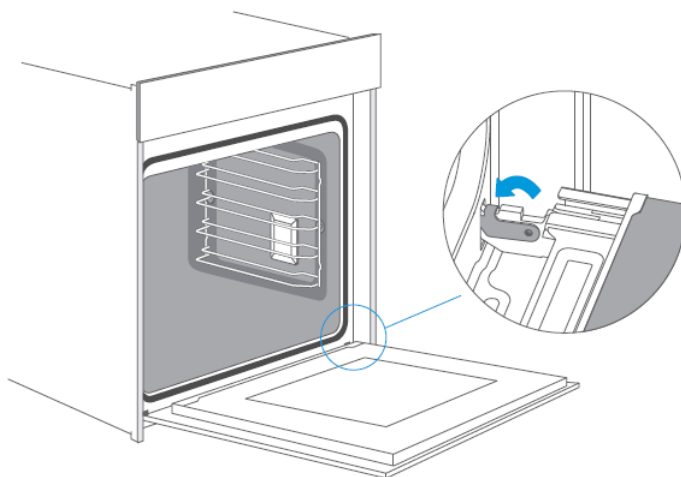
1. Prilikom pričvršćivanja vrata uređaja, pazite da su obje šarke postavljene točno na rupe za ugradnju na prednjoj ploči šupljine.

Uvjerite se da su šarke umetnute u ispravan položaj. Morate ih moći umetnuti lako i bez otpora. Ako osjetite bilo kakav otpor, provjerite jesu li šarke umetnute u rupe ispravno.

2. Otvorite vrata uređaja do kraja. Dok otvarate vrata uređaja, možete još jednom provjeriti jesu li šarke u ispravnom položaju. Ako pogrešno postavite ugradnju, nećete moći potpuno otvoriti vrata uređaja.

Ponovno zatvorite obje poluge za zaključavanje.

2. Zatvorite vrata odjeljka za kuhanje. Istodobno, toplo preporučujemo još jednom provjerite jesu li vrata u ispravnom položaju i jesu li ventilacijski otvori napola zatvoreni.



Uklanjanje poklopca vrata

Uklonite vrata uređaja prema gore navedenim uputama.

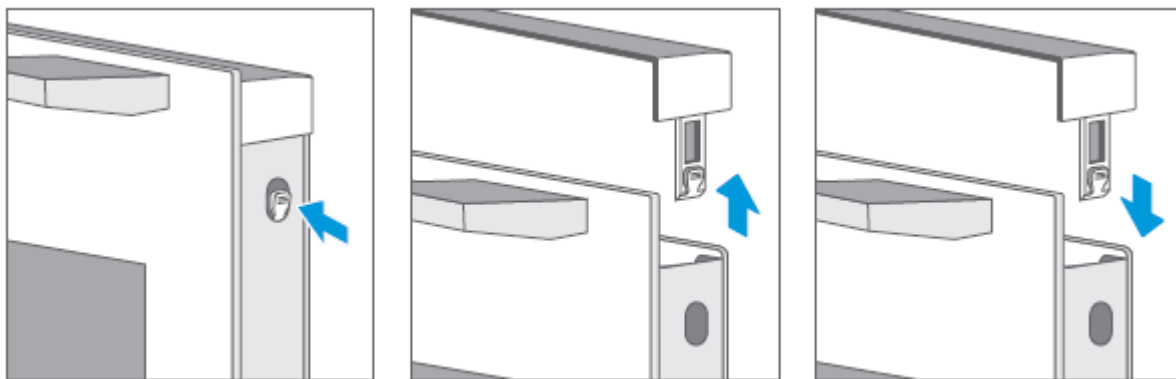
Plastični uložak u poklopcu vrata može promijeniti boju. Da biste izvršili temeljito čišćenje, možete ukloniti poklopac.

1. Pritisnite desnu i lijevu stranu poklopca.

2. Skinite poklopac.

3. Nakon uklanjanja poklopca vrata, ostali dijelovi vrata uređaja mogu se lako uzeti kako biste mogli nastaviti s čišćenjem. Prilikom čišćenja vrata uređaja završio, vratite poklopac na mjesto i pritisnite ga dok čujno ne klikne na svoje mjesto

4. Postavite vrata uređaja i zatvorite ih.



Oprez!

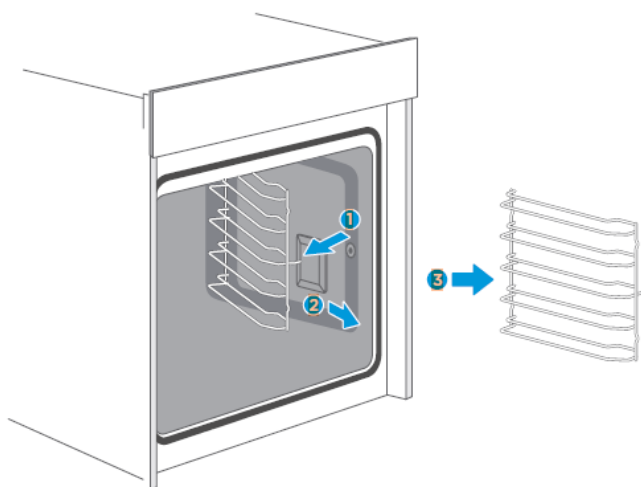
Nakon postavljanja vrata uređaja, poklopac vrata se također može skinuti u ovom trenutku.

1. Uklanjanje poklopca vrata znači oslobađanje unutarnjeg stakla vrata uređaja, staklo se može lako premjestiti i uzrokovati štetu ili ozljede.
2. Uklanjanje poklopca vrata i unutarnjeg stakla znači smanjenje ukupne težine vrata uređaja. Šarke se mogu lakše pomicati prilikom zatvaranja vrata i možete biti zarobljeni. Držite ruke podalje od šarki. Zbog gore navedene 2 točke, toplo preporučujemo da ne uklanjate poklopac vrata ako se vrata uređaja ne uklone. Oštećenja uzrokovana nepravilnim radom nisu pokrivena jamstvom.

Tračnice

Kada želite dobro očistiti tračnice i šupljinu, možete ukloniti police i očistiti ih. Na taj će način vaš uređaj zadržati svoj izgled i dugo ostati potpuno funkcionalan.

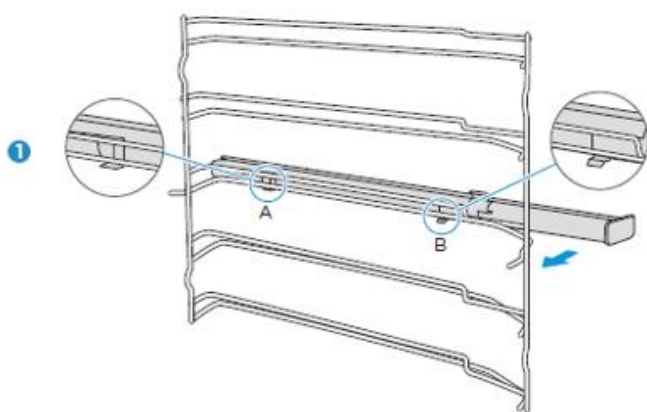
1. Povucite prednji dio bočnih tračnica vodoravno u suprotnom smjeru dok se značajka ne isključuje; Kasnije možete ukloniti police kao na slici
2. Vratite bočnu vodilicu u šupljinu, prvo umetnite stražnji dio bočne vodilice u ispravno otvorite šupljinu, a zatim umetnite prednji dio u rupe 1.

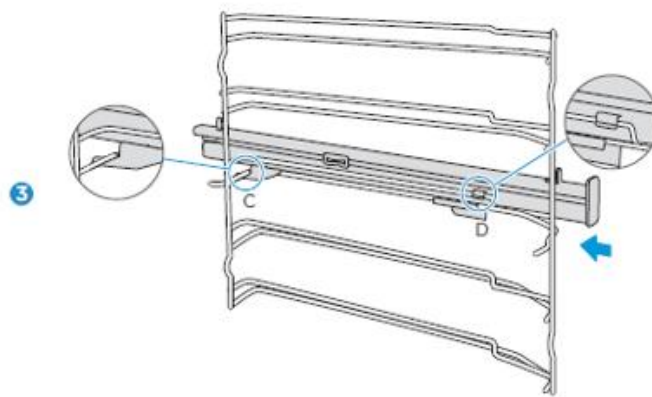


Učvrstite teleskopske

(uzmimo lijevu stranu, na primjer, isto za desnu stranu)

1. Postavite točku A i B teleskopskih vodilica vodoravno na vanjsku žicu.
2. Okrenite teleskopske vodilice u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (u smjeru kazaljke na satu za desnu stranu) za 90 stupnjeva.
3. Gurnite teleskopske vodilice prema naprijed, zakopčajte točku C na donju žicu, a točku D na gornju žicu.

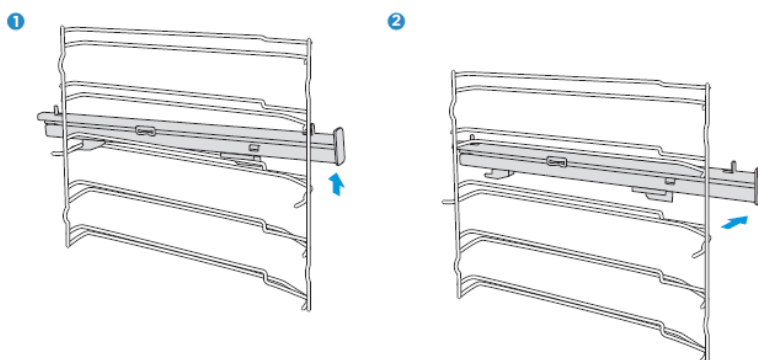




Uklonite teleskopske vodilice

(uzmimo lijevu stranu, na primjer, isto za desnu stranu)

1. Snažno podignite jedan kraj teleskopskih vodilica.
2. Podignite cijele teleskopske vodilice i uklonite ih unatrag.

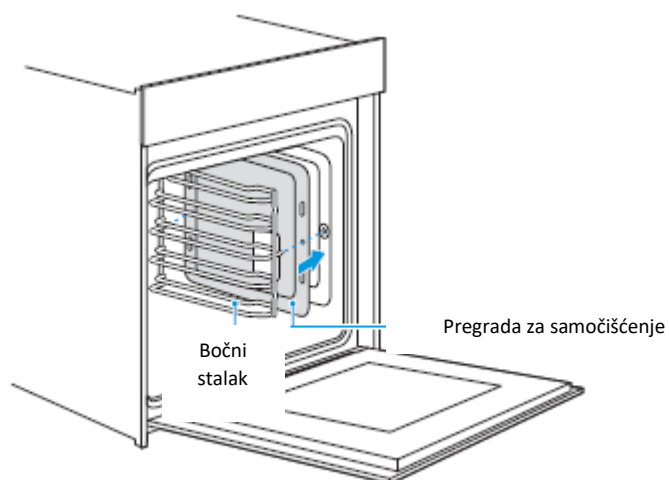


Pregrada za samočišćenje

Pregradite posebnim tretmanom emajliranja na svojoj površini, koji može apsorbirati ulje i masnoću, kasnije ih ispariti, učiniti šupljinu čistom i nemaju neobičan miris tijekom procesa kuhanja.

Popravite samočišću pregradu

Ugradite bočni stalak i pregradu za samočišćenje redom prema smjeru kao što je prikazano na slici:

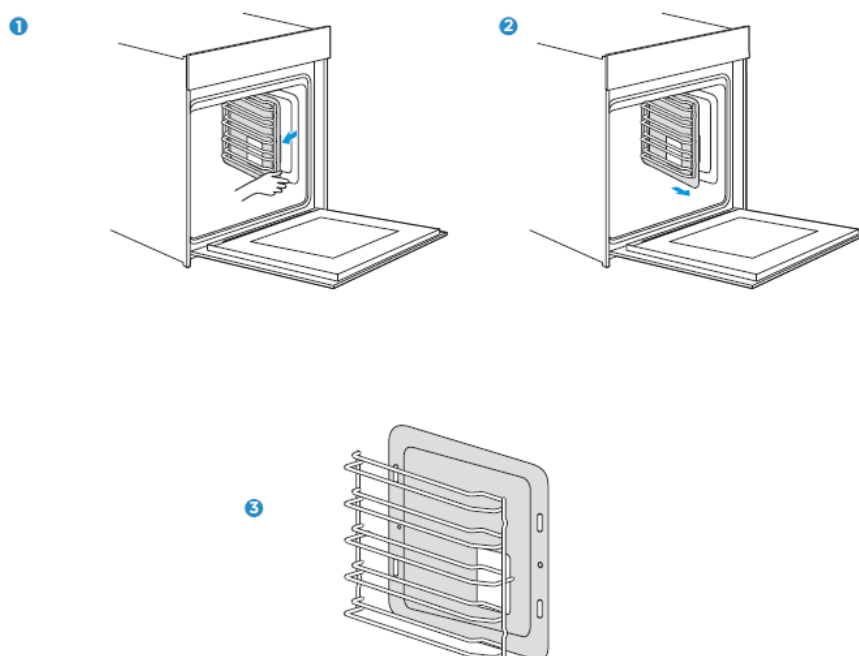


Rastavite pregradu za samočišćenje

Izvadite pregradu za samočišćenje radi praktičnosti čišćenja bočnih strana šupljine:

1. Izvucite bočni stalak iz šupljine vodoravno. Pregrada za samočišćenje izvlači se zajedno s bočnim nosačem.

2. Izvadite bočni stalak iz šupljine zajedno sa samočišćećom pregradom.
3. Odvojite pregradu za samočišćenje od bočne police.



Bilješke

Teleskopske vodilice/police/pregrada za samočišćenje dodatni su dodaci.

Promijenite kabel za napajanje

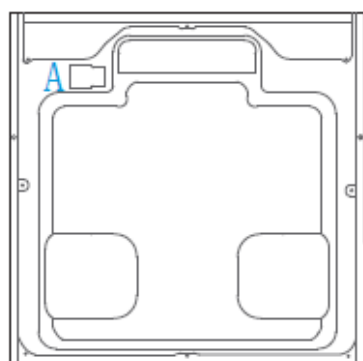
Položaj A prikazuje položaj priključne kutije na stražnjoj strani stražnjeg vanjskog kućišta i to je zatvoren.

Koraci: a. isključite napajanje, malim ravnim odvijačem otvorite dva kopča 1, 2.

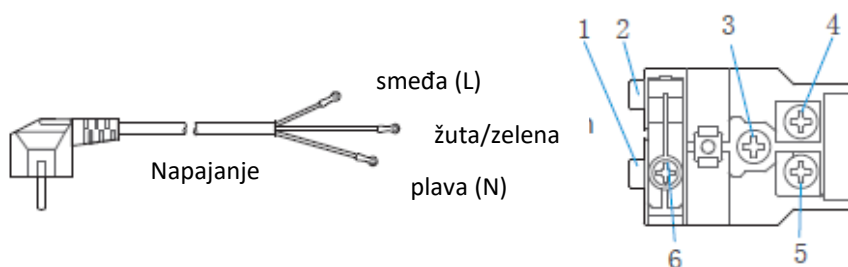
b. Pomoću odvijača skinite vijke 3, 4, 5 i 6.

c. Promijenite novi kabel za napajanje, spojite žutu/zelenu žicu na 3, Brother žicu na 4, plavu žicu na 5.

D. Zavrните vijak 6 Zatvorite poklopac priključne kutije Završite zamjenu.



Stražnje vanjsko kućište



Priključna kutija

7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Mana	Mogući uzrok	Napomene/lijek
Uređaj ne radi.	Neispravan osigurač.	Provjerite prekidač u kutiji s osiguračima.
	Nestanak struje	Provjerite je li kuhinjsko svjetlo ili druga kuhinja Uređaji rade.
Gumbi su ispali iz podrška na upravljačkoj ploči.	Gumbi su slučajno isključeni.	Gumbi se mogu ukloniti. Jednostavno vratite gumbe u njihov oslonac na upravljačkoj ploči i gurnite ih tako da se uglave i mogu okretati kao i obično.
Gumbi se više ne mogu lako okretati.	Ispod gumba ima prljavštine	Gumbi se mogu ukloniti. Da biste isključili gumbe, jednostavno ih uklonite iz podrška. Alternativno, pritisnite vanjski rub gumba tako da se prevrnu i mogu lako podići. Pažljivo očistite gumbe krpom i sapunicom. Osušite mekom krpom. Nemojte koristiti oštre ili abrazivne materijale. Nemojte namakati niti čistiti u perilici posuđa. Ne uklanjajte gumbe prečesto kako bi nosač ostao stabilan
Ventilator ne radi cijelo vrijeme u načinu rada: "Grijanje ventilatora"		Ovo je normalan rad zbog najbolje moguće raspodjele topline i najboljih mogućih performansi pećnice.
Nakon procesa kuhanja čuje se buka i može se primijetiti protok zraka u blizini upravljačke ploče.		Ventilator za hlađenje i dalje radi kako bi spriječio visoku vlagu u šupljini i ohladio pećnicu radi vaše udobnosti. Ventilator za hlađenje će isključiti se automatski.
Hrana je nedovoljno kuhana u roku navedenom u receptu.		Koristi se temperatura različita od recepta. Još jednom provjerite temperature. Količine sastojaka razlikuju se od recepta. Još jednom provjerite recept.
Neravnomjerno smeđe		Postavka temperature je previsoka ili bi se razina police mogla optimizirati. Još jednom provjerite recept i postavke. Završna obrada površine i/ili boja i/ili materijal posuđa za pečenje nisu bili najbolji izbor za odabranu funkciju pećnice. Kada koristite toplinu zračenja, kao što je način rada "Gornje i donje grijanje", koristite mat završno, tamno obojeno i lagano posuđe za pećnicu.
Lampica se ne uključuje		Svjetiljku treba zamijeniti.

Upozorenje-Opasnost od strujnog udara!

Neispravni popravci su opasni. Popravke i zamjenu oštećenih kabela za napajanje smije izvoditi samo jedan od naših obučanih postprodajnih tehničara. Ako je uređaj neispravan, isključite ga iz električne mreže ili isključite prekidač u kutiji s osiguračima. Obratite se postprodajnoj službi.

Maksimalno vrijeme rada

Maksimalno vrijeme rada ovog uređaja je 9 sati, kako biste spriječili da zaboravite iskopčati napajanje.

Zamjena svjetiljke na kutu šupljine

Ako šupljina lamp ne uspije, mora se zamijeniti. Halogene žarulje otporne na toplinu, 25 W, 230 V dostupne su u postprodajnom servisu ili specijaliziranim prodavačima.

Prilikom rukovanja halogenom žaruljom koristite suhu krpu. To će povećati vijek trajanja svjetiljke.

UPOZORENJE!

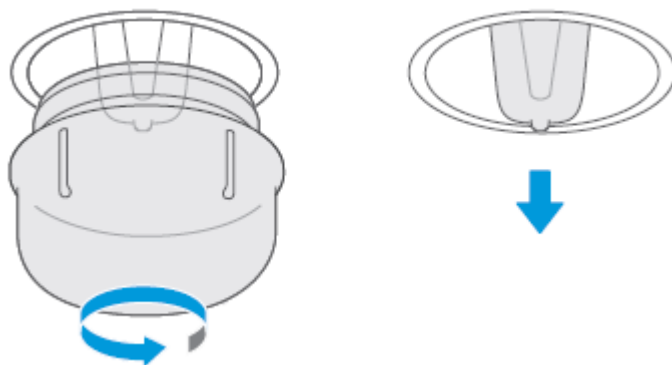
Opasnost od strujnog udara!

Prilikom zamjene svjetiljke, kontakti utičnice svjetiljke su pod naponom. Prije zamjene žarulje, isključite uređaj iz električne mreže ili uključite drugi prekidač u kutiji s osiguračima.

Opasnost od opekline!

Uređaj postaje jako vruć. Nikada ne dodirujte unutarnje površine uređaja ili grijaće elemente. Uvijek ostavite uređaj da se ohladi. Držite djecu na sigurnoj udaljenosti.

1. Stavite ručnik u hladnu šupljinu kako biste spriječili oštećenje.
2. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste ga uklonili (kutna svjetiljka)
3. Izvucite svjetiljku – nemojte je okretati.
4. Vratite stakleni poklopac.
5. Uklonite ručnik i uključite prekidač da vidite uključuje li se lampica.
6. Za bočnu svjetiljku, ako dobro radi nakon zamjene, ne zaboravite vratiti bočnu rešetku.
7. Proizvod sadrži izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti: G.



Stakleni poklopac

Ako je stakleni poklopac halogene žarulje oštećen, mora se zamijeniti. Novi stakleni poklopac možete nabaviti u postprodajnom servisu. Navedite E broj i FD broj vašeg uređaja.

Tehnički podaci

Model	HBO-M7210GCDRC-GBK / HBO-M7210GCDRC-GIX
Indeks energetske učinkovitosti	81.2
Klasa energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	1,10 kWh/ciklus
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, način rada s ventilatorom	0,69 kWh/ciklus
Broj šupljina	1
Izvor topline	Elektricitet
Obim	72 L
Vrsta pećnice	Ugrađeni
Napajanje	220-240V~, 50 Hz-60 Hz
Električna energija	2,9 kW

Potrošnja energije

Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vrijeme do postizanja primjenjivog načina rada niske potrošnje energije.

Stanje pripravnosti	0,8 W
Maksimalno vrijeme potrebno da pećnica automatski dosegne primjenjivi način rada ili stanje niske potrošnje energije	20 minuta

BRIGA O KUPCIMA I USLUGA

Uvijek koristite originalne rezervne dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servisni centar, provjerite imate li na raspolaganju sljedeće podatke: Model i serijski broj.

Informacije se mogu naći na natpisnoj pločici. Podložno promjenama bez prethodne najave.



Ekološki prihvatljivo odlaganje

pomozite u zaštiti okoliša!

Ne zaboravite poštivati lokalne propise: predajte neispravnu električnu opremu odgovarajućem centru za odlaganje otpada.



HEINNER je registrirani zaštitni znak tvrtke **Network One Distribution SRL**. Ostale robne marke i nazivi proizvoda zaštitni su znakovi ili registrirani zaštitni znakovi njihovih vlasnika. Nijedan dio specifikacija ne smije se reproducirati u bilo kojem obliku ili na bilo koji način ili koristiti za izradu bilo kakvih izvedenica kao što je prijevod, transformacija ili prilagodba bez dopuštenja NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Autorska prava © 2013 Network One Distribution. Sva prava pridržana.

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



Ovaj proizvod je u skladu s normama i standardima Europske zajednice



Proizvođač i uvoznik: **Network One Distribution**

Ulica Marcel Iancu, 3-5, Bukurešt, Rumunjska

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

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Heinner, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Cenoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Cenoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Cenoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://cenoteka.rs/p/heinner-ugradna-rerna-hbo-m7210gcdrc-gix/>